

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

14-15. YÜZYIL
DÎVÂNLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Olçay CENGİZ

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

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Hüseyin YORULMAZ

Ekim - 2010

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

14-15. YÜZYIL
DÎVÂNLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Olcay CENGİZ

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

Bu tez 05/10/2010 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile kabul edilmiştir.

Yrd. Doç Dr. Hüseyin YORULMAZ

Yrd. Doç Dr. M. Emin Ertan

Doç. Dr. Arif Bilgin

Jüri Başkanı

Kabul

Red

Düzeltme

Jüri Üyesi

Kabul

Red

Düzeltme

Jüri Üyesi

Kabul

Red

Düzeltme

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlâk kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Olcay CENGİZ

05.10.2010

ÖN SÖZ

Son yıllarda daha ziyade Klâsik Türk Edebiyatı adıyla anılan Dîvân Edebiyatı, yedi asra yakın tarihî gelişimi içinde ortaya koyduğu eserleriyle sanat, dil, edebiyat ve kültür hazinemizin en zengin bölümlerinden, hatta kaynaklarından biri durumundadır. Kütüphanelerimiz bu edebiyatın çeşitli ve de son derece değerli ürünleriyle doludur.

Alanımızda “Mutfak Kültürü” üzerine dîvânlardan hareketle yapılmış müstakil bir çalışmanın olmaması, sosyal hayat ve tahlil çalışmaları içerisinde genel olarak mutfak kültürünün bir parçası olan yiyecek-içecek, kap-kacak gibi maddî unsurların tek bir bölüm içerisinde incelenmesi, anılan unsurlara çoğu zaman kısaca, dolayısıyla da son derece yüzeysel bir şekilde değinilmesi, kültür ve medeniyet tarihimiz içerisinde önemli bir yerinin olduğuna inandığımız “Mutfak Kültürümüz” üzerine yönelmemizin temel sebebi olmuştur.

Bu bağlamda bir başlangıç oluşturması amacıyla çalışmamızda 14 ve 15. yüzyıl şairlerinden dönemini temsil gücüne sahip belli şairlerin dîvânlarında geçen mutfak kültürüne ait unsurları belirlemeyi ve bunların hangi tasavvurlarla kullanıldığını ortaya çıkarmayı hedefledik.

Nezihe Araz, Osmanlı Mutfağı’nda yalnızca pişirilen yemekler değil yemekte kullanılan malzemeler, yemek kapları, sofrada kullanılan eşyalar, içecekler, ekmekler, yan yemekler ile birlikte insan ilişkilerinin de sofradaki yerinin önemli olduğunu belirtmekte; Halıcı dabinlerce yıl süren gelişimi içerisinde Türk Mutfağının, mutfak mimarisi, araç-gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleri ile kendine özgü bir mutfak meydana getirdiğini ve bu mutfakla ilgili inanılmaz zenginlikte bir mutfak kültürü oluştuğunu dile getirmiştir. Biz de bu kültür mozaiğini parçalarına ayırdığımız takdirde bütünü tam olarak yansıtamayacağını düşünüp dîvânlardan hareketle “Mutfak Kültürü”nün sadece “yiyecek-içecek ve mutfak eşyaları” gibi maddî ayağını değil tüm unsurlarını bir bütün olarak ele almaya karar verdik. Konumuzu belirledikten sonra alanımızda yapılan çalışmalar dikkate alınarak 14 ve 15. yüzyıl şairlerinden devrini temsil gücüne sahip on isim üzerinde yoğunlaştık.

Sonuç olarak bu çalışmamızın çerçevesi taranan metinler bazında, Dr. Yaşar Akdoğan'ın 1979 yılında İstanbul Üniversitesi'nde hazırlamış olduğu basılmamış Doktora Tezi, "Ahmedî Dîvânı- Transkripsiyonlu Metin ve Dil Hususiyetleri-", Hüseyin Ayan tarafından hazırlanan (Ankara, 2002) "Nesîmî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Türkçe Dîvânının Tenkidli Metni", Muharrem Ergin tarafından hazırlanan (İstanbul, 1980) Kadı Burhaneddin Dîvânı, Mine Mengi tarafından hazırlanan (Ankara, 1995) Mesîhî Dîvânı, Ali Nihat Tarlan tarafından hazırlanan (Ankara, 1992) Ahmet Paşa Dîvânı ve yine Ali Nihat Tarlan tarafından hazırlanan (Ankara 1992) Necâtî Beg Dîvânı, Mehmet Arslan tarafından hazırlanan (Amasya, 2007) Mihrî Hâtun Dîvânı, İ. Halil Ersoylu tarafından hazırlanan (Ankara, 1989) Cem Sultan'ın Türkçe Dîvân'ı, Mustafa İsen ve Cemâl Kurnaz tarafından hazırlanan (Ankara, 1990) Şeyhî Dîvânı, Mehmet Özmen tarafından hazırlanan (Ankara, 2001) Ahmed-i Dâ'î Dîvânı (Metin-Gramer-Tıpkıbasım) ile sınırlı tutulmuştur.

Konumuzu ve üzerinde çalışacağımız eserleri belirledikten sonra genel anlamda mutfak ve Osmanlı Mutfağı ile ilgili çeşitli çalışmalar, çalışılan dönemlerdeki yemek tarifi kitapları, hatta güncel yemek tarifi kitapları, sözlükler ve ansiklopediler ile çeşitli tahlil kitapların üzerinde bir ön çalışma yaptık. Ardından dîvânlardan mutfak kültürü ile ilgili olan beyitleri tespit ettik ve bunları "Yiyecekler", "İçecekler", "Mutfak Eşyaları", "Folklorik Unsurlar" ve "Müteferrik Unsurlar" olmak üzere beş bölüme ayırdık. Böylece çalışmamız "Ön Söz", "Giriş", beş bölüm üzerine kurulmuş ana kısım, "Sonuç", "Kaynaklar", "İndeks" ve "Ekler"den oluştu.

Tezimizin birinci bölümünde çorbadan et yemeğine tatlıdan meyveye, mezeden baharata, mandıradan katkı maddelerine kadar yiyecekleri ele aldık. İkinci bölümde alkollü ve alkolsüz içecekler ve keyif verici maddelere yer verirken üçüncü bölümde içki takımları ve diğer mutfak eşyalarını ele aldık. Dördüncü bölümde folklorik unsurlarla ilgili tasavvurlara yer verdik. Beşinci bölümde "Müteferrik Unsurlar" adı altında diğer bölümlerde yer veremediğimiz unsurları, mutfakla ilişkili olan bazı meslek gruplarını ve mutfağın bir bölümü olan ancak eşya olarak kabul edilemeyecek unsurları ele aldık.

Tezimizin birinci bölümünde "Baharatlar (Issı otlar)" alt maddesi içerisinde bulunan "Müşğ"e, bir koku çeşidi olması sebebiyle geçtiği tüm beyitler indekse alınmayıp

sadece Cem Sultan'ın bir beytinde pişirilen balığa katılan bir baharat olduğu için yer verdik.

Farsça kebab, et kebabı anlamındaki biryânı, taranılan divanlarda “biryan kebabı” diye anılan bir kullanıma rastlamadığımız için bir kebab çeşidi olarak değil “kebab” olarak aldık. Ancak “berre biryân” gibi özel olan şekilleri bozmadan alt madde olarak belirledik. Bununla birlikte “Ciğer kebabı” ve “Ciğer biryân” örneklerinde olduğu gibi “Ciğer Kebabı (Ciğer Biryân, Ciğer Büryân)” şeklinde göstermeyi uygun gördük.

Şiir metinlerinde geçen “Mürg kebabı (Kuş kebabı)”, ismen belirtilmeyen herhangi bir kuş olma ihtimali ile ana başlık olarak belirleyip ismen belirtilen kuşları alt başlık olarak gösterdik.

Çalışmamızda temel aldığımız bazı divânlarda nazım şekilleri belirli bir düzen içinde verilmeyip sıra numaraları zincirleme devam etmektedir. Biz nazım şekillerini belirlediğimiz kısaltmayla verip sıra numarasını örneğin geldiği divanı kaynak alarak indekste göstermeyi uygun bulduk.

Söz konusu dîvânlarda yer alan Arapça ve Farsça şiirleri çalışmamıza dahil etmedik. Belirlenen maddelerle ilgili mümkün olduğu kadar fazla örnek beyte yer vermeğe çalıştık.

Tezimizde çeşitli kaynaklardan ulaştığımız bilgileri aktarırken şöyle bir yol izledik: Taradığımız dîvânlardan seçtiğimiz orijinal beyitler aracılığı ile Dîvân şiirinde zikredilen mutfak kültürü ile ilgili unsurların hangi özellikleriyle nasıl ele alındıklarını, şiire kazandırdıkları anlam zenginliklerini ve şaire sunduğu anlatım imkânlarını tespit etmeye çalıştık. Dîvânlarda geçen unsurları verirken Divana ve şaire ait kısaltma ile ele alınan beytin nazım biçimini, sıra numarasını ve beyit numarasını verdik. Dîvânlardaki beyit örneklerinin ve kaynaklardan aktarılan bilgilerin yazımında dîvândaki ve kaynaklardaki asıllarını esas aldık. Tezimizde maddeleri ele alırken ilk olarak genel bilgilerin yanı sıra gerekli görülen unsurlarda mitolojideki, halk hekimliğindeki, âdet ve davranışlardaki, deyim ve atasözlerindeki yerlerine değindik. Daha sonra Dîvân Edebiyatı'nda kullanılış amaçlarına yer verdik. Bundaki amacımız, öncelikle ele alınan maddelerin genel özellikleri hakkında bilgi edinilmesi ve onların her yönüyle daha iyi

anlaşılması, daha sonra da Dîvân Edebiyatı'ndaki kullanımları ile kolayca ilişkilendirilebilmesidir.

Tezimizin sonunda “Sonuç”, “Kaynaklar” bölümlerinin ardından dîvânlarda geçen unsurlarla ilgili bir indeks ekledik. Dîvânda geçen ilgili her örnek beyte tezimizde yer vermemiz mümkün olmadığından bunların tamamına ait künye bilgilerine ise sadece indekste yer verdik. Böylece ilgili tüm malzemedен araştırmacıların haberdar olmasını ve yararlanmasını temin etmeye çalıştık. “İndeks”ten sonra “Ekler” bölümüne yer verdik. Bu bölümde konumuzla ilgili fotoğraf ve minyatür gibi tespit edip ulaşabildiğimiz görsel malzemeleri sunduk.

Konu seçimi, çalışmanın yöntemi, kaynakların temini ve karşılaştığım problemlerin çözümünde daima yardımcı olan, çalışmam boyunca desteğini ve ilgisini hiçbir zaman esirgemeyen değerli hocam Doç. Dr. Bayram Ali KAYA'ya, danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Hüseyin YORULMAZ'a bilhassa anlayışından dolayı teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Ayrıca her zaman yanımda olup benden desteğini esirgemeyen aileme de şükranlarımı sunarım.

Olçay CENGİZ

İstanbul 2010

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR	i
ÖZET.....	ii
SUMMARY.....	iii
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: YİYECEKLER	7
1.1. Yemek (Aş, Ta‘âm, A‘time).....	8
1.1.1. Çorba (Şûrbâ).....	9
1.1.1.1. Rummân Aşı (Nâr-dân)	10
1.1.1.2. Tarhana	11
1.1.2. Et Yemekleri	11
1.1.2.1. Kebâb (Biryân, Büryân).....	12
1.1.2.2. Yahnî.....	19
1.1.2.3. Deniz Ürünleri	20
1.1.2.4. Kümes Hayvanları	21
1.1.3. Tatlılar, Şekerlemeler.....	21
1.1.3.1. Akîde Şekeri	22
1.1.3.2. Âşûre (Âşûr)	22
1.1.3.3. Bal (‘Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)	23
1.1.3.4. Güllâc (Gülâc)	26
1.1.3.5. Gül-Şeker (Gül-bâ-Şeker, Gül-be-Şeker)	26
1.1.3.6. Gül Şekeri (Gül Kandi, Kand-i Gül).....	27
1.1.3.7. Helvâ (Menn).....	28
1.1.3.8. Kadayıf (Katâyif).....	32
1.1.3.9. Pâlûde	33
1.1.3.10. Perverde	34
1.1.3.11. Senbûse	35
1.1.3.12. Şekker Börek	36

1.2.	Diğer Besinler.....	37
1.2.1.	Ekmek ve Ekmek Çeşitleri.....	37
1.2.1.1.	Ekmek (Etmek, Nân)	37
1.2.1.2.	Çörek, Külçe (Külçe).....	39
1.2.1.3.	Fatîr.....	40
1.2.1.4.	Simid.....	40
1.2.1.5.	Yufka	41
1.2.2.	Turşu	41
1.2.3.	Meze (Nukl)	42
1.2.3.1.	Badem (Bâdâm)	44
1.2.3.2.	Fındık (Fınduk, Funduk).....	45
1.2.3.3.	Fıstık (Piste, Pisteh).....	46
1.2.3.4.	Şekerli Leblebi.....	47
1.2.4.	Katkı Maddeleri	48
1.2.4.1.	Gül Suyu (Gül-Âb, Âb-ı Gül, Cülâb, Cüllâb).....	48
1.2.4.2.	Nişasta (Nişeste)	51
1.2.4.3.	Sirke	51
1.2.4.4.	Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn).....	52
1.2.4.5.	Tuz (Nemek, Milh, Milâh).....	59
1.2.4.6.	Un, Hamur (Hamîr)	61
1.2.4.7.	Yağ.....	62
1.2.5.	Mandıra	63
1.2.5.1.	Peynir (Penîr).....	63
1.2.5.2.	Kaymak.....	64
1.2.6.	Baharatlar (Issı Otlar).....	64
1.2.6.1.	Haşhâş.....	65
1.2.6.2.	Karabiber (Biber, Fülful)	67
1.2.6.3.	Karanfil (Karanfûl)	68
1.2.6.4.	Kimyon (Kemmûn, Zîre).....	69

1.2.6.5.	Müşğ	70
1.2.6.6.	Safran (Za‘feran, Za‘afran).....	71
1.2.6.7.	Zencefîl (Zencebîl)	73
1.2.7.	Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Ükül, Yemiş, Yimiş)....	74
1.2.7.1.	Armut (Emrûd)	77
1.2.7.2.	Ayva (Abî, Bih, Eyvâ, Eyvâh, Eyvây, Havya)	78
1.2.7.3.	Dut (Tut)	80
1.2.7.4.	Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh)	81
1.2.7.5.	Hanzal	83
1.2.7.6.	Hurma (Rutab, Ruteb)	84
1.2.7.7.	Hünnâp (‘Unnâb, ‘Ünnâb).....	86
1.2.7.8.	İncîr (Encîr, Tîn).....	87
1.2.7.9.	Kayısı (Kaysı).....	88
1.2.7.10.	Koruk	89
1.2.7.11.	Limon.....	90
1.2.7.12.	Nâr (Enâr, Rümmân, Rümmâne).....	90
1.2.7.13.	Nârenc (Nârınc, Nârıncı, Nârınc, Turunc).....	93
1.2.7.14.	Şeftâli	94
1.2.7.15.	Üzüm (Engûr, Engür, ‘İneb, Mevîz).....	95
1.2.8.	Sebze	97
1.2.8.1.	Bakla (Bâkıla).....	98
1.2.8.2.	Hıyâr	99
1.2.8.3.	Kabak (Kedû).....	99
1.2.8.4.	Patlıcan (Bâdincân, Hadak)	100
1.2.8.5.	Sarımsak (Sîr, Sûm).....	101
1.2.8.6.	Soğan (Piyâz).....	102
1.2.9.	Hubûbât (Dahıl)	103
1.2.9.1.	Arpa (Cev)	103
1.2.9.2.	Buğday (Bogda, Bugda, Bürr, Gendum, Gendüm)	104

1.2.9.3.	Dâne	107
1.2.9.4.	Darı (Erzen, Taru).....	109
1.2.9.5.	Hardal	110
1.2.9.6.	Mercimek (‘Ades).....	110
1.2.9.7.	Pirinç (Birinc)	112
1.2.9.8.	Yulaf (‘Alef, ‘Ulûfe).....	112

BÖLÜM 2: İÇECEKLER 113

2.1.	Alkollü İçecekler	113
2.1.1.	Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci).....	113
2.1.1.1.	Bal Şarâbı (Mey-i Engebîn).....	119
2.1.1.2.	Benefşe Şarâbı (Benefşe, Benevşî).....	120
2.1.1.3.	Beyaz/ Sarı Şarâp (Mey-i Asfer/Asfar)	121
2.1.1.4.	Elma Şarâbı (Şarâb-ı Sîb, Şerâb-ı Tüffâh).....	121
2.1.1.5.	Erguvân Şarâbı (Mey-i Ergavân, Mey-i Erguvân, Şarâb-ı Ergavân, Şarâb-ı Erguvân).....	122
2.1.1.6.	Hünnâp Şarâbı (Şarâb-ı ‘Unnâb)	123
2.1.1.7.	Reyhân Şarâbı (Reyhân, Reyhânî, Bâde-i Reyhân, Mey-i Reyhânî, Râh-ı Reyhânî, Şarâb-ı Reyhânî).....	123
2.1.2.	And.....	124
2.1.3.	‘Arak (Rûh)	125
2.1.3.1.	Gül-‘Arak.....	126
2.1.4.	Cur‘a (Cür‘a).....	126
2.1.5.	Dem	128
2.1.6.	Dolu (Tolı, Tolu).....	129
2.1.7.	Dürd (Dürdî)	130
2.1.8.	Gül-Efsûn	130
2.1.9.	Mey (Bâde)	131
2.1.10.	Ümmül-habâyis	133
2.2.	Alkolsüz İçecekler	134

2.2.1.	Hoşaf (Hoş-âb).....	134
2.2.1.1.	Üzüm Hoşafı (Mevîz Hoş-âbı)	134
2.2.1.2.	Zebîb Hoş-âbı	134
2.2.2.	Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl	134
2.2.3.	Süt (Leben, Süd Şîr).....	136
2.2.4.	Şerbet	138
2.2.4.1.	Cüllâb.....	141
2.2.4.2.	Gül Şerbeti	142
2.2.4.3.	Hünnâp Şerbeti ('Unnâb Şerbeti)	142
2.2.4.4.	Üzüm Şerbeti (Engûr Şerbeti)	143
2.2.5.	Şırâ (Şîre)	143
2.3.	Keyif Verici Maddeler.....	144
2.3.1.	Afyon (Efyûn)	144
2.3.2.	Esrâr (Beng, Gam, Gubâr, Gussa).....	145
2.3.3.	Ma'cûn	147
BÖLÜM 3: MUTFAK EŞYALARI.....		148
3.1.	İçki Konulan Kaplar	148
3.1.1.	Âb-gîne.....	148
3.1.2.	Bülbüle (Belâbil).....	149
3.1.3.	Çanak (Sifâl)	150
3.1.4.	İbrîk (Âfitâb, Âfitâbe, Âf-tâbe).....	151
3.1.5.	Kabak	151
3.1.6.	Kadeh (Akdah, Ayak, Câm, Peymâne, Piyâle, Ratl-ı Gerân, Ratl-ı Girân, Rıtl-ı Girân, Sâgar, Sağrak).....	153
3.1.7.	Kâse.....	157
3.1.8.	Ke's	159
3.1.9.	Kuz	159
3.1.10.	Kûze	159
3.1.11.	Küp (Denn, Ekvâb, Hum, Humm)	160

3.1.12.	Maşraba (Meşrebe)	161
3.1.13.	Sürâhi	162
3.1.14.	Şişe	164
3.1.15.	Tâs	165
3.1.16.	Testi (Desti, Sebû, Senek).....	166
3.1.17.	Tulum (Tuluk, Meşk).....	167
3.1.18.	Yatık.....	168
3.1.19.	Zarf.....	168
3.1.20.	Zevrak	169
3.2.	Diğer Mutfak Eşyaları	169
3.2.1.	Bardak	169
3.2.2.	Bıçak	170
3.2.3.	Cerre.....	171
3.2.4.	Çanak (Sifâl)	171
3.2.5.	Elek, Gırbâl (Kalbur)	172
3.2.6.	Havan	173
3.2.7.	Hokka	173
3.2.8.	İbrik (Âfitâb, Âfitâbe, Âf-tâbe).....	174
3.2.9.	İmbik (Enbîk).....	174
3.2.10.	Kar‘	175
3.2.11.	Kazgan (Tenûr)	175
3.2.12.	Kevgîr (Kefgîr)	176
3.2.13.	Kumkuma.....	176
3.2.14.	Legen (Legence)	176
3.2.15.	Nemek-dân	177
3.2.16.	Sahan (Sahn)	178
3.2.17.	Şiş (Sîh).....	178
3.2.18.	Sofra (Hân, Mâ’ide, Pişhûn, Simât, Sufra, Süfre).....	179
3.2.19.	Tabak.....	181

3.2.20. Tepsi.....	182
3.2.21. Zenbîl	183

BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR 184

4.1. Sofra Âdâbı.....	184
4.1.1. Büyük Sofralar Kurmak	185
4.1.2. Sofrada Artan Yiyeceklerin Dağıtılması.....	185
4.1.3. Tövbe Etmek	185
4.1.4. Yemeğin Sonunda Tatlı Yenilmesi	186
4.1.5. Yemek Arasında Su vb. İçmek	186
4.1.6. Yemek Yerken Konuşmamak	186
4.2. Atasözleri-Deyimler ve Halk Deyişleri	186
4.2.1. Acı Patlıcanı Kırığı Çalmaz	187
4.2.2. Aç Tavuk (Düşünde) Kendini Buğday (Arpa, Darı) Ambarında Sanır (Görür).....	188
4.2.3. Ağlamayan Çocuğa (Bebeğe) Meme (Süt) Vermezler	188
4.2.4. Ağza Şeker Ez-.....	189
4.2.5. Ağzı Süt Kok-	189
4.2.6. Ananın (Anasının) Ak Sütü Gibi (Helal Olsun).....	189
4.2.7. (Bağrı) Kebap Ol-	190
4.2.8. Bahçıvan Yemişin Hamını Dilenciye Verir	190
4.2.9. Bal Belasız Olmaz.....	190
4.2.10. Bal Olan Yerde Sinek De Olur (Bulunur).....	191
4.2.11. Bal Tutan Parmağını Yalar	191
4.2.12. Bal Yağ İle Besle- / Yağa Bala Batır-.....	192
4.2.13. (Başına) Su Koy-.....	192
4.2.14. Bıçak Kemiğe Dayan-.....	192
4.2.15. Bıçaklar Eşi Ol-.....	193
4.2.16. Bir İçim Su (Gibi)	193
4.2.17. Bir Lokma Bir Hırka	193

4.2.18.	(Birinini) Ağzını Bıçak Açma-.....	194
4.2.19.	Çanağına Söv-	194
4.2.20.	Çınarla (Serviyile) Kabak (Gibi).....	195
4.2.21.	Ekmeğinde Hakkı Ol-	195
4.2.22.	Ekmeğin Aslanın Ağzında	195
4.2.23.	Elin İşte (İken) Gözün Aşta Olsun	196
4.2.24.	Eşek Hoşaftan Ne Anlar? (Suyunu İçer, Tanesini Bırakır).....	196
4.2.25.	Evvel Ta'am Sonra Kelâm	196
4.2.26.	Gözüne Koruk Sıkma-	196
4.2.27.	Güzelsiz Olmayız Oluruz Etsiz Ekmeksiz	197
4.2.28.	Kalbura Çevir-.....	197
4.2.29.	Kanına Aş Yer-	197
4.2.30.	Kanlı Bıçaklı Ol-	198
4.2.31.	Keskin Sirke Küpünü (Kabına) Zarar	198
4.2.32.	Kimine Emek, Kimine Yemek.....	198
4.2.33.	Kirmân'a Kimyon Götür-.....	199
4.2.34.	Kuru Ekmek	199
4.2.35.	Lokma Karın Doyurmaz, Şefkat Artırır	199
4.2.36.	Meyve Veren Ağaç Taşlanır/ Meyveli Ağacı Taşlarlar	200
4.2.37.	Meyveli Ağacın Dalı Yere Eğilir	200
4.2.38.	Ocağı Söndür-, Ocağa Su Koy-.....	200
4.2.39.	Rızkını Taştan Çıkar- / Er Olan Rızkını Taştan Çıkarır.....	201
4.2.40.	Sabırla Koruk Helva Olur, Dut Yaprağı Atlas	201
4.2.41.	Soğuk Suyunu İç-	202
4.2.42.	Su Gibi Ezberle-	202
4.2.43.	Suya Götürüp Susuz Getir-	202
4.2.44.	Şeker Neredeyse Sinek Orada Sofracıbaşı Olur	203
4.2.45.	Tuz Ekmek Hakkı, Tuz Hakkı, Ekmek Hakkı, Tuz Ekmek Ye-.....	203
4.2.46.	Tuz Ekmek Hakkı Bilmeyen Kör Olur	204

4.2.47.	Üzüm Üzüme Baka Baka Kararır	204
4.2.48.	Üzümünü Ye Bağını Sorma	205
4.2.49.	Yağlı Ballı Ol-	205
4.2.50.	Yaraya Tuz Biber Ek-	205
4.3.	Âdetler-Gelenekler-İnanışlar	206
4.3.1.	Atış Talimi Yaparken Testi vb. Nişan Alma.....	206
4.3.2.	Bayramda Tatlı Yenilmesi	207
4.3.3.	Gelinin Önünde Leğenle Çeyiz Taşıma	207
4.3.4.	Gül Suyuyla Ağız Yıkama	208
4.3.5.	Gül Suyuyla Ölülere Yıkama.....	208
4.3.6.	Göze Koruk Sıkma Âdeti	209
4.3.7.	Hasta Ziyaretine Şeker Götürme.....	209
4.3.8.	Hastalara İlaç Olarak Ekşi Meyve Yedirme Âdeti.....	210
4.3.9.	Hastaya Çorba İçirme.....	210
4.3.10.	Hastaya Şifa Olması İçin İlaç Kutularına Dua Yazma	210
4.3.11.	Hastanın Uygunsuz Yemek İstemesi	211
4.3.12.	Helvanın Kâğıda Sarılarak Satılması	211
4.3.13.	İçi Yanan Kişinin Meyveye Meyletmesi	211
4.3.14.	Kâbe'den Hurma Getirme Âdeti	211
4.3.15.	Kadehleri Süsleme Âdeti	212
4.3.16.	Meyve Saklama Geleneği	212
4.3.17.	Meyve Üzerine Âyet, Sûre Ya Da Dua Yazma	213
4.3.18.	Misafire Tatlı İkram Etme.....	213
4.3.19.	Muharrem Ayında Aşûre Yapma.....	214
4.3.20.	Ocak Başında Sohbet Etme.....	214
4.3.21.	Ölünün Ardından Helva Yapılması.....	215
4.3.22.	Ölünün Ardından Şerbet İçilmesi	215
4.3.23.	Sevgiliye Meyve Hediye Etme Âdeti.....	215
4.3.24.	Sevgiliye Dağlanmış Meyve Sunma	216

4.3.25. Şekere Efsûn Okuma.....	216
4.3.26. Şekerin Kâğıda Dürülerek Satılması.....	217
4.3.27. Testinin Ağzını Mühürleme	218
4.3.28. Turfanda Meyveyi Öpüp Göze Sürme Âdeti	218
BÖLÜM 5: MÜTEFERRİK UNSURLAR	219
5.1. Aşbaz (Aşçı), Habbaz (Ekmekçi).....	219
5.2. Azık (Erzâk, Hûr, Nevâle, Rızık, Tu‘me, Tûşe, Zâd, Zevvâde), Gıdâ, Kut Lokma.....	219
5.3. Biryâncı	220
5.4. Çâşnî-gîr (Hân-sâlâr).....	221
5.5. Helvâcı (Helvâyî)	221
5.6. Kannâd.....	222
5.7. Ocak (Furn, Tenûr, Tennûr)	222
5.8. Şerbetçi	233
SONUÇ.....	224
KAYNAKLAR	227
İNDEKS	243
EKLER.....	272
ÖZGEÇMİŞ.....	286

KISALTMALAR

AD: Ahmedî Dîvânı	Mur.: Murabba
ADD: Ahmed-i Dâ'î Dîvânı	Mus.: Musammat
APD: Ahmed Paşa Dîvânı	Müf.: Müfred
BD: Bâkî Dîvânı	Müs.: Müstezâd
Bk.: Bakınız	NBD: Necâtî Beg Dîvânı
C.: Cilt	ND: Nesîmî Dîvânı
CSD: Cem Sultan Dîvânı	R.: Rübâi
Çev.: Çeviren	s.: Sayfa
DİA: Türkiye Diyânet Vakfı İslâm Ansiklopedisi	S.: Sayı
Dzl.: Düzenleyen	SD: Sabit Dîvânı
F: Ferd	SDÜ: Süleyman Demirel Üniversitesi
G.: Gazel	S.Ü. : Selçuk Üniversitesi
GP: Güvâhî'nin Pendnâmesi	Ş: Şehrengîz
Haz.: Hazırlayan	ŞD: Şeyhî Dîvânı
HD: Hayalî Dîvânı	T.: Tarih
Hiz. : Hazret-i	Tah.: Tahmîs
İA: İslam Ansiklopedisi	TDK: Türk Dil Kurumu
İSAM : İslâm Araştırmaları Merkezi	Tn.: Tazarru'-nâme
K.: Kaside	Trc.: Terci-i Bend
KBD: Kadı Burhaneddin Dîvânı	Trb.: Terki-i Bend
Kt.: Kıta	Tu.: Tuyuğ
MEB: Milli Eğitim Bakanlığı	vb.: ve benzeri, ve başkaları
M.: Mesnevî	ve diğ.: ve diğerleri
MD: Mesîhî Dîvânı	vs. :ve saire
MHD: Mihrî Hatun Dîvânı	Yay. :Yayınevi, Yayınları
Mt. Matla'	YKY: Yapı Kredi Yayınları
Muh.: Muhammes	Z.:Zeyil

Tezin Başlığı: “14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü”	
Tezin Yazarı: Olcay CENGİZ	Danışman: Yrd. Doç. Dr. Hüseyin YORULMAZ
Kabul Tarihi: 05.10.2010	Sayfa Sayısı: xiii (ön kısım) + 286 (tez)
Anabilimdalı: Türk Dili ve Edebiyatı	Bilimdalı: Eski Türk Edebiyatı
<p>Klâsik Türk Şiiri mazmun, imaj ve sembollerin ortaya koyduğu sıklıkla kullanıldığı; çok zengin kaynaklardan beslenen bir şiiirdir. Tezimiz, 14 ve 15. yüzyıllara ait olan Kadı Burhaneddin Dîvânı, Ahmedî Dîvânı, Nesîmî'nin Türkçe Dîvânı, Cem Sultan'ın Türkçe Dîvânı, Ahmed-i Dâ'î Dîvânı, Mihrî Hatun Dîvânı, Mesîhî Dîvânı, Necâtî Beg Dîvânı, Ahmed Paşa Dîvânı ve Şeyhî Dîvanı'ndaki mutfak kültürü unsurlarının tespiti ve kullanım özelliklerini incelemeye yöneliktir. Bu çalışmada, çeşitli kaynaklara dayalı olarak mutfak kültürü unsurları verilmiştir. Daha sonra örnek beyitler aracılığıyla zikredilen unsurların hangi özellikleriyle nasıl ele alındığını, şiiire kazandırdığı mana ve ifade zenginlikleri ile şairlere sunduğu anlatım imkânları tespit edilmeye ve değerlendirilmeye çalışılmıştır.</p>	
Anahtar Kelimeler: 14-15. yüzyıl, Mutfak, Mutfak Kültürü, Mutfak Eşyaları, Yiyecekler, İçecekler, Sofra Âdâbı, Besin Saklama.	

Title of the Thesis: “The Culinary Culture of 14-15. Centuries Dîvâns”	
Author: Olcay CENGİZ	Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Hüseyin YORULMAZ
Date: 05.10.2010	Nu. of pages: xiii (pre text) + 286 (main body)
Department: Turkish Language and Literature	Subfield: Classical Turkish Literature
<p>Mazmun (a specific word which has special meaning) motifs, images and symbols have been frequently used in Classical Turkish Poetry and it has been fed up with very rich sources. The aim of this study is to determine the features and to examine the usage properties of cooking culture of Dîvân of Kadı Burhaneddin, Dîvân of Ahmedî, Turkish Dîvânı of Nesîmî, Turkish Dîvân of Cem Sultan, Dîvân of Ahmed-i Dâ‘î, Dîvân of Mihrî Hatun, Dîvân of Mesîhî, Dîvân of Necâtî Beg, Dîvân of Ahmed Paşa and Dîvan of Şeyhî. In this study, cooking cultures are introduced by various sources. After that with the help of some examples, we will determine the items which are used in the mentioned ones with which features they are showing and how they are used, also we will try to show how these plants give the variety of the meaning and the expression and possibility of the way of speaking to these mentioned items.</p>	
Keywords: 14-15. Centuries, Kitchen, Culinary Culture, Utensils, foods, drinks, table manner, sustenance saving.	

GİRİŞ

Tüm canlıların temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, yaşamı sürdürebilmek için yapılmak zorunda olunan hayatî eylemlerden bir tanesidir. Hayatta kalma mücadelesi veren insanoğlu, ilk devirlerde avcılık ve toplayıcılık yapmaktadır. Beslenmenin ilk biçimi olan toplayıcılıktan sonra ilkel de olsa silah yapacak kadar medenileşmesi ve ateşi de bulması sonucunda pişirmeyi öğrenerek sonraki aşama olan avcılığa geçmiştir (Belge, 2001: 33).

Yemek pişirilen, saklanıp korunduğu yer anlamına gelen “mutfak” kelimesi dilimize Arapça “matbah” sözcüğünden geçmiş ve çok eski zamanlardan beri kullanılmaya başlanmıştır. Mutfak ve ocağın birbirinden ayrı düşünülmemesi, Türklerin henüz Anadolu’ya gelmeden buraya aşlık, aşevi, aş damı ve aşocağı gibi kelimeler kullanmalarına sebep olmuştur (Kut, 2000a: 39).

Yapılan araştırmalarda ve ele geçen bulgularda mağara devrinde bile insanların beslenmeleri için mağara içinde ayrı bir yer ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları görülmüştür. Teknoloji ile birlikte değişen mutfakın ilkel de olsa ilk insanla başladığı söylenebilir. Öte yandan ocak gibi pişirme araç-gereçleri bulunmasa da evlerde yemek pişirmek için özel ayrı bir odanın kullanılmasına ise M.S. VII. yüzyılda başlanmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 7-8).

Yemek, hayatı idâme ettirmenin önemli bir basamağı olmasının yanı sıra sosyo-kültürel bir yapıya da sahiptir. Yıllar geçtikçe pişirmeyle yetinmeyen insanlar daha lezzetli ve çeşitli olmaları amacıyla besinlerini birbirleriyle karıştırarak değişik hazırlama yöntemleri uygulamışlardır. Pişirme işlemleri, toplumların gelenek ve göreneklerinin, çevre etmenlerinin etkileri altında şekillenmiştir. Böylece ülkelere özgü besin hazırlama şekli ve sanatı doğmuştur. Her ülkenin kendine özgü, topraklarının bulunduğu coğrafyadan damak tadına kadar çeşitli durumlarda değişen benimsenmiş yemek alışkanlıkları ve mutfakları vardır, ancak günümüzde bir dünya mutfakı olarak kabul gören Osmanlı Mutfakı’nın da içinde bulunduğu üç büyük mutfak vardır. Çin Mutfakı ve Fransız Mutfakı bu üç mutfaktan diğer ikisidirler (Arlı, 1982: 19).

Çalışmamızda, Osmanlı Mutfağı ile benzerliklerini ve farklılıklarını göstermek amacı ile diğer iki dünya mutfağına da kısaca değinmeyi yararlı bulduk.

ÇİN MUTFAĞI

Dünyanın en zengin üç mutfağından biri olan Çin Mutfağı, Çin kültürünün yaygın olduğu Uzakdoğu ülkeleri menşelidir. Sebze ağırlıklı yemekler, yemeklerin wok adı verilen çukur tavalarda pişirilmesi ve çubuklarla yenmesi Çin Mutfağı'nın en çarpıcı özellikleri arasındadır. Zengin yemek malzemesine sahip olan mutfağın kendine özgü soya fasülyesi ve soya fasülyesinden türeyen malzemeler, pilavlar ve pirinçten yapılan ürünler önem taşır. Pilavlar, ekmeğin yerine doyurucu madde olarak kullanıldığı için ekmeğin, Çin Mutfağı'nda fazla rağbet görmeyen bir maddedir. Yüksek ateşle yağda kavurma, derin yağda kızartma ve buğulama yöntemi, Çin Mutfağı'nda kullanılan yaygın pişirme yöntemleridir ([http:// tr.wikipedia.org/wiki/Çin_mutfağı](http://tr.wikipedia.org/wiki/Çin_mutfağı)).

Murat Belge, Çinlilerin çubuklarla yemek yemelerini yemeğe duydukları saygıdan kaynaklandığını, yedikleri yemeğe bıçak gibi kesici aletlerle dokunmayı, yemeğe karşı bir saygısızlık bir günah saydıklarını belirtmektedir (Belge, 2001: 16-17).

Aile sofrasında bütün yemekler aynı zamanda masaya konulur. Tören sofralarında ise yemekler sıcaklıklarına göre birbirini izler. Önce soğuk sonra sıcak yemekler yenilir. Çin mutfak sanatının başka bir temel niteliği de kıtır kıtır olan bir yemeğin köpüklü yumuşak bir yemeğin izlenmesi, baharatlı bir yemeğin yanına tatlı bir garnitür konulması gibi zıtlıklara yer verilmesidir. Bu mutfağın özgünlüğü ve inceliği aynı yemekte dört ana tat -ekşi, tuzlu, acı, tatlı- karışımıyla ifade edilir. En çok kullanılan içecek çaydır. Ancak, ziyafet sofralarında hiçbir zaman bulunmaz. Ayrıca, süt ve süt ürünleri çok nadir tüketilir. Yağlı ya da elle yenilen bir yemekten sonra sıcak ve güzel kokulu peçeteler dolaştırmak âdettir. Masada onur yeri güneyde ve yemek salonunun kapısının karşısında olup misafirlerin en yaşlısına verilir. Geleneksel olarak kadınlar ve erkekler masanın bir köşesinde birbirinden ayrı otururlar (Larousse Gastronomique, "Çin", C.1/ 2005: 236-240).

FRANSIZ MUTFAĞI

Orta Çağ'dan günümüze uzanan Fransız Mutfağı, dünyanın önde gelen mutfaklarından biridir. Haçlı seferleriyle baharatlar -ve o zamana kadar bir baharat ve ilaç

olarak kabul edilen şeker- Fransız mutfaklarına girmiştir. Sonraki dönemlerde bu tatlarla alışan Fransızlar, artık daha sade bir tat arayışı içine girmişlerdir. Baharat kullanımı azalarak yerini taze otlara bırakmıştır (Larousse Gastronomique, “Fransız Mutfağı”, C.2/ 2005: 379).

Eskiden Fransız sosyeteleri için sofralarının gösterişi ve ünü çoğunlukla yanlarında çalıştırdıkları şeflerin ünleriyle pekişiyordu. Güzel sofralarıyla tanınmış kişilere kral tarafından mavi bir kurdele takılırdı ve o kişilere mavi kurdeler denilirdi. Bu âdet halk arasında güzel bir yemekten söz edilirken “bir mavi kurdele hak ediyor” şeklinde bir tabiri doğurmuştur. Ancak daha sonra sunulan yemeklerin lezzetli olması yetmeyip yemeğin hazırlanmasından, odanın yerleştirilmesine, sofranın takımı ve masa süslerinin birbirine uyumundan servisin düzenine kadar her şeye özen gösterilen şık bir tasarı ön plana çıkmıştır. Bu değişim sosyal hayata da yansımıştır. Çocuğunun vaftizinde kullanılmak üzere evlenen genç kıza kristal bardak takımı, tabak, yıldızlı porselen takımı ve gümüşler armağan edilmiştir (Godard, 2006: 101-105).

OSMANLI MUTFAĞI

Çin ve Fransız Mutfakları ile birlikte dünyanın üç ünlü mutfağından biri olan Türk Mutfağı, yüzlerce yıllık gelişimi içinde yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofranın düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özgü bir üslup yaratmıştır (Halıcı, 1988: 123).

Osmanlı dönemi, üç kıtaya yayılan imparatorluk, bu imparatorluğun coğrafi ve iklim koşulları, bu sınırlar içinde yaşayan, birbirinden çok farklı geleneklere sahip kavimlerin, toplulukların başka ülkelere göre daha yoğun kültür alışverişinde bulunmaları sebepleriyle mutfak kültürünün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyılları ifade eder.

Osmanlı Saray Mutfağı’nda ve halk mutfağında, özellikle ilk dönemler olan XIV ve XV. yüzyıllarda yerel, geleneksel gıda maddelerinin kullanımının ve israftan kaçınmanın getirdiği bir kısıtlama ve sadelik göze çarpmaktadır. Bu anlayış Selçuklu ve beylikler döneminden gelen bir tutumdur (Gürsoy, 2004: 94, 112). XV. yüzyılda II. Sultan Murad devrinde verilen bir ziyafet yemeğinde sadece etli pirinç gibi bir çeşit

doyurucu yemeğin olması, saray sofralarında dahi sadelik anlayışının hâkim olduğunu gözler önüne sermektedir (Ünver, 1982: 8-9).

İsraftan kaçınılması ve şatafata meyledilmemesi İslâm dininin verdiği bir terbiye olarak görülebilir. Bu bağlamda, D’ohsson yiyecek maddelerini dört bölüme ayırmaktadır: Birincisi, insanın varlığını devam ettirmesi için zorunluluk, âdeta ilâhi bir vazife; ikincisi, dinî ve medenî görevleri yerine getirebilecek kuvveti kazanmak için yenilen yemeklerdir ki makbul sayılır; üçüncüsü, tam tok olma halidir ve övülecek ya da yerilecek bir durum değildir; son hal ise, doyduktan sonra yemektir. Bu aşırı hâlin cana ve mala zararlı olduğu belirtilmektedir (D’ohsson, t.y.: 13-14).

Türklerde evinde pişen bir yemekten yakın komşuya bir tabak götürmek bir töredir. Bunun yanı sıra başkalarını imrendirir endişesiyle evinde pişmekte olan yemeğin kokusunun kimseyi rahatsız etmesini istemez, komşulara yenilen yemekler söylenmez hatta özendirici konuşmalar ayıp sayılır ve bir yemekten söz etmek zorunda kalırsa “söylemesi ayıp” gibi sözler kullanılır (Araz, 2000: 8).

Eski Türklerde, kuşluk yemeği ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yenilirdi. Kuşluk yemeği, evden çıkma saatine göre değişir, öğlene kadar devam ederdi. Ayrıca öğle yemeği olmayacağı için daha çok tok tutacak yiyecekler, hamur işleri yenir. Öğlen acıkılırsa mideyi yatıştırmak için şerbet, ayran, içilir; meyve yenirdi. Akşam yemekleri mum ışığından başka aydınlık olmadığı için güneş batmadan önce tamamlanırdı (Ünver, 1982: 2).

Osmanlı’da aile sofrası, misafir sofrası ve toplu yemek sofraları olmak üzere genel olarak üç sofra mevcuttur. Aile sofrasında, başköşede baba onun iki yanında -varsa eğer- büyük anne ve büyük baba oturur. Anne çocuklara yardım etmek için onların arasındadır. 19. Yüzyıla kadar yemek masası kullanmayan Türkler, yer sofrasında yemek yemektedirler. Kırıntılar dökülmesin diye sofra örtüsü serilir, genelde altı ayaklı bir tahta konup onun üstüne de büyük yemek sinisi konur. Kaşıklar sininin çevresine sıralanır. Sofraya oturanlar sağ kolları sofraya dönük olarak minderlere hafif bir çaprazla oturur. Dönemin sofra âdâbıyla ilgili İspanyol esir Pedro, şu satırları kaydetmektedir: “Yere oturmaları âdet olduğu gibi yemeklerini de yerde yerler. Halılar kirlenmesin diye sofra örtüsü olarak yere at derisinden veya at derisine benzer kalın ve renkli bir sahtiyan sererler. Peçete ödevini görmek için de dört kenarından dizlerin

üstüne çekilebilecek kadar geniş bir bezi derinin üzerine yayarlar.” Yemeğe babanın besmelesiyle başlayan Türkler, sofrada pek konuşmaz, yüksek sesle gülmez, yemeği beğenmeyen bunu söylemez. Ağız şapırdatmak, ekmeği ısırarak yemek ayıptır. Türklerin yemek sofrasında tutumları da İspanyol gözlemci tarafından “Yemeğe pek düşkün değillerdir. Bana kalırsa yaşamak için yerler. Yoksa yemekten zevk duyduklarından ötürü değil. Kaşığı ellerine geçirince sanki aralarına şeytan karışmış da kovalıyormuş gibi çarçabuk yerler. İyi bir huyları vardır yemekte hiç laf etmezler ve fazla eğlenmezler. Karnını doyuran “Allah’a çok şükür” deyip derhal kalkar ve yerini başkası alır.” Su içmek isteyen olursa o suyunu bitirinceye kadar sofradakiler bekler ortak tabaktan yemek yenildiği için su içenin yemek hakkı bu şekilde korunmuş olur. Sofrada çorba ve hoşaf içmek için kaşık vardır; etler çok iyi pişip elle kolayca koparılabilirdiği için çatal bıçak yoktur. Yemek sonunda baba şükür duasını ettikten sonra herkes tuzluktan bir tutam tuz alarak ağzına atar ve yemeği pişirene teşekkür eder.

Misafir sofralarında Allah ne verdiyse yenilir; ev sahibi telâşa düşmez. Toplu yemek sofralarında aile sofralarındaki kurallara uyulur. Toplumun önde geleni sofranın başına geçer diğerleri de hiyerarşiye göre gereği gibi otururlar. Yemeğe başlarken besmeleyi, bitirirken sofranın duasını toplumun ileri geleni ya da onun uygun bulduğu biri söyler. Bu sofralarda da yemek yiyenlerin yüzüne bakmak, kendi önü dışından yemek yemek ayıp sayılır (Araz, 2000: 10-13; Şavkay, 2000: 31)

Saray Mutfağı, gerek örgütlenme, gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse beslenme kültürü açısından Osmanlı Mutfağı’nın zirvesi olmasına rağmen, Klasik Dönem Osmanlı Sarayı’nda sofranın âdâbı, sofranın gereçleri halk mutfağıyla bazı farklılıklar dışında aynı olduğu söylenebilir. Osmanlı sarayındaki beslenme alışkanlıklarının temel gıda maddelerine dayanmakla birlikte tüm gıda maddeleri tüketilmektedir. Sarayda da iki öğün yemek yenilmektedir. Lüks ve gösterişten uzak kurulan sofralar, deriden mamul serginin üzerine kurulan, herkesin ortak kaptan yemek yediği, çatal ve bıçağın bulunmadığı yer sofralarıdır (Bilgin, 2008: 71, 81-82).

Fatih Sultan Mehmet, Osmanlı padişahlarının onun devrine kadar süren “Padişahın başkalarının bulunduğu sofrada yemek yemesi” geleneğini Fatih Kanunnâmesi ile kaldırmıştır. Bu kanunnâmede Fatih, “Cenab-ı şerifim ile kimesne taam yemek

kanunum değildir. Meğer ehl-i iyalden ola. Ecdad-ı izamım vüzerasiyle yerlermiş, ben ref etmişimdir.” [Kutlu kişiliğimle kimsenin yemek yemesi kanunum değildir. Ancak çoluk çocuğum bu kuralın dışındadır. Büyük atalarım vezirleriyle yerlermiş, ben bu usulü kaldırdım] şeklinde ferman çıkarmıştır. Yaklaşık 400 yıl devam eden bu âdet, Rus Çarı'nın kardeşi Konstantin Kudüs'ü ziyaretten dönerken 1860'larda İstanbul'a uğramış; Sultan Abdülaziz, Küçüksu Kasrı'nda, Konstantin ile aynı masada yemek yemiştir. Böylece Fatih Sultan Mehmet'in koyduğu hükümle başlayan padişahların yalnız yemek yeme geleneği son bulmuştur (Gürsoy, 2004: 104-105).

BÖLÜM 1: YIYECEKLER

İnsanlar, hayatta kalabilmek için beslenmek zorundalardır. Bu durum insanların ilk çağlardan itibaren yeme-içme ile ilgili bir takım kurallar ortaya çıkarmalarını sağlamıştır. Bu kurallar zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek ve dinsel inançları töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmışlardır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 7).

Türklerin yiyeceklerinin temelini, süt, ekmek ve et oluşturmaktadır (Ögel, 1984: 17). Göçebe Türklerin hayvan yetiştiren bir toplum olması, yemek kültürünün basit hayvanî ürünlerden meydana geldiğini akla getirir. Türklerin kırmızı içtikleri, zengin fakir herkesin et yediği bilinirken cenâze gibi törenlerde at eti yedikleri de kaydedilmiştir. Divânü Lugâti't-Türk adlı eserde ayran, pekmez, çörek, et, kakuk, kavurma, yoğurt, tutmaç, ekmek, kavut gibi beslenmeyle ilgili kelimelere tesadüf edilmesi beslenmenin undan ve hayvandan elde edilen ürünlere dayandığını göstermektedir. Kutadgu Bilig'de etlik, söğüş, kaket, yazok et, soktu kelimelerine rastlanırken beyin, işkembe, ekşi yoğurt, sirke, bal, yumurta, dürüm gibi yiyecekler günümüzde hâlâ tüketilmektedir (Kut, 1996: 38-40).

Türkler sade bir yemek kültürüne sahiptir. Gezinler, Türklerin kanaatkâr kimseler olduklarını az masraflı ve çabuk hazırlanan yemekleri tercih ettiklerini söylerken; tuz, ekmek, çorba, sarımsak, soğan, yoğurt, pirinç, yağ ve kuru meyvenin erzaklarının önemli bir bölümünü oluşturduğunu anlatırlar (Öztürk, 1999: 27).

Mutfak kültürünün önemli unsurlarından biri olan yiyecekler Dîvân şairlerinin sıklıkla dikkate aldıkları belli başlı ürünlerdendir. Şairler, yemeğin pişirilmesinden sunumuna, yiyeceklerin özel kullanımlarından yer aldıkları deyim ve atasözlerine kadar pek çok uygulamaya yer vermiş ve her durumda içinde buldukları durumu anlatmak için zemin hazırlamışlardır.

1.1. Yemek (Aş, Ta‘âm, A‘time)

Genel anlamda pişirilerek hazırlanmış yiyecekler anlamındaki “yemek, aş ve ta‘âm” kelimlerine şiir metinlerinde yer verilmektedir. Dîvân şiirinde sevgilinin cadı gözlerinin aş olarak âşîğın kanını içmesi, âşîğın ciğerinin ok yemesi; ateş, kan, acı gözyaşları ve zehrin âşîğın yemeği olması beyitlerde yer almaktadır:

Cânâna vireler sanemâ lâş işigünde

Zehr ayağı cânuma ola aş işigünde (KBD, G. 183/1)

Klasik Edebiyatta âşîğın benzetilenlerinden biri de mumdur. Tıpkı mumun erimesi gibi âşık da gönlündeki aşk ateşiyle eriyip bitmektedir. Mumlar sadece beyaz renkte değil başta kırmızı olmak üzere çeşitli renklerde yapılmaktadır. Aşağıdaki beytinde, yanan mumun eriyiklerinin birikmesiyle kırmızı renkte olan mum sıvısını, mumun “kan yutması” şeklinde değerlendiren Ahmedî, kendisinin de tıpkı mum gibi kan yuttuğunu söylemektedir. “Kan yutmak” deyimiyle hem sevgilinin ayrılığının verdiği üzüntüyü, hem de âşîğın yemeğinin suyunun kandan başka bir şey olmadığını dile getirir:

Kan yudar ayrılığundan şem‘ bigi Ahmedî

Kandan artuh ‘âşîkun bârî dahı suyı aşî ne (AD, G. 618/7)

Gamı mutfağa benzeten şair, gönlü sevgilinin aşkıyla hasta olduğundan beri bu mutfakta türlü türlü aşlar içer. Gam mutfağında pişen aşların, gamı, kederi iyileştirici özelliğinden çok, artırıcı özellikleri olduğu düşünülürse âşîğın iyileşmekten ziyade hastalığının yani aşkının daha da ilerlediği düşünülebilir:

Hasta olalı gönül ‘ışkundan iy cân pâresi

İçerem gam matbahından dürlü dürlü aşlar (ND, G. 91/5)

Mihri Hatun, sevgilinin şarap rengindeki dudaklarının hayali ile yemeğinin üstüne şarap niyetine gece gündüz kanını içerken; Ahmedî Dâ‘î, sevgilinin verdiği nimetlere nankörlük ettiği takdirde yiyeceğinin aş değil kendisine zehir olacağını söyler:

Mey-gûn lebün hayâli ile rûz u şeb müdâm

Bağrum kanını nûş iderem aşum üstüne (MHD, G. 152/3)

Ger ni‘metünün şükrine küfrân ider isem

Agu olur ol yidüğümü aş ola sanma

(ADD, G. 288/3)

Necâtî Bey, şiirini cennet yemeklerine benzeterek, dünyada cennet yemeklerini özleyen kişinin şiirini okumasını tavsiye ederken; Şeyhî, güzel kokuların tatlı (lezzetli) yemekler için bir işaret olduğunu söyler:

Vasf-ı ruhunla şi‘rin okusun Necâtî’nin

Dünyâda özleyen kişi cennet ta’âmını

(NBD, G. 627/7)

Lâf ile yadlı söze nite ola çâşnî

Tatlı ta’âma tıyb-i revâiyih nişân yeter

(ŞD, Mus. 2/5/10)

1.1.1. Çorba (Şûrbâ)

Farsça “tuzlu madde” demek olan “şûr” ve “aş” karşılığı “bâ”nın birleşimi olan “şûrbâ” sözcüğünden dilimize giren çorba, Türk sofrasında sabah, öğlen, akşam her öğünde tüketilebilen (Arlı, 1982: 21), sıcak içilen bir yemek çeşididir. Yemeklerin başlangıcında, mideyi hazırlaması için sunulan çorbanın birçok çeşidi vardır. Genel olarak, unlu çorbalar (tarhana çorbası, düğün çorbası, yayla çorbası), taneli çorbalar (ciğer çorbası, tutmaç çorbası, işkembe çorbası, balık çorbası), süzme veya ezme çorbalar (kırmızı mercimek çorbası, ıspanak çorbası) olmak üzere üç gruba ayrılabilir (Yaman, 1988: 327-328).

Taranan şiir metinlerinde çorbanın hastayken, mideyi düzenlemek, mahmurluğu sökmek, akşamdan kalma baş ağrısını gidermek ve mide bulantısını iyileştirmek için içildiğine tesadüf edilmektedir. Âşığın sevgilinin güzel yüzüne olan hasretini, hacının Kâbe’ye; Kâbe’nin Tayif şehrine; âşığın vuslata; susuzun suya; açın ekmeğe; esrar sarhoşunun esrara olan özlemleriyle birlikte mahmurun da çorbaya olan özlemini dile getirmesi çorbanın mahmurlar için önemini ortaya koymaktadır:

Müş tâkdur cemâlüne dâ‘î ki şu resme kim

Hüccâc ka‘be tavfına vü ka‘be tâyife

‘Âşık visâle teşne suya aç etmege

Mahmûr şûrbâya vü bengî katâyife

(ADD, G. 321/4-5)

1.1.1.1. Rûmmân Aşı (Nâr-dân)

Baş dönmesine, ateşlenme, kuruluk ve göz kararmasına, içkiden sonra meydana gelen baş ağrısına, safradan dolayı oluşan sevdalı melankoliye, başı dönenlere, sıcaktan kalbi çarpanlara vs. bazı etlerle pişirildiğinde yararı olan bir gıdadır (Argunşah ve Çakır, 2005: 60). Rûmmân aşı, Kadı Burhaneddin’in;

Gözüm gözüni görelî mahmûr u döker kan

Rûmmân aşını çeke diler ya‘ni humâra

(KBD, G. 1136/2)

şeklindeki beytinde, mahmûrluğu giderme amacıyla içilme özelliğiyle geçmektedir. Dîvân şiirinde sevgilinin gözleri humâr olarak telakkî edilmekte, âşık ise onun gözlerini gördüğünden beri kanlı yaşlar dökmektedir. Âşığın döktüğü kanlı gözyaşları rûmmân aşına benzetilerek sevgilinin mahmurluğunu gidermek için rûmmân aşı pişirdiği şekilde hüsn-i tal’il yapılmıştır.

Rûmmân aşının nar tanelerinin pişirilmesi suretiyle yapıldığı ve mahmurluğu gidermek amacıyla özellikle sabah saatlerinde içildiği de Kadı Burhaneddin’in aşağıdaki beytinden anlaşılmaktadır:

Gözlerini görelî şimdi gözüm yürekden

Bişüre habb-ı rûmmân her subh-dem humâra

(KBD, G. 706/7)

Nârdân, “nar tanesi” demektir. Ancak, aşağıdaki beyitlerde “nar tanesi” anlamından ziyade “nar taneleriyle pişirilen aş” anlamı ön plandadır. Süheyl Ünver ise nârdânı nar erik gibi meyvelerden çıkarılan ekşi pekmez olan nardenkin karşılığı olarak vermiştir (Ünver, 1952, 16).

Ahmedî, sevgilinin dudaklarını nârdân’a benzetir. Aşk hastası olduğu için nârdâna heves ettiğini söyleyen şair, canının devayı sevgilinin dudaklarından bulmayı arzuladığını dile getirir:

Cân arzu kılur ki lebünden bula devâ

Bîmâr-ı ‘ışkdur heves-i nâr-dân ider

(AD, G. 184/6)

Nardanın iyileştirici özelliği Şeyhî'nin aşağıdaki beytinde de görülmektedir. Aynı zamanda bir tıp hekimi olan şair, “Gözlerimin nardanı (nar tanesi gibi akan kanlı yaşlarım) olmasa sümbülün sevdası lale gibi ciğerimi yakardı.” sözleriyle nardanın safrayı teskin edici özeliğinden bahsetmektedir:

Sümbülün sevdâsı bağrımı yakardı lâle-veş

Kılmasa teskin-i safrâ nârdânı çeşmimin

(ŞD, G. 101/4)

1.1.1.2. Tarhana

Farsça “terhîne, terhuvâne” gibi bir sözcükten dilimize “tarhana” şeklinde geçmiştir. Türklere ait bir yiyecek olan, kurut denilen kışlık azık çeşitlerinden tarhana, ekşimiş süt veya yoğurt ile una bazen et suyu eklenerek yapılıp kurutulan bir yiyecek maddesidir. Daha çok kışın pişirilip çorbası yapılır (Sâmî, 2002: 396; Ögel, 1978: 26-32).

Mihrî Hatun, halkın katında Türklüğün bir itibar, bir şeref vesilesi olduğunu söyleyip, hiç değilse onların kurutulmuş peynirden, yoğurttan yapılan tarhanalarında sarımsak olmak istediğini belirtmektedir:

Şimdi ki halkun katında Türklükdür i’tibâr

Keşlü tarhanalarında sûm olaydum kâşkî

(MHD, G. 182/7)

1.1.2. Et Yemekleri

Hayvancılıkla geçinen Türklerin mutfağında et yemekleri her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Türklere etin üstün bir yiyecek maddesi olarak tutulduğunu, halk arasında yaygın olan “et giren eve dert girmez” sözü göstermektedir (Arlı, 1982: 22). Türkler, daha çok koyun, kuzu, dana gibi kırmızı et tüketir. Daha sonra balık, piliç, tavuk gibi beyaz etleri, horoz, hindi, kaz, ördek gibi kümes hayvalarını, çok olmamakla birlikte av etlerini de tüketmektedir. Türk Mutfağı'nın sembolik bir unsuru halini alan etler, daha çok sade pişirilmesi yanında çeşitli sebzelerle birlikte fırında kızartma,

yahni haşlama veya tencere kebabı gibi çeşitli pişirme yöntemleriyle pişirilir (Doğanbey, 1988: 128; 128, Yaman, 1988: 332).

Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde güzelleri canı besleyen bir gıda olarak görmektedir. Âşığın güzellere olan iptilâsının ne kadar üst seviyede olduğu malûmken bu bağımlılığın ekmek ve etin baz alınarak mukayese yoluyla anlatılması Türklerin ete ve ekmeğe düşkünlüğüne âdetâ bir delil niteliğindedir:

Gıdâ-yı cân gerek ehl-i dil olana şeksiz

Güzelsiz olmazuz oluruz etsiz etmeksiz

(NBD, G. 229/1)

1.1.2.1. **Kebâb (Biryân, Büryân)**

Kebap, Arapçadan dilimize geçen bir sözcüktür. Kebap denilince, bütün dünyada genellikle ızgarada, kömürde pişmiş et anlaşılırken, Osmanlı Mutfağı'nda susuz olarak ateşte şişle veya başka şekilde pişmiş et, ya da kavrulmuş veya alazlanmış patlıcan, kestane gibi her çeşit nesne anlaşılmaktadır (Sâmî, 2002: 1141; Yerasimos, 2005: 84) .

Farsça kebab anlamındaki “biryân” et kebabına verilen bir isimdir. Biryân, yüzülüp içi tamamen alınan bir kuzu veya koyun pişirildikten sonra tuz ve yoğurtla sıvazlanarak arka ayağından geçirilen bir demirle iyice yanmış tandıra asılır. Sıcaklığın içerde kalması için tandırın ağzına bir saç kapatılır ve etrafı hamurla iyice sıvanmak suretiyle bir-bir buçuk saatte pişer (Koşay ve Ülkücan, 1961: 57).

Dîvân şiirinde, etle ve doğrudan doğruya ateşte pişirilen yiyecekler olması sebebiyle ayrılık ateşiyle yanan âşık, âşığın gönlü, bağı, sinesi, rakibin ciğeri için benzetilendir. İçkinin yanında tüketilen bir meze olması, âşıklığın alâmetlerinden sayılması, çevirilerek pişirilmesi yer yer dile getirilmiştir. Dîvânlarda şiş, ciğer, berre (kuzu), serv, kuş ve bazı kuş cinsi kebablarına da yer verilmiştir (Tolasa, 2001: 490; Sefercioğlu, 2001: 91).

Ahmedî, âşığın gönlünün kebab olması ve kanlı gözyaşları akıtmasını gerçek âşiğe aşk ateşinden bir iz, alâmet olarak görürken; Nesîmî, sevgilinin ayrılığının verdiği acıyla ciğerinin kebab olduğunu belirtip “büryân (biryân)”, “bir yan” kelimeleriyle cinas sanatı yapmıştır:

‘Âşık olana ‘ışk odından nişân gerek
Bağrı kebâb gözlerinün yaşı kan gerek (AD, G. 356/1)

Ayrılığından yâr menüm bagrumı büryân eyledi
Özüni bir yana saldı meni bir yan eyledi (ND, G. 456/1)

Kadı Burhaneddin’e ait beyitte ise âşığın gönlü mutfağa benzetilerek kanı şarap; ciğeri de kebab olarak düşünülmüştür:

Bu tâbhâne-i dilde ki ‘ışk tâb kılur
Kanın şerâb içer ü bağrını kebâb kılur (KBD, G. 352/1)

Sevgilisini, “Ey servi boylu sevgili! Sen bir meclise gel, (senin için) gözyaşımın şarap, gönülden hazır kebabım var.” diyerek meclise çağırın şair, sevgilinin gelmemesi durumunda, “Ey dudağı şarap renginde olan sevgili! Mesîhî, ayrılığın ateşinden ölürse kıyamete kadar mezarından kebab kokusu gelecektir.” diyerek öldükten sonra da içindeki aşk ateşinin sönmeyeceğini, sevgilisi için yanıp kebab olmaya devam edeceğini ifade etmektedir:

Tek sen iy serv-i sehî bir meclise gel mâ-hazar
Eşk-i çeşmümden mey ü dilden kebâbum var benüm (CSD, G. 213/5)

Ey leb-i mey-gûn ölürse nâr-ı hecründen Mesîh
Haşre dek anun mezârından gele bûy-ı kebâb (MD, G. 11/6)

Kebabın içki sofralarında meze olarak bulunmasını ve sarhoşların şarap bulduklarında kebaba meyledeceklerini Şeyhî, “(Ey sevgili!) Sarhoşların şarap bulduklarında kebaba meyletmeleri gibi gamzen (de) kanımı içerken bağrımı ateşe salar.” şeklinde dile getirmektedir:

Gamzen kanım içerken urur oda bağrımı
Yanî çü mest mey bula meyl-i kebâb olur (ŞD, G. 70/6)

Kebab yapılırken etin her tarafının eşit oranda pişmesi için et çevrilerek pişirilir. Âşığın ciğeri de gam ateşinde döne döne kebab olmuştur. “Döne döne” ifadesiyle

âşîğın ciğèrinin gam ateşiiyle yanmasına rağmen, bundan vazgeçmeyerek bu ateşin etrafında dolaştığı anlaşılabilir. Yanan bir ateşin dumanının ve kıvılcımlarının dönerek göğè doğru yükselmesi de tabii bir olaydır:

Âteş-i gamda kebâb oldu ciğèr döne döne

Göklere çıkdı duhânımla şèrer döne döne

(MHD, G. 141/1)

Necâtî Bey, “Hasret ateşiiyle bağrı döne döne kebab olmayan kişi, kalbi temiz (kişilerin) meclisine nasıl layık olur?” şeklindeki sözleriyle âşîğın itibar görmesi, safa ehlinin meclisinde yer bulması için, içinde özlem ateşiiyle kebab olan bir gönül taşınması gerektiğini belirtmektedir:

Kaçan lâıyk olur ehl-i safâ bezmine şol kimse

Ki hasret oduna bağrı döne döne kebâb olmaz

(NBD, G. 244/5)

Çiçeklerin açıp her yerin yeşilliklerle dolduğu, doğanın canlandığı ilkbaharda biryan yemesi tatlı olacağı gibi, sevgilinin yanağı ve yanağındaki ayva tüylerinin devrinde de âşîğın gönlünün yanıp kebab olması tatlı olur:

Hadd ü hattun devridir yanıp yakılsın ko gönül

Nev bahâr ü sebzeler vaktinde biryân tatlıdır

(NBD, G. 144/3)

Necâtî Bey’in yukarıdaki beytinde kebab yapmanın güzel olacağı mevsim, Ahmed Paşa’nın “(Ey sevgili)! Dudaklarını ver Ahmed’in ateşte yanmış gönlünü al. Gel bu tarafa senden tuz benden kebab yaşayalım.” şeklindeki beytinde de kebab-tuz ilişkisi belirtilmektedir:

Lâ’lini ver Ahmed’e al oda yanmış gönlünü

Gel beri ayş edelim senden nemek benden kebâb

(APD, Kt. 38/2)

1.1.2.1.1. Berre Biryân (Kuzu Biryân)

Kuzu kebabına berre biryân denilmektedir (Sefercioğlu, 2001: 91). Gökyüzünü bir sofraya olarak tahayyül eden şair, güneş ve ayı külçe, sevr ve berreyi de bu sofradaki kebablar olarak düşünmüştür:

Sipihir sofrasın açar bu hâna mâ hazarı

Külîçe ay u güneş sevr ü berre biryânı (ŞD, K. 14/32)

Hamel, kuzu ve koç burcu demektir. Gökyüzü kuzusunun sevgilinin sofrasına biryan olmak için emek sarf etmesi güneşin nevruz günü koç burcuna girmesidir (Şen, 2002: 352). Nevruz, baharın müjdecisidir ve kebab yapma vaktinin güzel olduğu mevsim de gelmiş bulunmaktadır:

Hâmna biryân olayım diyü sa'y ider Hamel

Sevr diler ârzuyıla ki ola kurbân ana (AD, K. 6/26)

1.1.2.1.2. Ciğer Kebâbı (Ciğer Biryân, Ciğer Büryân)

Orta boyda doğranan kuzu ya da koyun ciğerinin siyahı tuzlandıktan sonra şişlere dizilmek suretiyle üzerine iç yağı sarılarak orta halli ateşte pişirilen bir kebab çeşididir (Sefercioğlu, 1985: 44).

Kadı Burhaneddin, sevgilinin kıvrım kıvrım saçlarında bir karışıklık, telaş olduğu şeklinde tasavvur etmektedir. Bu karışıklık içinde yüreği şarap, ciğeri de kebab olmaktadır:

Niçe niçe ser-i zülfünde pîç ü tâb olısar

Yürek toluça şerâb u ciğer kebâb olısar (KBD, G. 1191/1)

Gönlünü eve teşbih eden âşık, sevgiliden gelen belâyı, derdi, gamı, tasayı misafir olarak görmekte, bu kadar çok misafire bir tek ciğer kebab yeter mi diye düşünmektedir:

Kondı çün-kim hâne-i dilde belâ vü derd ü gam

Bunca mihmâna 'aceb yiter mi bir biryân-ciger (CSD, G. 89/4)

Sevgili, âşıktan başka herkese ilgi gösterir. Bir tek onu kendisinden uzaklaştırır ve ihsanda bulunmaz. Bu durum karşısında âşık, kerem kadehinin sevgilide olduğunu, tüm dünyanın bundan nasibini alırken kendisine ise gözyaşından şarap, ciğerden kebab düştüğünü dile getirir:

Câm-ı kerem ki sendedir âleme lutf-ı âm iken

Bize şarâb gözyaşı nice ciğer kebâb olur (ŞD, G. 69/2)

Âşığın ciğeri ayrılık ateşiyle gam ocağında kebab olduğundan beri dünyada kebab tükenmemektedir:

Tennûr-ı gamda âteş-i hicrân ile ciger

Biryân olalı dünyede biryân dükenmedi (MHD, G. 199/2)

“Gonca”, tomurcuk halinde açılmamış güldür. Henüz açılmadığı için yapraklarıyla bütün halindedir ve kırmızıdan çok yeşil ağırlıklıdır. Şair, goncanın kırmızı yüzlü olmak için (büyüme, gelişme için) bülbülün ciğerinin kebabına meylettğini söyler. Beyit, ciğerin kansızlığa iyi geldiğini akla getirmektedir:

Kırmızı yüzlü olmağ için gonca-i çemen

Meyl etti bülbülün ciğerinin kebâbına (NBD, G. 480/5)

1.1.2.1.3. Mürg Kebâbı (Kuş Kebâbı)

Türkler, çok olmamakla birlikte, başta kuşlar olmak üzere, av eti de tüketmektedir. Türklerin çok fazla av eti tüketmemeleri usulüne göre avlanmamış, haram et yememek kaygısından (Tezcan, 1982: 119). Buna rağmen, eski Türklerde saygın konuklara, sülün, bıldırcın, keklik gibi av eti ikram edildiği bilinmektedir (Arlı, 1982: 25).

Âşık, içindeki acıyla haddinden biraz fazla “âh” ettiği takdirde âhının ateşiyle havadaki kuşların döne döne kebab olacağını tahayyül etmektedir:

Sûz ile âh ideydüm hadden eger ziyâde

Kuşlar kebâb olurdu döne döne havâda (MD, G. 235/1)

Cem Sultan, gönlünü bir kuşa teşbih ederek, aşkı gönül ocağında ateş yaktığından beri gönlünü bu ateşte kebab ettiğini belirtir:

Cem gönül mürgini kebâb itdi

‘İşkî dil ocağında yakalı ‘ûd (CSD, G. 36/5)

1.1.2.1.3.1. Bülbül Kebb (Seher Mrghi Biryân)

Bu kebabın muhteviyatı hakkında kesin bir bilgi edinilmemekle birlikte bülbülün kebab edilen kuş türlerinden biri olduğu aşıkardır.

Mesîhî, ilk beytinde şarap dudaklı sevgilinin kendisine misafir olması durumunda bu şaraba meze olması için ahıyla bütün bülbülleri kebab edeceğini; ikinci beytinde ise Cafer Bey medhiyesinde, Cafer Bey'in sohbet için toplanan bağ sahiplerine ahının ateşiyle bülbülü kebab ettiğini dile getirmektedir:

Ol lebi ml bana ger bir gice mihmân ola

h ile cümle seher mrgini biryân klam (MD, G. 167/2)

Erbb-ı bâğı gördi ki cem' oldu sohbet

Ol bezme kıldı h odı blbli kebâb (MD, K. 7/3)

1.1.2.1.3.2. Güvercin Kebb (Güvercin Biryân, Kebûter Kebb)

Padişahlar tarafından sevilerek yenen güvercin kebabı, Osmanlı sarayında düzenlenen ziyafet sofralarındaki yemekler arasında bulunmaktadır (Gürsoy, 2004: 129-131). Gvercinlerle haber göndermek eski haberleşme yollarından biridir. Küçük bir kâğıda yazılan haber metni güvercinin ayağına yâhût kanadına bağlanarak uçurur, istenilen adrese ulaşması sağlanırdı:

Blna bağlamak dilerem şevk nmemi

Korkum bu dil kebteri n-geh kebâb ola (CSD, G. 297/4)

Cem Sultan, yukarıdaki beytinde gönlünü bir güvercine benzeterek sevgilisine bu gvercinle şiddetli arzusunu yazdığı mektubunu göndermek istediğini ancak, sözlerinin ateşiyle o güvercinin ansızın kebab olmasından korktuğunu söyler. Benzer bir ifade Ahmed Paşa'nın aşağıdaki beytinde de görülmektedir:

Taktım kebûter-i dile şevkim kitbn

Szundan odlara yanıp oldu keb dil (APD, G. 175/4)

1.1.2.1.3.3. Keklik Biryân, Turna Biryân

Osmanlı devrinde, büyük halk şenlikleri olarak düzenlenen sûr-ı hümâyûnlar için kurulan ziyafet sofralarındaki yemekler arasında keklik kebabı da bulunmaktadır (Tezcan, 1998). Turna kebanının muhteviyetiyle ilgili kesin bilgi edinilemezken kebab edilen kuşlardan olduğu aşikârdır.

Cem Sultan, fağfur kâselerle Mısır çinilerini baştanbaşa dolduran kebab çeşitlerinin arasında keklik ve turna kebablarını da anar:

Ser-be-ser Mısırî çinîler kâse-i fagfûrlar

Keklik ü turna gügercin kuzular biryândur (CSD, K. 9/25)

1.1.2.1.3.4. Selvâ

Selvâ, Hz. Musa'nın duası üzerine Tîh çölünde gökten indirilen yiyeceklerden biridir. Osmanlı devrinde düzenlenen büyük şenliklerde bıldırcın kebabı da yer almaktadır (Tezcan, 1998: 17). Bıldırcın kebabı, bıldırcınların biraz yağlı bir tavada kızartıldıktan sonra aynı tavada halka halka doğranmış sebzelerle alevli bir mangal üzerine konulması suretiyle pişirilir (Koşay ve Ülkücan, 1961: 80).

Şairler, “selvâ”yı genellikle menn ve tîh kelimeleriyle birlikte kullanmışlardır. “Selvâ”nın geçtiği tüm beyitlerde Tanrı'nın İsrailoğullarına kudret helvası ve bıldırcın kebabı indirmesi olayına telmihte bulunmaktadır. Kadı Burhaneddin, “Ey resim gibi güzel sevgili! Biz senden uzak, çölde kalmışız (kalmış gibiyiz). İşte bu cefaların bize kudret helvası ve bıldırcın kebabı mıdır?” diyerek sevgilinin eziyetlerini kudret helvası ve bıldırcın kebabına benzetmektedir:

Tîhde biz kalmışuz senden ırah iy nigâr

İşbu cefâlar bize menn ile selvâ mıdur (KBD, G. 1298/4)

Sevgilinin güzelliğini Halil İbrahim sofrasına, benini mercimeğe ve ayva tüylerini de çayrılık çimenliğe teşbih eden şair, bunları bıldırcın kebabı ve kudret helvasına teşbih ederek bu sofraya şükretmektedir:

Hâl ü hatı bize ades ü sebze-zârdır

Minnet Halâl hânına selvâ nedir ya men (ŞD, K. 7/20)

1.1.2.1.4. Sevr Biryân

Sevr, boğa ve boğa burcu anlamındadır. Şeyhî, açılan gökyüzü sofrasında ay ile güneşin külçe, servin de biryân olarak hazır bulunduğunu dile getirmektedir. Boğa burcunun kebab olarak gökyüzü sofrasında bulunması baharın müjdecisidir:

Sipihr sofrasın açar bu hâna mâ hazarı

Külîçe ay u güneş sevr ü berre biryânı (ŞD, K. 14/32)

1.1.2.1.5. Şiş Kebâb

Kuşbaşı olarak doğranmış etler, soğan, karabiber ve tuz ile karıştırıldıktan sonra şişlere dizilmek suretiyle ateşte pişirilir (Koşay ve Ülkücan, 1961: 88).

Kadı Burhaneddin'e ait aşağıdaki beyitte âşığın gönlü kebab edilen et, içinde bulunan aşk ateşi ateş, sevgilinin kirpiği ise âşığın gönlünün takıldığı kebab şişlerine teşbih edilmektedir. Ayrıca içkinin yanında meze olarak kebab bulunduğu belirtilmektedir:

Gönülümü kirpüğün şişledi 'ışk odına

Zîra kebâb idilür içilecek mey begüm (KBD, G. 791/5)

1.1.2.2. Yahnî

“Terbiyeli et” anlamındaki yahni, dilimize Farsçadan geçmiştir. Küçük parçalar şeklindeki ete, soğan, biber gibi sebzeler katılarak suda pişirilen bir yemek çeşididir. Yahninin, düğün yahnisi, domatesli yahni, nohutlu yahni, sarımsaklı yahni, incik yahnisi, işkembe yahnisi, paça yahnisi, fasülye yahnisi, böğrülce yahnisi, mantar yahnisi, kestane yahnisi gibi çeşitleri vardır (Koşay ve Ülkücan, 1961: 74; Fahriye, 2002: 50-53).

Taranan şiir metinleri içerisinde bir beyitte karşılaşılan yahni, et yemeği çeşidi olduğu için âşığın yüreğiyle ilişkilendirilip, âşığın gönlünün sevgilinin cadı gözlerinin yahnisi olduğu şeklinde dile getirilir:

Yahnîsi durur câdû gözünün delü gönlüm

Bağrum çü kebâb oldu sana toğrakakıkı (KBD, G. 65/4)

1.1.2.3. Deniz Ürünleri

Türklerin Anadolu'ya yerleşmesine kadar bazı tatlı su balıkları hariç deniz ürünleri tüketilmemektedir. İslamiyette balık dışında, suda yaşayan, kendisi temiz ama iğrenç olan yılan, akrep, kurbağa, midye, yengeç gibi hayvanları yemek haramdır (Gümüş, 1996: 618-619). Bununla birlikte 15. yy. matbah-ı âmire defterinde istiridye ve karides ismi geçer. Bu ürünlerin mutfağa girmesi, padişah ve sofrasındakiler için pişirildiğini düşündürmektedir. Fatih Sultan Mehmet için kişniş ve soğanla yapılan bir balık yemeği bilinmektedir (Tezcan, 1982; 119; Yaman, 1988: 332; Ünver, 1952; 5).

1.1.2.3.1. Balık Eti

Bazı kaynaklarda Türklerin balık etini çok fazla tüketmedikleri kaydedilse de 15. yüzyıla ait bir yemek kitabında, balık biryan, balık kavurma, balık sikkacı, sirkeli balık, tuzlu taze yayın balığı, sirkeli ve tahinli kuru balık kavurması, yoğurtlu kuru balık kavurması, sade kuru balık kavurması, kişnişli kuru balık kavurması, sirkeli ve hardallı kuru balık kavurması gibi balık yemeklerindeki çeşitlilik dikkat çekmektedir (Argunşah ve Çakır, 2005: 96-99).

Taranan şiir metinleri içerisinde yalnızca Cem Sultan'ın Frengistan kasidesinde, Fransız sofralarını anlattığı bir beytinde, balık etlerinin kıpkızıl miskle pişirilip şeker ile gül suyunun serpildiği bir balık yemeğine ratlanmaktadır:

Kıpkızıl müşğ ile bişmiş tâze balık etleri

Kâse-i çînîde kandıla gül-âb-efşândur (CSD, K. 9/27)

Ayrıca söz konusu beytin, Orta Çağ Fransası'nda balıkların bol aromalı maddelerle hazırlanması, soslarla kızartılması, baharatlarla pişirilmesine bir örnek teşkil ettiği de söylenebilir (Larousse Gastronomique, "Alabalık" C.1/2005: 16; Yalçın, 2000: 26).

1.1.2.4. Kümes Hayvanları

1.1.2.4.1. Tavuk (Mâkiyân), Horoz

Güneşi tavuğa, yıldızları da darılara teşbih eden Mesîhî, aşağıdaki beytinde yıldızların her sabah kaybolup güneşin doğmasını, güneş tavuğunun sevgilinin meclisine layık bir kebab olmak için yıldız darılarını yiyip beslenmesi şeklinde hüsn-i talil yapmıştır:

Bezmün kebâbı olmag için idinür gıda

Her subh encüm erzenini mâkiyân-ı mihr (MD, G. 79/2)

Arş horozunun sidrede yeşil zümrütten, minâre şeklinde bir büyük direğin başında beyaz inciden büyük bir kubbenin üzerinde tavus kuşu şeklinde, çeşitli cevherler renginde binbeşyüz kanadı olan, her kanadında yüzbin saçağı ve her saçağın üzerinde üç satır yeşil yazıyla yazılmış yazılar olan bir melek olduğuna inanılır (Erzurumlu İbrahim Hakkı, t.y.: 31). Mesîhî, “ah”ının yakıcılığı ile göğün en yüksek katındaki bu horozun kebab olduğunu belirtmektedir:

Âh ile ‘arş horosını kebâb itmiş iken

Gel berü külbe-i ahzânümüza mihmân ol (MD, G. 148/6)

1.1.3. Tatlılar, Şekerlemeler

Tatlılar, Osmanlı Mutfağı’nda et ve pilav kadar önemli bir yere sahiptir. Gündelik sofralarda bile mutlaka en azından bir çeşidi olan tatlı, ziyafet ve ramazan sofralarını donatmaktadır. Helva, lokma, kadayıf, zerde, aşure, muhallebi, sütlaç, pelte gibi çeşitli tatlılar bu sofraları süsler. Tatlı kültürü, Türklere Müslümanlıkla birlikte başladı ve hızla gelişti. Bu yüzden Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarında dinin etkisi büyüktür. İftarın hurmayla açılması, muharrem ayında aşure pişirilmesi, ölülerin ardından helva pişirilip lokma dökülmesi bunlara birer örnektir (Yerasimos, 2005: 237, 256).

Şekerle ya da şekerli yiyeceklerle yapılan tatlılar, hamur tatlıları (kadayıf, künefe, baklava), helvalar (un, irmik helvaları) ve sütlü tatlılar (sütlaç, muhallebi, kazandibi gibi) olmak üzere başlıca üç gruba ayrılabilir. Zerde, aşure, kabak tatlısı gibi tatlıları da farklı bir grupta toplayabiliriz (Arlı, 1982: 29-30).

Doğum, evlenme, ölüm, kandil, bayram gibi günlerde tatlı yapıp ikram edilmesi, Hıdırellezde bazı yörelerde, evin bereketini artırmak için yemeğe tatlı yiyerek başlanması, eve taşınıldığı ilk gün evde helva ya da benzeri bir tatlı pişirilmesi yaygın bir gelenektir (Nahya, 1984: 97-100).

Dîvân şiirinde tatlılar, genellikle sevgilinin dudakları, sözleri, ağzının suyu, şairin şiiri vb. ile ilişki içerisinde kullanılırlar.

1.1.3.1. Akîde Şekeri

Türk şekerlemelerinin en eski türlerinden olan şeker, adını yeniçerilerin üç ayda bir aldıkları aylıklarına verilen ûlufe isminden almaktadır. Maaşların verildiği törende yeniçerilere sunulan şekerin kabulü yönetime olan bağlılığın devam ettiğinin; reddi ise hoşnutsuzluğun belirtisidir (Larousse Gastronomique, “Akîde Şekeri”, C.1/ 2005: 15). Bir kayıтта, sade, kaymaklı, fındıklı, bademli, tarçınlı, susamlı, fıstıklı, baharlı, güllü, menekşeli, ıtırılı, naneli, limonlu, portakallı, turunçlu, çaylı, kahveli, çikolatalı gibi akide çeşitlerine yer verilmiştir (Hadiye Fahriye, 2002: 138-142). Sevgilinin tatlı diline benzeten bu renkli, kokulu şeker çeşidi, mükerrer şekerden yapılan akîdedir ve bal, şeker, güllâç kelimeleriyle tenasüp içerisinde kullanılmıştır:

Tatlu dilinde kand-ı mükerrer ‘akîdesin

Şîrîn sözinde şehd ile şekker güllâcını

(ADD, Trc. 19/1/6)

1.1.3.2. Âşûre (Âşûr)

“Yemeklerin en tatlısı, türlü türlü nesnelere karıştırılarak yapılmış olan çok nefis yiyeceklerdir.” diyen Gelibolulu Mustafa Ali, bu yiyecekler arasında kaygana ve salatanın yanında aşureyi de sayar (Gelibolulu Mustafa Ali, 1978; 160). Muharrem aşûresi, adî aşûre, sütlü aşûre, süzme aşûre, Frenk arpası aşûre gibi çeşitleri olan aşûre (Renda ve diğ., 2002: 89-91), genellikle Muharrem ayının onu ile yirmisi arasında yapılır. Aşûre, Nuh tufanının bitiminde, gemide kalan son yiyeceklerin bir araya getirilerek kurtuluşun kutlanması dolayısıyla yapılan bir tören tatlısı olarak kabul görmektedir. Kırk türlü malzemeyi içermekle birlikte eskiden ilahiler okunarak pişirilmesi, bir kısmının büyük aşure sürahileriyle komşulara dağıtılması âdettendi (Araz, 2000: 17).

Nesimî'nin aşağıdaki beytinde âşûre tatlısının Muharrem ayında yapılma geleneğine işaret edilmektedir:

Hem Berât u Kadr ü İsrâ hem sıyâm ü Hacc ü 'id

Hem Muharrem hem Muharrem şehrinün 'âşûriyam (ND, G. 241/19)

1.1.3.3. Bal ('Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)

Bal, Türkçenin en eski kelimelerindendir (Üçer, 1983: 255). Arapça "asel, şehd", Farsça "engübîn, engebîn" bal anlamında kullanılan kelimelerdir. Bal, bal arısı tarafından çiçeklerden alınarak peteklerde biriktirilen açık sarıdan esmer sarıya kadar değişen renkli, arının en çok öz suyu aldığı çiçeğin kokusunu taşıyan, tatlı lezzetli, taze iken şurup kıvamında ve yarı saydam bir maddedir (Baytop, 1984: 177-178).

Balın çok eski devirlerden beri bilindiği 15.000 yıl önce İspanya'da bir mağaranın duvarlarındaki komşusunun kovanından petek çalan bir mağara adamı tasviri, Mısır piramitlerindeki resimler ve Anadolu'daki Hitit kalıntılarında anlaşılmaktadır.

Sadece ekmele de yenilen bal, tereyağına, yoğurda katılarak da yenilir. Ayrıca baldan bal şarabı, bal şerbeti, ballı börek, bal helvası, kuymak, kavut gibi yiyecek ve içecekler yapılabilir. Bunun yanı sıra bir şifa kaynağı olan balın birçok iyileştirici özelliği mevcuttur. İştah açıcı, midevî, kuvvet verici, yaraları temizleyici ve mikrobu öldürücü, başka karışımlarla da öksürüğe mide ağrılarına iyi gelen bir maddedir. Kur'ân-ı Kerim'de adı geçen balın sağlığa yararı, Hz. Peygamber'in "Şifa üç şeydedir. Kan aldirmek, bal şerbeti içmek, ateşle dağlamak, fakat ihtiyaç olmadıkça ateşle dağlamaktan menederim." hadisinde de görülmektedir (Üçer, 1983: 255-265).

Bal, hava geçirmeme özelliğiyle nesnelere bozulmadan saklanması için kullanılmaktadır. Babil, Sümer, Girit gibi kültürlerde ölümler bala gömülerek saklandığı için ölümsüzlüğü çağrıştırmaktadır. Osmanlı devrinde taşrada idam edilen birinin kesik başının, padişahın görmesi için bal içinde getirilmesi de balın koruyucu özelliğinden ötürüdür (Belge, 2001: 196-197).

Mitolojide, üreme ve ebedî hayat sembolü olan bal, Türk geleneklerinde de yerini almıştır. Kırklı bebeğin vücuduna bal sürülür, saflığı ve tadı nedeniyle evlilik törenlerine kutsiyet katar, yeni gelin oğlan evine geldiğinde ev halkı ile iyi geçinmesi

için kapıya bal sürülür. Evliliğin ilk devresine bal ayı denilmesi de gelenek olmuştur (Üçer, 1983: 255-266).

Klasik Türk Edebiyatı'nda sarı renginden ötürü âşığın yüzü, tadı ve iyileştirici etkisi dolayısıyla sevgilinin dudağı ve sözleri ve vuslat için benzetilen durumundadır. Dudağı bal olan sevgilinin kirpiğı arıya, beni ve hatları da arı ve sineğe benzetilmektedir. Balın ilaç olarak kullanılması, balla yağ karıştırıp yemek de zaman zaman karşımıza çıkar.

Sûfiye lanet okuyan âşık, onun bal ile yağ üstünde olduğunu söylerken Tanrı'nın rahmetine sığınarak şeker kadehini (şarabı) istemektedir:

Rahmeti çohdur Hakun sâgar-ı şekker getir

Sûfiye la'net ki olur balıla yag üstine (AD, G. 597/8)

Âşık, "(Ey sevgili!) gönül ayva tüylerini gördü ona 'ayıp değil nerede arı varsa bala bağlanması âdettir' dedim." sözleriyle sevgilinin dudaklarını bala, dudaklarının çevresindeki ayva tüylerini de arıya benzetmektedir:

Hattını gördi gönül didüm ana 'ayb degül

'Âdet oldur ki aru kandayise bala durur (KBD, G. 510/6)

Kur'ân-ı Kerim'de ve hadislerde cennete gidecek insanlar için bal, süt ve şarap ırmaklarının olmasına telmihte bulunan şair, cennet gibi güzel sevgilinin dudağının kendisine hem şarap, hem bal olduğunu belirtmektedir:

Cennetde gerçi Hakdan bal ü mey oldı va'de

La'lün mana gerek kim hem mey ü hem 'aseldür (ND, G. 146/4)

Ahmed-i Dâ'î aşağıdaki beytinde yağ ile balın karıştırılarak yenmesinin hoş olduğunu belirtmektedir. Ayrıca "yağlı ballı olmak" deyimiyle sevgiliyle içli dışlı olmak istediğini söyler. Nasıl yağ ile bal birlikte hoş oluyorsa sevgilisiyle birlikte olurlarsa hoş olacaktır:

Bal yağ oluban gel idelüm tatluca sohbet

Karışduralum balı hoş ol yağ ile bir gün (ADD, G. 81/6)

Sevgilinin dudakları bal gibi hatta baldan daha tatlıdır. Cem Sultan, sevgilinin dudaklarındaki tatlılığın bal ve şekerde dahi bulunmadığını söylerken; Ahmed Paşa, sevgilinin dudaklarını ne zaman ansa mükerrer şekerin lafı edilmediğini dile getirir. Şeyhî ise sevgilinin tatlı dudağının kendisi için bin şeker ve baldan daha tatlı olduğunu söyler:

Lebün halâveti şehd ü şekerde bulunmaz

Dişün letâfeti dürr ü güherde bulunmaz (CSD, G. 120/1)

Kanda kim ede lebin şehdini Ahmed tekrâr

Hiç kimse dile almaya mükerrer şekeri (APD, G. 299/5)

Anun şîrîn lebi tatlı bana bin şehd ü şekerden

Anun gül yanağı nâzik bana yüz berg-i nesrinden (ŞD, G. 136/6)

Sinek, tatlı şeylere düşkündür ve nerede tatlı varsa sinek oradadır. Zaten başına da tüm belalar bu yüzden gelir. Bir hevesle tatlı nesnenin etrafında dönüp dolaşan sinek ona kavuşmasıyla sonunu hazırladığının farkında değildir. Tatlının içine gömüldükçe felakete gömüler çoğu zaman kurtulamaz belalar çekerek ölür. Şair, sevgilinin dudaklarını bala, gönlünü ise balın etrafındaki sineğe teşbih etmektedir. Sineğin baldan çektiği belalar gibi âşık da sevgilinin bal dudaklarından çeker:

Çekse dil-i Mesîhî lebünde belâ n'ola

Zâhir ki bala konsa belâlar çeker meges (MD, G. 104/5)

Feleğin soğan kabukları gibi iç içe tabakalardan oluşarak dünyayı sardığına inanılır. “(Ey sevgili!) feleğin bana sensiz bal ve şeker sunmasını yedi tasta geçip zehir getirdiğini sanıyorum.” Bu tabakaları şekilleri dolayısıyla tasa benzeten şair, feleğin sevgilisi olmadan sunduğu bal ve şekeri yedi tasta geçen zehir gibi tahayyül etmektedir:

Bana sensiz felekin şehd ü şeker sunduğunu

Sanırım kim yedi tasdan geçer ağı getirir (NBD, G. 179/4)

1.1.3.4. Güllâc (Gülâc)

Farsça bir isim olan “güllâc”dan dilimize geçen güllaç, ramazan sofralarına özgü, çok ince nişasta yufkasından içine ceviz, badem gibi çeşitli maddeler konularak sütle yapılan üzerine gülsuyu dökülerek servis edilen bir tatlıdır. Elmalı, kaymaklı, badem ezmeli, fıstıklı, Hindistan cevizli, muhallebili, cevizli çeşitleri vardır (Arlı, 1982: 30; Ertürk, 1971: 101-102).¹

Mihrî Hatun’a ait aşağıdaki beyitte âşık, sevgilinin ayrılık zehrinden helak olmamasını, sevgilinin dudaklarının güllacına borçludur:

Zehr-i hecriyle helâk olmuşdı çokdan cân u dil

Lutf idüp şîrîn lebi ger itmese güllâclık

(MHD, G. 78/6)

1.1.3.5. Gül-Şeker (Gül-bâ-Şeker, Gül-be-Şeker)

Kırmızı gül yaprakları bal ve limonla ezilerek ya da şekerle yoğrulup limon sıkılarak hazırlanan bir tatlıdır. Bu tatlı aynı zamanda gül reçeli ve gül şurubu yapılmak üzere kullanılır (Cunbur, 1982: 78). Gülbeşekere “gül murabbası” da denir. Mide için faydalı, karaciğere kuvvet verici ve sindirimi kolaylaştırıcı özelliklere sahiptir. Hamileler ve lohusalar için tavsiye edilen bir ilaç niteliğindedir (Altıntaş, 2009: 103).

Dîvân şiirinde ilaç olarak kullanılması ve tadı dolayısıyla sevgilinin ağzı, dudakları için benzetilendir. Sevgilinin gül yüzü ve şeker dudaklarının terkibi olması, hastaya ilaç olması amacıyla gül-şeker götürülmesi âdeti, gülün sevgili tarafından öpülmesiyle meydana gelmesi beyitlerde geçmektedir:

Eline sundum güli öpdî vü virdi bana

Pes cigerüme devâ gül-şeker olmuş durur

(KBD, G. 1181/8)

¹Burhân-ı Katı’da, bir nevi helva çeşidi olduğu belirtilmektedir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 295).

Nesîmî, sevgilinin dudaklarını gül şekerine benzetirken; Ahmedî, o dudaklardan daha tatlı ve daha iyileştirici bir madde olamayacağı için gül-şekerin ana maddeleri olan gülün toprağa düşeceğini şekerin de hor kullanılacağını söyler:

Tutagı gözidür anun ebedî şerâb u nuklüm

Bu ne bâde-i sekâhüm bu ne kand ü gül-şekerdür (ND, G. 126/10)

Kim ola gül-şeker ki katında dudahların

Gül düşe topraga vü muhakkar ola şeker (AD, G. 158/3)

Cem Sultan, “Ey put gibi güzel sevgili! (sen) bu hasta gönlümün tabibisin. Ona iyileşmesi için dudağından gül-şeker getir.” sözleriyle hasta gönlünün ilacı olarak sevgilinin dudaklarını gördüğünü belirtip gül-şekerin ilaç etkisinden söz eder:

Bu haste gönlümün sanemâ çün tabibîsin

La'lünden ana sıhhat için gül-şeker getir (CSD, G. 45/4)

Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde sözlerini şekerine, sevgilinin dudaklarını güle benzeterek, sevgilisinin “Ey Necâtî! Bu gazel gül-be-şekerdür” dediğinde gazelin gül-be-şeker tatlısı olmasında şaşılacak bir durum olmadığını söyler. Zîrâ kendi şeker sözleriyle sevgilinin gül dudakları birleşmiştir:

Gül-be-şekkerdir Necâti bu gazel dersen nola

Kim şekkerdir sözlerim gül-berg-i handândır lebin (NBD, G. 310/6)

1.1.3.6. Gül Şekeri (Gül Kandi, Kand-i Gül)

Muhtemelen gül ile şekerin terkiibinden meydana gelen bir şekerleme çeşididir. Bir kaynakta, tarçın, karanfil, anison, anber ve gül şekeri gibi baharatlanmış şekerlerin olduğu belirtilmiştir (Faroqhi, 1997: 230).

Ahmed Paşa, sevgilinin ağzını, ağız suyunu, dudaklarını şekerine benzetip, gül yaprağını ağzına aldığı takdirde gül şekeri olacağını tahayyül ederken; Nesîmî, sevgilinin bu gül şekeri dudaklarına can attığını söyler:

Zülfünü hâke salarsan müşg olur rûy-i zemîn

Ağzına gül yaprağın alırsan olur kand-i gül (APD, G. 185/2)

Gel gel ki müştâk olmışam şirîn lebün gül kandine

Gül kand-ı Mısırîdür lebün kandın iletgil kandine (ND, G. 378/1)

1.1.3.7. Helvâ (Menn)

Arapça tatlı, şirin, güzel anlamlarına gelen “hulv” kelimesinden türemiş bir kelime olan “helva”, dilimize Arapçadan geçmiştir. Helvanın dünyada ilk yapıldığı ülke Ortadoğu ve Balkan ülkeleri olarak bilinmektedir. Türkler, İslamiyeti kabul ettikten sonra Arap kültürüne yakınlaşmalarıyla helva ile tanışmışlardır (Tufan, 2008: 125).

Helvalar, yağda kavru lan un ya da irmiğe şeker, süt, bal, pekmez, gibi maddeler katılarak hazırlanan tatlılardır. Birçok çeşidi olan helvadan bazıları şunlardır; ak sâbûnî, kızıl sâbûnî, sarı sâbûnî, gök sâbûnî, temürhindî sâbûnî, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, helvây-ı kırma bâdemî, sarı helva. Türk kültür hayatında önemli bir yeri olan helvalar kandil geceleri gibi dinî gün ve gecelerde ve doğumdan ölüme birçok geçiş döneminde pişirilerek dağıtılmaktadır (Araz, 2000: 18; Tezcan, 1998).

Topkapı Sarayı Mutfağı'nda helva başta olmak üzere her türlü tatlı, şekerleme ve macun hazırlamak üzere özel olarak kurulmuş olan bölümlerin “helvâhâne” adıyla anılması helvanın tatlılar arasında bir önceliğinin olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca eskiden İstanbul'da kış gecelerinde yiyilip içilen, çeşitli eğlenceler düzenlenen sohbetlere “helva sohbetleri” adı verilmesi helvanın önemini gösteren bir başka gelenektir. Eskiden İstanbul'da mesire yerlerinde sırtta ya da kolda taşınabilen bir dolap ya da sandık içine yerleştirdikleri helvaları maniler, türküler eşliğinde satan gezgin helvacılar vardı (Göktaş, 1994: 47-48).

Dîvân şiirinde şairin şiiri, sevgilinin vuslatı ve dudağı için benzetilen durumunda olan helva, biri öldüğünde dağıtılması, şişelere konulması, yağlı ve çok tatlı olduğu için susatması, her yerde bir pula satılması ve fiyatı bir pul olsa hatta zehir dolu olsa bile sevgilinin dudaklarından bir parça helvanın âşığa düşmeyeceği beyitlerde yer almaktadır:

Pür-zehr oluban bir pûla olursa bahâsı

Degmez bu dükkândan bana bir pâre-i helvâ (CSD, K. 6/45)

Kur'ân-ı Kerim'de, Bakara sûresinin 57. ayetinde belirtildiğine göre Hz. İsa'nın duası üzerine Tanrı'nın çölde İsrailoğullarına gökten indirdiği sofradaki yiyecekler arasında helva ile bıldırcın kebabının bulunduğu da yazılıdır (Cunbur, 1982: 71-72). Beyitlerde bu olaya telmihte bulunmaktadır:

N'ireyi kim soraruz kamu tîh-i gafletdür

Arada Menn ile Selvâ durur ki oldı nihân (AD, K. 64/14)

Sevgilinin gözleri mesttir, humardır. Sevgilinin gözleri âşığı sarhoş ederken helva dudakları iyileştirir. “(Ey sevgili!) gözünden sarhoş olmuşum dudağınımı umuyorum. Benim gibi helva uman humar yoktur.” Humar olan kişinin helvaya (tatlı yiyeceklere) düşkünlüğü işlenen beyitte âşık, humarı dağıtmak için sevgilinin dudaklarına meyletmektedir:

Esrimişem gözünden o la'lüni umaram

Yohdur humar ki uma helvâ benüm gibi (KBD, G. 796/4)

Helvaya katılan malzemeler arasında safran da yer almaktadır. Ahmed Paşa'ya ait aşağıdaki beyitte âşık, bir helvacı güzeli olduğu sanılan İshâk'ın dudaklarının helvası için canının un, yüzünün de safran olduğunu belirtmektedir.

Görün ben kendime n'ittim öğüttüm un gibi cânı

Yüzümü za'ferân etti lebi halvâsı İshâkın (APD, G. 155/6)

Mısır, Osmanlı döneminde şeker getirilen önemli yerlerdendi. Şair, sevgilinin dudaklarının lezzetinin haberi Mısır'da yayıldığında attarın kutusundan şeker ve helvanın döküldüğünü dile getirir. Beyitte, attarların kutularda şeker ve helva sattıkları açıkça görülmektedir:

Lebleründen düşeli Mısra haber 'attârın

Kutısından dün ü gün kand ile halvâ tökilür (ND, G. 99/4)

Mahlas, şairlerinin başka şairlerin şiirleriyle karışmaması için şairin kendi ismi ya da kendi özelliğine uygun olarak seçtiği, genellikle şiirin makta' beytinde kullanılan

takma addır. Mahlas, şiirin sonunda kullanıldığı için Necâtî Bey, şiirini güzel bir yemeğe, mahlasını da bu yemeğin sonunda yenilen tatlı olan helvaya benzetmektedir:

Şirin-ter eyle mahlâsı şi'rin Necâtîyâ

K'olur ta'âm sonuna halvâ-yi ter lezîz (NBD, G. 54/6)

Helvânın gündelik hayata nakış gibi işlendiğine dair bir örnek de çiraklara verilen "helvalık" denilen bahşişlerdir (Onay, 2007: 190). Güzellik pazarında sevgilinin güzelliğini tellâlığını yapan âşık, buna karşılık sevgilinin inci dişlerinden bahşiş istemektedir:

Hüsn bâzârında çeşmim aldı dellâliyyesin

Ey gönül dür dişi la'linden dile halvâlîğın (APD, G. 170/7)

Beyitte, ayrıca pazarlarda malların cüzi bir ücret karşılığında tellalların duyurması geleneğine yer verilmiştir.

Şeyhî, sevgilinin elinden zehrin hoş; başkalarının elinden şeker ve helva yerse nâ-hoş geleceğini söylerken; Mesîhî, helvanın kendisini sevgilinin dudağına benzetmesinin güzel olduğunu ancak helvada tuz olmadığını dile getirmektedir:

Yâr elinden zehr hoş ağyârdan

Şekker ü helvâ yese nâ-hoş gelir (ŞD, G. 76/6)

Lebüne benzerem dir ise halvâ

Eyü dir ille anun tuzi yokdur (MD, G. 61/3)

Tatlı yiyeceklerin susattığı malumdur. "(Ey sevgili!) Dâ'î, bal ve şeker (gibi) dudaklarının arzusuyla susamıştır. Şüphesiz helva işi yağlı ve tatlıdır (tatlı olduğu için) susatır." Tatlı ve yağlı helvanın susattığı gibi âşık da sevgilinin bal dudaklarının şevkiyle susamıştır:

Şehd ü şekker leblerün şevkiyle dâ'î teşnedür

Çerb ü şîrîndür susadur lâ-cerem helvâ işi (ADD, G. 159/6)

1.1.3.7.1. Bayram Helvâsı (Halvâ-yi Iyd)

Bayram, insanların bir bütün olduğu, en güzel kıyafetlerin giyilip en güzel yemeklerin yapılıp ikram edildiği özel bir gündür. Bugün yapılan helvanın da özel bir yeri vardır. Şeker, sadeyağ, yumurta, bal, badem, demirhindi ile hazırlanan helva misafirlere zevkle sunulur (Terzioğlu, 1992: 58).

Sevgilinin yüzünü görmek âşık için bayram sevinciyle eş değerdir. Âşık, “(Ey sevgili!) yüzünü aç ki yanağının devri, bayram zamanını göstereyin. Dudağına söyle ki tatlı bayram helvasını versin.” sözleriyle sevgilinin dudaklarından bayram helvası istemektedir:

Aç yüzün kim göstere devr-i ruhun devrân-ı ıyd

Söyle kim vere lebin halvâ-yi şîrîn-şân-ı ıyd

(APD, K. 34/1)

1.1.3.7.2. Haşhâş Helvâsı

Tavada kavrulan haşhaş, haşhaş taşı denen bir taşla iyice ezilir. Üzerine su ve pekmez dökülüp katılaşıncaya kadar pişirilerek daha çok soğuk kış gecelerinde misafirlere ikram edilir. Bir halk inancına göre, bu helva pişerken hiç kimse helvanın yüzüne bakmaz. Helva “beni pişiren bir olsa onun da iki gözü kör olsa” dermiş (Koşay ve Ülkücan, 1961: 133).

Pâlûde kıldı kirpigüm 'inebîden gözyaşını

Ben varlığımla şimdi uş helvâya haşhâş olmuşam

(KBD, G. 757/4)

1.1.3.7.3. Leb-i Dilber (Dilberdudağı)

Bugünkü anlayışla bir hamur tatlısı olan dilberdudağının bir kaynakta eskiden bir helva çeşidi olduğu belirtilip, tarifine yer verilmiştir. Bu tarife göre; su, bal, yağ nişasta ateşte bir takım işlemlerden geçtikten sonra, tepsiye yayılıp fırına gönderilir. Üzeri kızarıncaya çıkarılıp bir miktar ağartılmış ve dövülmüş badem içi toz şeker ile karıştırılarak üzerine yayılır ve bir miktar çiçek suyu ve gül suyu serpilerek servis edilir (Kut, 1986: 18).

Ölülerin ardından helva yapılıp dağıtılması geleneği günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Necâtî Bey'e ait, "Acırsan gel dertli Necâtî'ye acı ki ne sevgilinin dudağı nasip oldu ne de rakibin helvası" şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Acır isen gel Necâtî derd-mende acı kim

Ne leb-i dilber nasîb oldu ne halvâ-yı rakib (NBD, G.25/8)

şeklindeki beyitte, sevgilinin dudağı anlamındaki "leb-i dilber", dilberdudağı helvasını hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılmıştır. Ayrıca Latîfî, tezkiresinde bu beyitteki "nasîb" kelimesinin o dönemde Kastamonu'da ölü için yapılan keten ve yufkalara sarılarak dağıtılan helvaya denildiğini belirtmektedir (İsen, 1999: 325).

1.1.3.7.4. Şekkerî Helvâ

Un, şeker, tereyağ ve süttten yapılan bir helva çeşididir (Halıcı, 1992: 25). Sevgilinin dudakları, âşîğın canını şekerli helva ile misafir etmekte; gözleri ise helvanın tatlı olmasından dolayı yemek arasında su niyetine âşîğın kanını içmektedir:

Leblerün câmı konuklar şekkerî helvâyıla

Gözlerün kanum içer ya'ni budur aş arası (ADD, G. 248/3)

1.1.3.8. Kadayıf (Katâyif)

Arapça "kadaif" (kadifeler) sözcüğünden Türkçeye geçen kadayıf, hamuru önceden hazırlanıp şekillendirilmiş yağda ya da fırında kızartıldıktan sonra üstüne şerbet dökülerek yapılan bir tatlıdır. Kadayıfın tel kadayıf, şam usulü tel kadayıf, sütlü tel kadayıf, burma tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf, yassı kadayıf, meyveli yassı kadayıf, ekmek kadayıfı, meyveli ekmek kadayıfı, yumurtalı ekmek kadayıfı gibi çeşitleri vardır (Hadiye Fahriye, 2002: 35-41; Arlı, 1982: 29).

Şair, sevgilinin güzel yüzünü hacıların Kâbe'yi, Kâbe'nin Tayif şehrini, âşîğın vuslatı, susamışın suyu, açın ekmeği, mahmurun çorbayı ve esrarkeşin kadayıfı özlediği gibi

özlediğini söyler. Beyitten esrar ve afyon müptelalarının vücutlarının bir gereksinimi olarak tatlı şeyler istediği duydukları da anlaşılmaktadır.¹

Müş tâkdur cemâlüne dâ'î şu resme kim

Hüccâc ka'be tavfına vü ka'be tâyife

'Âşık visâle teşne suya aç etmege

Mahmûr şûrbâya vü bengî katâyife

(ADD, G. 321/4-5)

1.1.3.9. Pâlûde

Kökene Farsça “Pâlûde” olan, Türkçe’de “pelte” ismiyle geçen tatlı, tarihi gelişimi ve yaygınlığı sebebiyle “pâlûze, pâlûde, fâlûzeç, balûde” gibi pek çok değişik şekilde söylenmiştir. Pelte’nin sağlığa faydalı olduğu kabul görmüştür. Doğum yapan kadınlara yaraları çabuk iyileşsin, sütü gelsin diye verilir. Peltenin üzerine nöbet şekeri konulduğu da bilinir. Esas maddesi nişasta olan bu geleneksel tatlımız çok değişik şekillerde, suyu çıkabilen her meyve ve yiyecekte, su yerine süt kullanılarak da yapılabilir.²

Pâlüdeciler, İstanbulda tatlıcılar loncasının bir ögesi idi. Eskiden porselen veya fayans kaplarda sıcak pelte satarlardı (İvgin, 1984: 77-85).

Şiir metinlerinde pâlûde tatlısı “oturan, oturmuş” ve “nişasta” anlamında “nişeste” kelimesiyle birlikte anılmaktadır.

¹ “...Eğer aşığılıklardan ise ya pekmez ya ağda ister. Orta tabakadan ise dağda taştta süzme bal sevdasına düşer. İleri gelenlerden ise canı şeker şerbeti ve bazı tatlılar çeker.” (Gelibolulu Mustafa Ali, C.1/ 1978: 86).

²Farklı isimlerle anılan peltenin küçük farklarla yapılışını şu şekilde özetleyebiliriz: “Bir miktar nişasta gereği kadar suyla ezilip kıl elekten geçirilerek önceden hazırlanmış şerbete katılır. Sonra üç saat ateş üzerinde devamlı karıştırılır indirildikten sonra bir fincan halis gül suyu katılır” (Sefercioğlu, 1985: 33).

Kadı Burhaneddin'e ait beyitte, sevgilinin hayali nişastaya, âşığın gözyaşları da pâlûde tatlısına benzetilmektedir. Söz konusu peltenin akıcı bir yapıya sahip olduğu söylenebilir¹:

Pâlûde kılır gözlerüm âb-ı 'inebîden

Olalı hayâlün gözüm içinde nişeste (KBD, G. 1276/6)

Ahmed-i Dâ'î'nin aşağıdaki beytinden şeftalinin sulusunun ve pâlûdenin tazesinin makbûl olduğu anlaşılmaktadır:

Agzun suyını ko ki lebün üstine aksun

Şeftâlû sulu yig dahı pâlûde ter olsun (ADD, G. 115/2)

Mihrî Hatun ise sevgilinin dudaklarından çıkan sövgü sözlerinin dahi taze pâlûdeden daha lezzetli bir lokma olduğunu dile getirir:

Leblerün sögdükçe cânâ ağzuma şeker yagar

Şöyle şîrîn lokmadur pâlûde-i terden leziz (MHD, G. 17/3)

1.1.3.10. Perverde

Farsça bir sıfat olan "perverde", üzüm şirasından yapılan bir çeşit tatlıdır (Devellioğlu, 2003: 862). 1539'da büyük bir şenlik olarak düzenlenen sünnet düğününde havuç reçeli perverdesi, kabak perverdesi, ayva perverdesi yapıldığı kaydedilmiştir (Tezcan, 1998)

Sevgilinin tatlı, kırmızı, küçük dudakları meyveli perverde tatlısına, ağız suyu gül suyuna benzetilmekte, gül suyunun meyve perverdesini daha lezzetli kılacağı gibi sevgilinin ağzı suyunun da tatlı dudaklarını daha lezzetli kılacağı dile getirilir:

İçsün dehânı âbını 'unnâb-ı lali çün

Perverde-i fevâkihi cüllâb ider leziz (CSD, G. 39/6)

¹Saray-ı hümâyûna özel, salep gibi kullanılan, fincanlarla içilen bir pelte çeşidinden söz edilmektedir (İvgin, 1984: 80).

1.1.3.11. Senbûse

Şekerli ve şekersiz çeşitleri mevcut olan senbûsenin diğer bir ismi de samsadır.¹ Senbûsenin üzerine tarçın dökülebileceği, hazminin kolay olmadığı ve bazı yararları şu şekilde kaydedilmiştir:

Dahı senbuse gılzat üzere dir bil
Virir kuvvet bele arkaya rahat
Velâkin tiz olmaz hazmı anın
Gelür darçın ile hamına kuvvet (Koşay ve Ülkücan, 1961: 146)

Şiir metinlerinde, senbûse bir tatlı olarak geçmekte, sevgilinin dudakları ile teşbih içinde kullanılmaktadır.

Eskiden bayramlarda büyük sofralar açılır çeşitli yiyecekler, içecekler bu sofralarda yer alırdı. Senbûsenin bir bayram tatlısı olduğu, Ahmed Paşa'nın aşağıdaki beytinde geçmektedir. “(Ey sevgili!) Dudağın güzellik sofranda (bulunan) bir şekerli senbûsedir ki onunla bayram sofraları gözlere tatlı görünür.” Sevgilinin yüzünü görmek âşık için bayram sevincindedir. Sevgilinin tatlı dudakları bayram sofrasındaki senbûse tatlısıdır:

Hân-ı hüsnünde lebin bir şekerîn senbûsedir
Kim görünür gözlere şîrîn onunla hân -ı ıyd (APD, K. 34/6)

Senbûse, samsa denilen bir çeşit hamur tatlısıdır (Şükûn, 1967b:1220). İnce hamurdan yapılan üç köşeli, içerisine kıyma konan yağlı börektir (Koşay ve Ülkücan, 1961: 146). Sevgilinin dudaklarından tüm âleme nimetler verildiğini söyleyen şair, bu güzellik sofrasından kendisine de senbûse bağışlanmasını ister:

Hân-ı hüsnünde ‘atâ kıl bana senbûse müdâm
Çünkü ‘âm oldı kamu ‘âleme in‘âm-ı lebün (CSD, G. 185/3)

¹Senbûse, samsa denilen bir çeşit hamur tatlısıdır (Şükûn, 1967b:1220). İnce hamurdan yapılan üç köşeli, içerisine kıyma konan yağlı börektir (Koşay ve Ülkücan, 1961: 146).

Âşık, sevgilinin dudakları için fırsat bekleyen rakibi “it” diye sıfatlandırıp “(Ey sevgili!) it rakip dudaklarının senbûsesine diş biliyormuş. Allah için güzelliğinin nimetine kimler el uzatıyor gör.” diyerek sevgilinin rakipten uzaklaşmasını niyâz etmektedir:

Leblerin senbûsesine diş bilermiş it rakip

Ni’metine hüsnünün billâhi gör kimler sunar

(NBD, G. 184/8)

1.1.3.12. Şekker Börek

Şeker bûre, şeker bûze, şeker bîze, şeker bîre de denilen (Şükûn, 1967b: 1310) günümüz “börek” anlayışına uymayan şeker börek¹, bir çeşit un kurabiyesi ya da şekerpâredir (Gürsoy, 2004: 131). Şeker Börek, dövülmüş ve yumuşatılmış bademe ufalanan şekerle biraz müşğ katılmış gülsuyu eklenip bu karışımın, yağ, tuz, su ve maya ile yoğrulup ufak yuvarlaklar yapılan hamurun -hamura istenirse safran da katılır- içine konarak fırında pişirilmesi suretiyle yapılır. Fırından çıkarıldıktan sonra üstüne şeker ve gülsuyu saçılır (Argunşah ve Çakır, 2005: 120).

Ahmed-i Dâ’î, sevgiliye “şeker börek dudaklı” diye seslenerek onun bir öpücük vermesi durumunda tüm güçlüklerinin tatlıya bağlanacağını dile getirmektedir:

Leblerün pâlûdesi hep müşkilüm helvâ kılır

Dek bana sen bûse vir iy lebleri şekker börek

(ADD, G. 30/2)

¹Marianna Yerasimos, bir gözlemcinin tatlı ve tuzlu börekler arasında ayrım yapmamasına dikkat çekerek bu durumun 18 ile 19. yüzyıl yemek kitaplarında da aynı olduğunu belirtirken “Öyle anlaşılıyor ki, Osmanlı Mutfağı’nda “börek” sözcüğü yüzyıllar boyu hem tatlı, hem tuzlu, hem sulu hamur, hem ince yufka ile yapılan tüm yiyecekler için kullanıldı.” sözleriyle bugünkü anlayışımıza uymayan “börek” kavramını açıklamış bulunuyor (Yerasimos, 2005: 144).

1.2. Diğer Besinler

1.2.1. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

1.2.1.1.Ekmek (Etmek, Nân)

Genellikle bir başka besinle birlikte tüketilen ekmek, buğday unu başta olmak üzere mısır, çavdar gibi tahıl unlarına su, tuz karıştırılarak hazırlanan mayalı veya mayasız hamurun şekillendirilerek pişirilmesinden elde edilen bir besindir. Ekmekler pişirme yöntemlerine, şekillerine, yapıldığı una, mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız, ince ya da kalın, şekerli ya da şekersiz olmalarına göre değişik isimler alırlar (Arlı ve Işık, 1994: 1-2).

Eskiden ekmekler evde günlük, haftalık ya da aylık yapılırken (Tezcan, 1982: 116) Osmanlı, batı yaşamından etkilenmeye başladıktan sonra ev fırınlardaki ekmek üretimine karşılık çarşı ekmeği gündeme gelmiştir. Ancak ev kadınları önceleri çarşı ekmeğini sevmeyip ayıplamışlardır (Araz, 2000: 14).

Günlük yaşantımızda önemli bir yere sahip olan ekmek, kültürümüzde birçok âdet, deyim ve atasözlerinde yer almaktadır. Ekmek en büyük nimetlerdendir ve büyük saygı duyulur. Sofrada kırıntılar dökülmesin diye sofraya bezi serer, yerde ekmek parçası görünce hemen alır öpüp alnımıza götürdükten sonra da üzerine basılmasın diye kenara yüksekçe bir yere koyarız. Dilimizde ekmek parası, ekmek çarpsın ki, ekmeğiyle oynamak, ekmek aslanın ağzında gibi deyim ve atasözleri oluşmuştur (Eksen, 2008: 9-10).

Dîvânlarda genellikle tuz ile birlikte anılarak güneş ve ay ile teşbih içinde kullanılmaktadır. Ayrıca gönül derdinin âşığı ekmeği olması, köpekleri susturmak için önüne ekmek atılması gibi tasavvurlar oluşturulmaktadır. Şairlerin kullandıkları ekmek ile ilgili atasözü ve deyimlere “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Folklorik Unsurlar).

Fırının isli olmasını “yüz karalığı” olarak tahayyül eden şair, “Sana fırın gibi yüz karalığı gerekmiyorsa ekmek için sac gibi hırs ateşine yakılma.” Sözleriyle hırsına kurban olup bir ekmek (hedef) için utanılacak bir duruma düşmekten sakınmayı salık vermektedir:

Gerekmez ise sana furn bigi yüz karalıh

Yahılma hırs odına etmeg için eyle ki sac (AD, K. 15/3)

“Tuz-ekmek” yemek karşılıklı olarak bir hukuku beraberinde getirir. Bu kişiler birbirlerine zarar vermezler. Âşık, “Ey padişahım! Haset edenle (rakiple) barışıp tuz ekmeği yiyeyim dedim. Lâkin it nimetinden toktur ekmeği yemez.” derken rakibin bu şekilde bir barış ortamı sağlamayacağını ve “tuz-ekmek” hakkını bilmeyip nankörlüğe devam edeceğini dile getirmektedir:

Hâsîd ile barışıp yiyem didüm nân u nemek

Lîk şâhâ ni‘metünden tokdur it etmek yimez (ADD, G. 43/6)

Şeyhî ise terkîb-i bendinde memduhun tatlı sohbetinde ekmeği hakkı gözetmeyenlerin tuzun suda acıyıp su içinde dağılması gibi dert sıkıntı içerisine girmesini, aşağılanmasını diler:

Kim tatlı sohbetinde göz etmese hakk-ı nân

Acıya vü ezile nite kim suda nemek (ŞD, Mus. 1/5/9)

Dolunay, yaklaşık otuz günde bir oluşan ay evrelerinden biridir. Dolunay şekline gelen ay, gökyüzü sofrasındaki yuvarlak bir ekmeğe benzetilmiş ve otuz günde bir bu şekli aldığı için otuz günde yenilen bir ekmeği olarak tasavvur edilmiştir. Sevgilinin lütuf sofrası ise her zaman taze nimetlerle doludur. Bu yüzden gökyüzü sofrasının sevgilinin nimetlerle dolu lütuf sofrasına özenmesi beyhûdedir:

Bezm-i ihsânun simâtına sipihr öykünmesün

Sofrasında çün otuz günde yinür bir kurs-ı nân (MD, K. 5/29)

“Gökyüzü, lütuf meclisinin sofrasına (boş yere) öykünmesin. Çünkü (onun) sofrasında bir yuvarlak ekmeği otuz günde yenir.”

Âşığın gönül yarası onun övüncü, gerçek aşkın bir simgesi durumundadır. Mesîhî, gönlündeki yarayı bir parça ekmeğe, rakibi köpeğe teşbih etmektedir. “Arif isen gönlündeki yarayı rakibe göster (de) bir parça ekmeği o itin ağzını dik.” sözleriyle gönlündeki aşk yarasının tıpkı köpekleri susturmak için önlerine atılan bir parça ekmeği gibi rakibi susturacağını söyler:

Göster rakîbe ‘ârif isen dâg-ı sîneni

Bir pâre etmek ile ol itin femini dik (MD, G. 134/2)

Necâtî Bey’in “Ey, padişahım! Ekmeğin kılıç ile yenildiğini gördüm. Onun için bu yüce eşiğe (huzura) kılıç getirdim.” şeklindeki sözleri, savaşçı bir toplum olan Türklerin ekmeğini savaşıarak, kılıçla kazanmasını akla getirmektedir:

Gördüm kılıç ile yenir etmek anın için

Şâhâ getirmişem bu yüce âsitana tûğ (NBD, K. 11/61)

Sarı renginden ötürü ekmeğe teşbih edilen güneşin, memduhun sofrasındaki sapsarı bayram ekmeğini gördüğü için kıskançlıktan yüzünü sararttığı tahayyül edilmektedir. Beyitte, hüsn-i ta‘lil sanatı yapılmıştır:

Çehresini reşkten zerd etti kurs-i âfitâb

Sofra-i hânında çün gördü müza’fer nân-ı ıyd (APD, K. 34/23)

Mihrî Hatun, güzelin ciğer yarasına her zaman tuz ektiğini, kendisinin de ekmeğinde hakkı varsa kalmasın diyerek buna izin verdiğini söylerken; Cem Sultan, sevgilinin güzellik sofrasında vergi için gökyüzündeki güneş ve aya ekmeğini söyler:

Sen ciger zahmına her demde turup ek nemegi

Ben diyem komaya hakkı var ise nânunda (MHD, G. 154/3)

Harc için hân-ı cemâlün sofrasında iy sanem

Âsmânda mihr ü mâha kurs-ı nân ısmarlaram (CSD, G. 210/8)

1.2.1.2. Çörek, Külçe (Külçe)

Külçe, küçük yağlı çörektir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 461). İçerisine yoğurt ve süt katılan mayalı ya da mayasız hamur, rulo şeklinde sarıldıktan sonra tepsi içine yuvarlak şekil verilerek çöreklenir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilen çöreğin içine kavrulmuş iç koyup koymamak isteğe bağlıdır (Koşay ve Ülkücan, 1961: 106).

Necâtî Bey'e ait bir beyitte, padişahın sofrasına beş altı çöreğin getirildiği ifade edilmiştir:

Pâdişeh-i mülk-i Rum eşiğine dünki gün

Geldi beş altı çörek hâs frengî penîr (NBD, Kt. 37/1)

Şair, ayı külçeye (çöreğe), gökyüzünü de fırına benzetmektedir. Memduh, mucizeler sofrasına tamah edildiği için ay külçesini, gökyüzü fırınında kesmiştir:

Kestin külçe-i mehi tennûr-ı çerhde

Çün hân-ı mûcizâtına germ oldu iştihâ (ŞD, K. 5/23)

Cem Sultan, memduhun cömertliğini vafederken, onun kerem sofrasının herkese açık bir sofraya olduğu takdirde, gökyüzündeki ay ve güneş çöreklerinin dahi zayıf bir karıncaya az geleceğini söyler:

Külçe-i mihr ü mehi az göre bir mûr-ı za'îf

Sofra-i lutfun-ıla 'âmm ola ger hân-ı kerem (CSD, K. 7/32)

1.2.1.3.Fatîr

Mayasız sac ekmeği, bazlama anlamındadır (Devellioğlu, 2003: 253).

Nesîmî, “(Hem) buğdayım, hem değirmenim, hem hamurum, hem ekmeğ. Selsebilin şarabıyım, şarap yapan (veya) satanım, (bu şarabın) mahmuruyum.” sözleriyle tasavvuf düşüncesindeki “vahdet-i vücûd” görüşünü yansıtmaktadır:

Buğdayam hem âsiyâbem hem hamîrem hem fatîr

Selsebilün hamrıyam hammâriyam mahmûriyam (ND, G. 241/25)

1.2.1.4.Simid

İyi kaliteli un anlamına da gelen “simit”, halka biçiminde üzeri susamlı bir hamur işidir. Yapılan araştırmalarda söz konusu olan “simit”in bugünkü simit anlamında

kullanılıp kullanılmadığına dair kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır.¹ Süheyl Ünver, Fatih Sultan Mehmet'in mutfağında "susamlı ekmek" hazırlandığını bunun tam olarak ne olduğu bilinmemekle beraber bugünkü simidi hatırlattığını dile getirmektedir (Ünver, 1952; 21)²

Cem Sultan, aşağıdaki beytinde şekerli süt ile yoğrulmuş simitlerin, çöreklerin üstüne şekerli bademin serpilmesinin esas olduğunu dile getirir:

Sükkerî süd-ile yoğrulmuş simidler külçeler

Sükkerî bâdâm üstinde şu kim erkândur (CSD, K. 9/24)

1.2.1.5.Yufka

Yufka, ince açılmış sacda pişirilen şekersiz bir ekmek çeşididir. Ahmed-i Dâ'î'ye ait beyitte şair, sûfinin yağın ve balın etrafında dönüp durduğunu (âdeta dans ettiğini) ancak bilge kişinin ise sevgilinin yufka dudakları için can vereceğini dile getirmektedir:

Sûfi olan raks urur bal ile yağ üstüne

‘Ârif olan cân virür yufka dudak üstüne (ADD, G. 190/1)

1.2.2. Turşu

Farsça "terşi" kelimesinden dilimize geçen turşu, Türkçe sözlükte, "tuzlu suda, sirkede bırakılarak özel bir kıvama getirilmiş sebze veya meyve" (Eyuboğlu, 1995: 672; Türkçe Sözlük, 2005: 2010) şeklinde açıklanmaktadır. Türk sofrasında yemek sırasında tüketilen ekşi olduğu için iştah açan yardımcı, hazmettirici yiyeceklerdendir. Üzüm, lahana, hıyar, soğan, şalgam, limon, enginar, erik, pancar, patlıcan, nar, kereviz,

¹"1640 tarihli bir narh defterine göre çörekçiler iki çeşit çörek ve üç çeşit simit satarlardı: kaba çörek, yağlı çörek, şekerli halka, susamlı halka ve simit" (Gürsoy, 2004: 157).

² "Ebu İshak'ın Et'ime divânında şimiz "simid?" ismi geçer. Ahmet Cavid Lûgatçe-i Et'ime'de beyaz ve nazik ekmeğe denir... Katıktan müstağnidir diyor" (Ünver, 1952; 21).

havuç, pırasa, sarımsak, kabak ve fasülye turşuları 15-19. yüzyıllarda yapılan turşu çeşitlerindedir (Yerasimos, 2005: 219-222; Arlı, 1982: 29).

Âşık, sevgilinin verdiği derdi, tasayı yemeğe benzetirken, rakibin yüzünü de ekşi buruk bir tadı olan turşuya benzetir ve rakibin yüzünü görürse bu yiyecekleri daha fazla yiyeceğini çünkü turşunun iştah açtığını dile getirir:

Görsem rakib yüzünü artık yerim gamın

Lâbüd ta'âma turşu ile iştiha gelir (NBD, G. 203/4)

1.2.3. Meze (Nukl)

İçki içerken sofranın zengin oluşuna özen gösterilir. İçki sohbetinde börekler ve ağır yağlı yemekler doğru değilken, çeşitli baharatlı yiyecekler, zeytinyağlılar, ızgaralar, yarı pişmiş kebab, ekşili çorba, kavurmalar, köfteler, balık çeşitleri, ıstiridye, ıstakoz, teke, midye, peynir, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı, o mevsimde bulunan türlü türlü meyvelerle meclisler donatılmalıdır (Gelibolulu Mustafa Ali, 1978: 159; Tezcan, 1982: 120).

Eskiden “ayaklı meyhaneler” denilen seyyar içki satıcıları vardı. Bellerine ucu musluklu, rakı veya şarapla doldurulmuş uzun bir koyun bağırsağı sararlar, sırtlarında cübbe, cübbenin iç cebinde de bir kadeh bulundururlardı. Gizlice satış yaptığı müşteri, kadehi bitirince herhangi bir meyveyi meze yapar ya da elinin tersiyle ağzını siler buna da “yumruk mezesi” denilirdi (Gürsoy, 2004: 180).

Dîvân şiirinde “nukl” sözüyle de geçen meze sıklıkla kullanılmaktadır. Dert, tasa, sevgilinin dudağı, yanağı, yıldız, hakikat, sabah, gül, sümbül ve rengârenk çiçekler için benzetilendir. İçki içildiğinde midede içkiyi bastırmak için yenmesi, sevgiliden gelen zehrin yanında içkinin meze olarak düşünülmesi şeklinde tasavvurlar yer almaktadır. Dîvânlarda çeşitli meyveler, şeker, bal, kebab çeşitleri, fındık, fıstık, badem ve leblebinin meze olarak kullanımına yer verilmiştir. Şairlerin badem, fındık, fıstık dışındaki mezeler ile ilgili tasavvurlarına ilgili maddelerde yer verilmiştir. (Bk. “Meyve”, “Şeker”, “Bal”, “Kebab”)

Nesîmî, “(Ey sevgili!) Güneş, yüzünün aydınlığına pervanedir. Cân sadef, suretin inci tanesidir. Meze ve şarap dudağın, gözün kadehtir. Aşk mestinin mescidi meyhanedir.” sözleriyle sevgilinin gözlerini kadehe, dudağını şarap ve mezeye teşbih etmektedir:

Şem‘ına güneş yüzün pervânedür

Cân sadeftür sûretün dür-dânedür

Nukl ü mey la‘lün gözün peymânedür

Mest-i ‘ışkun mescidi mey-hânedür (ND, Tu. 83)

Yeşillikte açan türlü çiçekler rengârenk mezelerle ilişkilendirilmiştir. “(Ey sevgili!) yeşillik türlü çiçeklerle rengârenk olduğu için renk renk mezeleri önüne döküp kadeh (şarap) iste”. “Câm” kelimesi ile istiare yoluyla şarap kastedilmektedir:

Çünkü reng-â-reng oldı dürlü çiçekden çemen

Câm isde nukller döküp önünde reng reng (AD, Trc. 2/3/4)

Sâkiye seslenen şair, şarabın zararlı etkilerini gidermesi için meze getirmesini istemektedir. Tabî ki bu meze meclisteki en güzel ve amaçlanan meze olan sâkînin dudağı olacaktır:

Sâkiyâ nukl-i lebin sun bağırmız ezdi şarâb

Acımıştır bize nâ-geh bir belâ göstermesin (NBD, G. 390/5)

Ahmed-i Dâ‘înin “Eğer mutluluk sabahı doğsun istersen, sabûhî kadehi iç ve sabah mezesi ye!” şeklindeki beytinde içkinin verdiği baş ağrısını dindirmek için sabahleyin içilen içki olan sabûhînin yanında sabahın da meze edildiği görülmektedir:

Ger diler isen subh-ı sa‘âdet ola tâli‘

İç câm-ı sabûhı vü yigil nukl-ı sabâhı (ADD, G. 172/6)

Rıdvan, cennetin kapıcısı olan büyük melektir. “(Ey sevgili!) eğer Rıdvan cennette dudağının mezelerini anlatırsa cennet ırmakları o safadan çoşup cevher (şarap) saçar.” Sevgilinin dudaklarının mezisine eşlik edebilmek için cennet ırmakları bile şarap saçar:

Ravzada Rıdvân eğer nukl-i lebinî nakl ede

Cûy-ı cennet ol safâdan cûş edip cevher saçar (ŞD, G. 20/6)

Sevgilinin bayram ziyafeti için gökyüzündeki yıldızlar meze, şafak mey, hilal kadeh olmuştur:

Bâde iç kim şâhid-i ‘îdi ziyâfet itmege

Oldı gökte nukl encüm mey şafak sâgar hilâl (MD, K. 3/2)

1.2.3.1. Badem (Bâdâm)

Gülgiller familyasından 8 metreye varan boyu, dikensiz, pembe veya beyaz çiçekleri olan bir ağaçtır. Badem ağacının tüylü meyvesinin derimsi dış kabuğu olgunlaştığında yarıp açılır ve tohum serbest kalır. Badem tohumlarında az miktarda vitamin ve mineraller ile yüksek oranda yağ mevcuttur. Bitkinin tatlı ve acı tohumlu iki çeşidi vardır. Yenebilen tatlı bâdem, kabukları soyulup çerez olarak tüketildiği gibi pasta, tatlı ve şekerlemelerde ve çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında badem yağı ve badem unu yapımında kullanılır (Çağın, 2004: 41-42).

Tatlı olan tohum ilaçlar ve tedavide kullanılır. Bedenî ve zihnî yorgunlukları ortadan kaldıran badem, nekâhet devrelerini kısaltırken, boğaz rahatsızlıklarına, akciğer ve böbrek hastalıklarına da faydası vardır. Ayrıca; şekerle yenildiğinde kuvvet verir (Anadol, 1990: 86).

Klasik Türk şiirinde sık kullanılan meyvelerden olan badem, başta göz olmak üzere, âşık, ağız, dudak, gümüş, insan, kayık, ok temreni, ten, yüzük kaşı gibi unsurlarla çeşitli benzetmelere vesile olmuştur. Bu teşbihlerde şeklinin ovalliğinin yanı sıra sert kabuklu oluşu, içinin beyazlığı, meyve olarak geçirdiği safhalar, meze olarak kullanımı gibi özellikler rol oynar (Deniz, 2006: 582).

Kadı Burhaneddin, güzeli, gözleri, yanakları, dudakları dolayısıyla; badem, elma ve şeftalinin hepsinin bir arada olduğu bir bağa benzetmekte, bu meyveleri toplamayı düşünmektedir:

Bâdâm gözlü alma yanah şeftâlû tutah

Cümlesi cem‘ sende oları direm direm (KBD, G. 774/2)

Şiirlerde genellikle meze anlamında kullanılan badem; şeker, fıstık gibi meze olarak tüketilen diğer besinlerle birlikte de kullanılır. Ahmed Paşa, aşk şarabıyla mest olan gönlünün sevgilinin gözünü ve dudağını anıp, meze için fıstık ve bademe rağbet ettiğini söylerken; Ahmed-î Dâ'î, şarabı (içkiyi) sözün ilacına benzetip mezesinin badem ve fıstık olduğunu dile getirir:

Mest olup dil mey-i aşkınla leb ü çeşmin anar

Nukl için rağbet eder pisteh ü bâdâmlara (APD, G. 272/4)

Dâ'î sözün müferrihi ol bâdedür kim uş

Bâdâm u piste nuklı şekerden lisâmı var (ADD, G. 46/7)

Beyitlerde şeker-badem ilişkisi sıklıkla geçmektedir. Sevgilinin badem gözleri ve şeker dudakları bir bütünlük oluşturmakta, bunları birbirinden kıskanmak divanelik olarak adlandırılmaktadır:

Devr-i çeşmünde dile la'lüni andurmadı cân

Bu ne dîvâne ki bâdâmı şekerden güniler (CSD, G. 99/7)

Necâtî Bey, ağzı bademe benzeterek ramazan ayının geçtiğini, şehrin ağzının açıldığını, zevk ve eylence günlerinin geldiğini söylemektedir:

Gözüm aç ey piste-leb ayş u bahâr eyyâmıdır

Çünkü şehrin açılır bâdâmı bayram ertesi (NBD, G. 568/3)

1.2.3.2.Fındık (Fınduk, Funduk)

Birkaçı bir arada bir kadehçik içinde yetişen fındık, içinde yağca zengin bir “fındık içi” bulunan yuvarlak ya da köşelice bir meyvedir. Yazın toplanıp 30-35 cm kalınlığında serilerek kurutulur. Fındık içi, çerez olarak tüketiminin yanında şekerlemecilikte, pastacılıkta kullanılırken fındık yağı da eczacılıkta ve parfümeri sanayinde kullanılır (Büyük Larousse, “Fındık”, C. 7/ 1986: 4073).

Klasik şiirimizde çok kullanılmayan meyvelerden biri olan fındığın daha çok meze olarak tüketimi görülmektedir. Beyitlerde küçük, yuvarlak, sert kabuklu oluşu, içinin

beyazlığı ve kahverengimsi renginden dolayı genellikle ağız, burun, dilberin kınalı parmaklarının ucu, gonca ve yıldız gibi nesnelere benzetilmiştir (Deniz, 2006: 585).

Eskiden talimhanelerde nişan talimi yapılırmış. Şair, yıldızları fındıklara altın varaklar sarıp nişan alıyormuş gibi tahayyül eder. Bu durum “yıldız kayması” olayını hatırlatmaktadır:

Fındıklara sitâreler altın varak sarıp

Ta‘lim-hânesine anun attılar nişân (NBD, K. 21/28)

Sevgilinin şeker saçan dudağından şeker istediğini belirten âşık, bâdem ile ağız, fındık ile burnu kastederek sevgilinin lütfedip badem üstüne fındık koyduğunu söyler:

İstedim lâ’li şeker-bârından ol yârın şeker

Lûtf edip fındık kodı fi’l-hâl bâdâm üstüne (APD, G. 277/8)

1.2.3.3. Fıstık (Piste, Pisteh)

Çam fıstığı, Antep fıstığı, yer fıstığı gibi yemişlere verilen ortak bir addır. Çam fıstığı; fıstık çamının kozalak şeklindeki meyvesinden çıkartılan sert kabuklu, yağlı ve nişastalı bir tohumdur. Helvalara, kuş üzümü ile birlikte pilav ve dolma gibi yemeklere tat vermesi için konur. Antep fıstığı; ince, sert kabuklu, yağlı, daha çok sıcak yerlerde yetişen meyvedir. Yer fıstığı; sıcak bölgelerde yetişen ikiçenekli ayrı taçyapraklıların baklagiller familyasından bir bitkidir. Sarıçiçekleri toprağa gömülür daha sonra toprağın altından baklamsı meyveler toplanır. Bu meyveler hem kavrulularak eğlencelik olarak yenir, hem de yağ çıkarılır. İşe yaramayan kısımlarından da sabunculukta faydalanılır (Hayat Ansiklopedisi, “Fıstık”, C. 3/t.y.: 1205)

Farsçada fıstık anlamındaki “piste, pisteh” kelimeleriyle anılan fıstık, şekli ve tadı dolayısıyla sevgilinin ağız ve dudakları ile teşbih içinde kullanılmıştır. Yenilebilir bir meyve olmasından ziyade özellikle sade, şekerli ya da tuzlu bir meze olması yönüyle konu edilmiştir. Kabuklu olmasından hareketle “hasedinden çatlamak”, “ağızını bıçak açmamak”, “ağız var dili yok” gibi deyimlerle kullanılmıştır (Gülhan, 2008: 356).

Sevgilinin dudakları şekere, yanağı güle ikisi bir arada gül-be-şeker tatlısına benzetilirken, sözleri bala, ağız da fıstığa benzetilmiştir:

Şekker leb ile gül yanagı gül-be-şekerdür

Tatlu dil ile şehd lebi piste dehendür (ADD, G. 192/4)

Cem Sultan, “Dedim ki ‘acaba şu gülen gonca fıstık mıdır?’ Dudağına yapıştı gülüp ‘dudaktır’ dedi” şeklindeki beytinde güzelin dudaklarını gülen goncaya ve fıstığa benzetir:

Didüm ki ‘aceb piste mi şol gonce-i handân

Yapışdı tudağına gülüp didi ki lebdür (CSD, G. 106/3)

Şair, servi ağacının ruhu olmadığı için sevgilinin boyuna benzeyemeyeceğini, fıstık da çift parçalı olup dudağı andırsa bile sevgili gibi tatlı dilli olamayacağını “ağzı var dili yok” atasözüyle dile getirmektedir:

Servde cân kanı ki hemser kaddün ile

La‘lün ile pistenün hûd ağzı vardur dili yoh (KBD, G. 1204/2)

Necâtî Bey’in “Fıstık, gönlü alıp götüren güzelin ağzına özendi(ği için) meclis ehli (daha fazla) konuşurmadı vurdu ağzını parçaladı.” şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Pisteh dehân-ı dilbere öykündü ehl-i bezm

Söyletmediler urdular ağzın uşattılar (NBD, G. 90/5)

beytinde birleşik iki parça şeklinde olan fıstığın parçalanması, sevgilinin dudağını taklit etmek istediği için meclis ileri gelenleri tarafından cezaya çarptırıldığı şeklinde düşünülmüştür.

Fıstık sade olabileceği gibi şekerli de olabilir. Güzelin yakışsız bir durum karşısında dudağını ısırması, fıstığın şekerle kaplanması şeklinde tahayyül edilmektedir:

Cân fedâ işve-i bâdâm-ı siyâhına dedim

Isırıp lâ‘l-i lebin pisteyi şekerde kodı (APD, G. 315/2)

1.2.3.4.Şekerli Leblebi

İçki sofralarında tüketilen bir başka meze de şekerli leblebidir. Rengârenk şekerlerle kaplanmış, üzeri pütürlü olan şekerli leblebi günümüzde de zevkle tüketilen yemıştır.

Şekerli leblebinin meze olarak tüketilmesi Ahmed-i Dâ'î'ye ait aşağıdaki beyitte görülmektedir. Güzelin dişleri leblebiye, ağzı şekerle teşbih edilirken ikisi bir arada şekerli leblebi olarak tahayyül edilmekte, dudaklarının kadehinden içene şüphesiz bu şekerli leblebinin meze olacağı dile getirilmektedir:

Leblerün câmin içene ol ağız dişdür lisân

Nukl ider mi nûş iden lâ-büdd şekerlü leblebi (ADD, G. 86/3)

1.2.4. Katkı Maddeleri

1.2.4.1. Gül Suyu (Gül-Âb, Âb-ı Gül, Cülâb, Cüllâb)

Gül suyu, gülyağı elde edilmesi sırasında güllerin su buharı ile damıtılmasıyla yan ürün olarak elde edilen güzel kokulu renksiz bir sıvıdır (Baytop, 1984: 239). Akli kuvvetlendirir, zekâyı artırır, mide bulantısına, heyecandan kaynaklanan aşırı kalp atışına faydalıdır, kafaya gül suyu buharı uygulanırsa sarhoşluğu ortadan kaldırıp baş ağrısını hafifletir, ferahlatıcı etkisiyle bayımalara iyi gelir, ağız ağrıları ve acıları gül suyu ile çalkalanmak suretiyle iyi edilir (Altıntaş, 2009: 90-101).

Dîvân şiirinde sevgilinin dudakları, ağız suyu, teri, âşığın gözyaşı, şebnem gibi unsurlarla çeşitli benzetmelere vesile olmuştur. Güzel kokusu, iyileştirici özelliği, gül suyunu elde etmek için gülün ateşte yakılması gerektiği, sevgilinin misk ve gülsuyuyla yoğrulduğu, içilme özelliği, şişede olması, baş ağrısını giderme etkisi, gül suyuyla ağız temizleme ve ölüleri yıkama âdeti beyitlerde geçmektedir.

Gül suyu, şairlerin sevgililerinin üstünlüklerini anlatmaları için güzel bir malzeme oluşturmuştur. “Ey gonca dudaklı (sevgili)! Yanağımı göstersen gül utancından terleyip gül suyu olur.” Sevgilinin kırmızı, kadifemsi yumuşak yanaklarının karşısında gülün utancından terleyeceği ve bu terlerin de gülden damladığı için gül suyu olacağı ifade edilmiştir:

Gül hayâdan derleyüp olur gül-âb

‘Arz-ı ruhsâr eylesen iy gonca-leb (CSD, G. 9/5)

Necâtî Bey’in aşağıdaki beytinde, tüm insanların toprak ve sudan yaratılmalarına rağmen hepsinin bir olmadığına ve iç yüzüne bakılması gerektiğine, gülün baş ağrısı

vermesine karşılık, gülden elde edilen gül suyunun ise bu ağrıyı yok etme özelliğinin oluşu örnek verilmiştir:

Cümle insân bir degildir gel beri ma'nâya bak

Gül verir tasdi'ler def'-i sudâ' eyler gül-âb (NBD, K. 4/13)

Âşığın gözleri şişeye, gözyaşları bu şişenin içindeki gül suyuna teşbih edilmektedir. Âşık, gönlüne aşk ateşi düştüğünden beri şişeden gül suyu aktığı gibi gözyaşlarının aktığını söyler. “(Ey sevgili!) gözlerim saçının karanlığına sefer kıldığından beri Anadolu'nun içinde Şam şişesi gibi gülsuyu akıtır (oldu).” Şâm şehrinde kaliteli ve güzel şişelerin üretildiği için şişe, özellikle “şişe-i Şâmî” olarak belirtilmiştir:

Akıtır şişe-i Şâmî gibi Rum içre gül-âb

Şâm-ı zülfüne kılaldan beri çeşmim seferi (APD, G. 299/2)

Gülden damıtma yöntemiyle gül suyu elde edilmesi gerçeğinden yola çıkan Cem Sultan, sevgilinin yüzünü güle, kendi gönlünü de şişeye teşbih ederek gözyaşlarının gül suyu olmasında şaşılacak bir şey olmadığını çünkü şişedeki gülün yüksek ısıda gül suyu haline gelmesi gibi gönlündeki aşk ateşiyle de gözyaşlarının gül suyu olduğunu belirtmektedir:

Gül yüzün itse dilde n'ola yaşımı gül-âb

Gül şişe içre çünkü harâretle su olur (CSD, G. 107/3)

Sevgilinin dudakları tatlılığı ve iyileştirici özelliğiyle şerbete benzetilmektedir. Mesîhî'nin “(Ey sevgili!) canımı yaktığın için o aşkın gülsuyu bu yanığı teskin edene kadar bari şerbet dudaklarımı sun.” şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Çünkü yakdun cânımı sun bâri la'lün şerbetin

Tâ ki bu ihrâkı teskîn itsün ol cüllâb-ı 'ışk (MD, G. 122/2)

beytinde âşık, aşkın gül suyu, âşığın gönlündeki yarayı iyileştirene kadar sevgilinin dudaklarının şerbetinden yardım istemektedir. Ayrıca beyitten gül suyunun yanık tedavisinde kullanıldığı bilgisine de ulaşılabilir.

Mihrî Hatun, “Lütfunun küçük bir kısmıyla bu dünyanın bağı çayırılık, çimenlik buldu (oldu). Dudağının çeşmesinden ölümsüzlük suyu ve gül suyu oldu.” sözleriyle

memduhun lutfuyla bağı canlanarak çayırılık çimenlik olduğunu; dudağının çeşmesinden de âb-ı hayvân ve gül suyu meydana geldiğini belirtir:

Buldı lutfun şemmesinden bu cihânun bâğı râğ

Oldı la'lün çeşmesinden âb-ı hayvân u cülâb (MHD, K. 3/22)

Âşık, o kadar içmiştir ki elindeki şarabın içinde sevgilinin dudaklarının hayalini görmektedir. Şarabı gül suyuna, şarabın içindeki dudakların hayalini de gül-suyunun içinde ezilen mısır şekerine teşbih etmektedir:

Çü şeker-lebün hayâli düşe la'l-i nâb içinde

Sanasın nebât-ı mısırî ezilür gül-âb içinde (ADD, G. 216/1)

Sevgilinin tüm uzuvları âşık için mukaddestir. Onun güzelliklerini her istediği zaman dile getirmesi doğru değildir. Bunun için ağzını çok güzel kokulu ve temizleyici özelliği olan misk ve gülsuyuyla bile yıkasa sevgilinin yanağını ve saçlarını anmanın ona düşmeyeceğini belirtmektedir:

Yusam müşğ ü gül-âb-ıla dehânım

'İzâr ü zülfün anmak ana düşmez. (CSD, G. 129/2)

Sâkî, mecliste içki sunan güzeldir. Şair, sâkînin dudaklarını şeker akan goncaya benzeterek, kadehe o gonca dudaklardan şeker damlatmasına izin vermesini, onunla kadehin şeker ve gül suyu şarabı olacağını söyler:

Sâkî ko damlasın kadehe goncadan şeker

Kim câm anınla kand u şarâb-ı gülâb olur (ŞD, G. 70/5)

Âşık için sevgili bir peridir, melektir, tüm insanlardan daha ulvîdir. Hâliyle yaratılması da diğer insanlardan farklı olmalıdır. Cem Sultan, ilk insan olan Hz. Âdem'in su ve topraktan yaratıldığına telmihen sevgilinin su ve toprak yerine misk ve gül suyuyla yoğrulduğunu belirtmektedir:

Toprak u su yirine müşğ ü gül-âb

Gil olupdur k'ola tahmîrün begüm (CSD, G. 228/8)

1.2.4.2. Nişasta (Nişeste)

Farsça “buğday unu özü” anlamındaki “nişaste” kelimesinden Türkçeye geçen “nişasta”, çeşitli tohum, meyve veya köklerden elde edilen karbonhidrat yapısında beyaz renkli, kokusuz, lezzetsiz bir tozdur. Un haline getirilen malzemeye su katıldıktan bir müddet sonra üstteki sulu kısım alınarak dipte toplanan nişastanın fırınlarda kurutulup toz haline getirilmesi suretiyle elde edilir. Buğday, mısır, patates, pirinç nişastasası gibi nişasta çeşitleri vardır (Eyuboğlu, 1995: 495; Baytop, 1984: 343).

Şiir metinlerinde, sevgilinin hayali ile ilişkilendirilen nişasta, daha çok pâlûde tatlısının ana malzemelerinden biri olması ve “oturan, oturmuş” anlamlarıyla da tevriyeli kullanımı yer almaktadır:

Pâlûde-i ter olsa gerek leblerün kim uş

Helvâ sıfatlı lezzeti cânda nişestedir (ADD, G. 263/6)

Sevgilinin hayalinin âşîğın gözünde canlanmasıyla gözyaşları palude tatlısı olacaktır. Tevriyeli olarak kullanılan “nişeste” kelimesiyle sevgilinin hayalinin âşîğın gözünde gelip oturması da anlaşılmaktadır:

Meger pâlûde kılısar yaşımı

Hayâlün oldı gözümde nişeste (KBD, G. 602/6)

1.2.4.3.Sirke

Sirke, Farsça “sirkâ” sözcüğünden dilimize geçmiştir (Eyuboğlu, 1995: 602). Üzümden elde edilen ekşi, özel kokulu, keskin bir lezzeti olan, turşu imalâtında kullanılan sirke, salata, bazı yemekler ve çorbalara lezzet versin diye kullanılmasının yanı sıra meyve ve sebzelerin korunmasında ve parfümcülükte de kullanılır. Elma sirkesi, otlı sirke, kerevizli sirke, sarımsaklı sirke, üzüm sirkesi gibi sirke çeşitleri vardır (Yaman, 1988: 327; Yalçın, 2000: 261-263).

Dîvân şiirinde nadiren görülen unsurlardan biri olan sirke, sevilmeyen kişilerin sözlerine benzetilirken, tadının ekşiliği, ateşi söndürme özelliği dolayısıyla beyitlerde geçer. Ayrıca taranılan beyitlerde “Keskin sirke küpüne (kabına) zarar” atasözüne rastlanılmaktadır.

Ateşi düşürmek için alna ve vücuda sirkeye batırılmış bez koyma ve vücudu sirkeyle ovma gibi tedavi yöntemlerinde görüldüğü üzere sirke, su gibi ateşi söndürme özelliğine sahiptir. Mevlana'nın "Hz. Ömer zamanında Medine'de yangın oldu. Ateş taşları çalı çırpı gibi şeyleri yuttu, akıllı adamlar ateş üzerine tulumlarla su ve sirke döktüler." sözlerinde sirkenin söndürücü özelliği görülmektedir (Onay, 2007: 41).

Necâtî Bey, sirkeyle ateşin söndürülmesine dair aşağıdaki beytinde, nâsihin sirkenin ateşi söndürme özelliğini bilip, âşığın gönlüne düşen bu ateşi söndürmek, onu sevdiğinden soğutmak için yüzünü ekşittiğini belirtmektedir. Nâsihin yüzünü ekşitmesi aynı zamanda sirkenin ekşi olmasını hatırlatır:

Beni senden soğutmağa sevâdın ekşidir nâsih

Bilir kim sirke ile yig söyünür bî-gümân âteş (NBD, G. 250/6)

Rint, dünya zevklerinden geri kalmaz, inancın kabukta değil özde olduğunu düşünür. Âşık rint meşreplidir. Bu yüzden tüm bu özelliklere zıt bir kutup oluşturan sûfiyi sevmez, riyakâr bulur. Necâtî Bey, âşığın içmesini, eğlenmesini, hayattan keyif almasını yüzünü ekşiterek izleyen sûfinin bu tutumuyla sadece kendisine zarar vereceğini "keskin sirke küpüne (kabına zarar)" atasözüyle ifade etmektedir:

Sen durup sûfi yüzün ekşittiğinden kime ne

Acıdır bî-çâre yavuz sirke kendi kabın (NBD, G. 632/6)

1.2.4.4.Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn)

Başta şeker kamışı ve şeker pancarı olmak üzere, hurma ve akçaağaç gibi çeşitli bitkilerin özsularından elde edilen, katıksız haldeyken renksiz ya da beyaz olan şeker, doğrudan alındığı gibi içki, şekerleme ve konserve yiyecekler gibi öbür besinlerin tatlandırılmasında da kullanılır (Ana Britannica, "Şeker", C. 20/ 1990: 255-257).

Şeker, hazırlanmasındaki safhalara göre çeşitli isimler alır. Buna göre, sadece ağdalaştırılmış, henüz tasfiye edilmemiş şakkar-i ahmar veya şakkar-i surh (kırmızı şeker); ikinci bir defa pişirilip; tasfiye edilmiş tortusunun dibe çökmesi için bir kaba boşaltıldığı zaman sulaymani, tekrar pişirilip çam kozalağı şeklinde bir kalıba döküldüğünde faniz veya fanid adını alır. Eğer üçüncü bir defa pişirilir ve mükemmel bir hâle getirilir ise imuc veya kand-i mükerrer adını alır (Ruska, 1979: 399).

Şeker kamışı, eski çağlardan beri bilinmesine rağmen, bitkiden şeker elde edilmeye başlanması, Hindistan'da 300'lü yıllara denk gelir. Şeker, mutfaklara girmeden önce tıpta kullanılmıştır. Yiyecek ve içeceklerin tatlandırılmasında ise şekerin yerini dut ve üzüm gibi meyvelerin sularından yapılan pekmezler, pestil, bal ve kak denilen kurutulmuş çeşitli meyveler kullanılmıştır (Bilgin, 2004: 288-289; Ögel, 1984: 17).

Bir müddet sonra mutfağa giren şeker, üretiminin artmasıyla çeşitli tatlıların ve şekerlemelerin ana maddesi olmuştur. Ortaçağ'da şekerçi ustaları şekerlemelere çeşitli şekiller vermiş hatta tamamen şekerden yapılmış hediyeler hazırlayıp sunmuşlardır (Bakır, 2000: 241). Osmanlı Devleti'nde de birçok alanda kullanılmaya başlanmış, düğün ve şenliklerde şekerden yapılan çeşitli şekiller, hayvanlar, ağaçlar, çiçekler, meyveler vs. düğün ve şenliğe orijinallik katan bir unsur halini almıştır. Şekerden yapılan bu çeşitli tasvirler tıpkı nahıllarda¹ olduğu gibi bir alay halinde seyircilerin önünden geçirilerek ziyafet mahalline getirilir, burada sergilendikten sonra ise davetliler ve seyirciler tarafından yağma edilirdi (Arslan, 2000: 449-451).

Klasik Türk şiirinde bazen şeker yerine “kand, sükker, şekker, şîrîn” kelimeleri zikredilmiş ayrıca, mükerrer şeker, nebât şekeri², gül şekeri, akîde şekeri gibi çeşitlerinin yanı sıra şeker yapımında kullanılan şeker kamışı anlamında ney-şeker de değişik tasavvurlarla ele alınmıştır. Şairin, sevgilinin ve âşığın sözleri, sevgilinin dudakları -tadı ve sözlerinin âşık üzerindeki etkisi dolayısıyla- şekere benzetilir. Sadece isim olarak değil sıfat olarak da kullanılan şeker, geçtiği birçok beyitte şekerle

¹“Osmanlı düğün ve şenliklerinin ayrılmaz bir parçası, belki de en önemli unsurlarından birisi ‘nahıl’dır. Nahıl, gelin ve sünnet alaylarında ağaç biçiminde yapılan, üzerinde balmumundan yapılmış, insan, hayvan, yemiş, çiçek vb. şekilde süsler bulunan, ayrıca, değerli taşlar, altın, gümüş yapraklarla, renkli ve yaldızlı kâğıtlarla kaplanan önemli bir düğün ve şenlik unsurudur.” (Arslan, 2000: 448).

² “Fatih devrinin son yıllarına ait aylık muhasebelerdeki kayıtlardan sarayda *mükerrer* ve *harcî* şekerin tüketildiği anlaşılıyor (...) II. Bayezid dönemine ait muhasebelerde bu iki çeşit yanında *nebât* şekeri de alındığı kayıtlıdır. Diğer iki şeker çeşidine göre daha pahalı olan nebat şekeri, büyük ihtimalle yiyecek ve içeceklere katılmıyor, ilaç olarak tüketiliyordu” (Bilgin, 2004: 290-291).

ve şekerli besinlerle türlü şekillerde ilişkisi olan tûtî, meges (sinek), karınca, arı gibi hayvanlarla birlikte ele alınır. Şeker ayrıca meze olarak da tüketilmektedir (Tolasa, 2001: 489-490).

Şeker, şiirlerde kâğıda sarılarak satılması, boğazına ip ya da halka takılması, dükkânlarda ve pazarda iplerle vs. asılarak teşhir edilmesi, papağanlara şeker yedirilmesi, badem, fındık, fıstık, leblebi gibi kuru yemişlerin şekerle kaplanması ve tüketilmesi, içi boş şekerlerin yapılması, şeker fiyatlarının yüksek oluşu vb özellikleriyle sık sık ele alınmıştır (Özkan, 2007: 642).

Âşık, gönlünün şeker arzu ettiğinde daima sevgilinin dudaklarını andığını, dudağının hayalinin bile hayatına tat katmaya yettiğini, onun dudağını andığında ağzının âdeta şekerle dolduğunu, sevgilinin sövmesinin bile kendisi için övgü olduğunu, zehrin bile sevgilinin dudağını andığında şekere dönüştüğünü dile getirir:

Zehr lebüni anıcah kand olur

Gisûların gönlüme pâ-bend olur (KBD, G. 154/1)

Âşık, “Ey gönlü alıp götüren güzel! Gönlüm seni görmek istiyor (seni) özlüyorum, gel. Gönlüm derdinden hasta düştü vuslatından şeker ister.” sözleriyle şekerin ilaç olarak kullanımını söz konusu edip sevgilinin üzüntüsünden hasta olan gönlü için vuslat şekerini dilemektedir:

Gel iy dil-ber ki müştâkam seni görmek diler gönlüm

Gamundan düşdi zâr ister visâlünden şeker gönlüm (ND, G. 275/1)

Şekerin, şeker kamışı denilen bitkinin işlenmesiyle elde edilmesi de dîvân şairlerinin dikkatinden kaçmamıştır. Boyunu neye benzeten âşık, kuru bir ot olan şeker kamışının belirli işlemlerden geçtikten sonra o gün için çok değerli olan şeker maddesine dönüştüğü gibi, kendi varlığını da sevgilinin aşk ateşiyle yakarak değer kazanacağını düşünür:

Ney kadümi yaharam oduna ki

Ney-şeker oda yanıcah kand olur (KBD, G.154/3)

Cem Sultan’ın “Ey put gibi güzel sevgili! Ney-şeker, şeker dudağına hizmet etmek için beline yüz yerden kemer bağladı.” şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Şekker lebüne hidmet idem diyü iy sanem

Yüz yirde bağladı biline ney-şeker kemer

(CSD, G. 94/3)

Beytinde, ham maddesi olan ney-şeker bile sevgilinin dudaklarının yanında ona hizmet eden bir hizmetlidir. Ney-şekerin boğum boğum yapısı, yüz yerden kemer takmış şeklinde düşünülmüştür. Ayrıca beyitten o dönemde hizmetlilerin bellerine kemer taktığı anlaşılabilir.

Sevgilinin dudakları aynı zamanda şekerin en mükemmel hâli olan kand-i mükerrer, yani mükerrer şekere benzetilir. Bu durumda ayva tüyleri ise şekerin üstüne konmuş sinek gibi tahayyül edilir:

La'lünün üstinde hâlün iy kamer-çehre senün

Sanasın kand-i mükerrer üstinde konmuş meges

(CSD, G. 139/5)

Çalgıcıya seslenen âşık, şeker dudaklarından güzel bir gazel söylediğini bu güzel gazeli tekrar etmesini, bir diğer anlamıyla da bu şekeri daha mükemmel olan mükerrer şeker haline getirmesini ister:

Mutrib şeker lebinde ne rengîn gazel dedin

Hoş-kavl ü ter-terânedir anı mükerrer et

(ŞD, G. 9/5)

Sevgilinin dudakları öylesine tatlıdır ki saf şeker dahi sevgilinin dudaklarından lezzet istemektedir:

Lebinden lezzet ister sükker-i nâb

Ruhundan reng umar gül-berg-i sîr-âb

(APD, G. 13/1)

Osmanlı devrinde şekerin iyisi Mısır'dan gelmekteydi. Âşık için sevgilinin dudaklarından daha iyi şeker olmadığından "(Ey sevgili!) Eğer şeker, dudaklarının haberini işittiyse Mısır'dan buraya gelmez." diyerek sevgilisinin dudaklarının üstünlüğünü belirtir:

Ger işiddiye leblerün haberin

Mısır'dan bu yire şeker gelmez

(CSD, G. 127/3)

Hatta bu üstünlüğü daha da belirgin hâle getiren Ahmedî, Mısır'a sermaye olarak sevgilinin dudaklarından şeker gittiğini dile getirmektedir:

Mısra senün lebün şekerinden varur metâ‘

Çîne senün saçun girihinden gider tuhaf (AD, G. 330/3)

Cem Sultan, sevgilinin alnının iki yanından yanaklarına ve dudaklarına doğru uzanan saçlarını, dudaklarına değdiğinde, onları öpüyormuş gibi tahayyül edip, sevgilinin misk kokulu saçlarının da tekrar edildiğinde şeker lezzeti verdiğini söyler:

Öpdüğü'çün la'lini virür şeker bigi safâ

Olıcak dilde mükerrer kâkül-i müşğîn-i dôt (CSD, G. 20/3)

Beyit, ayrıca eskiden miskle, misk gibi güzel kokulu madde ve çiçeklerle baharatlanarak yapılan farklı lezzetteki şekerlemeleri hatırlatmaktadır.¹

Şeker-ben-nokta ilişkisine yer verilen beyitte sevgilinin dudağının üzerindeki benler “şeker” sözcüğünün Arapça yazılışında bulunan “ش” harfindeki noktalara benzetilmiş, tevriyeli bir kullanımla ayrıca üzeri noktalı şekerlere telmihte bulunulmuştur:

Didüm bu hâller la'lünde n'eyler

Didi kim noktalar yok mı şekerde (CSD, G. 264/6)

Cem Sultan'ın sevgilinin yanağını parlaklığı dolayısıyla muma; dudağını ise halâveti dolayısıyla şekerle benzettiği aşağıdaki beytinde, hem mum ve şekerin eğlence toplantılarına götürmek için hoş birer hediye olarak kabul edildiğini, hem de sevgilinin bir meclis için en güzel armağan olarak değerlendirildiğini belirtmiş olur:

¹Faroqhi, 1640 tarihli İstanbul narh defterinde sükker-i mükerrer, ham sükker, nebat sükkeri, ve beyaz şehdane ednâ denilen dört şeker çeşidinin yanı sıra bir de tarçın, karanfil, anison, anber ve gül şekerleri gibi baharatlanmış şekerlerin olduğunu bunların muhtemelen akîde şekerine benzediğini belirtmiştir (Faroqhi, 1997: 230). Abdülaziz Bey, eskiden bilinen, attarlarda satılan şekerler arasında misk akîdesini de saymaktadır (Abdülaziz Bey, C.2/ 1995: 151).

Cân meclisine la‘l ü ruhun vasfını getir

Çün şekker-ile hoş yaraşur ermagân-ı şem‘ (CSD, G. 161/11)

Fars ve Türk edebiyatlarında Sâsânî hükümdarı Hüsrev Perviz ile Ermen Melikesi Şîrîn’in efsânevî aşklarını konu alan mesnevinin Ferhat dışındaki kahramanları Hüsrev, Şîrîn, Şeb-diz (Hüsrev’in atının adı), Gül-gûn (Şîrîn’in atının adı) isimlerinin bazı beyitlerde tevriyeli kullanımlarına yer verildiği, bu bağlamda bilhassa Şîrîn kelimesinin tatlı, şeker anlamına da dikkat çekildiği görülmektedir:

Cân-ı şîrîn virmişem ferhâd gibi husrevâ

Şol ruhi gül-gûnun ile kâkül-i şeb-dîzüne (CSD, G. 268/2)

Eskiden şekerler kelle şeklinde büyük boyutlardaydı. Kullanılacak kadar şeker kırılıp alınırdı. Mey ve helva meclisin vazgeçilmez unsurlarındandır. Şekerin helva yapımı için ezilmesi ve meyin içilmesi sevgilinin dudaklarına benzemeye çalıştıkları için ceza olarak tahayyül edilmiştir:

La‘lüne ideliden kendülerini teşbîh

Meyi içdük şekerün başını muhkem ezdük (MD, G. 135/3)

Menekşe, gül suyuyla yapılan cüllâba katılıp kaynatıldığında tedavide kullanılan menekşe şurubu elde edilir (Altıntaş, 2009: 103). Beyitte, menekşe ve şeker terkininin hastayı iyileştirdiği gibi şekere benzetilen memduhun adâletiyle sürekli dönüp duran, kararsız dünyanın bile huyunu düzelttiği ifade edilmektedir:

Adlinle eder dehr mizâcın felek ıslâh

Şekkerle verir fâi’de bimâra benefşe (NBD, K. 22/32)

Günümüzde satışa çıkarılan bir ürünün müşteriler için sergilendiği gibi eskiden şekerler de dükkânların önünde müşterilerin dikkatlerini çekmek için asılarak teşhir edilirmiş. Şairin hayal dünyasında bu durum, şekerin sevgilinin dudağını taklit etmeye çalışması sonucu cezaya çarptırılması şeklinde yer etmiştir:

Kellesin ortaya koyup öykünürmüş la‘lüne

Anun için çâr-sûlar içre ber-dâr oldı kand (MHD, G. 15/4)

Ayrıca, “kellesini ortaya koymak” deyimini hem eskiden şekerlerin kelleler halinde olması hem de “canını hiçe saymak” anlamında tevriyeli kullanılmıştır.

Benzer manadaki bir başka beyitte de şekerin, çarşıda asıldığı, boynuna ip takıldığı görülmektedir. Beyitten hareketle suçlu kişilerin ibret-i âlem için meydanda asıldıkları söylenebilir:

Hüsrevâ şîrîn lebin'öykündüğüyün şekkerin

Astılar bâzârda boynuna urgan takdılar (NBD, G. 183/3)

“Boğazı ipli” yâhût “boynu ipli” benzetileni tahkir ve küçümseme için kullanılan deyimleşen sözlere dendirler. Ayrıca aşağıdaki beyitte, şekerin ezilmesi o devirdeki meclislerde şeker ezilerek helva pişirilmesi âdetini yansıtmaktadır (Şentürk, 1993: 217-218):

Bezminde şevk ile ezilir dâ'ima sana

Bilmez miyim ki ne boğazı iplidir şeker (NBD, G. 83/4)

Sözlerini şekere benzeten şair, kâğıda yazdığı şiirlerini kâğıda bükülerek satılan şekerlere benzetmektedir:

Leblerün mehdinde dâ'î şehd ile şekker döker

Şi'r sanma sen anı kim kâğıd içre dürlüdür (ADD, G. 197/5)

Şekerin keşfinden ve yaygınlaşmasından sonra çeşitli meyveler de şekerle kaplanmıştır. Sevgilinin bâdem gözleriyle şeker dudaklarını hatırlayan âşık için sohbetin mezesi şekerli bademdir:

Çeşm ü la'lün yâd idelden dil-berâ

Nukl-ı sohbet şekkerîn bâdâmdur (CSD, G. 78/2)

Sözlerini şekere benzeten şair, sevgilinin badem gözlerini övdüğünde bademin şekerle kaplandığını belirtmektedir. Günümüzde de geçerliliğini koruyan badem, leblebi gibi çerezlerin beyaz ya da renkli şekerlerle kaplanmasının o dönemde de varlığı söz konusudur:

Yine medh etti Necâti senin âhû gözün

Gör ne lûtf ile şeker kapladı bâdâmlara (NBD, G. 464/9)

Tıbbî açıdan şekerin fazla tüketiminin zararlarının farkında olan şair, tekke pîrinin yaşlılığından ötürü dişlerinin dökülmesini, ağzında doğru dürüst diş kalmamasını, sevgilinin şirin dudaklarını sürekli anmasından dolayı döküldüğü şeklinde tahayyül etmiştir:

Eyledi şîrîn lebin zikrini pîr-i hânîkâh

Ol kadar kim kalmadı ağzında dendânı dürüst (NBD, G. 36/4)

1.2.4.5.Tuz (Nemek, Milh, Milâh)

Farsça “nemek”, Arapça “milh” olan tuz, kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu maddedir (Türkçe Sözlük, 2005: 2015). İnsanların ve hayvanların doğrudan tükettikleri bir besin maddesi olduğu kadar; sütlü mamullerin, sebze ve meyvelerin, derilerin muhafazasında, balıkçılıkta, zeytincilikte kullanılmaktadır. Vücuttaki sıvı dengesini sağladığı için insan günlük olarak yaklaşık 6-7 g tuza ihtiyaç duymaktadır. Halk hekimliğinde yaralar, uyuz, boğaz ağrısı, bademcik şişmesi, baş ağrısı üzerine tuz basılması yöntemiyle tedavi edilmektedir (Beyoğlu, 2004: 201; Günay, 2004: 105-111).

Tuz, kültür hayatımızda ve geleneklerimizde doğum ile birlikte önemli bir yere sahip olmayı başarmıştır. Doğumu kolaylaştırmak amacıyla kapıya serpilir, doğum yapmış kadının albasması olmaması için yastığının altına konulur, kokmasını ve pişmesini önlemek için yeni doğmuş çocuk tuzlanır, nazar değen kişilerin tuz patlatma, tuz öveteleme, tuz gömme ve tuz kavurma gibi yöntemlerle nazardan korunduğuna inanılır (Günay, 2004: 109-110; Kırmırlı, 2004: 69).

Evliya çelebinin anlatımına göre tuz, Halil İbrahim peygamber tarafından bulunmuş ve o zamandan itibaren bütün yaratıklar Halil İbrahim tuzunu yemeğe başlamışlardır. Eski Türk mitolojisine göre ise; Nuh peygamberin torunu Türkün oğlu Tutuk avladığı geyiği pişirirken yere düşürmüş ve yerin tuzlu olmasından dolayı tuzu keşfetmiştir. (Günay, 2004: 106). Acaloğlu, bu kayıttan yemekte tuz kullanımının sıradan bir olay olmayıp bir uygarlık adımı olarak görmektedir (Acaloğlu, 2004: 138).

Klasik Türk şiirinde “milh ve nemek” kelimeleriyle de anılan tuz, beyitlerde yaraya tuz bas-, tuzu biberi ol-, tuz buz ol-, tuz ek-, tuzluya otur-, tuzu kuru ol-, (tadı) tuzu kaybol- gibi deyim içinde kullanılır. Âşığın dinmeyen gözyaşlarıyla kirpiğinden eksik olmayan tuz, sevgilinin dudakları ile ilişki içinde verilmiştir (Pala, 2004: 146):

Lebleri nemekîn durur hem nemekîn gözüm yaşı

Kanda melâmet olsa hem lutf u milahlar arturur (KBD, G. 1081/3)

Âşık, tuzun suda, mumun ateşte erimesi gibi ruhunun ve teninin gözyaşlarıyla eridiğini dile getirmektedir:

Gözlerüm yaşında eridi cân u ten

Şöyle ki odda şem‘ erir suda nemek (AD, G. 372/2)

Tuz-ekmek yemek kişileri birbirine yaklaştıran minnet duygusunu körükleyen bir durumdur. Nesîmî kendisine seslenerek vefasız ile yenen tuz ve ekmeğin sonunda boşa gideceğini söyler:

İy Nesîmî ‘âkıbet varur yile

Bî-vefâ ile yinen nân u nemek (ND, G. 220/7)

Âşığın sinesi sevgilinin derdiyle parça parça olmuştur. Sevgili ise bu durum karşısında bıyık altında gülmekte (alay etmekte), zaten üzgün olan âşığın yarasına âdeta tuz ekmektedir:

Sîne-i pür-şerhamı gördükçe eyler rîş-hand

Ya‘nî ol kân-ı melâmet tuz eker kurbânına (MD, G. 234/7)

“(Yaraya) tuz ek-” üzüntüyü bir kat daha artırmak anlamında kullanılan bir deyimdir. Güzelin gamzeleri âşığın gönlünü yaralamaktadır. Âşık, “hiç değilse gözyaşı selim bu yaraların üzerine tuz ekmesin” temennisinde bulunur. Yaraya tuz basmanın bir tedavi yöntemi olduğunu hatırlarsak âşığın bu sözleriyle sevgilinin açtığı yaraların iyileşmesini istemediğini de düşünebiliriz:

Yâreler urdukça gamzen sîne-i mecrûhuma

Dökmese seylâb-ı eşkim bâri üstine nemek (MHD, G. 88/2)

Sevgilinin dudakları kimi zaman şeker, kimi zaman tuz saçar. “(Ey sevgili!) dudağın dünya halkını daima sihir ile aldatmak için kimi zaman tuz gösterir, kimi zaman şeker saçar.” Âşık, sevgilinin dudaklarının bu değişkenliğini dünyadaki herkesi aldatmak için sihir yaptığı şeklinde tahayyül etmektedir:

Sihir ile aldatmağa halk-ı cihânı dem-be-dem

Gâh olur tuz gösterir geh şeker-efşândır lebin (NBD, G. 310/5)

Ahmed Paşa, sevgilinin şeker gibi tatlı olan ağız suyununun bir damlasının denize düşmesi takdirinde bu denizden tuz yerine şeker çıkarılacağını söyleyerek sevgilinin ağız suyunun tatlılığını vurgulamaktadır:

Deryâya düşse katresi yâr ağzı yarının

Tuz yerine hemişe denizden şeker çıkar (APD, G. 67/3)

1.2.4.6.Un, Hamur (Hamîr)

Un, öğütülerek toz haline getirilmiş tahıl ve başka besin maddelerinden elde edilen gıda; ekmeği ve hamur işlerini sofrasından eksik etmeyen Türkler için mutfağın ana malzemelerindendir. Hamur, unun su veya başka bir sıvıyla karıştırılarak yoğrulması sonucu elde edilen üründür (Türkçe Sözlük, 2005: 841).

Taranan şiir metinlerinde değirmen, kemik, helva, âşığın canı ile ilişki içinde kullanılmıştır. Felek, insan ömrünü harcadığı için taneleri dövüp un haline getiren bir değirmen olarak tasavvur edilmiştir. “Felek değirmenine ibretle bak ki dönüp nicelerin (kaç kişinin) kemiğini un eyledi göresin.” Beyitte insanların bu dünyadan göçüp gitmeleri felek değirmeninde kemiklerinin un haline geldiği şeklinde tahayyül edilmiştir:

Felek degirmenine ‘ibretile bah göresin

Ki degzinüp niçelerün sünügin eyledi un (AD, K. 65/19)

Kadı Burhaneddin insanoğlunun toprak ve sudan yaratılmalarına telmihen ilk beytinde, Tanrı’nın kendi mayasını şarap ile hamur ettiğini bu yüzden de ezelden beri dolu şarap kadehini içtiğini belirtirken; ikinci beytinde, sevgilinin dudağının şeker, yanağının gül gibi olmasını yaratılırken gül ve şekerden yoğrulmasına bağlamaktadır.

Hamîr-i mâyemüzi hamr ile çalab ezeli

Tolu ayağı içerüz zi-bâde-i ezeli

(KBD, G. 49/1)

Lebi şekker yanağı gül anunçündür kim ezelden

Gül ile şekker-i mısırî türâbına hamîr olmuş

(KBD, G. 1135/3)

Mesîhî, yiğitlerin gürz ile dağı hamur edip ekmeğini artırdığını söylemektedir:

Senden eksüklük dilerler etmegin arturmaga

Şol bahâdurlar ki eyler gürz ile tagı hamîr

(MD, K. 11/19)

1.2.4.7.Yağ

Yağ, sütün bir takım işlemler görmesiyle ortaya çıkan bir süt ürünüdür. Ayrıca, hayvanlardan ve bitkilerden de elde edilmektedir. Deriyi yumuşatmak için de kullanılan yağ, ekmeğe sürülerek, eritilip ekmeğe banılarak yendiği gibi yağın kullanılmadığı yemek yok gibidir (Köymen, 1982: 36). Yağın Türk mutfaklarında ne kadar önemli olduğunu bir gözlemci doğrulamaktadır: “İnek yağı katmaksızın hiçbir yemek pişirmezler. Kızartma, yahni, kavurma, mercimek, nohut olsun, mutlaka yağ katarlar. Ekmeği bile yağa bularlar.” (Şavkay, 2000: 34).

Sevgili, âşığa her zaman eziyet eder, ağlatır, inletir. Âşık, “(Sevgilinin) cefaları ne kadar acı (olursa da) onun acısı rakibin yağıyla balından çok daha iyidir.” diyerek ne kadar acı olursa olsun sevgiliden gelen tüm dertlerin, ızdırapların rakibin yağıyla balından (güzel davranışlarından) çok daha iyi olduğunu, tercih edilir olduğunu söyler:

Cefâları ne kadar acı ise yigrekdür

Anun acısı rakîbün yağıyle balinden

(ND, G. 335/7)

Gözyaşlarını bahar yağmuruna benzeten şair, sevgilinin yüzünü anıp ağladığı zaman gönlünün kavuşmayı arzuladığını, bahar yağmurlarının bal yağ olduğu gibi bal yağ gibi güzel vuslatı dilediğini söyler:

Yüzün anıp ağladığımca visâl özler gönül

Kim bahâr eyyâmının yağmuru bal ü yağ olur

(NBD, G. 107/3)

1.2.5. Mandıra

1.2.5.1. Peynir (Penîr)

Farsça “penîr”den dilimize geçmiş olan peynir, sütün ateş üzerinde kaynatılması sırasında mayalanması suretiyle yapılmaktadır. Peynirin ilk yapıldığı tarih ve yöre kesin olarak bilinmemekle birlikte, 8-9 bin yıl önce Orta Asya’daki göçebe Türk boyları veya Güneybatı Asya’da yaşayan insanlar tarafından, sütün hayvan mide veyahut derilerinde taşınması sırasında tesadüfen oluşan ekşi süt pıhtısından yapıldığı tahmin edilmektedir. Peynir, sade ekmekle ya da yağ ve ekmekle birlikte tüketildiği gibi incelikli sofralarda sunulan yemeklerin de malzemesidir. Özellikle börekler ve pidelerin harcı olan peynir, çeşitli tatlılarda da kullanılmaktadır (Tekinşen ve diğ., t.y.: 7, 61).

Beslenme değeri ve besin öğeleri bakımından zengin bir süt ürünü olan peynirin dünyada yaklaşık 4000; ülkemizde ise 50 kadar çeşidi bulunmaktadır. Beyaz peynir, kaşar peyniri, otlu peynir, tulum peyniri, dil peyniri, lor peyniri, çeçil peyniri Türkiye’de bulunan bazı peynir çeşitleridir (Sürücüoğlu, 2001: 142-143).

Dîvân şiirinde çok sık rastlanmayan peynir, rengi dolayısıyla kara benzetilmiştir. Sarhoşların düşün olduğu bir besin olarak ve fakirliğin bir sembolü olarak beyitlerde kullanılmıştır.

Ne revâdur kim yiye cühhâl dürlü at‘ime

Bana her kış âfitâb u berf ola nân u penîr (MD, K. 11/24)

Şair, yukarıdaki beytinde güneşi ekmeğe, karı da peynire benzetirken, kendisinin her türlü yoksunluğa boyun eğdiğini söyleyip başkalarının ise hak etmedikleri bir hayat sürdürmelerinden şikâyet etmektedir.

Anadolu dışındaki peynirlerin de bilindiği anlaşılan aşağıdaki beyitte, fakirlerin temel azığı olan peynir, sultan sofralarında yerini almıştır:

Pâdişeh-i mülk-i Rum eşiğine dünki gün

Geldi beş altı çörek hâs frengî penîr (NBD, Kt. 37/1)

1.2.5.2.Kaymak

Bir süt ürünü olan kaymağın iyisi yağ ve kuru maddece zengin olması nedeniyle manda sütünden yapılmaktadır. Eskiden kaymakçı dükkânlarında tepsiler içinde bulunan lâle lâle taze kaymağın üzerine arzuya göre tuz, Şeker, meyve Şurubu ve bal ilave edilirdi.

Kaymaklı börek, kaymaklı kestane, kaymaklı baklava, kaymaklı yaprak tatlısı, kaymaklı ekmek kadayıfı gibi çeşitli tatlılar Osmanlı resmi ziyafetlerinde yer alırken kaymak, sade olarak yahut bal ile birlikte de tüketilmektedir (Akçiçek, 2002b: 308-310).

Ahmed-i D, bir yer ismi olan ‘‘Akçakoyunlu’’, ‘‘kız’’ kelimesini hatırlatan ‘‘kuzı’’, ve ‘‘kaymak’’ kelimeleriyle ihm-ı tenasüb sanatı oluşturmakta; bal, kaymak kelimelerini sevgiliyle iliŐkilendirip bal ile kaymağın birlikte güzel olduğunu dile getirmektedir:

Dn akça koyunluda bir geç kuzı sevdm

Kim bal ile kaymakdan anun beresi nzk (ADD, G. 99/7)

1.2.6. Baharatlar (Issı Otlar)

Baharat, Arapçadan dilimize geçmiş kokulu bitkiler anlamında çoğul bir sözcüktür. Eskiden baharata ‘‘ıssı ot’’ denilmiŐtir.¹ Günümüzde ‘‘baharat’’ sözcüğü, tat ve koku vermesi için yemeklere katılan baharlı bitkilerin kurutulmuş bölümlerinin adıdır. Bitkilerin birçok bölümü, özellikle; yaprakları, tohumları, gövde kabukları veya kökleri baharat olarak kullanılır.

Baharatın günümüzden 6000 yıl önce, neolitik çağda kullanılmaya baŐlandığı söylenmektedir. Asur-Babil hekimleri baharatı ve hoş kokulu bitkileri, hastalıklara sebep olan kötü ruhları uzaklaŐtırmak için ilaç yapımında kullanmışlardır Mısırlılar,

¹Nil Sarı, ‘‘ıssı ot’’ deyimiyile kokulu otların ve baharatların kastedildiğini belirtmektedir (Sarı, 1982: 247). ‘‘Türkçede baharata ‘ıssı ot’ denilir. Örneğin Şirvânî ‘ıssı otlar saalar’, ‘ıssı otlar ekeler’ der.’’ (Yerasimos, 2005: 51).

baharatın, kokulu bitkilerin mikropları ve bakterileri öldürdüğünü ve baharattan esans yapmayı keşfetmişlerdir. Osmanlı'da baharat, yiyecek ve içeceklerden ziyade olağanüstü güç verdiği kabul edilen “macûn” yapımında kullanılmıştır.

Baharatlar, kesilen hayvanın etinin uzun süre saklanamadığı dönemlerde etin bozulmasını önleyen koruyucu bir madde olarak kullanılmıştır. İştah açması, sindirime yardımcı olması, sinir sistemini teskin etmesi yararlarından bazılarıdır. Bunun yanı sıra tuvalet sabunlarına, kremlere ya da merhem şurup gibi ilaçlara koku vermek için de kullanılır (Yalçın, 2000).

Dîvân şiirinde, rengi, şekli ve boyutu dolayısıyla; sevgilinin beni, ayva tüyleri, âşığın yüzü ile teşbih içindedir. Yiyeceklere, içeceklere, tatlılara katılmaları, insan üzerindeki etkileri de yer yer görülmektedir. Taranılan dîvânlarda, haşhaş, karabiber, karanfil, kimyon, misk, safran, zencefil gibi baharatlara rastlanmaktadır.

Cem Sultan'ın aşağıdaki beytinde gül şerbetine baharat karıştırıldığı yer almaktadır:

Issı otlarla mürekkeb sükkerî gül şerbeti

Hokka-i yâkût-ıla terkîb-i Efrenğân'dur (CSD, K. 9/26)

Baharatlar, yiyecek ve içeceklere tat vermelerinin yanında sağlığa faydaları bilinen maddelerdir. Şair, eski tıpta sıcak nesnelere olduğu kabul edilen baharatların kışın yenilmesini, perhiz edip soğuk içilmemesini tavsiye eder:

Issı otlar[1] yi sovk içme perhîz it sakın

Ol sudan iç kim içinde odı pinhân eyledi (ADD, K. 17/21)

1.2.6.1.Haşhâş

“Haşhaş” kelimesinin bitkinin kapsülleri sallandığında tohumların çıkardığı sestene kaynaklanan taklidi bir isim olduğu görüşü yaygındır. Gelincikgiller ailesinden 30-200 cm. boyunda bir yıllık otsu bir bitki olan haşhaşın tohumları beyaz, kirli sarı veya morumsu siyah renkli olur. Meyvesi tepeciğinin altından delikler halinde açılanına açık haşhaş, açılmayanına Anadolu haşhaşı, kör haşhaş denir.

Afyon, henüz olgunlaşmadan özel bir bıçak ve özel bir yöntemle çizilen haşhaş kozalağından sızan sütün yoğrulmasıyla elde edilir. Olgunlaşan haşhaş tohumundan

çkarılan açık sarı renkli, uçucu ve lezzetli, hafif tatlı olan haşhaş yağı tereyağıyla karıştırılarak çorba ve pilav gibi yemeklerde kullanılır. Ezilen tohumları ekmek ve hamur işleri, dolma, helva vb. yiyeceklerin yapımında kullanılır. Ayrıca haşhaş bitkisinin yaprakları garnitür olarak tüketilir veya sirke ve zeytinyağı dökülerek salatası yapılır. Artıkları da hayvan küspesi ve yakacak olarak kullanılır (Baytop, 1997: 403; Halıcı, 1989: 171-172).

Haşhaşın birçok tedavi edici özelliğı bulunmaktadır. Uykusuzluğa iyi gelmesi, deri iltihaplarını gidermesi, boğaz iltihaplarına, nezle ve ishâle iyi gelmesi, bronşiti iyileştirmesi ve ağrı kesici özelliğı bunlardan birkaç tanesidir (Anadol, 1990: 128).

Dîvân şiirinde az sayıda beyitte kabuğunun çizilerek afyon elde edilmesi, küçük tanelerden oluşması ve uyuşturucu özelliğinin bulunması, üzerine dua yazılması, tatlılara katılması açısından kullanılmış; gönül, dünya, ben ve ağız ile ilişkilendirilmiştir (Bayram, 2007b: 9).

Nesîmî, Memduh olmadan dünyada hiçbir nesnenin olmayacağını, dağ ya da haşhaş olsun her şeyin varlığını ona borçlu olduğunu söyler:

Sensüz olmaz cihânda eşyâ çün

Gerçi kûh u ve gerçi haşhâşam (ND, Trc. 3/3/7)

Sevgilinin dişlerini iyi inciye, ağızını da noktaya benzeten şair, bu otuz iki inci bir noktaya sığabildiğine göre, bir haşhaş tanesine de bin hazine sığması gerektiğini dile getirirken sevgilinin ağzının haşhaştan bile küçük olduğunu ifade eder:

Bir noktada koyan otuz iki dür-i hôş-âb

Bin genci nihân eyleye haşhâşa gerekdür (KBD, G. 564/7)

Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde gönlünü haşhaşa benzeterek sevgiliye olan bağlılığını gönlüne nakşetmesini, haşhaş tanesinin üzerine dua yazma âdeti çerçevesinde söz konusu etmiştir:

Nakş eder ihlâsını dilde Necâtî gûyiyâ

Kulhüvallâh yazar bir dâne haşhâş üstüne (NBD, G. 550/6)

Haşhaş vb. üzerine dua yazma geleneğiyle ilgili tasavvurlara “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Meyve Üzerine Âyet, Sûre Ya Da Dua Yazma).

Ahmed-i Dâ’î, şekerin sevgilinin taze pelte gibi dudaklarını görünce varlığını haşhaş gibi küçük parçalara ayırdığını söylerken; Ahmed Paşa, sevgilinin dudaklarını pelteye, ayva tüylerindeki peltenin üzerindeki haşhaşa benzetmektedir:

Görüp şeker lebin pâlûde-i ter

Urup öz magzını haşhaş idüpdür (ADD, G. 113/5)

Leb ü halin hayal’olalı gözde

Nişeste hûş olur pâlûde haşhâş (APD, G. 133/4)

1.2.6.2.Karabiber (Biber, Fülful)

Ana vatanı Hindistan’dır. Özel kokusu, aksırtıcı, yakıcı ve acı bir tadı olan karabiber, 4-6 mm çapında, üzeri buruşuk, siyahımsı renkli, küremsi şekilli tanelerdir (Baytop, 1984: 271). İyileştirici özelliği olan karabiber, uyarıcıdır, iştahı açma, mideye iyi gelme, bağırsaklardaki iltihabı yok etme, sinirleri kuvvetlendirme, şeker hastalığının ilerlemesini durdurma, soğuk algınlığını giderme, enerji verme, öksürüğü kesme gibi fonksiyonları vardır (Anadol, 1990: 143).

Orta Çağ’da değerli şeyler için “karabiber gibi pahalı!” denilmesi, Roma’da bir dönem karabiberin “para” yerine kullanılması, İmparator Theodosious’un Atilla’ya hediye olarak çok miktarda karabiber ve tarçın göndermesi o dönemde bu baharatın ne denli değerli olduğunu ortaya koymaktadır (Yalçın, 2000: 21-25).

Taranılan dîvânlarda, “biber” ve “fülful” adlarıyla geçen karabiber, sıklıkla ana vatanı olan Hindistanla birlikte geçmektedir. Rengi ve küçüklüğü dolayısıyla, yıldız, ayva tüyleri ve ben ile ilişkilendirilmiştir.

Dîvân şiirinde nergis, mest ve şehla olması, ortasındaki koyuluk nedeniyle göze, umumiyetle sevgilinin gözlerine, benzetilmektedir. Şair, sevgilinin gözlerine benzeyen iki renkli nergis açılrsa da benlerine benzer bir karabiber bulunmayacağını söyler:

Gözün nazîri nergis-i ra'nâ ger açıla

Benlerünün müşâbihi fülful bulunmaya

(AD, G. 592/2)

Karabiberin sevgilinin benine teşbih edildiğini ve ana vatanının Hindistan olduğunu daha önce dile getirdik. Cem Sultan, sevgilinin benini karabibere benzetirken; Ahmed Paşa, bu karabiberin Hindistan'dan dahi çıkmayacağını dile getirip sevgilinin benini methetmektedir:

Didüm bu ne bendür bu ne dildür bu ne saçdur

Didi biri bülbül biri fülful biri gîsû

(CSD, G. 263/4)

Hâl ü zülfünde ne yaraşmış dedim dil-ber dedi

Hindden bir dâne çıkmaz Ruma bu fülful gibi

(APD, G. 304/4)

Benzer bir başka beyit de Mesîhî'ye aittir. Şair, sevgilinin fülful benini, karabiberin işittiğinde kıskançlıktan canını acıtacak kadar çok vafettiğini söyler. Karabiberin “canının acıması” yakıcı bir tadı olmasındandır. Ayrıca, karabiberin dövülerek toz haline getirilmesini de çağrıştırmaktadır. Beyitte hüsn-i ta'lil sanatı yapılmıştır:

Fülful-i hâlünü cânâ şu kadar vaf itdüm

Ki hasedden işidüp cânı acıdı biberün

(MD, G. 128/2)

Mihri Hatun, “Beyim! Yanağın gülbahçesinde (bir) taze güldür. Benin gül yaprağının üstünde fülful tanesi olmuştur.” sözleriyle sevgilinin yanağını taze gül, yanağının üstündeki beni de karabiber tanesi olarak tasavvur etmektedir:

Letâfet gülsitânında begüm haddün durur ter gül

Olupdur berg-i gül üstinde hâlün dâne-i fülful

(MHD, Tah. 1/6)

1.2.6.3.Karanfil (Karanfül)

Karanfil, 10-20 m yüksekliğinde kışın yapraklarını dökmeyen bir ağaç türünün kurutulmuş çiçek goncasıdır. 10-17 mm uzunlukta, siyahımsı renkli, çivi biçiminde olan karanfil, kuvvetli kokulu, yakıcı ve baharlı lezzetlidir. Üçüncü dereceden sıcak ve kuru olan karanfil, soslarda ve başka reçetelerde güzel sonuçlar verir. Çok tanınmış olan bu baharatın yemeklerde kullanımı Orta Çağ'da dahi önemlidir.

Uyarıcı, midevî ve antiseptik etkilere sahip olan karanfil, nefesin temiz, taze ve güzel kokması için ağızda bulundurulur. Öksürük, hıçkırık, kusma, ağız ve boğazdaki iltihaplanmalarda kullanılan ilaç karışımlarına katıldığı kaydedilmiştir (Dalby, 2004: 80-84; Baytop, 1984: 272).

Şiir metinlerinde hem güzel kokulu, sarı taç yapraklı çiçek hem de hoş kokulu bir baharat anlamıyla kullanılmaktadır. Ağız kokusunu giderici özelliği ve kâfurla birlikte kullanımı beytilerde yer almaktadır. Karanfilin anlam çerçevesini; yara (zahm), ben (hâl), yüz, yanak, boy, göz, çene (zenahdân), zülf, güzel, gelin ('arûs), sevgili, âşık, âbdâl, kuş ve yıldızlar (encüm) oluşturmaktadır (Bayram, 2007c: 215).

Sevgilinin beni karanfile benzetilerek karanfilin ağız kokusunu defetmesi gibi sevgilinin beni de âşığın dilinden düşmeyerek benlik şarabı kokusunu defedecektir:

Dem-be-dem benlik şarâbı kokusun def etmege

Vasf-ı hâlin düşmez ağızımdan karanfildir bana (NBD, G. 15/3)

Sevgilinin yüzü beyazlığı nedeniyle kâfura, benleri de karanfile benzetilmiştir. Kâfur ve karanfil karışımının söz konusu olduğu beyitte, kâfurun beyazlığı ve saflığı ile karanfilin koyu rengi arasında tezat yapılmıştır:

Her kim yüzünde benlerün görmüş degül bilmez nedür

Kâfûr-ı 'ârız üzre ol hâl-i karanfûl niçedür (ADD, G. 266/2)

1.2.6.4. Kimyon (Kemmûn, Zîre)

Ana vatanı Mısır'dır. Hindistan, Akdeniz ülkeleri ve Türkiye'de yetiştirilir. Beyaz veya pembe çiçekli, parçalı yapraklı, bir yıllık otsu bitkidir. Kuvvetli kokulu ve özel lezzetli bu bitki, 5-6 mm uzunlukta, iğ biçiminde sarımsı esmer renkli taneler halindedir. 5 adet kaburgadan oluşan her bir meyvenin kaburgaları arası sarı renkli, üzeri seyrek tüylüdür.

Sağlık amaçlı kullanılabilen kimyon, gaz söktürücü, uyarıcı, idrar söktürücü ve terletici özelliklere sahiptir. Romalılar döneminden beri baharat olarak kullanılan kimyon (Baytop, 1984: 299), mutfağımızda, öğütülerek köfte ve sucuk hamurlarına ve birçok

yemeğe konduğu gibi ızgara et ve ciğer kebablarının üzerine de serpilir. Sıvı yağ içine katılarak da kullanılır (Yaman, 1988: 324).

Arapça “kemmûn”, Farsça “zîre” adlarıyla anılan kimyon, incelenen şiir metinlerinde rengi ve boyutu dolayısıyla; sevgilinin beni, ayva tüyleri, aşığın gönlü ile teşbih içindedir. Sevgilisinin vuslatına eremeyen âşık sudan mahrum olan kimyona benzetilir:

İsderem anun vaslunu vü girmez elüme

Şöyle ki su isdeye vü mahrûm ola kemmûn (KBD, G. 345/4)

Kirmân, kimyonuyla ünlü bir şehirdir. Âşığın canı kimyona benzetilirken, âşığı çok olan sevgili de kimyonu bol olan Kirmân şehrine benzetilir. Kadı Burhaneddin, aşağıdaki beytinde, sevgiliye can vermenin zaten bol ve kaliteli kimyona sahip Kirmân şehrine kimyon götürmek kadar yersiz olduğunu belirtmektedir:

Ben niçe cân aparam k’ol hazrete ola kabûl

Çün kamu zirelerün sen iy sanem kirmânısın (KBD, G. 622/9)

Benzer bir mana da Ahmed-i Dâ‘î’nin aşağıdaki beytinde geçer. Âşıkların, sevgiliye canını hediye etmesinin sıradan bir durum olduğu “Kirmân’a kimyon götürmek” deyimini ile ifade edilmektedir:

Cân tuhfesini turfedür ol cânâ iletmek

Benzer şuna kim zîreyi kirmâna iletmek (ADD, G. 176/1)

1.2.6.5.Müşğ

Doğu Türkistan’da yaşayan bir çeşit erkek ceylanın göbeğindeki urdur. Hayvanı rahatsız eden bu ur, hayvanın sürtünmesi yoluyla düşürüldüğü için misk avcıları sahralara kazık çakar ve ceylanların bu kazığa sürtünerek misk ürünü düşürmelerini sağlarlar (Pala, 2008: 324).

Eski tıbbâ göre sıcak ve üçüncü dereceden kuru olduğu için sıcak ortamlarda baş ağrısına neden olurken başta meydana gelen soğuk hastalıklara karşı etkilidir. Kalbi ve vücudu güçlendirir (Dalby, 2004: 72). Özellikle koku maddesi olarak kullanımı yaygındır. Ancak, baharat olarak da kullanılmaktadır. Miskin, amberle birlikte en

pahalı baharat olduğu ve saray mutfağında yemeklerde, tatlılarda ve şerbetlerde kullanıldığı kaydedilmiştir (Yerasimos, 2005: 53).

Dîvân şiirinde en çok sözü edilen koku ve maddelerden biridir. “Miskîn” ile tevriyeli olarak kullanımına sık rastlanır. Kokusu ve siyah rengi ile sevgilinin kokusu, ayva tüyleri, beni, kaşı, saçları; gece, mürekkeb vs. miske benzerler (Pala, 2008: 324).

Miskin yemeklere katılması pek rastlanan bir kullanım olmamakla beraber, Cem Sultan’ın bir beytinde balık etlerinin kıpkızıl miskle piştiği ifade edilir:

Kıpkızıl Müşg-ile bişmiş tâze balık etleri

Kâse-i çînîde kand-ıla gül-âb-efşândur (CSD, K. 9/27)

1.2.6.6. Safran (Za’feran, Za’afran)

20-30 cm boyunda, sonbaharda yapraklar ile birlikte mor renkli çiçekler veren, soğanlı bir kültür bitkisidir. Türkiye’de Safranbolu’da az miktarda yetiştirilmektedir. Safran elde etmek için yumrular ağustos sonu ile eylül başlarında tarlaya dikilir ve ekim başında çiçekler meydana gelir. Tepecikleri elle kopartılarak çiçekten ayrılan safran ince bir tabaka halinde bir elek üzerine konur ve hafif kömür ateşi üzerinde kurutulduğunda rengi kızıla yakın bir sarıya dönüşür. Arzu edilen renge ulaşamayan sahte ya da kalitesiz safrana renk ve koku itibariyle benzer bitki tozları, kimyasal boyalar, balmumu, hayvanî yağ, lif ve kan gibi organik maddeler katmak safran hileleri arasındadır.

Türk mutfak kültürünün en eski baharatlarından biridir. Osmanlı döneminden beri zerde, aşure, lokum, helva vb. tatlıların malzemeleri arasındadır. Ayrıca, doğal bir koku ve renk verici olarak gıda, boya, tekstil ve itriyat sanayisinde kullanılmaktadır. Uykuyu düzenlemesi, neşelenmesi, hazmı kolaylaştırması ve kas gevşetmesi, çiğnendiğinde diş etlerini, sürme gibi sürüldüğünde gözleri kuvvetlendirmesi yararlarından bazılarıdır (Baytop, 1984: 360; Ceylan, 2005: 3-6).

Dîvân şiirinde rengi yönüyle âşığın yüzü (çehre, sîmâ, beniz, yanak) ile ilişkilendirilmiştir. Âşık, sevgilinin ayva tüyleri, Nasreddin Hoca’yla da ilgisinin kurulduğu görülmüştür. Şiirlerde safrana hile katılması söz konusu edilirken neşe verici ve güldürücü özelliği de geçmektedir. Ahmet Talat Onay, düğünlerde zâferanlı

zerde-pilav ikram etmenin ve eski İstanbul medreselerinde zerde çıkarılmasının, neşeyi artırmak amacı güdebileceğini söyler (Ceylan, 2005: 9; Bayram, 2007c: 116).

Ahmedî, yüzü âşk derdiyle sararmamış kişilere âşık denilmeyeceğini söylerken; Nesîmî, sevgilinin rakiplere daha fazla ilgi göstermesi karşısında yüzünün safran gibi sarardığını belirtmektedir:

‘Âşık mı diyeler ana kim derd-ile müdâm

Yanağı za‘ferân gözi yaşı bakam degül (AD, G. 398/2)

Za‘ferân tek benzümi döndürdi ol bî-rahm yâr

Düşmeni handân idüp dostını giryân eyledi (ND, G. 456/2)

Kadı Burhaneddin, safran rengindeki sarı yüzüne gece gündüz kanlı gözyaşları döktüğünü¹; Ahmed Paşa, sevgilinin âşığın yüzüne gülmesinin safranın bir etkisi olduğunu; Necâtî Bey, safranın rengine bakılınca tatlı olmadığını anlatacağını dile getirmektedirler:

Saru benze gice gündüz dökerem kanlu yaşı

Kan ile hâsıl kıluram za‘ferân-ı rûmdur (KBD, G. 1124/4)

Yüzüme güldüğüne minnet etme

Ki bu hâssiyyetidir za‘ferânın (APD, G. 169/2)

Ma‘rifet vermez Necâtî câhile fâhir libas

Kimse demez rengine bakıp za‘afrân tatlıdır (NBD, G. 144/10)

Safran zor elde edilen, uğraş isteyen bir üründür. Âşık, yanağının rengine meyiletmeyen rakibi, bu değerli bitkiyi diğer otlardan ayırt etmeyen eşeğe benzetmektedir:

¹“Kadı Burhaneddin’in, kanlı gözyaşlarıyla suladığı sararmış benzini “za‘ferân-ı Rûm”a benzetmesinden, Anadolu’da 14. yüzyıldan beri bu yolla yaygın bir şekilde safran hileciliği yapıldığını da anlıyoruz” (Ceylan, 2005: 7).

Rakîb olmaz ruhum rengine mâ'il

Eşekdür za'ferân kadrini bilmez

(CSD, G. 130/2)

1.2.6.7.Zencefil (Zencebîl)

Zencefilin çok eski belki de en eski baharat olduğunu gösteren dilbilimsel ipuçları mevcuttur. İlk defa Çinliler ve Hintliler tarafından tarımı yapılmış olan zencefil M. Ö. 6. yy.'dan beri Çin'de baharat ve ilaç olarak kullanılmaktadır. Kuzey Avrupa'da ise Romalılar zamanından beri kullanılmaktadır. 14. Yüzyıl Arap gezgini İbn Battûta, Hindistan'ın güneyinde karşılaştığı Çinli denizcilerin tahta sandıklarda kokulu otlar, sebzeler ve zencefil yetiştirdiklerini aktarıyor.

Zencefilin taze kök sapı açık sarı, ince kabukludur ve üzerinde pembemsi gövdeler çıkar. Taze köksap, eski kökten daha gevrek ve daha suludur, çiğ yenebilir, kolayca rendelenebilir ya da dövülerek suyu çıkarılabilir. Panzehir yapımında da kullanılan zencefilin ısıtıcı, sindirimi kolaylaştırıcı, cinsel gücü ve doğurganlığı artırıcı, iştah açıcı fonksiyonları vardır (Yalçın, 2000: 245; Dalby, 2004: 25-33).

Cennette bulunduğu vadedilen çeşmelerden biri de zencefil çeşmesidir.¹ Ahmedî, aşağıdaki beytinde sevgilinin şarabı içtiğinde elindeki şarabın selsebile dönüşeceğini, bu şarabın Kevser, kâfur ve zencefil mizaçlı olacağını belirtmektedir:

Nûş itdügünde mey olur elünde selsebîl

Kevser olur mizâcı vü kafûr u zencebîl

(AD, G. 405/1)

Ahmed-i Dâ'î ise içkinin insana verdiği geçici keyfiyet nedeniyle her derdin devası olarak görmekte, "Devâyı kâfur ve zencefil ile (olur) sanma. Onu (içkiyi) iste çünkü halkın faydasına olan odur." sözleriyle cennetteki kâfur ve zencefilin değil içkinin derde derman olacağını belirtmektedir:

Devâyı sanma ki kâfûr u zencebîl iledür

Taleb kıl anı kim oldur menâfi'ü-li'n-nâs

(ADD, G. 264/4)

¹ "ve orada bir kadeh sunulur ki katkısı olmuştur zencefil." (İnsan sûresi 76/ 12-22 Ayet.) (Yazır, t.y.: 578).

Âşığın gönlü aşk ateşiyle yanarken gözlerinden su akmaktadır. Şair, su ve ateşin aynı yerde bulunduğuna göre eğer bu suyun bir ot yetiştirirse bunun zencefil olmasına şaşılmaması gerektiğini söylemektedir:

Gözüm yaşı odundan ahar olmaya ‘aceb

Ol ot ki ol bitüre eger zencebîl olur

(KBD, G. 630/6)

1.2.7. Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Ükül, Yemiş, Yemiş)

Türkçe sözlükte, bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan tohumları taşıyan, genellikle yenebilen organ ve mecazen ürün, sonuç, kâr şeklinde yer alan meyve, Farsça “mîve” sözcüğünden dilimize geçmiştir. Eski Türkçeden beri kullanılan “yemiş” kelimesi de meyve kavramını ifade etmektedir. Ayrıca, “meyve” anlamında, “yemiş” ve “tüş” kelimelerinin Uygur dönemi metinlerinde kullanıldığı görülmektedir (Kültürel, 2006: 351).

Besleyici, ferahlatıcı özelliklere sahip olan meyveler, Kur’ân-ı Kerim’de çoğu kez cennet nimetlerinin ilk sıralarında anılmaktadır: “Orada meyve çeşitleri, salkımlarla dolu hurma ağaçları, saplı ve yapraklı hububat ve hoş kokulu bitkiler vardır.” Meyvenin geleneksel tıpta tedavi için birçok kullanım şekli vardır. Hatta meyveye bakmanın bile insana mutluluk verdiği öne sürülmüştür (Tekines, 2008: 136).

Meyvelerin insan hayatındaki önemi, yiyecek maddesi olarak ne kadar benimsendiği, ancak sadece bir beslenme aracı olarak görülmeyip, estetik anlayışta da yer verildiği, süslemelerde, mimaride kullanılan figürlerde karşımıza çıkmasından anlaşılmaktadır. Meyve; kilimlerde, halılarda, dokumalarda, oyalarda, minyatürlerde, hat sanatında, süsleme sanatında, çinilerde, seramikte, konut mimarisinde ve mezar taşlarında çeşitli figürlerle yansıtılmıştır (Gürsoy Naskali, 2008: 3).

Klasik Türk Edebiyatı’nda “bâr, ber, fevâkih, mîve, semer, semâr, simâr, ükül, yemiş, yemiş” isimleriyle de kullanılan meyve, yenilebilen bitki anlamıyla; çiçeği, rengi, tadı, şekli, kokusu, sulu oluşu, çekirdeği ve değişik fonksiyonları ile güzellik unsurlarının yanı sıra, elde edilmek istenen her türlü sonuç, baht, çocuk, aşk, ümit, sabır, can, sevgi, sevgilinin vuslatı, mutluluk, meram, maksat, hüner, bûse, şiir, baş, jale, taş, söz;

hatta sevgilinin derdi, gamı, cefası, belası, nazı; âşığın gözyaşları ve yaraları da meyve olarak kabul edilmektedir (Gülhan, 2008: 347-348; Sefercioğlu, 2001: 448).

Nesîmî, bir beytinde riyakâr, ikrarsız kişileri meyvesi olmayan bir ağaca benzetir;

Her kimün kim zerkı var ikrârı yoh

Bir ağaçdur kim dikilmiş bârı yoh (ND, M. 3/17)

Sevgilinin dudakları şeker, âşığın canı ise şekerin yanında tatsız kalacak kadar az şeker barındıran meyvedir. Şekerin yanında meyvedeki şekerin bir kıymeti olmayacağı gibi sevgilinin dudaklarının yanında da canının bir kıymeti olmayan âşık, sevgilinin dudakları nerde anılırsa kendi varlığını unutmaktadır:

Her kanda la‘lün anıla cân unudılır

Kanda ki şeker ola nedür zikr-i fevâkih (AD, G. 593/6)

Meyve, ferahlatıcı özelliğiyle de beyitlerde geçmektedir. Kadı Burhaneddin, içi yanan bir kişinin meyveye meyletmesi gibi sevgilinin şeftali dudakları karşısında yüreğinin titrediğini dile getirmektedir:

Lebi şeftâlûsına karşı yüregüm ditrer

İçi yansa kişinün meyl ider olur yimişe (KBD, G. 637/4)

Edebiyatta sevgilinin boyu, uzunluğu ve gösterişli olması sebebiyle serviye benzetilir. Vefa ve sevgi ağacın yaprağı ve meyvesi olarak düşünülüp, nasıl ki servi ağacının meyvesi ve yaprağı yoksa sevgiliden de vefa ve sevgi beklenilmemesi gerektiği belirtilmektedir:

Var ey vefâ vü mihr uman ol dil-firîbden

Dünyâda ola mı ki vire berg ü bâr serv (MD, K. 18/23)

Âşık için sevgilinin bulunduğu yer –onun güzellik unsurları dolayısıyla- birbirinden güzel meyvelerin yetiştiği bir bağ; rakip de o bağın bahçıvanıdır. Mesîhî, aşağıdaki beytinde kendisini de o bağdan meyve isteyen bir dilenci olarak görmektedir. Rakibin sövmesi ise bahçıvan tarafından dilenciye verilmiş ham bir meyveye benzetilmiştir:

Bana la'lünçün kılur düşnâm kûyunda rakîb

Sâ'ile hâmin virür ekser yemişün bâgbân (MD, G. 180/3)

Şairin sanatı meyve bahçesi, şiiri de o bahçenin bir has meyvesidir. Ahmed Paşa aşağıdaki beytinde sevgilinin lütuf suyuyla gönlünün yeşerdiğini, münbit hâle geldiğini ve şiir bahçesinin meyvesi olarak değerlendirdiği sevgilinin övgüsüne dair olan sözlerini ona bir hediye olarak gönderdiğini söyler:

Tuhfe gider cemâline mîvesi bâğ-ı nazmımın

Olalı lûtfun âbıyla neşv ü nemâsı gönlümün (APD, K. 14/9)

Âşıkların aşklarını dile getirme yöntemlerinden biri olan sevgiliye meyve hediye edilmesiyle ilgili tasavvurlara "Folklorik Unsurlar" bölümünde yer verilmiştir (Bk. Sevgiliye Meyve Hediye Etme).

Mesîhî'nin "Gönülde sevda meyvesinin çekirdeği ekildi; canda bu kavga çekirdeği mihnet bitirdi." Şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Dilde ekildi meyve-i sevdâ çekirdegi

Mihnet bitürdi canda bu gavgâ çekirdegi (MD, G. 285/1)

beytinde gönlünü meyve ekilen bir bağa benzeten şair, meyvenin çekirdekten yetişmesi gerçeğinden yola çıkarak sevdâyı ve sevgilinin verdiği sıkıntıları çekirdekten yetişen meyveye benzetmiştir. Aşk, âşık için ne kadar sıkıntılı ve katlanılması zor olursa olsun, vazgeçilemez bir duygu olması sebebiyle meyveye benzetilmiştir (Sefercioğlu, 2008: 342).

Ahmed Paşa, memdûhun cömertlik denizinden ağaç çıksa, ağaç dikseler; yaprağı firûze, dalında meyve olarak da lâ'l taşı olacağını söyler:

Cûdun denizlerinden ağaç çıksa dikseler

Pirûze berg ola budağında simâr lâ'l (APD, K. 12/30)

Meyvenin yetişmesi ve daha lezzetli olması için su, hava, güneş vazgeçilmez unsurlardandır. Necâtî Bey, güneşin meyveleri daha lezzetli kılması gibi sevgilinin dudaklarının lezzetli oluşunu da güneş yanakları dolayısıyla olduğunu dile getirirken; Şeyhî, rüzgârın dokuz ay kısır olan ağaca bir anda meyve verdiğini ifade etmektedir:

Zibâ ruhundan oldu lebin ey kamer lezîz
Gün germ olunca lâ-cerem olur semer lezîz (NBD, G. 53/1)

Rûhü'l-kudüs gibi ağacın yaprağına yel
Bir demde bâr verdi dokuz ay iken akîm (ŞD, Mus. 2/1/10)

Efsaneye göre; Tanrı, Hz. Âdem ile Hz. Havva'ya cennetteki yasak meyveyi yememesini söylerken şeytanın içeri girmemesi için yılanı da cennete bekçi olarak koymuştur (Levend, 1943: 108). Şair, sevgilinin yüzünü cennet meyvesine, yanaklarından sarkan saçları da bu bağın bahçıvanı olan yılana benzetmiştir:

Almaga âsân idi cennet cemâli mîvesin
Ruhlarında olmasa su'bân saçı bag-bân ana (MHD, K. 4/9)

Cem Sultan, cennet meyvelerine doyum olmadığı gibi sevgilinin dudağının şeftalisine de doyum olmadığını; Ahmed-î Dâ'î, meyvede bulunamayacak lezzetin sevgilinin servi boyunun meyvesinde bulunduğunu dile getirirler:

Didüm niçün lebün şeft-âlusı kandine dil kanmaz
Didi kim meyve-i cennet müzil-i iştiâ olmaz (CSD, G. 123/3)

Boyun ki serv-i çemendür yimişi şeftâlû
Bu lezzet ü bu halâvet semerde buluna mı (ADD, G. 279/4)

Meyve veren ağaç zamanla meyvesinin yüküyle eğilmeye başlar. Kişinin fakirlik meyvesiyle boyunun eğilmesi, onun kâmil insan olma yolunda ilerlediği ve ona mal mülk gerekmediği, Hz. Muhammed ve ailesi gibi bir kat keçe yeteceği ifade edilir:

Ey pîr kaddüni eger egdiyse bâr-ı fakr
Bir kat nemed yeter sana âl-i 'abâ gibi (MD, K. 21/14)

1.2.7.1.Armut (Emrûd)

Anadolu kökenli olan ve tarih öcesi çağda kendiliğinden yetişen armut ağacı, gülgiller familyasındandır. Her iki yarımkürenin ılıman iklim kuşağı ülkelerinde yetiştirilen,

tepeye doğru genişleyen ve olgunlaştığında 13 metreye ulaşan dik bir ağaçtır. Yuvarlak-oval biçimli ve tüylü olan yaprakların tabanları kama biçimindedir. Renkli çiçekleri, yapraklarıyla aynı zamanda çıkar. Bu ağacın meyvesi olan armut, uzun, dip kısmı şişkin, sarı ya da yeşil kabuğu altında beyaz, ince ya da hafif tanecikli, ortasında çekirdekler barındıran etli bir meyvedir (Çağın, 2004: 33; Larousse Gastronomique, “Armut”, C.1/2005: 43).

Vitamin bakımından zengin olan armudun birçok faydası vardır. Susuzluğu kesmesi, kansızlığı gidermesi, kanı temizlemesi, yüksek tansiyonu düşürmesi, hazmı kolaylaştırması, romatizma ve eklem kireçlenmelerine iyi gelmesi bu faydalardan sadece birkaç tanesidir (Anadol, 1990: 79-80).

Dîvân şiirinde az rastlanan armut, meyve anlamının yanında şekil ve renk yönleriyle testi, rig (mürekkep tozu) hokkası, kadeh gibi nesnelere benzetilmiştir (Deniz, 2006: 580).

Necâtî Bey, Şehzâde Sultan Mahmut devrini bir meyve bahçesine benzetip, meyvelerin şekil özellikleri dolayısıyla tuğranın armut şeklinde olduğunu ve şehzadenin tuğrasının bulunduğu belgelerin tıpkı ağacın meyve vermesi gibi yararlı sonuçlar doğurduğunu dile getirmektedir:

Emrûd-şekl olmaz idi ey nihâl-i lûtf

Olmasa bâğ-ı saltanatında semer nişân (NBD, K. 21/30)

Cem Sultan, Fransız bahçelerini tasvir ettiği beytinde rengârenk, çeşit çeşit meyvelerin arasında armudu da anmaktadır:

Alma vü emrûd enâr encîr turunclar bî-hisâb

Funduk u piste meviz ü meyveler elvândur (CSD, K. 9/28)

1.2.7.2.Ayva (Abî, Bih, Eyvâ, Eyvâh, Eyvây, Havya)

Gülğiller familyasından olan ayva, sarı renkli ve hoş kokulu bir meyvedir. Çok dallı bir çalı ya da küçük ağaççık görünümündeki ayva ağacının yaprakları tüylü ve küçük kulakçıklıdır. Beyaz ya da pembe renkli iri çiçekleri, yaprağa benzeyen loplu

çanakyaprakları ve her bölmede çok sayıda tohum taslağı bulunan çok bölmeli bir yumurtalığı vardır (Çağın, 2004: 39).

Halk hekimliğinde ayva, soğuk algınlığı, kabızlık ve yanık tedavisinde, kalp ve damar, deri hastalıkları tedavisinde kullanılmaktadır (Aça, 2008: 251). Hz. Muhammed, “Ayva yiyiniz, yürek sıkıntısını alır. Göğüsteki balgamı temizler. Kalbe de kuvvet ve şecaat verir.” buyurmuştur (Berk, 1982: 78).

Klasik Türk Edebiyatı’nda “âbî, hayva, bih, eyvâ, eyvây, eyvâh” gibi kelimelerle de anılan ayva, renginin sarılığı, şeklinin yuvarlaklığı, üzerindeki havları, sertliği, altındaki çukurluk sebebiyle çeşitli unsurlara benzetilmiştir. Bunlar arasında çene, göbek, güneş, kehribar taşı, taş, yumruk, yüz, zekât sayılabilir. Ayrıca şairler, “bih” ve “eyvâh” kelimelerini “iyi” ve “eyvâh/ yazık” anlamlarına gelecek şekilde tevriyeli kullanmışlardır (Deniz, 2006: 581).

Âşık, sevgilinin sağlıklı, genç ve gülbüz olmasının bir belirtisi olan kırmızı yanaklarının derdiyle yüzünün ayva gibi sarardığını dile getirir. Beyitte elmanın kırmızı, ayvanın sarı rengi arasında tezat yapılmıştır:

Havya oldu benizüm dilberin almasıyle

Toğradı cigerümi gamzesi almasıyle (KBD, G. 236/1)

Mesîhî’ nin “Ey! O altın dolu hazinenin kilidini açamayan, bunun için ayva çekirdeğini anahtara sürmelisin” şeklinde nesre çevirebildiğimiz;

Ey kuflini açamayan ol genc-i pür-zerün

Miftâha çalasın meger ayva çekirdegi (MD, G. 285/4)

beytinden ayva çekirdeğinin anahtara sürülmesiyle kilidin daha rahat açılacağı anlaşılmaktadır.¹

¹ “Ayva çekirdeği deri üzerine sürülerek yumuşatıcı olarak kullanılır.” (Baytop, 1984: 174). Nejat Sefercioğlu, ayva çekirdeğinin renk verme özelliğinin yanında bir de kayganlık sağlama ve belki de pası giderme gibi bir özelliğinin de bulunduğu bilgisini iletmektedir (Sefercioğlu, 2008: 344).

Ahmed Paşa, sevgilinin dağınık haldeki saçlarını kendi perişan haline, çenesini de ayvaya benzetirken; çenesine doğru sarkan saçları elini çenesine koyup derin derin düşünen bir adam gibi tahayyül eder:

Zülfün n' için oldu perîşân benim gibi

Çün dâ'im elde bih gibi sîb-i zekân tutar (APD, G. 62/6)

Şair, ömrünün “ay vay” diye yakınarak geçtiğini artık, güzelin yanağının bağından şeftali umduğunu dile getirir:

Ruhları bağında geçdi ‘ömrümüz ay vây ile

Umaruz şeftâلودan geh geh ana şimden girü (MHD, G. 138/5)

Beyitte, “ay vây” sözleri ayvayı hatırlatacak şekilde kullanımında, âşğın ayvadan bıktığı, şeftalinin ayvadan daha tercih edilir bir meyve olduğu düşünülebilir. Benzer manadaki bir başka beyit de Cem Sultan’a aittir:

Niçe geçsün günüm eyvâyıla kim

Lebün şeftâlusı dendâna irdi (CSD, G. 348/5)

Necâtî Bey, sevgilinin ayı ve güneşi elma gibi elinde oynattığını kendi günlerinin de ayrılık ateşiyle “eyvah” (ayva) ile geçtiğini söyler:

Mihr ü mâhı bir eliyle oynadan elma gibi

Nâr-ı fûrkatde geçirdi günümü eyvâ ile (NBD, G. 451/2)

Sevgilinin çenesinin ayvaya teşbih edildiğini daha önce belirtmiştik. Şair, “bih” kelimesini “ayva” ve “iyi” anlamlarıyla tevriyeli kullanarak, sevgilinin çenesine benzediği için ayvaya “bih” denildiğini söyler:

Teşbîh olduğün tuffâh gabgabuna

Bunca yemişler içre ayvaya didiler bih (MD, G. 211/2)

1.2.7.3. Dut (Tut)

Dutgiller familyasının Morus cinsinin içerdiği on kadar ağaç türünün ortak adıdır. Böğürtlene benzeyen meyveleri ve ipek böceği besini olan yaprakları için yaygın olarak yetiştirilir. Süs olarak park ve bahçecilikte kullanılır, dayanıklı odunlarından

tarım ve müzik âletleri yapılır. Beyaz dut, karadut, mor dut türleri vardır (Ana Britannica, “Dut”, C.7/ 1987: 550)

Dut, susuzluğa, kabızlığa iyi gelir, vücuttan toksinlerin atılmasına yardımcı olur, kanı temizleyip ruhu dinçleştirir. Dut kuru olarak yenilebilir, ayrıca pekmez, şurup, dondurma ve reçel yapımında kullanılır (İnaltong, 2007: 63).

Dîvân şiirinde fazla konu edilmemekle birlikte yer aldığı beyitlerde genellikle şekil ve renk bakımından gözyaşına ve bene benzetilmiştir (Deniz, 2006: 583).

Sevgilinin beni ile dut arasında boyut ve renk yoluyla ilgi kurulmaktadır. Dolayısıyla beyitte mor yahut karaduttan söz edildiğini söyleyebiliriz. Âşık, “(Ey sevgili!) misk benine benzeyen bir tane dut bulunur (ancak) saçlarının karşılığı olan anber nerede var?” diye istifham yoluyla sormaktadır:

Bir dâne müşğ hâlüne benzer bulına dut

Saçlarının mukabili ‘anber n’irede var

(AD, G. 259/2)

Nesîmî ise bir tuyuğunda dutu “sabır ile dut yaprağı atlas olur” atasözü içerisinde kullanmaktadır:

Sabr ile atlas olur tut yaprağı

Yigidi hâr gösterir tut yaprağı

Bir kişi bir kişiye kılsa sefer

Yigidi ya su çeker ya toprağı

(ND, Tu. 285)

1.2.7.4.Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh)

Gülgiller familyasından 10 metreye kadar yükselebilen, dikensiz, beyaz veya pembe çiçekli bir ağacın meyvesi olan elma, kabuğu parlak, sert, kırmızı, sarı ve yeşil renkte, kokusu hoş, tadı ekşi veya tatlı, dokusu gevrek, ufak çekirdekli bir meyvedir. Çatalhöyük kazılarında yaban elması çekirdeklerine rastlanması elmanın M.Ö. 6000 yılından beri Anadolu’da bulunduğunu göstermektedir (Türkçe Sözlük, 2005: 629; Baytop, 1994: 99; Gürsoy Naskali, 2008: 2).

İçerdiği zengin vitamin yapısı ile geleneksel tedavi yöntemlerinde birçok hastalığı iyileştirici özelliği ile bilinen elmanın adalelere ve sinirlere faydalı olması, zihnî ve

bedenî yorgunlukları gidermesi, karaciğer, dalak, damar sertliğine ve kalp krizlerine iyi gelmesi, kolesterolü ve kandaki şeker miktarını düşürmesi, ciltteki lekeleri yok ederek cildi güzelleştirmesi gibi faydaları vardır (Anadol, 1990: 117). Hz. Muhammed, “Elmaya devam ediniz, şüphesiz ki saçınızı başınızı parlatır, kuvvetlendirir. İnsanın bedenine kuvvet verir. Kabirde şahitlik yapar.” buyurmuştur (Berk, 1982: 78).

Elma, Türk halk kültüründe besleyici bir unsurun çok dışına çıkarak doğurganlık, sevgi, inanç gibi birçok mefhumun sembolü haline gelmiştir. Evlilik törenlerinde; bazı yörelerde “okuntu”¹ adı verilen düğün çağrısı yapılırken çoğu kez elma da verilir. Ayrıca düğünlerde bayrak direğinin süslenmesinde ve şah bezeme geleneğinde de elma vardır. Bazı yörelerde cennet meyvesi addedilen elma, ölen kişinin mezarına konularak, onun da cennete gideceğine inanılır (Şimşek: 2008: 195-196).

Dîvânlarda “sîb, alma, tuffâh, tühhâf” isimleriyle de geçen elma, kokusu, sulu oluşu, şekli ve rengi, sertliği gibi özellikleriyle pek çok nesne için teşbih unsurudur. Ağz, ay, güneş, çene, çene altı (gerdan), gökyüzü, gönül, gözyaşı, hançerle derisini elma kabuğu gibi yüzen insan, çocuğun parmak ucunun izi, kan, kuyu, misket, taş, top, sevgilinin yanağı ve yüzü, yeryüzü bu unsurlardandır. Ayrıca elma çekirdekleri de yüzdeki benlere benzetilmiştir. Elma, bazen beyitlerde “alma” olarak “al-” fiilinin olumsuz çekimini hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılır (Deniz, 2006: 584).

Kadı Burhaneddin, aşağıdaki beytinde Hz. Âdem ile Hz. Havva'nın cennetten çıkarılmalarına sebep olan meyvenin elma olduğu rivayetine telmihle sevgilinin elma gibi yanaklarının cenneti bile terk ettirecek kadar güzel olduğunu söylemektedir:

¹“Okuntu” geleneği güncelliğini yitirmiş bir gelenektir. Eskiden düğünden bir hafta önce ağzı iyi laf yapan, orta yaşlı bir kişi, düğün sahibinin kendisine bildirdiği kişileri dolaşarak düğüne davet ederdi. Düğüne davet edilirken verilen küçük hediyelere de “okuntu”, “mum” veya “yol” adı verilmektedir. Bunlar düğün sahibinin gücü ölçüsünde ve kişilerin yakınlık derecesine göre elbiselik kumaş, havlu, çorap, mendil, çerez, şeker veya elma olabilmekteydi (Boyras, 2009: 88-90).

Âbı yoh hayvanun elhak zenahı katında

Yanağı cenneti terk itdürür almasıyile (KBD, G. 236/5)

Aşağıdaki beyitte ise âşık, sevgilinin yanağını gümüş elmaya, yanağın üstündeki ayva tüyleri elmanın üstündeki noktalara, kokusunu ise ambere benzetererek, güzel kokulu elma ile dilberin yanağı arasında ilgi kurmuştur:

Serv-i gül-ruh derdim ol fettâna likin servde

Sîb-i sîmîn üzre bitmiş berg-i anber-bâr yok (APD, G. 144/5)

Âşık, saflığı ve parlaklığından dolayı, saf, arındırılmış bir elmaya benzettiği sevgilinin çenesindeki benleri de bu elmanın içinde görülen çekirdekler şeklinde tahayyül etmektedir:

Bezm-i ruhunda sîb-i musaffâdır ol zekân

Kim görünür içinde siyeh dâne benlerin (NBD, G. 284/7)

Sevgilinin güzellik bağınyı seyreden âşık, derviş gönlü için sevgilinin çenesinin elmasını görmek istemektedir:

Pâdişâhum seyr iderken bâg-ı hüsnün gûşesin

Bu dil-i dervîşüne sîb-i zenahdân eyle ‘arz (MHD, G. 68/4)

1.2.7.5.Hanzal

Kuzey Afrika ülkelerinde yaygın olan, Türkiye’de mersin bölgesinde yabanî olarak yetişen hanzal, Ebu Cehil karpuzu, acı hıyar, it hıyarı, acıelma, acıkarpuz, şenhıyar isimleriyle de bilinir. Karpuz görünüşünde, yeşilimsi sarı renginde çiçekli, derin parçalı yapraklı, çok yıllık, sürünücü bir bitkidir. Meyvesi küçük bir portakal biçiminde sarı veya yeşil renkte olup genellikle üzeri lekeli veya çizgilidir. Kokusuz ve acı olup çok adette tohum taşır (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 631; Baytop, 1984: 155).

Hanzal, romatizma, mikris ve mafsâl ağrılarını keser, kaşıntıyı giderir (Anadol, 1990: 115).

Dîvân şiirinde olumsuz anlamda kullanılmış olup rakibe ve rakibin acı sözlerine benzetilmiştir (Deniz, 2006: 588). Ayrıca hoş olmayan tadı dolayısıyla şükredilmeden ağza alınan şeker ve balın hanzal gibi olacağı belirtilmiştir:

Anun ki şükrün ile degül şekkerîn-mezâk

Agzında şahm-ı hanzal ola kandıla ‘asel (AD, K. 55/22)

Ahmedî bir diğer beytinde, özünde incelik bulunmayan birinin özde değil sözde ince olacağını, “hanzal etinde şeker lezzeti nasıl olur” diyerek istifham sanatıyla dile getirmektedir:

Her kişi sözde mukâbil ince olısar ana

Şahm-ı hanzalda kaçan bulınısar ta‘m-ı nebât (AD, K. 12/18)

1.2.7.6. Hurma (Rutab, Ruteb)

Kuzey Afrika bölgesinde meyvesi için, Batı ve Güney Anadolu bölgelerinde süs bitkisi olarak dikilen hurma ağacı, 30 m kadar yükselebilen ve kışın yaprak dökmeyen dikenli bir ağaçtır (Baytop, 1994: 136).

Hurma besleyici özelliğe sahip bir meyvedir. Hz. Peygamber döneminde, Medineli yoksulların en önemli yiyeceği kuru hurmadır. Bir hadiste “İçinde hurma bulunmayan evde yaşayan insanlar aç kalmışlardır.” buyrulmuştur. Hz. Peygamber, kendisine getirilen yeni doğmuş bebeklerin ağızlarına yumuşatılmış hurma sürerek, onlara dua etmiştir. Hurmadan yalnızca besin olarak değil aynı zamanda ilaç olarak da yararlanılmıştır (Tekineş, 2008: 136-142). Kansere karşı koruma, bedenî-zihnî yorgunlukları yok etme, kan yapma, cilt lekelerini, göz hastalıklarını, soğuk algınlığını geçirme, boğaz ağrılarını dindirme ve kemik hastalıklarını iyi etme gibi fonksiyonları söz konusudur (Anadol, 1990: 135).

Güç, fetih, zafer, barış, inanç ve bereket sembolü olarak kabul edilen ve bundan dolayı Mezopotamya saray mabetlerinde rastlanan hurma ağacı kabartmaları, Ahd-i Atîk’te verilen bilgilere göre Hz. Süleyman’ın sarayında da bulunuyordu (Bozkurt, “Hurma”, C.18/ 1998: 391–392).

Klasik şiirde şairlerin çok kullandığı meyvelerden biri olan hurma, küçük, etli, lezzetli, renkli, oval şekilli, yumuşak ve tatlı bir meyve olması yönleriyle; sevgilinin dudağı, dilber, aşk, aşk derdi, âşık ve maşuk, tesbih ve sevgilinin boyu ile ilişkilendirmiştir. Beyitlerde, Kâbe'den getirilmesi, dikenli bir ağacı olması, çekirdeğinden tespih yapılması, cennet meyvesi olduğu inancı söz konusu edilmiştir (Deniz, 2006: 586; Bayram, 2007a: 222).

Tatlı bir meyve olan hurmanın sevgilinin dudağına teşbih edildiğini daha önce belirtmiştir. Ahmedî, sevgilinin dudağını yâd ettikçe ağzının şeker ve hurmayla dolduğunu dile getirir:

Ol lebi yâd itdügünce Ahmedî

Lafzun agzunda olur kand u ruteb (AD, G. 52/8)

Âşık, “Eğer onun aşkı başkalarına zehir olsa bana tiryak; derdi diken ise bin şükür ki bana hurmadır.” diyerek sevgiliden gelen zehir de olsa diken de olsa her türlü kötülüğün kendisi için yararlı birer nesneye dönüştüğünü ifade etmektedir:

Eger özgeye zehr ise anun ‘ışkı bana tiryâk

Ve ger hâr ise bin şükür ki derdi bana hurmâdur (KBD, G. 633/4)

Âşık için hayattaki her şey sevgiliyi hatırlatır, rüzgâr bile sevgilinin haberini getirmek için esmektedir. Sevgilinin yaşadığı mekân âşık için kutsiyeti olan bir yerdir. Necâtî Bey’in “(Ey sevgili!) bulunduğu yerin rüzgârı dudağının haberini verir. Şüphesiz Kâbe misâfirleri hurma getirir.” şeklinde nesre çevirebildiğimiz;

Verir haberi lâ’lünü bâd-ı ser-i kûyun

Labüd getirir ka’be misâfirleri hurmâ (NBD, K. 1/4)

beytinde şair, sevgilinin bulunduğu yeri Kâbe’ye, dudağını Kâbe hurmasına, rüzgârı da o Kâbe’den hurma getiren hacılara benzetmektedir.

Dünyayı bir meyve bahçesine, sevgilinin dudaklarını da rengi, tadı ve tazeliği bakımından bu bahçede yetişmiş bir hurmaya benzeten şair, sevgilinin dudakları gibi taze ve lezzetli bir hurma yetişmediğini belirtiyor:

Bâğ-ı cihânda bitmeye ey nahl-ı fitne-bâr

Şirîn lebin gibi dahi hurmâ-yi ter lezîz (APD, G. 31/3)

Mesîhî'nin "O servi boylunun dudağı hurmasının hasreti tespihimizi hurma çekirdeğı yaptı." şeklinde nesre çevrilen beytinde âşık, sevgilinin o tatlı, lezzetli hurma gibi dudaklarının hasretiyle tesbih çektiğini söyler. Tespihin dile dolamak, devamlı tekrar etmek anlamı da vardır. Bu durumda âşığın sevgilinin daima hasretini çektiğı, dilinden düşürmediğı anlamı çıkmaktadır (Sefercioğlu, 2008: 342).

Ol serv-kâmetün rutab-ı la'li hasreti

Tesbîhümüzü eyledi hurmâ çekirdegi (MD, G. 285/2)

Beyitte, ayrıca tespihin hurma çekirdeğinden de yapılabileceğı hususunda bilgi edinilmektedir.

1.2.7.7. Hünnap ('Unnâb, 'Ünnâb)

5-10 m boyunda, dikenli ve kışın yapraklarını döken bir ağaççık olan hünnap ağacının çiğ olarak yenen 2 cm kadar uzunluktaki tatlı meyvesi kırmızı veya siyahımtırak renklidir (Baytop, 1994: 137). Birçok yararı olan meyvenin vücuda rahatlık vermesi, balgam söktürmesi, öksürüğü kesmesi ve yumuşatıcı etkisi bunlardan birkaçıdır (Anadol, 1990: 136).

Dîvân Edebiyatı'nda küçük, yuvarlak, tatlı, kırmızı bir meyve olması dolayısıyla sevgilinin dudağı için teşbih unsuru olarak kullanılmıştır. Bundan başka, akik, göz, gözyaşı, kâse, muska, kınalı parmaklar gibi nesnelere de benzetilmiştir (Deniz, 2006: 593).

Nesîmî, "Ey, gönlü alıp götüreren sevgili! Gözümde akan acaba kanlı yaş mı yoksa hünnap gözyaşı mı?" diyerek gözyaşını hünnapa benzetir:

Gözümde ahan iy dil-ber gamundan

'Aceb hün-âbe mi ya eşk-i 'unnâb (ND, G. 15/2)

Âşığın sevgiliden bir öpücük istemesi karşısında sevgili, durumun yakışsızlığını belirtmek için dudağını ısırılmaktadır. Şair, sevgilinin dudağını hünnap, dudağın

üzerindeki dişleri de hünnap meyvesinin üzerine düşmüş olan dolu tanesi olarak tahayyül eder:

Buse diledüm tutağını tutdı dişiyile

Düşdi tolucuh dânesi ‘unnâba sanasın (KBD, G. 391/2)

Ahmed Paşa'nın “(Ey sevgili!) Dudağını hatırlamak hünnap gibi kanları durdurması gerekirken gözümün yaşını daha ne kadar coşturacak?” şeklindeki beytinde âşık, hünnaba benzetilen sevgilinin dudağını andıkça derdine derman olması gerektiği yerde gözlerindeki kanlı yaşları daha fazla coşturduğunu söyler. Hünnabın kanı teskin etmek gibi bir özelliğine de değinilmektedir:

Nice bir vere lebin yâdı gözüm yaşına cûş

Gerek ol kanları teskîn ede unnâb gibi (APD, G. 335/2)

Hünnabın kanı dindirme özelliğinden Kadı Burhaneddin'in aşağıdaki beytinde de söz edilebilir. Âşık, ağlamaktan kızaran gözlerinin hünnap meyvesi olduğunu bu yüzden kanlı gözyaşlarının kesilmesinde şaşılacak bir şey olmadığını söyler:

Yaşum kanı eger eksildi nola

Gözüm dahı çü ‘unnâb oldı gözüm (KBD, G. 619/5)

Mesîhi, güzelin kınalı parmak uçlarını budak budak asılan hünnaba benzetmektedir:

Parmakları ucını ki hinnâlamış nigâr

‘Unnâba benzemiş ki asılır budak budak (MD, G. 126/4)

“Resim gibi güzel sevgili parmaklarının ucunu kınalamış (parmaklarının ucuna kına yakmış), (o parmaklar) budak budak asılan hünnaba benzemiş.”

1.2.7.8. İncîr (Encîr, Tîm)

Dutgiller familyasından, kışın yaprak döken bir meyve ağacıdır. Genç sürgünler kesildiğinde beyaz renkte bir süt salgılanır. Yapraklarının üst yüzü sert, alt yüzü yumuşak tüylüdür. Çanak şeklindeki çiçek tablasının iç yüzünü kaplayan dişi çiçeklerle birlikte etlenip, kalınlaşan incir meyveleri genellikle küremsi veya armut şeklindedir (Günel, 2008: 563-564).

Kurutularak tüketilmesinin yanı sıra ezme, şekerleme, pasta ve bisküvi imalatında, etil alkol, ispirto ve pekmez sanayiinde, boya, kozmetik ve ilaç sanayinde, tıpta, küspesi ise besi yemi îmalâtında değerlendirilmektedir (Günay, 2008: 551).

Türk halk kültüründe çok çekirdekli bir meyve olması dolayısıyla bolluk ve bereketin sembolüdür. Ayrıca çiçek açmadan meyvesini verdiğiinden Hz. Meryem'in sembollerinden biridir. Bir efsanede de, dünyadaki tüm ağaçların, kendilerini yönetmek için incir ağacını seçtiklerinden söz edilmektedir (Gültekin, 2008: 12).

Dîvânlarda Arapça “tîn” ve Farsça “encîr” kelimeleriyle de geçen incir, meyve özelliğinin yanı sıra dudak, yanak ve içindeki tohumlar dolayısıyla yıldız için benzetilendir. Kur'an'da adı geçen bir meyve olmasından ötürü de anılmıştır (Gülhan, 2008: 359; Bayram, 2007a: 224)

Kadı Burhaneddin, sevgilinin yüzünü ateşler içindeki bir cennet olarak tahayyül edip onu görene incir ve narın yersiz olacağını dile getirirken; Ahmed-i Dâ'î, güzelin dudağının şeftalisini bir diğer anlamıyla güzelin öpücüğünü dertlere şifa olan taze incire benzetir:

Cennettür anun yüzi velîkin od içinde

Anı görene tîn ile rümmâna mahal yoh (KBD, G. 929/5)

Lebün şeftâlûsi incîr-i terdür

Şifâdur ol lebün eskâmetini (ADD, G. 245/2)

1.2.7.9.Kayısı (Kaysı)

Çin kökenli bir bitki olan kayısı, Gülgiller familyasından meyve ağacının besin olarak yararlanılan sert çekirdekli meyvesidir. Kayısı ağacının koyu yeşil ve enli yürekli yaprakları genç dalların düğümlerinde tek tek ya da çiftler halinde bulunan pembemsi beyaz çiçekleri vardır (Çağın, 2004: 71).

Klasik Türk şiirinde nadir görülen meyvelerdendir. Yenilebilir bir meyve olması, renginin kırmızıya yakın sarı oluşu, yuvarlaklığı ortadan yarık olması, küçüklüğü, yumuşaklığı, sulu ve tatlı oluşu gibi özellikleri yönünden konu edilmiş; genellikle

sevgilinin, dudağı, ağzı ve busesi için benzetilen olmuştur. Kaysı ‘hangi, hangisi’ anlamıyla tevriyeli ve kinayeli kullanılmıştır (Deniz, 2006: 587; Gülhan, 2008: 361).

Cem Sultan bir beytinde, Fransız bahçelerini betimlerken saydığı meyveler arasında kayısıya da yer vermektedir:

Nâr ağaçları vü limon kaysı vü şeft-âlular

Güller ü zîbâ çiçekler hem nerenc-istândur (CSD, K. 9/6)

Mesîhî, “Ey Mesîhî, sevgilinin dudağının kayısı ne güzel olur ki onun asla yarığı ve çekirdeği yoktur.” sözleriyle sevgilinin dudağı yumuşak, tatlı bir meyve olan kayısıya benzetilmiş hatta çekirdeksiz ve yarıksız olması bakımından daha üstün görülmüştür:

Kaysı-yı la‘l-i dost Mesîhî ne hûb olur

Kim yok anun yırı ile aslâ çekirdegi (MD, G. 285/5)

1.2.7.10. Koruk

Üzümün olgunlaşmamış hali olan koruk, Osmanlı toplumunda çeşitli sebeplerle kullanılan bir ürün olmuştur. Safrayı ve susuzluğu kesmesi, kusmayı önlemesi, hazmı kolaylaştırıp sıcak sebebiyle oluşan baş ağrısına iyi gelmesi gibi fonksiyonları vardır. Sirke ve koruk suyunun eskiden yemeklerde kullanıldığı görülmektedir (Harmancı, 2006: 118).

Üzüm, şarabın hammaddesidir. “Üzüm suyu” ile kastedilen şaraptır. Sofu şarap için can verdiği halde hiç kimse üzümün olgunlaşmamış şekli olan koruğu bile vermez. “Gözüne koruk sıkmamak” deyiimiyle değil şarap vermek, ham üzüm bile vermedikleri dile getirilmiştir:

Üzüm suyuna sûfi cân verir lîk

Sıdurmaz gözüne kimse koruğu (NBD, G. 586/3)

Kadı Burhaneddin’in aşağıdaki beytinde, koruğun güneşin sıcaklığıyla yanarak olgunlaşmayıp tadının ekşi olması gibi âşk ateşiyle yanmayan kişinin de olgunlaşmayıp kıvama gelmeyeceği belirtilmektedir:

Koruh tek şemsi odına eger yanmaz olur isen

Halâvet bulmayısarsın hezârân imtihân oldu (KBD, G. 1206/2)

1.2.7.11. Limon

Anayurdu Kuzey Hindistan'dır. Türkiye'de Ege, Akdeniz ve Doğu Karadeniz'de yetiştirilir. Turunçgillerin bir cinsi olan limon ağacının çiçeklerinin birkaçı bir arada açar; içleri beyaz dışları pembedir. Limon meyvesi, genellikle yumurta biçiminde, tepesinde mememsi bir çıkıntı olan sarı kabuklu, ekşi sulu ve bol C vitamindir (Yalçın, 2000: 165-166).

Salatalara ve çeşitli çorbalara tat katmak amacıyla yemeklerimizde kullanılan limonun mikrop öldürücü olması, kanı temizleyip sulandırması, boğaz ve bademcik iltihaplarını kurutması, öksürük, astım sorunlarını gidermesi ve ateşi tansiyonu düşürmesi, terleterek gripin çabuk geçmesini sağlaması gibi yararları vardır (Anadol, 1990: 164).

Dîvân Edebiyatı'nda zikredildiği beyitlerde rengi, şekli, sulu oluşu, yumuşaklığı ve tadının ekşiliği gibi özellikleri itibariyle aşığın sararmış benzi, dilberin gerdanı, Mısır güzeli, dilber memesi, Ferhat, tabak, acı sözler ve ölüme benzetilmiştir (Deniz, 2006: 589).

Taranan şiiir metinlerinde, Cem sultan'a ait bir beyitte geçen limon; nar, kayısı, şeftali gibi meyvelerle birlikte anılmıştır:

Nâr ağaçları vü limon kaysı vü şeft-âlular

Güller ü zîbâ çiçekler hem nerenc-istândur (CSD, K. 9/6)

1.2.7.12. Nâr (Enâr, Rummân, Rummâne)

Hafifçe dikenli bir ağaççık olan nar ağacının, yaprakları düzgün, parlak, çiçekleri iri canlı kırmızıdır. Orta boyda bir elma büyüklüğünde, kırmızımsı, sert kabuklu, içinde kırmızımsı saydam bir etle kaplı, sıralar halinde dizili pek çok çekirdek bulunan bir meyvedir. Meyvenin yenen kısmı çekirdekleri saran bu tatlı-buruk etli özür (Meydan Larousse, "Nar", C.9/1969: 227).

Anadolu kültürünün hemen her alanında karşılaşılan bir simge konumundaki nâr; bereketi, doğumu ve çoğalmayı sembolize etmektedir. Nâr, üç büyük kutsal kitapta

yaratıcının insanoğluna sunduğu nimetler arasında özellikle belirtilen meyvelerden biridir (Gültekin, 2008: 12). Hz. Peygamber'in narın içindeki zarı ile birlikte yenilmesinin mideyi temizlediğini söylemesi narın şifâ yönüne de dikkat çekmektedir. Mideye yararlı olmasının yanında genel olarak vücudu ve kalbi kuvvetlendirme, ishali kesme gibi yararları da vardır. Nar suyu, karnı yumuşatır, rahatlatır; narçiçeği, cerahatli yaralar için kullanılır; nar şerbeti, bayılma ve ülser tedavisi için önerilmiştir (Akçay, 2008: 114-125).

Klasik şiirimizde çok sık kullanılan meyvelerden olan nar, daha çok kırmızının değişik tonlarında bulunan küçük, sulu ve tatlı taneli yuvarlak meyveleri, bu meyvelerin küçük tanecikleri ve renkli çiçekleri dolayısıyla ağız, ateş, kıvılcım, bebek, dudak, gonca, meme, gönül, göz, gözyaşı, gülen insan, harf, kalp, kan, kan dolu bağır, kına, küpe, la'1, mercan, sayfa, söz, yakut, yanak, yumruk, yüz vs. gibi canlı ve cansız pek çok varlığa benzetilmiştir (Bayram, 2007a: 220; Deniz, 2006: 590).

Hz. Meryem'in Hz. İsa'yı mucizevî şekilde babasız dünyaya getirmesi olayına telmihte bulunan şair, servinin meyve vermemesine rağmen servi boylu sevgilide nar biterse ayıplanmaması gerektiğini dile getirir:

‘İsîyle meryemden örnek al u dak dutma

Şol serv-i revânında bitdiyise rümmâna (KBD, G. 240/5)

Âşığın yüreğine sevgilinin cefasıyla katre katre kan damlamakta, bu damlalar nar tanesine âşığın yüreği de içinde taneleri bulunan bir nâra benzetilmiştir:

Yürece cevrün ile katre katre kan tamuban

Bir araya dirilüp benzedi enâra yürek (AD, G. 373/5)

Yürek-nar ilgisini ele alan bir başka beyit de Necâtî Bey'e aittir. Şair, sevgilinin bakışlarının kanlı oklarının âşığın gönlünün derininde toplanması sonucu, bu kanlı oklarla dolu yüreği tanelerle dolu nara benzetmiştir:

Cigerde cem olalı kanlı kanlı peykânın

Derûn-ı sînemi gördüm enâra benzettim (NBD, G. 370/2)

Sevgilinin aşkına giden yollar Kâbe yolları kadar kutsal bir amaca hizmet etmektedir. Sevgilinin bakışı âşığın gönlünü delip geçen ok gibidir. Âşık, “can vermek” deyiimiyle

hem bu okların onu öldürdüğünü hem de “çok istemek” manasıyla bu okları çok istediğini ve tıpkı Kâbe yollarındaki nar taneleri gibi bu okların tatlı olduğunu söylemektedir:

Râh-ı aşkında senin peykânına cân verdiğim

Bu ki Ka’be yollarında habb-ı rümmân tatlıdır (NBD, G. 144/8)

Âşık kanlı gözyaşları döktüğü için bu gözyaşı damlaları nar tanelerine benzetilmektedir. Hasta olan âşık sevgilinin kendisini sormaya geldiğini hayal edip göz kâsesini bu nar taneleriyle doldurmuştur:

Bu haste gönlümü sora geldi hayâl-i döst

Doldurdu kâsesin gözümün dâne-i enâr (APD, K. 33/16)

Elmanın kırmızı ve nar tanelerinin kan gibi olması; sonbahar rüzgârının noktelerle elmanın yüzünü kızarttığı, narın da elmaya gösterilen bu ilgiyi kıskanıp bağrının kan olduğu şeklinde hüsn-i ta’lil yapılmıştır:

Almanun yüzün kızartdı nükteden bâd-ı hazân

İlle nârun gussa birle bağrını kan eyledi (ADD, K. 17/5)

Nar taneleri kırmızı ve değerli bir taş olan la’l taşına benzetilerek memduhun cömertliğinin bulutları bahçeyi suladığından beri narın eteğinin bu la’l taşlarıyla dolduğu şekilde tahayyül edilmiştir:

Gevher-fişânlık edeli cûdun bulutları

Bâğ içre dâmenin pür eder her enâr lâ’l (APD, K. 12/29)

Eskiden kılıç, hançer gibi âletlerin kabzaları değerli taşlarla süslenirdi. Şair, memduhun cevherlerle dolu kılıcının aksi denize düşerse sedef içindeki incinin nar tanesi gibi kızaracağını söyler:

Tîğ-i pür-cevherünün ‘aksi düşerse bahre

Kızara dür sadef içre nitekim dâne-i nâr (MD, K. 8/33)

1.2.7.13. Nârenc (Nârinc, Nârincı, Nârinc, Turunc)

Narenciye; portakal, limon, mandalina, turunç, greyfurt gibi meyvelerin ortak adıdır. Türkiye'ye narenciyeyi büyük İskender ordularının Hindistan dönüşü getirdiği sanılmaktadır (Meydan Larousse, "Narenciye", C.9/ 1969: 229).

Dîvân şiirinde turunç ve narenc tüm narenciye cinsi meyveler için kullanılmıştır. Şiir metinlerinde bunların rengi, şekli, kokusu ve tadı konu edilmiştir. Altın düğme, altıntop, âşık, ay, çene, çene altı, çevgan oyununun topu, ehl-i riyâzet, Emrî, esir, gonca, gözyaşı, güneş, harami, hayal, Hızır, meme, redif, salık, şiir, tepsi, top ayna, yanak, yerleşmeye gelen insan, yıldızlar, yüz ile teşbih oluşturmuştur (Gülhan, 2008: 366; Deniz, 2006: 591).

Âşığın yüzü ile narenciye arasında renk yönüyle ilgi kurulmuştur. "Kimin sevgilisi ince, güzel, narince olursa, onun yüzünün rengi narenciyeye benzerse kınar mısın (şaşırsın mısın)?" sevdaya düşen âşık, bu sevdıyla yemeden içmeden kesilir, hastalığa yakalanır ve rengi zayıflığından, hastalığından ötürü narenciye rengi gibi sapsarı olur. Âşığın sararıp solmasına şaşılmaz:

Kimün ki ola mahbûbı latîf u hûb u narınca

'Acebler misin ohşarsa yüzünün rengi nârinca (KBD, G. 629/1)

Ahmed-i Dâ'î, "Hızır'ın ölümsüzlük suyunun senin dudaklarında olduğunu söylüyorlar. Eğer cennet turuncu (diye bir şey) varsa (o da) senin çenenin altındadır." Diyerek sevgilinin dudaklarını ölümsüzlük suyuna, çenesinin altını turunca benzetmektedir:

Âb-ı hayât-ı hızr ki dirler lebündedir

Cennet turuncı ger var ise gabgabundadır (ADD, G. 68/1)

Ahmed Paşa, Fatih Sultan Mehmet için yazdığı "Güneş" redifli kasidesinin matla' beytinde güneşi padişaha benzeterek doğudan doğan, gökyüzünün en yüksek yerinde taht kuran güneşin narenc renginde bir elbise giydiğini ve nurdan bir taç taktığını tahayyül etmektedir:

Taht urup tâk-ı felekde husrev-i hâver-güneş

Giydi nârenci kabâ urundu nûr efser güneş (APD, K. 19/1)

1.2.7.14. Şeftâli

Gülgiller familyasından, her iki kürenin ılıman ve sıcak bölgelerinde yetiştirilebilen meyve ağacı ve bu ağacın tatlı, sulu meyveleridir. Şeftali, çiçekler döllendikten sonra gelişen yumurtalığın meyveye dönmesiyle oluşur. İçinde bir ucu sivri, sert, tek bir tohum taşıyan şeftalinin zarsı dış kabuğu kadife gibi sık tüylü ve genellikle sarı, pembe, kırmızı, alacalı, bol sulu, lifli ve hoş kokuludur. Eti ise beyaz, sarı ya da kan kırmızı renklidir (Çağın, 2004: 101-103).

Şeftali birçok ağrı ve hastalığın tedavisinde kullanılır. Bağırsakları temizlemesi, kabızlığı yok etmesi, vücudu rahatlatması, safra kesesi ve böbreklere iyi gelmesi, bağırsak solucanlarını düşürmesi, ağız kokularını gidermesi, deri hastalıklarına iyi gelmesi iyileştirici özelliklerinden birkaçıdır (Anadol, 1990: 198).

Klasik Türk şiirinde sık geçen meyvelerden biri olan şeftali, dudak, yanak, âb-ı hayât, ateş, bûse, çene, el, redif, şeker, taş ve Tatar ile daha çok tatlı, sulu oluşu, rengi, şekli, üzerindeki hav denilen tozları gibi özellikleriyle ilişkilendirilmiştir (Deniz, 2006: 592). Beyitlerde, genel meyve anlamının yanı sıra, kabuğu, çekirdeği, hastalara götürülmesi gibi mevzulara da yer verilmiştir.

Kadı Burhaneddin'in aşağıdaki beytinde, sevgilinin kırmızı dudakları için hasta olduğunu söyleyen âşığa, sevgilinin dudakları gibi şeker ve şeftali yemesi tavsiye edilmiştir. Beyitten ayrıca, şeker ve şeftalinin hastalığa iyi geleceği anlaşılmaktadır:

La'î-i leblerine hasta vardı cân

Şekker ü şeftâlû didiler cevap (KBD, G. 494/5)

Rakip, âşık için ağyar; sevgili için yarıdır. Onu, âşığın gözüyle tanıdığımız için daima kötü, çirkin, zararlı ve acımasızdır. Sevgili ile âşığın birlikteliğini engeller. Âşık kendisiyle sevgili arasına giren rakipten şikâyetçidir. Âşığa göre rakip, sevgiliye kendisinden daha yakındır. Bu nedenle âşık üzüntü içindedir. Âşıkla rakip arasında sürekli bir mücadele vardır. Âşığa göre rakip onun sevgiliye kavuşmasını engelleyen, ona sevgili kadar eziyet eden kişidir (Batislam, 2003a: 196). Mesîhî'nin "Sevgilinin

dudağının şeftalisini rakip yer bize ya kabı ya çekirdeğinin düşmesi reva görülür.”
şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Şeftâlû-yi lebinî nigârûn rakîb yer

Bize degince yâ kabıdur yâ çekirdegi (MD, G. 285/3)

Beytinde âşık, rakipten şikâyet etmekte, sevgilinin lütuflarına hiç hak etmeyen rakibin haiz olduğunu kendisine de şeftalinin yenmeyip atılan kısmının nasip olduğunu dile getirmektedir.

Sevgilinin güzelliği, has meyvelerin yetiştiği bir bağa; âşık, bu bağı sabah akşam sulayan bağcıya benzetilmektedir. “(Ey sevgili!) sabah akşam güzellik bahçeni gözyaşıyla suluyorum. Bu bostan ehli daha (hâlâ) bir şeftali yemesin mi?” Âşık, sevgilinin güzellik bahçesini sulamak için (sevgilinin derdiyle bir bahçeyi sulamaya yetecek kadar) gözyaşı döktüğünü söylerken bu kadar emeğe karşılık (bu kadar acı ve ızdırabın karşılığı olarak) bir şeftali yemeği (bir öpücüğü) hak ettiğini düşünmektedir:

Bâg-ı hüsnün sularam göz yaşıla şâm u seher

Dahi şeftâlu yimesün mi bu bustân ehli (MHD, G. 210/3)

Cem Sultan, sevgilinin güzel yüzünün bağında dudağını çok lezzetli bir şeftaliye benzetip cennet meyvelerinin bu kadar lezzetli olamayacağını ifade ederken; Ahmed Paşa, sevgilinin dudağının şeftalisinin hasretinden gözünün eteğine (göz kapaklarına) unnab (gibi kırmızı gözyaşları) doldurduğunu söyler:

Bâğ-ı cemâlün içre ne şeft-âludur lebin

K’olmaz behişt meyveleri bu kadar lezîz (CSD, G. 39/2)

Lebin şeftâlisinin hasretinden

gözüm dâmânına doldurdu unnâb (APD, G. 13/4)

1.2.7.15. Üzüm (Engûr, Engür, ‘İneb, Mevîz)

Farsça “engür”, Arapça “‘ineb” olarak adlandırılan üzüm Türkçede üz- “koparmak” fiilinden türemiştir. Üzümün günümüzden yedi bin yıl öncesinde Anadolu’da bulunduğu

arkeolojik kazılardan anlaşılmış ve ana vatanının büyük ölçüde Anadolu olduğu üzerinde görüş birliği sağlanmıştır (Harmancı, 2006: 107,109).

Üzüm meyvesi; salkım halindeki sap kısmı, taneler ve taneleri sap kısımlarına bağlayan çöplerden oluşur. Üzüm tanesinin kabuğu önemli fonksiyonlara sahiptir. Bir yandan rengi ve yapısıyla üzümün güzelliğini oluştururken diğer yandan meyveyi dış etkilere karşı koruyan bir kalkan rolü üstlenir (Anlı, 2006: 47-48).

Üzüm yaş ve kuru olarak tüketildiği gibi suyundan başta şarap olmak üzere sirke, pekmez, şıra ve ispirto yapılır. Bundan başka yoğunlaştırılıp renginin açılmasıyla bulama, südürme, bandırma ya da pekmez sucuğu ve pestili, köfter, üzüm tarhanası, helva yapımında kullanılır.

Kur'an'da üzüm, çeşitli sùrelerde yaratıcının insanların yararlanması için verdiği nimetler arasında sayılır (Harmancı, 2006: 108-112). Hz. Muhammed, üzüm için "Kuru üzüm ağız kokusunu güzel eder. Balgamı giderir." buyurmuştur (Berk, 1982: 58). Geçiş dönemlerinden biri olan evlenme âdetinde saç geleneğinde ve şah bezemede üzüm karşımıza çıkmaktadır. Gelinin başına saçılan kuru üzüm bolluk bereketin sembolüdür (Şenocak, 2007: 180).

Klasik Türk şiirinde, üzümün şarap yapılması dolayısıyla sıklıkla bahsedilmektedir. Kimi zaman üzümün kasıt şaraptır. Üzüm çeşitli ilgi ve tasavvurlarla ben, göz, gözyaşı, gerdanlık, kubbe, sümbül, saç, şarap küpü, tespih, yıldız, zekâtı verilen mal gibi nesnelere ve değişik hallerdeki insana benzetilmiştir (Deniz, 2006: 594).

İslâm'ın beş şartından biri olan zekât, malın belirli miktarını belli şartlarla yardıma muhtaç kişilere verilmesi durumudur. Zekâtı verilen bir malın bereketleneceği daha da artacağı inancı hâkimdir. Ahmedî, bu inançla zekâtı ağacın daha iyi daha bol meyve vermesi için yapılan budama işlemine benzeterek budanan bir ağaç nasıl ki daha çok üzüm veriyorsa zekâtı verilen bir malın da artacağını belirtmektedir:

Zekât-ı mâlî çihar ki arturur zekât anı

Budandugında ağaç katı çoğ olur engûr (AD, K. 24/32)

Âşıklar ne kadar uzun zamandır âşık olduklarını anlatmak için sevgililerini bezm-i elest'te gördüklerini, o zamandan beri onların aşkıyla sarhoş olduklarını söylerler.

Ahmedi'nin "(Ey sevgili!) daha üzüm (bile) olmadığı zamanlar aşkının sarhoşuydum. Şüphesiz her kim elest sarhoşu olursa böyle olur." şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

'İşkunun mestiyidüm anda ki yogıdı 'ineb

Lâ-cerem böyle olur her ki ola mest-i Elest (AD, G. 77/2)

beytinde üzümün şarabın ham maddesi olduğu, aşığın daha üzüm yaratılmadan sarhoş olmasının alkolle değil sevgilinin aşkıyla bağlantılı olduğu belirtilmektedir.

Gökyüzünü bir bağa, yıldızları üzüm salkımlarına güneşi de bahçivana benzeten şair, sabah olduğunda güneşin ortaya çıkmasıyla yıldızların görülmeyişini güneş bağbanının yıldız üzüm salkımlarını sıkması şeklinde tahayyül edip hüsn-i ta'lil yapmıştır. Güneşin yeryüzüne saçtığı ışınların bu üzümlerin suyu olduğu söylenebilir:

Bâğ-ı felekde hûşe-i engûr-ı encümi

Her subh yine kendü sıkar bâgbân-ı mihr (MD, G. 79/4)

Âşık, elinde sürekli şarap kadehinin olacağını üzüm yaratıcısının ezel levhasına yazdığını yani bunun kendisinin kaderi olduğunu, kendi inisiyatifinde olmadığını söylüyor:

Levh-i ezelde yazmış idi hâlikü'l-'ineb

K'ola müdâm elümde benüm câm-ı la'l-i leb (ADD, G. 262/1)

Ahmed Paşa, "Ey, hünnap dudaklı (sevgili)! Saçın cennet bahçesinin üzüm salkımı mı yoksa şamda asılmış misk kokulu üzüm hevengi mi?" sözleriyle sevgilinin yanaklarından sarkan saçların arasında görülen benleri bir iple asılmış misk kokan üzüm şeklinde tahayyül etmektedir:

Hûşe-i bâğ-ı irem mi zülfün ey unnâb-leb

Yâ asılmış Şâmda miskîn 'ineb âvengidir (APD, G. 77/3)

1.2.8. Sebze

Sebze, bahçelerde yetiştirilen, kök, soğan, sap, yaprak, çiçek veya meyve gibi kısımları yenen bütün bitkilere denir. Uzun süre dayanamayan taze veya yeşil sebzeler kısa süre içerisinde tüketilmeliyken kuru sebzeler yeni mevsime kadar saklanabilir. Sebzeler, etli

ve zeytinyağlı yapılan yemeklerin dışında haşlama, kızartma vb. yöntemlerle de pişirililer. Ayrıca, çiğ ve garnitür olarak da yenirler. Sağlığa da çok faydalı olan sebzeler bağırsakları yumuşatır, sindirimi kolaylaştır, perhiz yemeklerinin yapılmasında yararlanılır (Meydan Larousse, “Sebze”, C. 11/ 1969: 106).

Farsça bir isim olan sebze, “yeşillik, çimen” anlamındadır. şiir metinlerinde sofrada yiyecek olarak bulunan sebze anlamı yer almaktadır. Genellikle sevgilinin ayva tüyelerine teşbih edilmektedir.

Yüreğinin aşk ateşiyle biryân olduğunu söyleyen Cem Sultan, sevgilinin ayva tüyelerini sebzeye benzetmekte, taze biryan üstüne sebze konulması âdet olduğu için bu yeşillikleri yanmış sinesine koymasını istemektedir:

Gel getir hattun hayâlini bu yanmış sîneme

Sebze ‘âdetdür konur çün tâze biryân üstüne (CSD, G. 301/2)

şeyhî, meclis ehlini yaş sebzelere, sûfîyi kuru kabuğa benzeterek sûfînin mecliste görölmesi takdirinde eğlencenin terk edilmemesini yaş sebzelerin içinde kuru kabuğun çok uzun zaman kalamayacağı gibi sûfînin de çok kalmayacağını söyler:

Meclis boşalmasın doludan sôfîyi görüp

Yaş sebzeler içinde nice kuru kab olur (şD, G. 70/7)

1.2.8.1.Bakla (Bâkıla)

Baklagiller ailesinden, 60-150 cm yüksekliğinde, genellikle beyaz renkli çiçekleri olan, az dallı, dik, bir yıllık otsu bitkidir. Gövdeden ve dallardan çıkan kısa saplı yaprakların koltuğundan kümeler halinde çıkan meyveleri, uzun; tohumları, büyük ve yassıdır. Sebze olarak yenen taze meyveleri ve tohumları için yaygın olarak yetiştirilir. Sebze olarak tüketiminin yanında hayvan yemi olarak da kullanılır (Ana Britannica, “Bakla”, C. 3/ 1986: 214).

Baklanın iyileştirici yönleri de bulunmaktadır. Göğüs hastalıklarına ve öksürüğe iyi gelmesi, kanı durdurması ve uyku vermesi bu yönlerinden bazılarıdır (Pamuk, 1981: 171).

Taranılan şiir metinlerinde bir beyitte rastlanan bakla, tatsız bir lezzete sahip olması yönüyle konu edilmiştir. Şair, şeker kamışının şekerini aldıktan sonra kalan kısmıyla hasır yapılmasından hareketle aşağıdaki beyitte, hasırın ney-şeker gibi yararlı olmayacağını, baklanın da hurma tadı vermeyeceğini belirtmiştir:

Ney-şeker bigi ola mı bûriyâ

Yâ rutab ta‘mın vire mi bâkıla (AD, G. 564/9)

1.2.8.2.Hıyâr

Dünyanın bütün ılıman iklim bölgelerinde yetişen, Kabakgillerden bir bitki ve onun meyvesi olan hıyar, ilkbaharda dikilir. Çana benzeyen sarı renkli açılan çiçeklerin dibinden yetişmeye başlayan hıyarların uzunluğu cinsine göre 10-20 cm arasında değişir. Besin değeri azdır ve çiğ olarak yendiği gibi salatası, turşusu yapılır (Hayat Ansiklopedisi, “Hıyar”, C. 3/ t.y.: 1544).

Geleneksel tıpta besinler, tabiatlerine göre sıcak ve soğuk tabiatli olarak ikiye ayrılmaktadır. Kabak ve hıyar da soğuk mizaçlı sebzelerdir. “kahır yeli” ateşli olarak tahayyül edilip memduhun kahır yelinin bir an bostandan geçmesiyle soğuk mizaçlı olan hıyar ve kabağın dahi ateşli (sıcak mizaçlı) olacağı düşünülmektedir:

Ger kıla kahrı yili bir lahza büstâne güzer

Âteşîn ola mizâcında kedûyıla hıyâr (AD, K. 25/51)

“Eğer kahrının rüzgârı bir an bostandan geçerse, hıyar ile kabak sıcak tabiatlı olurlar.”

1.2.8.3. Kabak (Kedû)

Meyveleri sebze olarak yenen, gövdesi ve yaprakları sert kıllarla örtülü, büyük sarıçiçekler açan, otsu, bir yıllık bitkidir. Yerde sürünür ya da sülüklerle tutunarak tırmanır. Sebze olarak yenen kabak, bu bitkinin olgunlaşan kısmıdır. Sakız kabağı, asma kabağı, helvacı kabağı, kestane kabağı, bal kabağı, su kabağı, gibi çeşitleri vardır (Hayat Ansiklopedisi, “Kabak”, C. 4/ t.y.: 1802).

Kabağın birçok konuda sağlığa yararları bulunmaktadır. Bağırsakları temizlemesi, böbreklere, öksürüğe, yaralara, baş ağrısına iyi gelmesi, kan ve ishali kesmesi, susuzluğu kesmesi, şişleri yok etmesi, hemoroit ve prostat ağrılarını ortadan

kaldırması, yüksek tansiyonu düşürmesi gibi fonksiyonları vardır (Anadol, 1990: 139-140).

Şiir metinlerinde sebze anlamıyla nadiren kullanılan “kabak” daha çok şarap, su gibi sıvı maddeler konulan, su kabağından yapılan kadeh, maşrapa manasında kullanılmıştır. Şairlerin “kabak” ile ilgili tasavvurlarına “Mutfak Eşyaları” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Kabak).

Ahmedî, tûbâ ağacının sevgilinin boyuna benzemeye çalıştığını ancak, sevgilinin yanında kısa kaldığını “çınar ile kabak” deyimiyle pekiştirmiştir. Aynı kullanım bir başka beytinde de “serv ile kedû” şeklinde geçmektedir:

Boyuna tûbâ teşebbüh itdügi

Şol meseldür kim çenârıla kedû (AD, G. 537/4)

1.2.8.4. Patlıcan (Bâdincân, Hadak)

Ana vatanı Asya'nın güney ve doğu kesimleridir. Patlıcangiller familyasından, 60-100 cm arasında uzayabilen, dik, çalmsı ve kimi zaman dikenli bir gövdesi olan çok yıllık bitkidir. Yaprakları hafif loplu ve iridir; mor renkli er dişi çiçekleri çoğunlukla tek tek bulunur. Koyu mor, kırmızı, sarı ya da beyaz renkli parlak bir kabukla örtülü ve beyaz etli silindirik yuvarlak ya da uzunca yumurta biçimli meyveleri vardır. Patlıcan, sıcak ve nemli ortamlarda daha iyi yetişir (Ana Britannica, “Patlıcan”, C. 17/ 1989: 459).

Patlıcan, şekeri düşürür, kalp ve böbrek hastalıklarına iyi gelir, karaciğeri tedavi eder, şişmanlığı önler, kalp çarpıntısını yok eder (Anadol, 1990: 184). Hz. Peygamber, “Patlıcan, Allah'a iman eden ağaçlardan ilkidir. Onu yemek hikmet kazandırır. Mesaneyeye kuvvet verir. Cimayı arttırır. İyi niyetle yenirse vücuda yarar. Hastalık yapar diye yenirse hastalık yapar” buyurmuştur (Berk, 1982: 89-90).

Dîvânlarda nadiren rastlanan “bâdincân” ve “hadak” isimleriyle kullanılan patlıcan, rakip ve kadeh ile ilişkilendirilmiştir.

Rakip, âşığın sevgilisine kavuşmasına engelden başka bir şey değildir. Beyitte, “Rakibe beddua edip lanet okuma çünkü kötü patlıcandır afet erişmez.” denilerek rakip kötü/ acı patlıcana benzetilir. Kötü bir duruma alışmış, o durumdan etkilenmeyen

anlamındaki “acı patlıcanı kırağı çalmaz” atasözünü hatırlatarak rakibin bu sövmelere, aşağılamalara zaten alışkın olduğu bunun onu etkilemeyeceği belirtilir:

Rakîbe ilenüben kılma nefrîn

Ki bâdincân-ı beddür irmez âfet (CSD, G. 22/4)

Şeyhî'nin “(Ey sevgili!) Bana senden uzak devreden kadehin patlıcan, şarabın ciğer kanı olduğunu Allah biliyor.” şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Allah bilir anı ki senden ırak bana

Devr-i kadeh hadakdır u hûn-ı ciğer şarâb (ŞD, K. 12/13)

Beytinde, patlıcan renk ve şekil yönüyle içi dolu kadehe benzetilmektedir.

1.2.8.5. Sarımsak (Sîr, Sûm)

Sarımsak, Zambakgiller ailesinden tarım bitkisidir. 100-125 cm ye kadar yükselebilen, ince ve uzun yapraklı çok yıllık otsu bir bitkidir. Toprağın altında gelişen soğanları 5-30 arasında değişen sayıda küçük soğancıktan oluşur. Bu soğanlara baş, soğancıklara ise diş denir. Keskin kokusu ve yakıcı tadıyla çok eski çağlardan beri yemeklere çeşni ve lezzet verici olarak katılır (Çağın, 2005: 87-89).

Soğan ve sarımsak halk inançlarında görünmeyene karşı koruyucu madde olarak kabul görmüşlerdir. Anadolu'da sarımsak veya soğan bina nazarlıklarına, bostan nazarlıklarına, beşik nazarlıklarına asılır, lohusanın yastığının altına konulur (Kalafat, 2001: 85-88).

Taranan şiir metinlerinde nadiren rastlanan sarımsak Farsça “sîr”, Arapça “sûm” isimleriyle geçmektedir. Kötü kokusu dolayısıyla sözü edilen sarımsak, soğanla birlikte kullanılmaktadır. Şair, rakiplerinin yaptıkları, söyledikleri şeyleri soğan ve sarımsak kokusuna benzeterek gül kokusunu bastırma da neticede soğan ve sarımsak kokusu olduğunu dile getirir:

Müdde'înin nefesi Şeyhî dimâğın acıdır

Gülü basdırsa nola sîr ü soğandır kokusu (ŞD, G. 186/7)

1.2.8.6. Soğan (Piyâz)

Güneybatı Asya kökenli olduğu sanılan soğan, 75-200 cm arasında boylanabilen iki yıllık otsu bitkidir. En eski tarım bitkilerinden biri olan soğanın Hindistan’da, Çin’de, Ortadoğu’da tarih öncesi çağlarda bile yetiştirildiği sanılmaktadır. Birbiri içinden çıkan boru görünümlü etli ve içi boş yapraklar ve bu yaprak saplarının dip bölümünde toprağın altında şişkinleşerek oluşan baş sebze olarak tüketilir. Günlük dilde kuru soğan denilen toprak altındaki bölümün biçimi, büyüklüğü, rengi ve tadı yetiştirilen çeşide göre değişir. Kabukları da çoğu zaman kahverengi, sarı beyaz, yeşil mor ya da kırmızı renktedir (Çağın, 2005: 9597).

Doğal bir sağaltıcı özelliği bulunan soğanın iyi bir uyarıcı, gaz giderici, kansere karşı koruyucu, iyi balgam sökücü, sindirimi düzenleyici, kalp hastalığını önleyici, iyi bir antiseptik olduğu; soğuk algınlığı, astım, bronşit, eklem sorunları, kurşun gibi ağır metallerin vücuttan atılmasında faydalı olduğu bilinmektedir (Ustaer, 2005: 129–130).

Dîvânlarda “soğan” ve “piyaz” isimleriyle geçmektedir. Piyâzın, kuru fasulye, soğan, sirke, yumurta, maydanoz ile yapılan bir çeşit salata anlamı da vardır. Ancak, taranan beyitlerde soğan anlamıyla kullanılmıştır.

Mihrî Hatun, dostun gül bahçesinde çiçek olamadığını, hiç değilse bostanında soğan ve sarımsak olmak istediğini söyler:

Gülsitânında çün ezhâr olmadum ben dostun

Bûstânında piyâz u sûm olaydum kâşkî (MHD, G. 191/3)

Şair, bir soğan değerinde olmayanların memduhun övgü şemsiyesi altında gülbeşeker yiyip (güzel bir hayat sürüp) tok olurken, kendisinin aç olmasının (bu övgü ve şefkate mazhar olamamasının) reva mı olduğunu sorar. “Piyâz” sözcüğü ile “sîr”in “sarımsak” anlamının ilgili olması îham-ı tenasüb sanatını oluşturur:

Midhatünde gül-be-şekker yir iken lâ’ik mi kim

Ben olam aç u piyâza degmeyenler ola sîr (MD, K. 11/25)

1.2.9. Hubûbât (Dahl)

Ekimi çok eskilere dayanan hubûbât ve özellikle de buğday ve arpa, Orta Çağ'da İslam dünyasının suyu bol olan birçok yerinde ekiliyordu (Bakır, 2000: 129). Coğrafi bölgelere göre farklılık gösteren tahıllar insan tarafından yetiştirilir hale geldikten sonra, besin sorununa önemli bir çözüm oldular ve buldukları yerde medeniyetlerin doğabilmesine imkân hazırladılar (Belge, 2001: 41).

Ahmedî, tane ile amel, tahıl ile sevap arasında ilişki kurarak nasıl ki tane ekilmeden tahıl olmazsa, amel etmeden de sevap olmayacağını söyler:

Dane ekmezsen itme dahla tama‘

‘Amel itmezsen umma hîç sevâb (AD, K. 8/26)

1.2.9.1.Arpa (Cev)

Birçenekli kapalı tohumluların buğdaygiller familyasından bir bitkidir. Hayvan yemi olarak büyük değeri vardır. Soğuğa ve sıcağa karşı dayanıklı olan arpa çok kuru ve çok nemli olmayan her yerde yetişir (Hayat Ansiklopedisi, “Arpa”, C.1/ t.y.: 271).

Arpanın idrar sökücü, kusmaları önleyici, mesane ve idrar yolları iltihaplarını temizleyici, suyu ile gargara yapınca dilaltı iltihapları ve pamukçuğa iyileştirici fonksiyonları vardır (Anadol, 1990: 80).

Dîvânlarda daha çok at, katır ve eşek gibi yük ve binek hayvanlarının yemi olarak değerlendirilmiştir. Gözyaşı, yıldızlar, Pervîn, Hz.Yusuf, kemik ve kâinât ile teşbih içinde kullanılmasında öğütülmesi, küçük ve bol taneli olması, toprağa gömülmesi, ambarlarda saklanması gibi özellikleri rol oynamıştır (Bayram, 2007b: 4).

Nesîmî, sevgiliye seslenerek ona kavuşmayı isteyen, vuslatını talep eden kişinin mala mülke, saltanata bir arpa tanesi kadar değer vermeyeceğini söylerken; Ahmedî, canının sevgilinin yolunda yarım arpa kadar değeri olduğunu, gönlünün aşkın elinde rehin kaldığını dile getirir:

Mülk ile mâl ü saltanat bir ceve saymaz iy sanem

Kim ki diler visâlünü ya taleb-i visâl ider

(ND, G. 81/5)

Yolunda cân bahâsı nîm-cevdür

Gönül hod ‘ışkun elinde girevdür

(AD, G. 258/1)

Necâtî Bey “arpa kasidesi”nde, arpayı Hz. Yusuf’a benzetmektedir. Arpa kıtlığında ortalıkta görülmediği için Hz. Yusuf gibi kuyuya düştüğü şeklinde tahayyül etmektedir:

Gâlîba çâha düşdü Yûsuf-vâr

Ol aziz-i cihân olan arpa (NBD, K. 24/2)

Mesîhî, “reca-yı esb” kasidesinde gökyüzünü tas, yıldızları arpaya teşbih etmektedir. “Eğer (at) yıldızları felek tasında arpa sanmasa gece olunca gökyüzüne göz dikip (böyle) bakmazdı.” Şair, atın gökyüzünü seyretmesinin sebebinin gökyüzünü tas yıldızları arpa olarak görmesine bağlamaktadır. “Göz dikmek” dikkatlice bakmak, hem bir şeyi ele geçirme isteğine kapılmak anlamlarında tevriyeli kullanılmıştır:

Tâs-ı felekde encümi ger arpa sanmasa

Giceyle göz diküp göge çekmezdi intizâr (MD, K. 17/10)

1.2.9.2. Buğday (Bogda, Bugda, Bürr, Gendum, Gendüm)

Dünyanın en eski ve en önemli tahıl ürünlerinden biri olan buğday, buğdaygiller familyasından tahıl bitkisi ve bu bitkinin besin maddesi olarak tüketilen taneleridir. Ortalama 80-160 cm kadar boy atan, boğumlu ve genellikle içi boş bir gövdesi olan ince uzun yapraklı ve başakçıkların birleşmesiyle oluşmuş başak biçiminde çiçekleri olan bir bitkidir (Ana Britannica, “Buğday”, C.5/ 1987: 70).

Birçok şekilde tüketilen buğday, Orta Çağ’da başaklarındaki taneler sertleşmeden alevde ütülerek dövülüp; olgun buğday ise ateşte kavrularak yenirdi. Ayrıca bulgur ve yarma gibi farklı gıda maddelerine dönüştürülmekteydi. Buğday herhangi bir dış işleme tabi tutulmadan kaynatılmak veya pişirilmek suretiyle yemek olarak da tüketilirdi (Bakır, 2000: 137).

Doğum ve tekrar yaşama dönüşün bir sembolü olması, topraktan çıkıp tekrar toprağa dönmesi ve daha çok sayıda benzerlerini oluşturması nedeniyledir. Buğday çoğu kez ana rahmi ve toprağın sinesiyle özdeşleştirilmiştir (Gültekin, 2008: 13).

İnsanoğlunun cennetten kovulmasına sebep olan yiyecek olduğu da rivayet edilmiştir. Efsaneye göre:

“Allah, Âdem ile Havva’yı cennete gönderdi, iblisten sakınmalarını, cennette mevcut diledikleri nimetten bol bol yemelerini, ancak buğday ağacına yaklaşmalarını Âdem’e tembih etti. İblis cennetten kovulduğu için kin besliyordu. Cennete girip Âdem’i kandırmak emelinde idi fakat cennetin bekçisi olan Rıdvan, ona mani oluyordu. Yılan o vakit cennetin kapıcılarındandı. İblis ile arası iyi idi. İblis, yılanın ağzına girerek cennete girdi. Yılan o zaman gayet güzel şekilde idi. Dört ayağı vardı. İblis cennete girince Âdem’e yaklaştı ve menedilen ağaçtan yemesi için onu kandırmak istedi: bu ağaçtan yiyen ebedî cennette kalır, dedi. Âdem bunun sözüne inanmadı.

İblis, Âdemi kandıramayınca Havva’ya yaklaştı ve onu kandırdı. Havva ağaçtan yedi. Havva’nın teşvikiyle Âdem de yiyince her ikisinin de hulleleri tenlerinden uçtu. Derileri tırnak gibi idi. Ay gibi parlaktı. Allah o deriyi onlardan soydu. Yalnız parmakları ucunda bıraktı. İkisi de çıırıklık kaldı. Birbirlerinden utandılar ve incir ağacından birer yaprak alıp tutundular. Allah iblis’in izinsiz cennete girmesine sebep olan yılanı lanet etti. Ayaklarını kesti ve karnı üzerine yürüttü. Allah dördünü de cennetten çıkardı. Âdem, Hindistan’da Serendip dağına; Havva, Cidde’ye; İblis, İble’ye; yılan da Isfahan’a düştü.” (Levend, 1943: 108).

Dîvân şiirinde, “bogda, bugda, bürr, gendum, gendüm” sözcükleriyle de anılan buğdayın daha çok telmih yoluyla Hz.Âdem’le bağlantısına yer verilmiştir. Küçüklüğü ve renginden dolayı; yıldız, âşık, ben, ten ve sîne ile ilişkilendirilmiştir. Ayrıca, “gendüm” dönüşlülük zamiriyle “buğday” anlamı arasında tevriyeli ya da ihâmlı kullanılmıştır (Bayram, 2007b: 3).

Ahmedî, “Toprağın buğdayı ve türlü bitki ve cevheri odur. Şüphesiz denizin incisi ve mercanı odur.” sözleriyle Tanrı’nın dünyadaki her şeye sirayet ettiğini dile getirmektedir:

Berrün oldur bürrü vü dürlü nebât u cevheri

Bahrün oldur bî-gümân dürri vü hem mercânı ol (AD, K. 51/16)

Hiz. Âdem’in cennetten kovulması olayına telmihte bulunulan beyitte, sevgilinin beni buğday tanesine benzetilmekte, Âdem’in güzelin yüzündeki misk kokulu taneyi görünce buğdaya meylettiği ve cennetten uzaklaştırıldığı belirtilmektedir. “Neylesin” ibaresiyle Hiz. Âdem, bu hareketinden ötürü mazur görülmekte hatta kendisine hak verilmektedir:

Âdemi cennetden irag eyleyen çün bogdadur

Neylesün çün kim yüzünde gördi müşkîn dâneyi (ND, G. 406/6)

Âşık, “(Ey sevgili!) sen tek benim ol cennet kime gerek, Âdem cenneti bir buğday için terk eyledi.” diyerek Âdem’in bir buğday tanesi için cenneti terk ettiğini hatırlatıp, kendisinin de sadece sevgilisini istediğini cennet endişesi gütmediğini ifade eder:

Tek sen binüm ol uçmağı kime gerek ise

Terk eyledi bir buğdayiçün uçmağı âdem (KBD, G. 507/5)

Mesîhî, daha ileri giderek sevgilinin beninin buğdaydan daha kötü olmadığını, buğday için cennetin terk edildiğine göre tabiatıyla sevgilinin benine de meyledileceğini hatta o taneye meyletmeyenin insan olamayacağını dile getirmektedir:

Çü bugdaydan bu dâne kem degüldür

Buna meyl itmeyen âdem degüldür (MD, Ş. 167)

Şeyhî aşağıdaki beytinde, “Tanrı’nın harmanında peygamberler ve evliyalar başak toplayıcısıdır. (Bu harmandan) Hz. Âdem, buğday tanesi; Hz. İbrahim mercimek ister.” diyerek Hz. Âdem ile buğday, Hz. İbrahim ile de mercimek ilgisine telmihte bulunmuştur:

Hırmeninden k’enbiyâ vü evliyâdır hûşe-çîn

Âdem umar dâne-i gendüm Halilullâh ades (ŞD, K. 2/10)

Sevgilinin teni genellikle buğday rengindedir. Âşık, gül yanaklı, buğday tenli sevgili için gönlünün her sabah kanlar yuttuğunu söyler:

Her seher dil kan yudar bir ruhları gül-gûn için

Hey ne kıydum kendüme ol yâr-ı gendüm-gûn için (CSD, G. 255/1)

Âşık, ömrünü bir harmana benzeter. “O buğday renkli sevgili acaba ayrılık ateşinin ömür harmanımı nasıl yaktığını biliyor mu? Bilmiyorum.” Harmanın ateşle yok olup gittiği gibi âşığın ömrü de sevgilinin ayrılık ateşinde geçip bitmektedir. “Harman” ve “gendüm” kelimeleri ile tenasüp sanatı oluşturulmuştur:

Hirmenini ömrümün ol yâr-ı gendüm-gûn aceb

Nice yakar âteş-i hicrân bilir mi bilmezem

(APD, G. 219/4)

1.2.9.3.Dâne

Dîvân şiirinde dâne şekli, boyutu ve tuzağa konulması dolayısıyla birçok tasavvurda yer almaktadır. Sevgilinin ayva tüyleri, beni, âşığın gözyaşları, kadeh, ömür, yıldız, tesbih, cim harfinin noktası, mehtap ile teşbih içinde kullanılmıştır. Sevgilinin yüzündeki ayva tüyelerine benzetilen dane, ayın üzerindeki karartılar olarak görülmüştür.

Âşık, sevgilinin saçlarını tuzağa, ayva tüyelerini de bu tuzağa serpilmiş dâneye benzeterek gönül kuşunu tuzağa bu dânelerin düşürdüğünü söylemektedir. Sevgili, güzelliğinde bin esiri olmayan hiçbir yeri bulunmadığı hâlde tuzak kurup o tuzağa dâne yerleştirmeye devam etmektedir. Bu durumda âşık, “Ey (sevgili!) Ben sana (zaten) bağlıyım bu dâne ve tuzaklara ne gerek var ki saçın ve benin dizdi?” diye sevgiliye yakınır:

Ben ho sana bağluyam bu dâm ile dâne

Neye gerekdür ki düzdi zülf ile bu hâl

(KBD, G. 84/2)

Zahit, avcıya benzetilerek âşıkları tuzağa düşürmek için tesbihini dâne, seccâdesini tuzak yaptığı şeklinde tahayyül edilmiştir. “Ey zahit! Sadık âşık senin tuzağının kuşu değil (boş yere) tesbihi dâne (gibi) dizip seccâdeyi tuzak yapma.” Ancak sadık âşıkların zahitin bu tuzağına düşecek kuş olmadıklarını dile getirilir:

‘Âşık-ı sâdık tuzagun kuşu iy zâhid degül

Dâne dizme tesbîhi seccâdeyi dâm eyleme

(ND, G. 372/5)

Eskiden tahıllar el değirmeninde öğütülürdü. Üst üste silindirik iki taştan oluşan değirmenin üsteki taşının ortasında öğütülecek tahılı koymak için küçük bir delik, kenarında ise taşı çevirmek için sap olarak adlandırabileceğimiz bir gereç bulunurdu. Felek değirmene, ömür dâneye benzetilerek değirmenin dâneyi öğüttüğü gibi feleğin de insanın ömrünü öğüttüğü (un ufak ettiği) tahayyül edilmektedir. Felek ile değirmen arasında kurulan benzerlik sadece öğütücü olmalarından değil, şekillerinden ve ikisinin de belirli bir yörünge ve ekseninde dönmelerinden kaynaklanmaktadır. Şair, “yörünge”,

“eksen”, “kutup” kelimelerini kullanmayı tercih etmiş, bu kelimeler ile tenasüp sanatı yapmıştır:

Çarhun medâr u mihver ü kutbına bahma kim

Bu ‘ömr dânesini yügidür bu âsiyâ (AD, K. 5/4)

Karıncalar, kimi zaman yuvalarını toprağın altında yaparlar ve yiyeceklerini toprağın altına taşırlar. Derin bir gözlem yeteneğine sahip olan Dîvân şairi, kendisini karıncaya, sevgilinin benini de dâneye benzetmektedir. Yuvasına dâne taşıyan karınca gibi o da sevgilinin beninin hayalini kabre götürmektedir:

Kabre iletdüm hayâl-i hâlünü

Dâneyi iltür nite kim hâke mûr (MD, G. 45/4)

Mesîhî, cim (ج) harfinin halka kısmını tuzağa bu halkadaki noktayı da tuzaktaki dâneye benzetir. Şiirindeki bu tuzak ve dânelere güzellere avlamaktadır:

Ey Mesîhî hûblar sayd itmege şi‘ründeki

Halka-i cîm ile her bir nokta dâm u dânedür (MD, G. 85/5)

“Ey Mesîhî! Güzellere avlamak için şiirindeki cim harfinin halkası tuzak, her bir nokta da bu tuzaktaki danedir.”

Eğlence meclisinde, keyif ehli halka oluşturacak şekilde yan yana otururlar. Şarap kadehi de elden ele bu meclis içinde devreder. Necâtî Bey, bu meclisi tuzağın halka kısmı, içindeki şarap kadehini de tuzaktaki dâne olarak tasavvur ederken, gönül de bu tuzak ve dâneye düşen bir kuş olmuştur:

Devr-i meclis halka-i dâm oldu dâne câm-ı mey

Ah kim düştü gönül mürgi bu dâm ü dâneye (NBD, G. 525/3)

Mihri Hatun ve Ahmed Paşa aynı mihvaldeki beyitlerinde, sevgilinin saçlarını tuzağa, benini bu tuzaktaki dânelere, gönüllerini ise bu tuzağa düşen kuşa benzetmekte, avcı olan sevgilinin gözlerini gönüllerini bu şekilde avladığını dile getirmektelerdir:

Aldadı hâli gönül murgını bir dâne ile

Dâm-ı zülfine gönül düşdi mi kendü dek ile (MHD, G. 157/2)

Çeşm-i sayyâdı gönül murgunu sayd etmek için

Çin-i zülfünde beni dâne döker dâmlara (APD, G. 272/3)

1.2.9.4. Darı (Erzen, Taru)

Akdeniz ülkeleri ve Anadolu’da yetiştirilen, buğdaygiller familyasından olan bu tür 50-100 cm boylarında, tüylü bir yıllık ve otsu bir bitkidir. Çiçek durumu dağınık olan darının meyvesi sarımsı beyaz renkli, küçük, sert ve parlaktır. Türkiye’de boza yapımında kullanılmaktadır. Darı unu göğüs hastalıkları, ateş ve ishale karşı kullanılmaktadır (Baytop, 1984: 217).

Şiir metinlerinde “taru” ve “erzen” isimleriyle geçen darı, kümes hayvanlarının yemi olması, öğütülmesi ve zor şartlarda yetişmesi gibi özellikleriyle bağlantılı olarak kuş, yıldız, akıl, âşık, kıvılcım, la‘l, gözyaşı, güher, yıldız, boya ve çöl ile ilişkilendirilmiştir (Bayram, 2007b: 6).

Yıldız ile darı arasındaki ilgi küçük olmaları ve birçoğunun bir arada olmaları dolayısıyladır. “(Ey sevgili!) Güneş tavuğu meclisinde kebab olmak için her sabah yıldız darısını gıda edinir (yer).” Yıldızların her sabah kaybolup güneşin doğması, güneş tavuğunun sevgilinin meclisine layık bir kebab olmak için yıldız darılarını yiyip beslenmesi şeklinde tahayyül edilmektedir:

Bezmün kebâbı olmag için idinür gıda

Her subh encüm erzenini mâkiyân-ı mihr (MD, G. 79/2)

Necâtî Bey, la‘l ve cevâhirleri yenilip içilmeyen bir kuru taş olarak nitelemekte, bunlar yerine bir darı tanesini yeğlediğini dile getirmektedir:

Dedi kim bir kuru taşdır hemânâ yenmez içilmez

Bu lâ‘l ü bu cevâhirden bana bir dâne erzen yeg (NBD, Kt. 54/3)

Sevgilinin mahallesi etrafında dolanıp duran rakibi domuza benzeten şair, “Rakip kendi darısı tarlası sanıp (sevgilinin) köyünü turladı. Bir bel vurdum, o domuz tâ ormanına kadar gitti.” sözleriyle tarlalara zararlı olan domuzu kovduğu gibi rakibi de korunması gereken en mahrem yerden, sevgilinin etrafından uzaklaştırdığını ifade etmektedir:

Tarusı tarlası sanup tolandı kûyunı rakîb

Bir kesme urdum ol tonuz tâ gitdi ormanına dek (MHD, G. 90/6)

1.2.9.5. Hardal

Ana vatanı Asya olan hardal, 20-60 cm yükseklikte, bir yıllık sarıçiçekli ve otsu bir bitkidir. 0.5-1 mm çapında, küre biçiminde, esmer kırmızıdan siyahımsı gri arasında değişen renkli hardal tohumları tam halde kokusuz, ezilince özel hardal kokuludur. Hardalın tadı önce yavandır sonra keskin bir lezzet alır (Baytop, 1994: 129; Baytop, 1984: 242). Hardal, zatürreeyi, bademcik iltihaplarını, öksürüyü ve anjini tedavi eder. Kanı temizleme, idrar söktürme, kabzı geçirme, hazmı kolaylaştırma, iştahı açma gibi fonksiyonları vardır (Anadol, 1990: 128).

Taranan şiir metinlerinde bir beyitte tespit edilen hardal küçüklüğü dolayısıyla yer almaktadır. Şair, memdûhun köşkünün tepesinden bakan kişinin dokuz feleği bir hardal tanesi kadar küçük ve bayağı göreceğini belirtmektedir:

Görür ser-i kasrından eden kimse nezâre

Nüh târemi bir dâne-i hardal gibi ednâ (APD, K. 11/8)

1.2.9.6. Mercimek ('Ades)

Ana vatanı Orta Asya olan kurak bölge bitkisi mercimek, baklagiller familyasından, 20-70 cm boylarında, yumuşak ve ince gövdeli, disk şeklinde meyveleri olan, dik gövdesi tüylü tek yıllık otsu bir bitkidir. Yapraklar bileşik yapraklar şeklinde olup, yaprak sapının uç kısmı incelmış ve sülük şeklini almıştır. Yaprakçıklar elips şeklinde olup kenarları düzgündür. Çiçekler yaprak koltuklarından çıkar. Meyveleri bakla tipinde olup, sarımsak esmer renkteki şişkin torbalarda gelişir. Torba içindeki taneler mercimek adını alır. Şekil itibariyle yassı, 0,5 cm çapında disk biçimindedir (Yeni Rehber Ansiklopedisi, "Mercimek" C. 14/ 1994: 28).

Mercimek, iştah açar, kızların gelişmesini sağlar, anne sütünü artırır, sinirleri kuvvetlendirir, kan yapar, beden ve zihin gücünü artırır, öksürüğü keser, göğüs ağrısına iyi gelir, midenin kuvvetini artırır (Anadol, 1990: 170-171; Pamuk, 1981:

243-244). Hz. Muhammed, mercimeği yetmiş peygamberin övdüğünü söylemiştir (Berk, 1982: 78).

Hz. İbrahimle ilgili bir efsâneye konu olmuştur. Bu efsâneye göre:

“Hz. İbrahim, ailesi ve inananlarla birlikte Filistin’e göç eder. Bir süre orada kalmaları için Cebrail vasıtasıyla Allah’tan emir gelir. Fakat bir zaman sonra bölgede kuraklık ve kıtlık baş gösterir. Civarda Hz. İbrahim’i seven zengin bir dostu vardır. Zahire almak için ona gider. Ancak onda da yoktur. Dostu bulursa satın alması için ona altın verir. Fakat satın alacak bile yoktur. Bunun üzerine İbrahim (as) boş dönmek için çuvallara kum doldurtur; evlerine dönerler. Çok üzgün bir şekilde oturmakta olan Hz. İbrahim’e (as) karısı Sara gelir. Dostunun dünyada hiç görülmedik buğday ve mercimek verdiğini söyler. Hz. İbrâhîm çok şaşırır, çuvallara bakar ve çuvallardaki kumun Allah’ın lütfuyla buğday ve mercimek olduğunu görerek Allâh’a şükürler eder. Bu buğday ve mercimeği halkı arasında paylaşırıp bir kısmını tohumluk ayırır, tohum isteyene verir, İlahi lütfuyla bu tohumlardan bereket hiç eksik olmaz. Bu buğdaya “sultânî buğday” mercimeğe “Halîlî mercimek” denir. Dünyada ekilip biçilen buğday ve mercimek de bu tohumdandır” (Tunç, 2005: 125).

Dîvân şiirinde küçüklüğü ile benzetmelere konu olur. Başak, ben (hâl), pervane, âşık, Kâbe yerine kullanılmıştır. Mercimeğin kanı durdurma, sakinleştirme özelliğine beyitlerde rastlanmaktadır. Ayrıca, beyitlerde “Halilim” kelimesiyle hem Hz. İbrahim hem de sevgili kastedilerek tevriyeli kullanılmış, Hz. İbrahim ve mercimek efsanesine telmihte bulunulmuştur (Tunç, 2005: 130):

Ey halilim ne aceb hüsnün gülistanından biz

Mezra‘-i lâ‘inde cân ekdikce biter mercimek (NBD, G. 327/3)

“Ey Sevgilim! Ne tuhaf (ki) biz dudağının tarlasında can ektikçe güzelliğinin gül bahçesinden mercimek biter.”

Cem Sultan, güzelin yanağını Halîl İbrahim sofrasına, yanağındaki beni mercimeğe teşbih etmektedir. Halîl ve mercimeği bir arada kullanarak Hz. İbrahim ve mercimek efsanesine telmihte bulunmuştur:

Hâl-i müşğînün ruhunda yaraşur kılma nihân

Çün halîl-i hândur kim olmasun andan ‘ades (CSD, G. 135/4)

Sevgilinin güzelliği (yüzü) Halîl İbrahim sofrasına; beni, mercimeğe; ayva tüyleri sebze bahçesine teşbih edilmektedir. Âşık, Halîl sofrasına şükredip sevgilinin yüzünde bunlar variken bıldırcın kebabı ve kudret helvasının bir önemi olmadığını söyler:

Hâl ü hatı bize ades ü sebze-zârdır

Minnet halîl hânına selvâ nedir ya men (ŞD, K. 7/20)

1.2.9.7. Piriñç (Birince)

Ana vatanı Asya olan piriñç, buğdaygiller familyasından, sulak yerlerde yetişen, 50-150 cm boylarında yıllık otsu bir bitkidir. Çiçek durumu bileşik salkımlıdır. Piriñç taneleri kavuz içerisinde kapalı olarak bulunur. Hasattan sonra kavuzlarından ayrılır. Piriñç Çin’de yaklaşık 5000 seneden beri besin olarak kullanılan çok eski bir tahıl bitkisidir (Yeni Rehber Ansiklopedisi, “Piriñç”, C. 16/ 1994: 290).

Piriñç, vücudu kuvvetlendirir, kirpik saç ve kaş kıllarını uzatır, unu yaraları kurutmak için kullanılır; suyuyla yüz yıkanırsa cilde faydalıdır (Anadol, 1990: 185).

Pirince, taranan şiir metinlerinde tek beyitte tesadüf edilmektedir. Âşık, darı gibi gözyaşlarını döktüğünü söylerken, sevgilisinin onu piriñç tanesine reddettiğini söyler:

Ayağuna dökerem ben taru gibi yaşlarımı

Nazar itmezem ana ki beni redd ider birince (KBD, G. 690/2)

1.2.9.8. Yulaf (‘Alef, ‘Ulûfe)

Buğdaygillerden daha çok hayvan yemi olarak yetiştirilen, fakat insan beslenmesinde de yer alan bir bitkidir. Yulaf alkollü viski yapmaya yarar ve unundan çorba ve lapa yapılır (Meydan Larousse, “Yulaf”, C.12/1969: 839).

Dîvân şiirinde daha çok hayvan yemi anlamıyla kullanılmış; değersiz sayılması; kötü şiir, dünya ve dünya malı ile ilişkilendirilmesine sebep olmuştur (Bayram, 2007b: 88).

Kadı Burhaneddin, aşağıdaki beytinde yulafı ateşi körüklemek için kullanırken; Ahmed-i Dâ‘î, at yemi olduğu üzerinde durmaktadır:

Artuhrağ oldu ‘ışk odı diler ki kef kıla

Ol oda varlığını kamusun ‘alef kıla (KBD, G. 41/1)

Ne tonlık var ne harçlık var ne tîmâr

Ne hod at arpası var ne ‘ulûfe (ADD, G. 322/6)

BÖLÜM 2: İÇECEKLER

Türk Mutfağı'nda yemek çeşitleri kadar sıcak ve soğuk içeceklerin de seçkin bir yeri vardır. Geleneksel mutfağımızda süt, boza, salep, hoşaf, komposto, şerbet ve yoğurdun sulandırılmasıyla yapılan Türklerin keşfettiği bilinen ayran gibi besin maddeleri en çok bilinen içeceklerdir (Sürücüoğlu, 1997: 28).

Doğal bir hadise olan mayalanma dolayısıyla alkolün ilk devirlerden itibaren bilindiği düşünülmektedir. Türklerin içecek kültüründe alkollü içecekler de yer almaktadır. Eskiden Türklerde kısrak sütünün özel bir şekilde mayalanmasıyla yapılan, millî içki olarak telakki edilen kımız, üzümde elde edildiği için yüzyıllardır bilinen şarap, günümüzde Türklerin millî içeceği olan rakı gibi alkollü içecekleri Türklerin alkollü içecekleri arasında sayabiliriz.

Ancak neredeyse insanlık tarihi kadar uzun bir geçmişi bulunan ve hemen hemen bütün dönem ve toplumlarda görülen içki iradeyi yok ettiği için İslam dininde belli safhalardan sonra kesin olarak yasaklanmıştır (Bozkurt, 2000: 455; Baktır, 2000: 458).

Tarımlan dîvânlarda afyon, esrar gibi keyif verici maddelerden rakı, şarap gibi alkollü içeceklere ve şıra, süt, su, şerbet, hoşaf gibi alkolsüz içeceklere kadar birçok içeceğe yer verildiği tespit edilmiştir.

2.1. Alkollü İçecekler

2.1.1. Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci)

Arapça “içilecek şey” anlamındaki şarap, üzüm suyunun mayalanması ile elde edilen alkollü bir içecektir. Şeker içeren diğer meyvelerden de şarap üretilebilir. Ancak üretildikleri meyvenin adıyla veya özel isimlerle anılırlar. Daha sonra tüketmek amacıyla saklanan şıranın doğal mayalanmasıyla şaraba dönüştüğü ve o şekilde keşfedildiği söylenebilir. İnsanlık tarihi boyunca daima önemini korumuş kutsal kitaplarda, çok tanrılı dinlerde, edebiyatta, sanatta ve güzel sanatlarda yer bulmuş (Anlı, 2006: 89, 103) olan şarabın icadıyla ilgili olarak Türk edebiyatında İran'ın efsanevî hükümdarı Cem ya da Cemşîd tarafından icat edildiği veya şeytan tarafından bulunduğu şeklinde iki yaygın efsane vardır. Şarap içen kişinin fiziksel ve ruhsal değişikliği şarabın

icadına kadar götürülmektedir. Nuh peygamber, bağıcılık yaparken şeytan bu üzümleri farklı aşamalarda tavus, maymun, aslan ve domuzun kanıyla sular. O yüzden biraz şarap içen bir kişinin yüzü önce renk renk ve her davranışı tavus gibi gösterişli olur. Daha fazla şarap içen maymun gibi maskaralık yapar, daha çok şarap içen kendini aslan gibi yürekli sanır, çok daha fazla miktarda şarap içen, domuzun özelliklerini kazanır ve Tanrı yolundan uzaklaşır (Özdemir, 1993: 135-138).

Klasik Türk Edebiyatı'nda en çok kullanılan içeceklerden biri olan şarap, çeşitli kadehleri, kırmızı rengi, tadı ve sarhoş ediciliği ile pek çok benzetmelere konu olur. Şarabın günah oluşu, zaman zaman yöneticiler tarafından yasaklanması bu yüzden de gizli içilmesi, mahzenlerde saklanması, şarabın kendisi, içilme şekli, türü, içerken ve içtikten sonra verdiği zevk ve sonra sarhoş edip aklını kullanma, düşünme yeteneğini gideren etkisi, yapılış ve sunuluş yöntemi, hammaddesi olan üzüm ve asma söz konusu edilmiştir. Mecazen sevgi, güzelin dudağı, yanağı, aşığın gözyaşı, naz, gurur, aşk, kan, yakut, la'l, ilaç, kevser, âb-ı hayât, bilgi, marifet, şafak, ateş yerine kullanılmıştır (Aybet, 1989: 159-166; Harmancı, 2006: 120)

Çağır, hamr, müdâm, mül, râh, rahik, rahika, sabûh, sabûhî, sahbâ, sülâf, süci şarap anlamındaki kelimeler; âb-ı engûr, âb-ı rezân, berk-i rizân, bintü'l-'ineb, bintü'l-kerm, bintü'l-kürûm, cevher, mâü'l-'ineb, çeşm-i horûs, duhter-i rez, ham, hûn-ı Cem, hûn-ı kebûter, hûn-ı mübâh, hûn-ı rezân, hûn-ı sürâhî, ibnü'l-kerim, kût-ı revân, kût-ı rûh, la'l, nûş-ı dârû, pûhte, rakik, sâgar kanı, sürâhî kanı, üzüm kanı, üzüm suyu, yâkût-ı revân gibi kelime ve terkipler de şarap anlamıyla kullanılmaktadır.

Şarabın Türkçesi, süci ve çakır (çağır)dır. Eski Türklerde tüm şarapların genel adı “çakır”dır ve “çakırkeyif” deymi buradan gelmektedir (Araz, 1996: 31). Rah, şarabın isimlerinden biridir; surh-âb, kırmızı su manasınadır ki şarâb-ı la'l-gûn ve mecazen kan anlamına gelir (Mütercim Âsım Efendi: 2000: 615, 698); Mül, şarap (Şükûn, 1967b: 1819)

rahik, iyi şarap; sahbâ, şarap (Ali Nazîmâ ve Faik Reşad, 2002: 426, 443); Sülâf, üzümden çekilmiş çok halis şarap; sabûh/ sabûhî, mahmurluğu gidermek için sabahleyin içilen şarap; müdam, cevherî şarap, “devamlı, sürekli” anlamıyla tevriyeli kullanılır; rakik, ince şarap (Levend, 1943: 332, 330, 329, 329); âb-ı engûr, mâü'l-'ineb, üzüm suyu anlamındadır, şarap için kullanılırlar. Berk-i rizân, “akan, dökülen

yaprak” anlamında şaraptan kinayedir. Üzümün kızı anlamında Arapça bintül’l-‘ineb, Farsça duhter-i rez şarap için kullanılırlar. Çeşm-i horûs, kırmızı şarap; hûn-ı kebûter, güvercin kanı, yani kırmızı şarap (Levend, 1943: 326, 327); hûn-ı sürâhî, sürahi kanı, sâgar kanı, üzüm kanı, hûn-ı mübâh, hûn-ı Cem şaraptan kinayedir.

Âşığın kanlı gözyaşları renginden dolayı şaraba benzetilmektedir. Âşık, sevgiliyi hayal ettiğinde onu, misafirliğe gelmiş gibi tahayyül edip, gönlünden kebab, gözyaşından şarap, gözlerinden de kadeh hazırlamaktadır:

Dil kebâb oldu vü yaşum çağır u gözüm câm

Meger ol yâr hayâli bize mihmâna gelür (KBD, G. 1039/5)

Cevher, “maya, öz”, “elmas, değerli taş” ve “kendi kendine bir varlığı olup gerçekleşmesi için başka bir nesneye ihtiyacı olmayan” anlamlarındadır (Devellioğlu, 2003: 137). Aşağıdaki beyitte “şarap” için kullanılmıştır. Şair, o cevheri (şarabı) elden bırakmamayı tavsiye ederken onunla safran gibi sarı yüzün la’l gibi (kırmızı) olacağını söyler:

Koma ol cevheri elden ki olur la’l

Anunıla yüzünün za’ferânı (AD, G. 674/12)

Sevgilinin dudağı renginden dolayı şaraba benzetilmiştir. Mihrî Hatûn, sevgilinin dudaklarından şarap almak istediğini belirtirken; Nesîmî, sevgilinin dudağının şarabından sarhoş, şaşkın ve hayran olduğunu söyleyip üzüm suyunu (şarabı) istemediğini dile getirmektedir:

Geh yanağından gül ala geh lebinden mül anun

Geh miyânını der-âgûş ide geh bûse-kinâr (MHD, G. 53/4)

Şehâ la’lün şerâbından Nesîmî şöyle ser-hoşdur

Kim oldu vâlih ü hayrân dilemez âb-ı engûri (ND, 414/6)

Eskiden, içki bulunan kapların ağızları kapatıldıktan mühürlenirmiş. Kur’an-ı Kerim’de bir ayette cennet ehlinin, mührü misk gibi güzel kokan rahik içeceği belirtilir (Bozkurt, 2000: 456). Sevgilinin dudağını bu cennet içkisi olan rahike, ayva tüylerini de anbere teşbih eden şair, Hutun miskiyle rahika kadehinin mühürlendiği gibi sevgilinin misk

kokulu ayva tüylerinin de çok değerli bir şarap kadehi olan dudaklarını mühürlediği şeklinde tahayyül etmektedir:

Ter anber ile l 'line mühr urdu hattı kim

Câm-ı rahika misk-i Hutenden hitâm ola (APD, G. 5/7)

Akamdan kalan şarap, ertesini g n içkiden sonra gelen ba ağrısını def etmek için içilir. Âşık, içkiye doyamamakta, sabaha kadar dolu kadehleri içmek istemektedir. Şarabı tamamen bitirmek isteyen  şık, eğer ertesini g ne kalırsa onu da sabahleyin humarını dağıtmak için içeceğini söylemektedir:

Bu gice subha dek sâki içelüm tolu sagrakı

Kalursa süciden b k  yazalum irte mahm rı (ADD, G. 299/7)

Şair, sâkîden sabah vakti sab h istemekte, şarap olmadan g ne balamadığını, hatta elini yüzünü bile yıkamadığını dile getirmektedir:

Sâkî bize bu subh sab hı sunıvir kim

Biz yüz yumazuz olmayıcak bâde-i hamrâ (MD, K. 16/15)

Gecenin serinliğiyle bitkilerin üzerinde küçük su damlacıkları meydana gelmektedir. G l bahçesini içki meclisi, goncayı da şarap içmekte nazlanan kişi olarak düşünen şair, ebnemleri goncanın ağzına zorla şarap koyuyorlarmış gibi tahayyül etmektedir. Beyitte eğlenceli, samimi bir içki sofrası tablosu çizilmektedir:

İmezlen rdi meclis-i g lende gonca l k

ebnemler  şdi koydı anun ağzına ar b (MD, K. 7/4)

S k ye seslenen  şık, henüz yâkût-ı revân (arap) varken sunmasını,  mr n gelip geçici olduğunu, sonsuza kadar yaşanmayacağı için henüz vakit varken k t-ı rev ndan (araptan) haz almasını tavsiye etmektedir:

Doldur var iken sâki yâkût-ı rev ndan haz

 n  mr değil b ki al k t-ı rev ndan haz (NBD, G. 259/1)

Şairler, sûfinin içki içmemesini dillerinden d ş rmemekte, her fırsatta bu durumu k t lemektedirler. Ahmed-i D ' , aşkı bir huy tabiat (meşreb) meselesi olarak görmekte,

onu tatmayanların (hayatın) tadını bilmediğini söylerken sūfînin şarap içmemesini onun aşkı bilmemesine bağlar. “Meşreb” sözcüğünün “ahlâk” anlamını hatırlatırsak “sufi ahlâksız olduğu için şarap içmez” anlamı çıkmakta ve anlam oturmaktadır:

‘Işk bir meşrebdür anı tatmayan bilmez tadın

Sūfî ol yüzden şarâb içmez ki yokdur meşrebi (ADD, G. 86/6)

Nesîmî, sevgilinin şarabı yudumlarken dudaklarının kadehe dokunmasını kadehle dudak dudağa geldiği şekilde tahayyül edip, bu esnada şarabın şerbet, kadehin de şeker olduğunu söyler:

Câm ile olduğunda leb-ber-leb

Süci şerbet olur piyâle nebât (ND, G. 31/33)

Şair, tüm sarhoşların sarhoşluğunun üzüm suyundan (şaraptan), kendisinin sarhoşluğunun ise aşkın şarabını içerek meydana geldiğini dile getirmiştir:

Mâ’ü’l-‘inebdendür eger her ser-hoşun ser-hoşluğu

Men içmişem ‘ışkun meyın ser-mest ü hammâr olmuşam (ND, G. 251/5)

Kadı Burhaneddin ilk beytinde, sevgilinin kara gözlerinin yüreğinin kanını içtiğini kendisinin de sevgiliyle üzümün kanını (şarabı) içmek istediğini belirtirken; ikinci beytinde, sonbahar mevsiminde dolu içmek istemekte, insan kanı değil asma kanı diyerek kendisini mazur göstermekte; üçüncü beytinde, yine sevgilinin gözlerinin ciğerinin kanını içtiğini ancak bunu önemsemeyip “içerse içsin” diyerek sürahi kanı (şarap) istemektedir:

Yüregüm kanını içer kara gözleri nolaydı

Ki içeydüm üzüm kanın anun ile içince ben (KBD, G. 422/3)

Tolu vir sâkî çün fasl-ı hazândur

Âdem kanı degül hûn-ı rezândur (KBD, G. 258/1)

Ger gözün cigerümün kanın içerse içsün

Hele sun ayağı biz hûn-ı surâhî içelüm (KBD, G. 898/5)

Şarap, İslam dinine göre haramdır. Şair, şarabın günah olmasını sevgilinin dudağına benzemeye çalışmasına bağlayarak hüsn-i ta‘lil sanatı yapmıştır:

Çün mey la‘lüne kılur teşbîh

Niçün olmaz surâhi kanı mubâh (CSD, G. 28/6)

Ahmedî, ilk beytinde şarabı “hamr-ı pelîd” terkihiyle “pis, murdar şarap” diye niteleyerek, şarabın ölümsüzlük suyuyla karıştırılması durumunda dahi zehir tabiatine geri döneceğini, fayda vermeyeceğini ifade ederken; ikinci beytinde şerden kaçınmak için şarabın içilmemesi gerektiğini, hayırlı bir şey olsa adının “şer suyu” olmayacağını söyler:

Hamr-ı pelîd durur ki anı âb-ı hayâtıla

Memzûc itseler girü olur mizâc-ı sem (AD, G. 424/5)

Şerden emân gerekse müdâm içmegil şerâb

Ne hayr ola anda ki adı ola şer-âb (AD, G. 60/1)

Sevgilinin dudaklarının âşıkların kanlarını içmesi mübah sayılırken kendileri de eğer şarap içerlerse yerinde bir davranış olacaktır:

Mübâh içer kanumuzı tutağun

Revâdur ger içem hûn-ı mübâhı (KBD, G. 1116/2)

Eskiden günü verimli kullanmak adına günün ilk ışıklarıyla uyanılırdı. Horoz da gün doğarken öter, âdeta günün doğuşunu müjdelirdi. Şair, sürahiye bir kuşa (güvercine), şarabı da güvercin kanına benzetererek, horozun öttüğünü yani sabah olduğunu artık sürahi kuşunun, kadehe kanını (şarabı) dökme vaktinin geldiğini söyler:

Buyur surâhî kuşına kim döke sâgara

Hûn-ı kebûteri ço horûs eyledi sıyâh (AD, G. 109/3)

“Üzüm suyu”, üzümün sıkılarak belli aşamalardan geçtikten sonra şaraba dönüşmesi neticesinde şairlerin şaraba yakıştırdıkları bir tabirdir. Necâtî Bey, üzümü anne, üzümünden çıkan suyu da kızı olarak tahayyül etmekte, kendisinin üzümün suyunu sûfi’nin ise annesini yani üzümü tercih ettiğini ifade etmektedir:

Ben üzümün suyun severim sūfi dānesin

Zirâ kimi kızımı sever kimi anesin

(NBD, G. 386/1)

Şarabın etkilerinden biri de kişinin içine kapanık, suskun olması yahut neşeli, hoşsohbet olmasıdır. Şair, dolu kadehleri içtiğinden beri yabancı kalmadığını, herkesle dostluk kurduğunu belirtirken, içkisine su katılmamasını “sırf u sade” getirilmesini ister:

Çü tolu içeli ayağı kalmadı ağyâr

Ayağı bize sulu virme sırf ü sâde getir

(KBD, G. 754/3)

Şarap, renginden ötürü “akîk-ı râh” terkibi ile nitelenmiştir. Şair, şarabın bedene kuvvet, cana gıda olması için yakut dudaklı güzelin elinden içilmesini tavsiye eder:

‘Akîk-ı râhı bu yâkût-leb elinden iç

Ki kuvvet-i beden ü kût-ı cân ola sana râh

(AD, G. 107/3)

Âşık, “(Ey sevgili!) eğer Rıdvân cennette dudağının mezesini anlatırsa cennet ırmakları o safadan coşup cevher (şarap) saçar.” Sözleriyle cennetin kapıcısı olan büyük melek Rıdvân’ın sevgilinin dudakları mezesinden söz etmesiyle cennet ırmaklarının coşup şarap olacağını söyler:

Ravzada Rıdvân eğer nukl-i lebini nakl ede

Cûy-ı cennet ol safâdan cûş edip cevher saçar

(ŞD, G. 20/6)

Şekerli her şeyden içki elde edilebilirken Şeyhî’nin “yanağı meze ve kadeh; şeker dudağı şaraptır. Süt ve bal cinsiyle içilse şarap hayır olur (haram olmaz)” sözleriyle şarabın süt ve şeker gibi yiyecek ve içeceklerle içildiği takdirde haram sayılmayacağı dile getirilmektedir:

Ârızı nukl u kadeh şekker lebidir nûş-bâd

Şîr ü şehdi cinsiyile içse hayr olur şarâb

(ŞD, G. 3/3)

2.1.1.1. Bal Şarâbı (Mey-i Engebîn)

Bal şirasının fermentasyonu ve çeşitli baharatlar, meyveler, hoş kokulu bitkiler ile aroma edildikten sonra elde edilen alkollü bir içecektir. Bal şarabı, antik Yunan

kültüründe önemli bir alkollü içecek olarak tüketilmekteydi. Günümdüde hala Orta Avrupa ve Baltık ölkelerinde tüketilmektedir (Güçer ve diğ., 2008: 315-316).

Şair, “(Ey sevgili!) o uykulu göz, tatlı dudağınla coşar. Tatarlar gibi (elinde) bal şarabı tutar.” sözleriyle sevgilinin uykulu gözlerini elinde bal şarabı tutan Tatarlara teşbih etmektedir.

Şirin lebinle germ olur ol çeşm-i hâb-nâk

Tatarlar gibi ki mey-i engebîn tutar (NBD, G. 165/4)

2.1.1.2. Benefşe Şarâbı (Benefşe, Benevşî)

Menekşe, mor renkli, hoş kokulu bir çiçektir. Menekşe şarabı, menekşe şurubu ve menekşe şerbeti menekşe ile aroma edilen ieceklerdendir. Menekşe şerbeti, menekşe yapraklarının şeker ve su ile birlikte, rengi ve kokusu geçene kadar ovalandıktan sonra üzerine su dökülerek hazırlanan bir şerbet çeşididir (Çelik, 2002: 57). Menekşe şarabı menekşe ile aroma edilen alkollü bir iecedir. Kanunî devrinde bir gümrük kanunnâmesinde “Ve hamr gelse, her fuı başına otuz akçe alınur. Ve benefşe şarâbı gelse, her fuıdan altmışar akçe alınur” beyanı kaydedilmiştir (Akgündüz, 1993: 637). Menekşe şarabından iki kat fazla vergi alınması diğerk şaraplardan daha kaliteli olduğunu akla getirmektedir.

Taranan şiir metinlerinde “benefşe” ve “benefşe şarabı”na tesadüf edilmektedir. Sevgilinin ayva tüyleri, kokusu ve rengi yönüyle menekşeye teşbih edilmektedir. Sevgilinin saf dudağının etrafını menekşeyi andıran ayva tüyleri süslediğinden beri o dudakları hatırlattığından tüm halk menekşe şarabı için can vermektedir:

Hatt-ı benefşe zeyn olalı lâ‘l-i nâbına

Cân verir oldu halk benefşe şarâbına (NBD, G. 480/1)

İçki kimi insanlar için, olumlu ya da olumsuz birçok olay ve durum karşısında başvurulmuş bir unsurdur. Mutluluğun bir göstergesi; üzüntüyü bertaraf eden bir faktör olarak görülmektedir. Ahmed Paşa, “Ey sâkî! Gül mevsimidir. Devrin gamını bir an unutturmak için narçiçeği rengindeki menekşeyi (menekşe şarabını) bu tarafa sun.” diyerek derdini, sıkıntısını unutmak için içmek istemektedir:

Bir dem gam-ı devrânı unutturmağa ey sâki

Gül mevsimidir sun beri gülnârî benefşe (APD, K. 25/10)

Ahmed-i Dâ'î'nin "Sûsen çini sürahiden menekşeyi sorar. Nergis elinde şarap kadehi tutar" şeklindeki beytinde, "sormak" eylemi hem "bilgi istemek, haber almak" hem de "emmek, somurmak" anlamında kullanılmıştır. İkinci anlamında sûsen, çini sürahinin içinden menekşe şarabını içmektedir:

Sûsen sorar benefşeyi çînî-sürâhiden

Nergîs elinde bâde-i zerrîn-kadeh dutar (ADD, G. 45/6)

2.1.1.3. Beyaz/ Sarı Şarâp (Mey-i Asfer/Asfar)

Beyaz şarap, yalnız beyaz üzüm şirasının mayalanması ile elde edilir. Sap, tane kabuğu, çekirdek vs. gibi katı kısımlar tamamen ayrılır. Kırmızı şaraplara nazaran özüt miktarı daha az olan beyaz şarabın rengi imalata giren üzüm cinslerine göre değişir (Künay, 1946: 80).

Tâ zümürüd sebze-zârında sipihrin her seher

Sâgar-ı pirûzeyeye döker mey-i asfar güneş (APD, K. 19/63)

Ahmed Paşa yukarıdaki beytinde, güneş ışınlarının sabahleyin yemyeşil çimenliklere düşmesini firuze kadehlere dökülen beyaz/ sarı şaraba teşbih etmektedir.

Nergis, Dîvân şiirinde renk ve şekil özellikleri yönüyle kadehle birlikte anılmıştır. Göze de teşbih edilen nergis mest ve humardır. Aşağıdaki beyitte nergis, çimenlikte beyaz/ sarı şarap içen, altın ve gümüşlerini tüm parasını saçan bir sarhoş olarak tahayyül edilmektedir:

Topraga dökdi ne kim nakdi varısa zer ü sîm

Çünkü nûş itdi çemende mey-i asfer nergis (AD, K. 45/2)

2.1.1.4. Elma Şarâbı (Şarâb-ı Sîb, Şerâb-ı Tüffâh)

Elma suyunun doğal yöntemlerle mayalandırılmasıyla elde edilen içecektir (Larousse Gastronomique, "elma şarabı" C.1/2005: 336).

Ahmed Paşa, cömertliği tüm dünya illetlerine tabip olan sevgiliden hasta gönüllere elma şarabı göndermesini diler. Beyitte, elma şarabının ilaç etkisinden söz edilmektedir:

Ey ol ki cûdu illet-i dünyâyadır tabîb

Lûtf et bu haste-dillere gönder şarâb-ı sîb (APD, Müf. 26)

Âşık, “Ey adaletli sâkî! Ruha şarap yakışacağı için bize elma şarabını dolu sun.” Sözleriyle sâkîye seslenerek elma şarabını dolu sunmasını ister:

Çü rûha râh münâsib durur tolu sungıl

Bize i sâkî-i ‘âdil şerâb-ı tüffâhı (KBD, G. 857/3)

2.1.1.5. Erguvân Şarâbı (Mey-i Ergavân, Mey-i Erguvân, Şarâb-ı Ergavân, Şarâb-ı Erguvân)

Çeşitli çiçeklerden ve meyvelerden şarap ve rakı imal edilmektedir. Kırmızı şarap, erguvan çiçeğinin kırmızı renginden ötürü erguvana teşbih edilmektedir. Erguvan şarabı humarı dağıtmak için birebirdir (Onay, 2007: 366). Yumuşak içimli bir şarap olduğu Necâtî Beyin aşağıdaki beytinden anlaşılmaktadır:

Kanıma bir kez acır isen hûn-bahâ yeter

Nûş eyle tatlı tatlı mey-i ergavân gibi (NBD, G. 577/4)

Güzelin gül yanağı ile erguvan şarabı arasındaki ilgi renkleri dolayısıyladır. Aşk acısıyla gözlerinden kanlı yaşlar eksik olmayan âşık, sevgilinin gül yanakları hatrına sürekli içmek için gözlerinin erguvan şarabı dolu birer kadeh olduğunu söyler:

Gül yanağın yâdına nûş etmek için dem-be-dem

Doludur câm-ı şarâb-ı erguvânı çeşmimin (ŞD, G. 101/2)

Ahmed Paşa, gül mevsimi (bahar) geldiğini, mecliste erguvan şarabı gerektiğini söyleyip meze olarak sevgilinin şeker saçan dudaklarını düşünürken; Mihrî Hatun, yârin vuslatıyla erguvan şarabı bulduğunu, def, çeng ve rebabla yiyip içme vakti geldiğini söyler:

Gül mevsimi iriştî mey-i ergavân gerek

Mecliste nuklümüz leb-i şekker-feşân gerek (APD, G. 166/1)

Def ü çeng ü rebâb ile demidür ‘ayş u nûş idem

Visâl-i yâr ile çünkim şarâb-ı ergavân buldum (MHD, G. 103/3)

Mesîhî, “Gonca yine seherden erguvan şarabı içmiş. Başına kırmızı taç takıp sarhoş olmuş” şeklindeki beytinde, erguvan şarabı ile seher arasında renk yönüyle ilgi kurarak goncayı erguvan şarabı içen, sarhoş olup başına kırmızı taç giyen biri olarak tahayyül etmektedir:

Seherden yine nûş itmiş şarâb-ı erguvân gonca

Giyüp başına la‘lîn efser olmuş ser-girân gonca (MD, G. 213/1)

2.1.1.6.Hünnâp Şarâbı (Şarâb-ı ‘Unnâb)

Bir çeşit kırmızı güzel kokulu dağ meyvesi olan hünnaptan yapılan şarap çeşidir. Eski tıbbâ göre kanı soğuttuğu ve tasfiye ettiği için şarabı pek makbulmüş. Aşağıdaki beyitte, üzüm şarabının fazla şekerinden kanı kaynayan şair, şekeri daha az olan hünnap şarabını harareti kesmesi için istemektedir (Onay, 2007: 366):

Sâkî sunuver şarâb-ı unnâb

Kim kaynadı kan dem-i ‘inebden (ŞD, Mus. 1/7/6)

2.1.1.7. Reyhân Şarâbı (Reyhân, Reyhânî, Bâde-i Reyhân, Mey-i Reyhânî, Râh-ı Reyhânî, Şarâb-ı Reyhânî)

Arapçadan dilimize geçmiş olan reyhâna fesleğen de denilmektedir. Dîvân şiirinde koku ve şekil yönüyle sevgilinin saç ve ayva tüyleri ile ilgi kurulur. Şarâb-ı reyhânînin fesleğen kokusuyla aroma edilen bir şarap çeşidi olduğu düşünülebilir. Bazı beyitlerde “reyhân” ve “reyhânî” kelimeleriyle de reyhân şarabı kastedilmektedir. Bâde-i reyhân, mey-i reyhânî, râh-ı reyhânî gibi terkiplerde yer almaktadır.

Sevgilinin dudakları, kırmızı renginden ötürü şaraba; misk kokulu (siyah) ayva tüyleri, koyu renginden ötürü reyhana benzetilmektedir. İkisi bir arada güzellik meclisindeki reyhân şarabı olarak tahayyül edilmektedir:

Hüsn bezminde hat-ı müşğîn ile

Râh-ı reyhânî değil mi leblerin (NBD, G. 301/3)

Lale, şekil yönüyle kadehe teşbih edilmektedir. Mesttir, sarhoştur, elinden bir an kadeh düşmez. “Ruhuna rahatlık dilersen lale gibi bir an elinden bu reyhanı koyma, çünkü içki (şarap) (ruha) rahatlık, ferahlık verir.” İçkinin etkisiyle duyulan rahatlama hissini yaşamak için elde sürekli kadeh olması salık verilmiştir:

Çü bâde revh-i reyhândur dilersen rûhuna râhat

Koma lâle bigi bir dem elünden sen bu reyhâmı (AD, K. 71/8)

İlkbahar gelmiştir ve tüm çiçekler değişik renkleri, çeşit çeşit kokularıyla çimenlikte boy göstermektedirlerdir. Farklı özellikleriyle her bir çiçek eline, altın, la‘l, gümüş kadehler alan, kimi gül suyu kimisi reyhânî cinsi şarap içen kişiler şeklinde tahayyül edilmektedir:

Çiçekler aldı ele la‘l ü sîm ü zer akdâh

Kimin şarâbı gülâbı kimisi reyhânî (ŞD, K. 14/36)

2.1.2. And

Eski Türklerde içki içme yoluyla yapılan “and törenleri” olduğu kaydedilmektedir. “Yemin etmek” anlamındaki “ant içmek” tabirinin çıkış noktası olarak kabul edilebilecek bu ritüel (Ögel, 1978: 172) bugün bilinmeyen bir içkiye yahut genel anlamda “içki”ye isim olmuştur. Dîvân şiirinde “yemin etmek” ve “and” denen içkiyi içmek anlamında tevriyeli kullanılmıştır.

İçki, İslam dininde kesin ifadelerle yasaklanmıştır. Kadı Burhaneddin’in aşağıdaki beytinin ilk mısrasında, baharın gelmesiyle doğanın yeşillere bürünmesi cennet elbisesi giydiği şeklinde tahayyül edilmiştir. İkinci mısrada “and içmek” tevriyeli bir kullanımla hem şarabın terk edildiği takdirde kişiye cennet elbiseleri vacip olduğu, hem de şarabı ve “and” denen içkiyi içene cennet elbiselerinin vacip olduğu belirtilmektedir:

Bahâr irişdi yine yir geyindi hulle bugün

Süciye and içene vâcib oldu hulle bugün (KBD, G. 609/1)

Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde güneşin, ayın sevgilinin itibarsız bir kölesi olduğuna dair yemin ettiği takdirde boş yere yemin etmiş olmayacağını söyleyerek bunun doğru olduğunu belirtmiştir. “And içmek” bu beyitte de tevriyeli kullanılmıştır:

And içerse başı ağrımayaya mihrin zerrece

Kim kamer sen pâdişahın bendesidir kem-terin (NBD, K. 20/23)

2.1.3. ‘Aarak (Rûh)

Arapça ter anlamındaki “arak” rakı denilen içkidir. İmbikten çekilirken ter damlaları gibi düştüğü için bu isim verilmiştir (Onay, 2007: 37). Rakının Türkler arasında tüketimi oldukça yaygındır. Bu durum Osmanlı devletinde uzun süre yaşamış olan yabancı bir gözlemcinin dikkatini çekmiştir. Gözlemci kendilerindeki beyaz şarabın yerini Türklerde rakının aldığını, sohbet sofralarında yemekten önce iki üç kadeh içmenin âdetten olduğunu söylemiştir (Şavkay, 2000: 31).

Uyku yarı ölüm hali olarak nitelenir. Uyurken insanın ruhunun bedeninden çıktığına dair inançlar söz konusudur. Nitekim Zümer sûresi 42. ayette “Allah (ölen) insanların ruhlarını öldüklerinde, ölmeyenlerinkini de uykularında alır. Ölümüne hükmettiklerinin ruhlarını tutar, diğerlerini belli bir süreye (ömürlerinin sonuna) kadar bırakır. Şüphesiz bunda düşünen bir toplum için elbette ibretler vardır.” kaydedilmektedir (Yazır, t.y.: 462). Şairin “Ey sâkî! Sabah oldu hani bu sabûh kadehi? Şimdi cesetlere rûh (rakı) kadehi münasıptır.” sözlerinde sabah olunca cesetlere ruh (rakı) kadehinin münasip olması bu itikati hatırlatmaktadır. Rûhun cansız bedenleri hayata döndürdüğü gibi sabah içilen rakı kadehi ölmüş vücutlara hayat verir:

Sabâhdur kanı iy sâkî bu sabûh ayağı

Şebahlara yeridür şimdi tolu rûh ayağı (KBD, G. 279/1)

Ahmedî, gönül ferahlığı isteyenlerin rakı içmesini salık verirken; Ahmed-i Dâ’î, rakı ve reyhanın (reyhan şarabının) zamanı olduğunu onların ruha rahatlıklar verdiğini ifade etmektedir:

Dilersen revh ü râhat câna nûş it

Anı kim rûhdandur iştikâkı (AD, G. 655/4),

Râhatun râhı müdâm olsun vücûdun müstedâm

Rûha râhatlar bağışlar rûh u reyhân devridür (ADD, K. 16/13)

Sevgilinin yüz güzelliği bir içki meclisine benzetilmektedir. Bu içki meclisinde sevgilinin kırmızı, taze gonca dudakları şarap, gül yanağı da rakı sunar:

Bezm-i cemâl-i dostda içmeğe rind-i pârsâ

Gonca lebi şarâb-ı ter gül yanağı arak sunar (NBD, G. 176/4)

2.1.3.1. Gül-‘Aarak

Gül rakısı anlamındadır (Levend, 1980: 327). Şair, gülün sevgilinin misk kokulu yüzünü görüp utancıdan terlediğini, bu şekilde meydana gelen gül rakısının kendisini daha çok şaşkına uğrattığını dile getirir:

Bini salardı gül ‘arakı key ta‘accübe

Miskîn nigâr yüziyle şermsâr imiş (KBD, G. 1122/5)

2.1.4. Cur‘a (Cür‘a)

Bir yudum, bir yudumluk içki anlamındaki cür‘a, daha çok su, şarap gibi sıvıların içildikten sonra kadeh dibinde kalan son yudumunu karşılar (Onay, 2007: 88). Bu son yudum içilmez şarabın mücidi olarak kabul gören Cem’in ruhu için yere dökülür.

Dîvân şiirinde cür‘a, can, öpücük, âb-ı hayât, kadehin gözyaşı ve canı ile teşbih içinde kullanılmıştır. Nesîmî, ibadet eden tarikat müridinin tesbih ile seccadeyi bir cur‘aya sattığını söyler:

Tesbîh ile seccâdeyi bir cur‘aya satar

Şol sâlik-i ‘abid ki bu peymâneye uğrar (ND, G. 79/5)

Kadı Burhaneddin, sevgilinin dudaklarından sunduğu bir yudumun hayattan bıkip usanmış, aciz âşık için bir ihsan olduğunu söylerken; Ahmedî, sevgiliyle içilen içkinin bir tek yudumunun bin akli mest ve harap ettiğini dile getirmektedir:

Bir cür‘a la‘l-i leblerün ile sunar isen

Miskîn kanı kurımışa ihsan degül midür (KBD, G. 1209/2)

Kimdür anunla ber-â-ber bâde nûş iden ki anun

Cür‘asınun biri bin ‘aklı ider mest ü harâb (AD, G. 69/5)

Hızır’ın âb-ı hayâtı içerek ölümsüzlüğe kavuştuğuna inanılır. Dîvân şiirinde sevgilinin dudakları âşîğa can vermesi dolayısıyla âb-ı hayâta teşbih edilmektedir. Şair, aşağıdaki beytinde ölümsüzlük suyu çeşmesine sevgilinin dudağından bir yudum damladığını, suya ölümsüzlük etkisini verenin bu cur‘a olduğunu ve Hızır’ın o kadehten içtiği için ölümsüzlüğe kavuştuğunu tasavvur etmektedir:

Hızr ol kadehden içtiğiçün kıldı câvidân

Bir cur‘a döktü çeşme-i hayvâna leblerin (ŞD, G. 98/2)

Ahmed-i Dâ‘î’nin aşağıdaki beyti de aynı minvaldedir. Halis, saf şarabın bir yudumunun Hızır’ın şerbeti olduğu, tek bir damlasının ölüleri canlandırdığı dile getirilmektedir:

Ol mey-i hâlis ki Hızrun şerbetidür cür‘ası

Kanda kim bir katre tamsa eyler ihyâ’-ı mevât (ADD, K. 12/2)

Sevgilinin dudağı şarap dolu bir kadehe benzetilir. Bûsesi ise bu kadehteki bir yudumdur. Necâtî Bey, bu kadehten sadece bir yudum istemekte, kendisini reddetmemesini, reddetmesi durumunda ağzını (bûselerin ve şarabın kaynağı olarak) şahit göstereceğini söylemektedir:

Bûse kim bir cur‘adır câm-ı lebinden yok deme

Yok der isen şâhidim var ağzının ikrârına (NBD, G. 504/5)

Cem Sultan, “Gam meyhanesinde nasıl bir şarap içildi ki gönül bir damlasıyla ezel sarhoşu oldu” diye sorarken; Ahmed Paşa, kadehin safasını sevgilinin dudaklarından aldığı bu yüzden içki meclisinde cûra diye canını saçtığını söyler:

Ne câm içildi gam mey-hânesinde

Ki dil bir cür‘adan mest-i ezeldür (CSD, G. 70/2)

Safâ-yi aks-i lebin m’aldı ey nigâr kadeh

Ki bezme cür‘a deyu cân eder nisâr kadeh (APD, G. 26/1)

Mihrî Hatun, aşk şarabıyla sarhoşken bir de sevgilinin dudaklarının şarap sunduğunu bu dudakların bir yudumuyla hayran olduğunu söylemektedir. Hayran, esrar sarhoşu demek olup içki sarhoşluğundan bir gömlek üstündür (Pala, 2008: 199). Bu durumda şair, sevgilinin dudaklarından alınan bir yudumun sarhoş edicilik derecesini vurgulamaktadır:

Mest idüm ‘aşkı meyinden dahi bir bâde sunup

Cur‘a-i la‘li beni eyledi hayrân bu gice (MHD, G. 143/5)

Kadehin dibinde kalan son yudumun içilmeyip yere döküldüğü âdetinden daha önce bahsetmiştik. Mesîhî, toprağa dökülen yudumun cür‘a olmadığını bunun sevgilinin dudağı için ağlayan kadehin acı gözyaşları olduğunu söyler:

Karşu hâke dökilen cur‘a degül la‘lün için

Ağlayup yire döker acı yaşımı sâgar (MD, K. 15/5)

2.1.5. Dem

Genel anlamda içki demektir. Özellikle dem çekmek ve demlenmek tabiriyle sıklıkla geçer (Levend, 1943: 326).

Âşık, feleğin zaman verdiğini, üşenmeyip kadeh sunulmasını tavsiye ederken, fırsat varken bir iki güzel vakit geçirip bir iki kadeh içki içmek ister:

Sana bu çarh dem virür üşenme sun ele câmı

Ki fırsat variken hoş hoş sürelüm bir iki dem dem (AD, G. 423/9)

Kişinin yiyeceğinin gam, içeceği kan olmadığı sürece aşk ehlinde olamayacağı söylenmektedir. “Dem” ve “gam” kelimeleri “içki” ve “esrar” anlamlarını hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılmıştır:

Gam u dem olmayınca ekl ü şürbün

Sen ehl-i ‘ışk ile hem-dem degülsin (MD, G. 190/2)

Âşığın ciğeri delik delik olup şiş takılmak suretiyle kebab olur. Âşık da yanında içki içmek ister:

Ger delik delik olup yüreğime sancıla şiş

Çiğer etmeğe kebâb oldu içem dem neyisem (ŞD, G. 124/4)

2.1.6. Dolu (Tolh, Tolu)

İçki anlamında kullanılır. “Tolu” kelimesi “dolu” anlamıyla da tevriyeli kullanılmaktadır. Âşık “her türlü dünya zevkinden ve safasından uzak durmak nereye kadar” diyerek sakiden tolu (içki) sunmasını çalgıcıdan da şenlendirici udunun nağmesini düzmesini ister:

Sâkî tolu sun niçe niçe zühd ile perhîz

Mutrib yine düz nağme-i ‘ûd-ı tarab-engîz (KBD, G. 6/1)

Âşık, “Eğer yârimin hatrına içkiyi (dolu kadehi) yarım içersem onun cezasını ben çekerim. Sen kadehi dolu sun.” Sözleriyle kadehi bitiremeyip yarım bırakmanın bir suç olduğunu ve cezasını kabul ettiğini dile getirmektedir:

Yârımın yâdına ger yarım içersem toluyı

Ben çekem cürmin anun sen tolu sun sagrakı (ADD, G. 121/3)

Şair, “Güzellik meclisinde lâle saki olursa şaşılacak bir şey olur mu? Gül bahçesinde gülen gül ona dolular içirir.” sözleriyle gül bahçesinde gülün lâleye dolu içirdiğini tahayyül etmektedir:

Bezm-i Hüsnün içre lâle sâkî olsa tan mıdur

Tolular içüre gülistânda gül-i handân ana (MHD, K. 4/8)

Âşık, o kadar çok ağlamıştır ki gözünden kanlı yaşlar akmaktadır. Bu kanlı yaşların sevgiliden ayrı içtiği dolular olduğunu düşünen şair, sevgiliye “senden ayrı içtiğim dolular şimdi gözlerimden akıyor” demektedir:

Sensüz içdükçe Mesîhî şu kadar kan aglar

Ki gözünden yine hep içdüğü tolular akar (MD, G. 77/5)

2.1.7. Dürd (Dürdî)

Kadehin dibinde kalan tortudur. Ahmed Paşa, kadehin dibindeki tortu içilmediği halde lalenin padişah şarabının şevkinden küpün içindeki tortuyu dahi içtiğini söylerken; Mesîhî, lale kadehi kırmızı şarapla dopdoluyken dürd içmeyenin yüreğine, suyun dert olmasını dilemiştir:

Bâde-i Şehriyâr şevkindan

Yine nûş etti dürd-i denn lâle (APD, Trc. 38/5/7)

Toptolu iken sâgar-ı lâle mey-i hamrâ

Dürd içmeyenün derd ola yüregine mâ (MD, K. 16/10)

Sevgilinin derdiyle sarhoş olduğunu söyleyen âşık, şarabının tortusuyla humarını dağıtmak; hastalığına da yine sevgiliden derman umarak iyileşmek ister:

Derdiyle çü esrügem dürdiyile yazam humâr

Pes nidelüm çü hastayuz derdümüze devâ gerek (KBD, G. 14/5)

Sevgilinin arzusunu zevkini duyan kişi cân sevgisini bir kenara koyar, onun şarabının tortusunu içtikten sonra dermana güler:

Şavkunun zevkini tuyan kişi cân mihrini kor

Derdünün dürdini içen kişi dermâna güler (AD, G. 232/6)

Şair, Sevgilinin vefasını uman kişinin eziyete sabredeceğini; aşk şarabının tortusunu içenin ancak o eziyetten safa umacağını söyler:

Şâhâ senün vefânı uman cevre sabr ider

Dürd-i şarâb-ı 'ışk içen andan safâ umar (ADD, G. 217/3)

2.1.8. Gül-Efsûn

Afsunlu şarap anlamındadır (Devellioğlu, 2003: 297). Necâtî Bey, sevgilinin terlemesiyle şarap dudaklarını afsunlu şarap haline getirdiğini ifade eder:

Terledin ey hat mey-i lâ‘lin gül-efsûn eyledin

Çok değil sofilere bu denli tezvîrin senin (NBD, G. 314/5)

2.1.9. Mey (Bâde)

Mey, genel anlamda içki ve üzümünden yapılan şarap yerine kullanılır (Levend, 1943:328). Bade, genel anlamda içki, üzüm şarabı, gül suyu ve kadeh manasına gelir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 517).

Humar, içkiden sonra gelen başağrısıdır. Humarı dağıtmak için yine içki içilir. Şair, sevgilinin dudaklarını şaraba teşbih eder. Sevgilinin dudağının humarı olduğunu, ayılmak için tekrar şarabın çare olacağını söyleyerek sevgilinin dudaklarını istemektedir:

Humârıyam lebünün çârem oldur

Ki hem meyden olur çâre humâra (KBD, G.191/5)

Bahar gelmiştir, her yer yeşilliklerle dolmuş, sular tüm neşeleriyle akıyordur. Âşık için derdi, tasayı kovmanın yolu sevgiliyle böyle bir bağda bu akıp giden su kenarında şarap içmekten geçer. “Sevgili, bağ, akarsu ve şarap” bu dördü olduktan sonra insan tüm gam zincirlerinden kurtulur:

Mey ü ma‘şûk u bâg u âb-ı revân

Bend-i gamdan bu dördü virdi necât (ND, 31/9)

Ahmedî, içkinin haram; hile ve ikiyüzlülüğün mübah olduğunu hangi helal-zâdenin söylediğini sorarken “halâl-zâde” kelimesiyle ta‘riz sanatı yapmıştır. Şeyhî ise yetim malını yemektense haram olan içkiyi tercih edeceğini dile getirmektedir:

Kankı halâl-zâde diye üşbu sözi kim

Bâde harâm ola vü zerk ü riyâ mübâh (AD, G. 109/7)

Yetîm mâlını Şeyhî helâl bilmekten

Yeg ol ki mu‘terif olup mey-i harâm içeler (ŞD, G. 61/7)

Yok yere kavga gürültü çıkarmak sarhoşluk hallerinden biridir. “(Ey sevgili!) Ağzını sordukça gözlerin hışmetse ne çıkar, şaşılacak bir şey olur mu? Mest olan şarap için yok yere kavga çıkarır.” Sevgilinin gözleri meste, ağzı şaraba benzetilerek, âşığın sevgilinin ağzını sorması üzerine mest olan gözü öfke saçmaktadır. Tevriyeli olarak kullanılan “sordukça” hem soru sormayı hem de emmeyi, içine çekmeyi ifade etmektedir:

Sordukça dehânun n’ola hışm itse gözün kim

Mey üzre kılur mest olan yok yire gavgâ (CSD, G. 1/5)

İçki şer’an yasaktır ve bu yasağa en çok Ramazan ayında uyulur. Başka zaman çok içen biri dahi bu ay ağzına içki koymaz. Ancak bayramın gelmesiyle birlikte bu yasak kalkar. Necâtî Bey, “Ey, gönlü alıp götüren güzel! Vuslat gününde bûseni esirgeme. Sevgilim, bayram olduğunda içkiye yasak olmaz.” sözleriyle sevgilinin öpücüğünü şarap, sevgiliye kavuşmanında bayram hükmünde olduğunu dile getirir:

Dil-berâ vuslat gününde eyleme bûsen diriğ

Dostum bayram olucak bâdeye olmaz yasağ (NBD, G. 265/4)

İçkinin şer’an yasak olması sebebiyle, zaman zaman yönetimce de Müslüman halka yasaklanmış ve kullananlar ölüme varan çok ağır cezalara çarptırılmışlardır. Bu yüzden içkiden vazgeçemeyen Müslüman halk bekçi korkusuyla gizli gizli içerken gayr-i Müslimler için bu yasaklar geçerli olmadığından onlar için böyle bir korku da söz konusu değildir. Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde sevgilinin saçlarını kâfire, gözlerini bekçiye, dudaklarını da içkiye benzeterek, alnın iki yanından dudaklara doğru dökülen saçları bekçiden korkmadan içki içen Hristiyan şeklinde tahayyül etmektedir:

Zülfün lebe vardı ve gözünden hazeri yok

Havf-ı ases etmeye beli bâdede tersâ (NBD, G. 18/3)

Ancak şairler, bu hukukî ve dinî yasaklara rağmen içkiyi övmüşlerdir. Ahmed-i Dâ’î’nin aşağıdaki beytinde şair, sağlığa zararlı oluşu sebebiyle içkiden imtinâ edilmesi gerektiği sözleri üzerine içkiyi bırakmayı asla düşünmediğini, asıl ondan ayrı olursa sağlığının bozulacağını dile getirmektedir:

Bâdeden dirler sakıngıl kim ziyân eyler göze

Andan ayruk olmasun hergiz ziyânı çeşmümün (ADD, G. 92/3)

Bunun yanında Ahmedî'nin aşağıdaki beytinde de görüleceği üzere içkinin Müslümanlar tarafından içilmemesi gereken bir kâfir azığı olduğu, gerçek iman sahiplerinin içki içmeyeceğine dair beyitler de zaman zaman karşımıza çıkmaktadır:

Bâde-i bed-fi'li şart ol kim müsülmân içmeye

Tu'me-i kâferdür anı ehl-i îmân içmeye (AD, G. 560/1)

Ciğer kanı ile şarap arasında renk yönüyle ilgi kurulmuştur. "Felek, (sevgilinin) dudağı kadehinin şarabını rakibe içirdi. Bize ciğer kanından başka (bir şey) sunmadı ne yapalım?" Felek, sevgilinin dudağının şarabını rakibe sunarken âşığa ciğer kanından (ızdıraptan, acıdan) başka bir şey sunmamıştır:

Câm-ı la'lün meyın içürdi rakîbe nidelüm

Bize sunmadı felek hûn-ı cigerden gayrı (MHD, G. 203/5)

İnsan vücudunu bağa, bahçeye benzeten şair, "Doktor, 'vücut bağ ve çimen gibi (ancak onun) suyu içki' demiş. Vaktinde sulanmayan bostan harap olur." sözleriyle su olmadan bostanın harap olacağı gibi içki olmadan da insanın harap olacağını ifade etmektedir:

Ten bâğ u sebze bigi suyu mey demiş tabîb

Bustân ki vakt ile suvarılmaz harâb olur (ŞD, G. 70/3)

2.1.10. Ümmül-habâyis

Kötülüklerin anası anlamında içkiden kinaye bir tabirdir (Levend, 1943: 333).

Şairler ve âşıkların vazgeçemediği, meclislerin en önemli unsurlarından biri olan içkinin yerildiği beyitler de vardır. Ahmedî, kötülüklerin anası ve şeytan idrarı olarak tanımladığı içkiyi temiz olan kişilerin içmeyeceğini söyler:

Anı kim ümmü'l-habâyisdür içe mi pâk olan

Kimde kim vardur taharet bevl-i şeytân içmeye (AD, G. 560/2)

2.2. Alkolsüz İçecekler

2.2.1. Hoşaf (Hoş-âb)

2.2.1.1. Üzüm Hoşafı (Mevîz Hoş-âbı)

Farsça “hoş” (iyi) ve “âb” (su) kelimelerinden meydana gelen hoşâb, Türkçede hoşaf olarak söylenir. Kuru meyvelerin bol su ve şekerle pişirilip soğuk olarak içilen bir içecektir. Kendine özgü geniş kaşıkla içilir (Sâmî, 2002: 591). Hoşaf lar çoğunlukla pilav, börek gibi çeşitlerin yanı sıra uygun olan yemeklerle tüketilirler (Arlı, 1982: 30).

Şair, sevgilinin dudaklarını hoşafa; üstündeki beni hoşafın içindeki üzüme teşbih etmektedir. Hoşafın üzüm ile tatlı olması gibi sevgilinin tatlı dudaklarının da beniyle daha tatlı olmaktadır:

Hâşâ ki ola hâl ile ol la'1-i nâb telh

Tatlu olur mevîz ile olmaz hoş-âb telh (MD, G. 30/1)

2.2.1.2. Zebîb Hoş-âbı

Arapçada her türlü kuru meyveye özellikle kuru üzüm, kuru hurma (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 830), kuru incire zebîb denir (Devellioğlu, 2003: 1174). Tüm kuru meyvelerden hoşaf yapılır. Mesîhî' nin;

Şîrîn lebinde hâli yaraşmış mesihiyâ

Hôş-âb içinde niteki mergûb olur zebîb (MD, G. 14/6)

beytinde sevgilinin dudakları, tatlılığı yönüyle hoşafa, beni de hoşafın içindeki meyve parçacıklarına teşbih edilmiştir. Hoşafın içinde meyve parçacıklarının rağbet görmesi gibi güzelin dudağı üzerindeki ben de yakışmıştır.

2.2.2. Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl

Su, tüm canlıların hayatî fonksiyonlarını yerine getirebilmeleri için temel ihtiyaçtır. İçilmesinin yanında sebze ve meyve yıkamak, yemek pişirmek, bulaşık yıkamak için su gereklidir. Eskiler şarap tadar gibi sudan bir yudum alır ve onun hangi kaynaktan olduğunu anlarlarmış. Sakalardan alınan sular genellikle küplerde saklanır içine bir şey

girmemesi için küpün ağzı temiz bir tülbentle kapatılır, gerektiğinde maşrapalarla testi ve sürahilere aktarılırmış (Kut, 2000a; 46).

Dîvân şiirinde “âb ve mâ” kelimeleriyle de çok sık geçen unsurlardan biri olan su, Kevser, selsebil, zülâl ve zemzem özel isimleriyle de yer almaktadır. Kevser, gümüşten beyaz, miskten daha hoş kokulu, baldan tatlı ve suyundan içenin ebedî olarak susamayacağına inanılan cennetteki Kevser havuzunun suyudur (Ertürk, 1997: 546-547). Zülâl, içimi kolay tatlı su anlamındadır; Selsebîl, cennette bir pınarın adı ve karşılıksız hayrına dağıtılan su manasındadır; zemzem, Kâbe'nin yakınında bulunan kuyudan çıkan Müslümanlarca kutsal sayılan sudur.

Su, şiir metinlerinde birçok yönden ele alınmış, farklı inanış ve gözlemler etrafında çeşitli teşbih ve mecazlara konu olmuştur. Sevgilinin ağız suyu, visali, dudağı, âşığın gözyaşı selsebil, zülâl, Kevser ve zemzemdendir. Taranılan şiir metinlerinde kişisel temizlikte ve çevre temizliğinde kullanılması, anâsır-ı erbaa'dan olması, suyun saflık ve berraklığı nedeniyle aynaya teşbih edilmesi, kılıca su verilmesi, ateşle su bir arada olamayacağı halde sevgilinin yanağında toplanması, ateşi söndürme özelliğinin olması, suyoluna yapılan binaların sağlam olmayacağı, servinin su kenarında yetişmesi, âşığın gözünden suyun eksik olmaması, uykudan uyanan humarın su istemesi, ölünün ağzına su damlatılması, yüze su serpererek uyandırma gibi durumlarda değerlendirilmiştir. Çalışmamızın konusu itibariyle örnek beyitler “mutfak kültürü” etrafında oluşturulacaktır.

Sevgilinin mahallesi, köyü Kâbe gibi kutsal bir yerdir. Âşık, sevgilinin mahallesinde nağmelerle bulduğu safayı, hacıların zemzemde bulamayacağını dile getirmektedir. Zemzeme ile zemzem kelimeleri ses benzerliklerinden dolayı bir arada kullanılmıştır:

Kûyında safâyı ki bulam zemzemeyile

Zemzemde dahı bulmamış ola anı huccâc (KBD, G. 342/5)

Birinci beyitte, sevgiliye “Ey güneş yüzlü!” diye seslenen âşık, onun güzelliğini göğün en yüksek tabakasına; boyunu sidreye; suretini cennete; dudaklarını da kevsere benzetirken; ikinci beyitte, sevgilinin su içtiği çeşmeye bile saygı duymakta, mis kokulu rüzgârdan sevgilinin su içtiği çeşmeye selam iletmesini istemektedir:

‘Arş-ı a‘zamdur cemâlün sidre boyun iy güneş

Sûretün cennât-ı ‘adnin lebleründür kevseri

(ND, G. 455/3)

Seherde müşg-dem olup eserken irgüresin

Anun su içdüğü çeşmeyle cûy-bâra selâm

(AD, G. 451/6)

Çok hasta kişilerin suyu kana kana içmesi sakıncalı olduğu için su ihtiyacı ağzına pamukla damla damla sıkılarak giderilmektedir. Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde toprağa, bitkilere vs. yağmurun yağmasını, pamuğa benzetilen bulutun yağmur damlalarını gözünden hasta olan nergise pamukla su içirmesi şeklinde tasavvur etmiştir:

Gözünden şöyle bimâr oldu nergis

Ki ebr ağzına pembeyle sıkar su

(NBD, G. 441/5)

Eskiden sular sakalar ile evlere taşınırdı. Âşık, yaşlı gözlerini iki su tulumuna teşbih ederek sevgilinin kapısına su taşıyıp hizmet ettiği şeklinde tahayyül etmektedir:

Bu iki meşk-i pür-eşk ile çeşmüm

Kapuna su taşıyup hizmet eyler

(MD, G. 65/3)

Şair, “Kahrının yeli dokunsa cennet bahçesi kurur; lütfunun rüzgârı esse cehennem kevser saçar.” sözleriyle memduhun nelere kadir olabileceğini vurgulamak istemektedir:

Kahrın yeli dokunsa huşk ola bâğ-ı ravza

Lutfun nesîmi erse Kevser saçâ cehennem

(ŞD, K. 8/11)

2.2.3. Süt (Leben, Süd Şîr)

Süt, diğer besinlere göre daha karmaşık bir yapıya sahip olup organizmadaki çeşitli faaliyetler sonunda sentez edilen bir salgıdır. Canlı için gerekli olan tüm besin öğelerinin yanı sıra yaşamın sürmesi için gerekli olan vitaminleri, enzimleri ve birçok maddeyi bünyesinde toplamış bulunmaktadır.

Süt, doğumla birlikte hayatımıza giren ilk besin ögesidir. Sağlıklı bir hayat sürmek için her yaşta insanın tükettiği bir üründür. Türkler, tarihleri boyunca süt ve süt ürünlerini kullanmışlardır. Sütten, yoğurt, peynir, tereyağı, kaymak, kımız, kefir gibi çeşitli süt ürünleri elde etmişlerdir. Sütten, tatlılar, çörekler, pastalar ve sütün kullanıldığı yemekler yapmışlardır (Sürücüoğlu, 2001: 131-134).

Sütün yer aldığı beyitlerde, cennette akan dört ırmaktan biri olması, sevgilinin şeker ve süttten yoğrulması, annenin küçükken âşığa süt yerine sevgilinin aşkını içirmesi, bitki çocuklarının beslenmesini sağlayan yağmur olması dolayısıyla yer almaktadır. Âşığın sevgiliye dair sözleri ve şebnemle de ilişkilendirilmiştir. Sütle ilgili atasözü deyim ve âdetlere de yer verilmiştir. Şairlerin süt ile ilgili bu tasavvurlarına “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Folklorik Unsurlar)

Âşık, annesinin süt yerine kendisine sevgilinin aşkını içirdiğini, onun aşkıyla büyüüp geliştiğini, ancak vuslatına başkalarının nail olduğunu ve bundan duyduğu üzüntüyü dile getirmektedir:

Süd yirine ‘ışkını içürdi bana dâye

Ol vaslını özgelere adaya revâ mı

(KBD, G. 674/7)

Ahmedî, “(Ey sevgili!) süt ve şekerin birbirine karışması gibi sevgin (de) tenime, ruhuma karıştı.” diyerek sevgilinin aşkıyla bir bütün olduğunu aşkın, maddî manevî tüm varlığını kapladığını dile getirmektedir:

Cânıla tende mümtezic oldı mahabbetün

Şol resme kim ide şeker ü şîr imtizâc

(AD, G. 102/2)

Muhammed sûresi on beşinci ayette takva sahiplerine içinde bozulmayan sudan ırmaklar, tadı değişmeyen süttten ırmaklar, içenler için lezzet veren şaraptan ırmaklar ve süzme baldan ırmaklar olduğu müjdelenmiştir (Yazır, t.y.,: 507). Şair, Tanrı’nın Hz. Muhammed’in ümmeti için bu ırmakları akıttığını dile getirmektedir:

Hak sinün ümmetün için idüp durur revân

Cûy-ı ‘aselle cûy-ı leben cuy-ı âb u mül

(AD, K. 52/13)

Goncalar, küçük çocuklara; üzerlerindeki şebnemler, süt damlacıklarına benzetilmekte; goncaların, sütü görüp ağzını açan küçük çocuklar gibi şebnemi gördükçe ağızlarını açtıkları tahayyül edilmektedir:

Katre-i şîr tamladugınca şebnem

Goncalar ağız açar nite ki etfâl-i sığâr (MD, K. 8/5)

Mesîhî, yağmurun yağmasını gökyüzünün memesinden süt dökülüyormuş gibi düşünüp; yağmurla birlikte doğanın canlanmasını aç olan bitki çocuklarının süt ile beslenip hayata dönmeleri şeklinde tahayyül etmiştir:

Yâ Rab açlıktan ne hîş cân virdi etfâl-i nebât

Çün dökildi yire pistân-ı felekden bunca şîr (MD, K. 11/7)

Ahmed Paşa, bulutu, anne; yağmuru, süt; çimenlik yeri de çocuğa teşbih etmektedir. Bulutun yeşilliği sulamasıyla çimlerin uzamasını (büyümesini), küçükken sütle beslenen çocuğun gençliğe adım atmasıyla yanağında ayva tüyleri oluşması şeklinde tahayyül etmiştir:

Tıfl-ı çemenin bitdi izârında hat-ı sebz

Süd verir iken dâye-i ebr-i çemen-ârâ (APD, K. 37/6)

Ahmed-i Dâ'î, sevgilinin vücudunun süt ve şekerden yoğrulduğunu söyleyip onun aslında melek olabileceğini söylerken; Şeyhî, sevgilinin tatlı dudaklarını ne zaman ansa sözlerinin süt ve şeker gibi olduğunu dile getirir:

Ol kim vücûdı şîr ü şekerden siriştedür

Rûhü'l-kudüs midür 'acab ol yâ feriştedür (ADD, G. 67/1)

Yâ rab ol şîrîn-lebin ne zevki var kim zikrini

Kanda tekrâr etse dil şîr akıdır şekker saçar (ŞD, G. 20/5)

2.2.4. Şerbet

Şekerin suda kaynatılmadan çözülmesiyle ortaya çıkan içeceğe şerbet denilir. Sade şerbet yapılacağı gibi çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk veya tohumlara şeker, bal

ya da pekmez ilavesiyle ortaya çıkan şuruplara su eklenerek de şerbet yapılabilir. Şerbet yapıldığı gün soğuk olarak içilir. Kalırsa ekşimeye başlar ve şerbetin özelliği gider. Daha fazla kalırsa şıra, biraz daha kalırsa sirke olur (Dağdeviren, 2009: 124-125; Akçiçek, 2002a: 745-746).

Portakal, turunc, şeftali, kayısı, erik, badem, kavun çekirdeği, gül, menekşe, yasemin, nar, kızılılık, çilek, koruk, keçiboynuzu, demirhindi, vişne, fulya, zambak, muhabbet çiçeği gibi birçok çeşidi olan şerbetler günün her saatinde serinletici olarak içilir ve ikram edilirdi. Eskiden saray, konak ve köşk sofralarında çeşitli şerbetler özel ibrikler içinde bulunur ve yemekte su yerine şerbet içilirdi. Misafirlere yemekler dışında kışın sıcak olarak tarçın şerbeti, yazın koruk ve bal şerbetleri sunulurdu. Nar şerbeti verilmesi pek kibarlık sayılırdı.

Yaz aylarında şekerlemeci dükkânlarında şerbet satılırdı. Bu şerbetlere buz eklenir cam şerbetliklere konulur, istenildiği zaman şerbetliğin dip kısmındaki musluktan doldurulurdu. Ayrıca bu dükkânların dışında yaz aylarında seyyar şerbetçiler de bellerine doladıkları bardaklarıyla dolaşır bağırarak, nükteli sözlerle şerbet satarlardı. Bazıları ise bağırarak yerine bardak şakırdatarak dolaşırlardı (Akçiçek, 2002a; Ünver, 1982; 2).

Söz kesince, nişan ve düğünde, yeni doğum yapmış kadın için şerbet yapılır. Şerbet batıl inanışlarda da yerini almıştır. Düşüp bir yerini sakatlayan kişi şerbet yapar bir kısmını içip bir kısmını da düştüğü yere döker, yeni bir eve taşınınca da evin her yerine şerbet serpilir amaç; cinlerin gönlünü hoş edip kendilerinden uzaklaştırmaktır (Akçiçek, 2002a: 752,756).

Dîvân şiirinde şerbet, aşk, deva, ağız, ağız suyu, dudak, insan, lütuf, şiir, şehâdet, vuslat olarak düşünülmüştür. Tatlı olması, ilaç olarak kullanılması dolayısıyla beyitlerde sıklıkla yer almaktadır (Sefercioğlu, 2001: 94).

Sevgilinin dudağı, dudaklarından çıkan sözler âşığa can verdiği, gönül yaralarını iyileştirdiği için şerbete benzer. Şair, sevgilinin dudağının şifa kapısı olduğunu, ancak şerbetinin o gönül hastasına olmadığını söyler:

Dâr-ı şifâdur tutagun bes neçün

Şerbeti bu haste-i bîmâra yoh

(KBD, G. 218/6)

Ahmedî, şiirini şerbete benzetmekte, rakiplerini de şerbetin üstünde uçuşan sinek olarak tahayyül etmektedir. Şiirini rakiplerinden sakınırsa bunda ayıplanacak bir şey olmayacağını çünkü şerbetin üstüne sineklerin üşüşmelerinin keyfi kaçıracağını söylemektedir:

Müdde'lerden sahınsam şi'rümi 'ayb itme kîm

Şerbetün olmaz safâsı üstine üşse meges

(AD, Z. 8/5)

Şair, Tanrı'nın aşk duygusunu nasip ettiği kişilerin şerbet, macun, ekme, yemek gibi dünyevî hiçbir şeye ihtiyaç duymayacağını, kendilerine bu aşkın yeteceğini belirtmektedir:

Kimün ki oldı nasîbi ezelde Hakdan 'ışk

Ana ne şerbet ü ma'cûn gerek ne etmek ü aş

(ND, G. 206/8)

Ölümsüzlük suyu denilen âb-ı hayâtı içenin ebedî hayata kavuşacağı, ölüyse dirileceği gibi genel inanışlar mevcuttur. Âb-ı hayât ile güzelin dudakları arasında ölümlere can verme, iyileştirme özellikleriyle ilgi kurulmuştur. Bu durumda sevgilinin dudakları âb-ı hayât, hatta âb-ı hayât kaynağıdır. Şeyhî, Hızır'ın âb-ı hayâtı karanlıkta bulduğu inancına telmihte bulunarak âb-ı hayâtın, sevgilinin dudakları şerbetini görüp utancından karanlığa (kara toprağa) girerse yerinde bir davranış olacağını söylerken; Ahmed-i Dâ'î, sevgilinin dudakları şerbetinin âb-ı hayâtı bile susatacağını söyleyip Hızır'ı da o şerbet için tas tutan sâkîye benzetmektedir:

Leblerin şerbetini gördü hayâdan utanıp

Ger kara yere girerse yeridir âb-ı hayât

(ŞD, G. 8/5)

Lebleri şerbeti kim âb-ı hayâtı susadur

Hızr sâkî olup ol şerbet için tâs dutar

(ADD, G. 189/2)

Şerbet, ilaç terkinde veya ilaç yerine kullanılan bir maddedir. Sevgilinin dudakları tatlı ve iyileştirici özelliklerinde ötürü şerbete teşbih edilmektedir. Mihrî Hatun, sevgilinin dudaklarının hasta gönüllere şifa olduğunu, kendi hasta gönlüne de deva

olmasını isterken; Cem Sultan, sevgilinin gözlerinin hastası olan canı ve gönlüne dudaklarından şerbet (öpücük) beklemekte, ancak vermezse de elinden bir şey gelmeyeceğini, kaderine razı geleceğini belirtmektedir:

Şerbet-i la'lün imiş haste dile dost şifâ

Demidür eyle devâ bu dil-i bimâra meded (MHD, G. 14/4)

Gözlerün hastesidür cân ü gönül sıhhat için

Ger lebün virmez ise şerbet elümden ne gelür (CSD, G. 53/4)

Humma, ateş ve titremeler vb. şekilde kendini gösteren bir hastalıktır. “(Ey sevgili!) ayrılık humması canıma bir titreme düşürmüşken (kuzey rüzgârı) kış tedbiri (olarak) övgünün şerbetiyle deva verdi.” denilerek, şerbetin hummaya karşı tedavi edici özelliği vurgulanmıştır:

Lerze düşürmüş iken cânıma hummâ-yi firâk

Verdi tedbîr-i şitâ şerbet-i vasfınla devâ (APD, G. 9/4)

Şerbet, düğün eğlence gibi güzel anların dışında, ölüm gibi üzücü durumlarda da içilmektedir. Mesîhî'nin “Dediğim budur ki, o can tabibi çok yaşasın ki hasta ve güçsüzlere ölüm şerbetlerini verir.” sözlerinde ölüm gibi acı bir olayın ardından da şerbet içildiği geleneği yer almaktadır:

Didüğüm bu durur çoklar yaşasun ol tabîb-i cân

K'ölüm şerbetlerin virür sakîm ü nâ-tüvânına (MD, G. 216/2)

2.2.4.1.Cüllâb

Cüllâb, gül suyu ve şekerin ateşte karıştırılıp kaynatılarak şurup kıvamına getirilmesi suretiyle yapılan bir şerbet çeşididir. Cüllâba, şeker yerine bal konulursa özelliği değişerek serinletici değil ısıtıcı etkisi ön plana çıkar (Altıntaş, 2009: 101-103).

Necâtî Bey, “(Ey Sevgili!) dudağının zülâli şekerin başına su koydu. (Biz) şekeri ne yapalım Necâtî, bize cüllâb gerek” sözleriyle sevgilinin dudaklarının şeker ve zülâlin karışımıyla yapılan cüllab tatlısı olduğunu ve bu tatlı dururken sadece şekeri istemediğini belirtmektedir:

Şekkerin başına su koydu zülâli lebinin

Nidelim kandi Necâtî bize cüllâb gerek (NBD, G. 309/6)

Sineğin tatlıya düşkünlüğü birçok tasavvurda yer almıştır. Âşık, aşkı cüllâb tatlısına kendisini sineğe benzeterek zavallı sineğin cüllâb şerbetini gördükçe can vermesi gibi kendisinin de aşkı methederse ayıplanmaması gerektiğini dile getirir:

Midhatın sevdâsın etse Ahmed'i ayb etme kim

Cân verir miskîn mekes gördükce cüllâb üstüne (APD, K. 16/35)

Cem Sultan, şaşkın, mest ve hayran hayran gezerken güzellik bahçesinde iki taze gonca (güzel) gördüğünü söyler (CSD, G. 115/1). Bu güzellere kayıtsız kalamayan şair, birinin gül yanağından güzellik bağı süs alırken; diğerrinin dudağının cüllâbından şekerin lezzet aldığını dile getirir:

Birinün zînet ruhu verdinden alur bağ-ı hüsn

Birinün cüllâb-ı la'linden olur lezzet şeker (CSD, G. 115/9)

2.2.4.2. Gül Şerbeti

Pembe gül yaprakları limon tuzu ile birlikte su dolu şişeye konulur, gülün esansı suya geçmesi için güneşte bırakılır. Şekerli suya şişedeki bu gül suyundan bir miktar dökülerek gül şerbeti elde edilir (Akçiçek, 2002a: 763).

Cem Sultan'ın aşağıdaki beytinde baharatlarla karıştırılmış şekerli gül şerbetine tesadüf edilmektedir:

Issı otlarla mürekkeb sükkerî gül şerbeti

Hokka-i yâkût-ıla terkîb-i Efrengân'dur (CSD, K. 9/26)

2.2.4.3. Hünnâp Şerbeti ('Unnâb Şerbeti)

Nesîmî aşağıdaki beytinde, âşğın şerbetinin (ilacının) kendi yürek kanı olduğunu söyleyip doktordan kendi şerbetine şeker ve hünnâplar katmasını istemediğini söyler. "Ey tabip! Âşğın yürek kanından şerbeti var. Onun şerbetine kan ile hünnâplar katma." Beyitte, birçok meyveden olduğu gibi hünnâptan da şerbet yapıldığı görülmektedir:

‘Âşıkun yürek kanından şerbeti var iy hakîm

Katma anun şerbetine kand ile ‘unnâblar (ND, G. 90/7)

2.2.4.4. Üzüm Şerbeti (Engûr Şerbeti)

Osmanlı imparatorluğu zamanında birçok çeşidi yapılan şerbetlerle şerbetçilik çok geniş bir yer almıştır. Genellikle üzüm, şeker ve sudan yapılmış olan şerbetlerin İstanbul’un her sokağında buzlu olarak satıldığı kaydedilir (Akçiçek, 2002a: 750). Fatih Sultan Mehmet’in mutfağında kırmızı ve siyah üzüm şerbetleri hazırlandığı mutfak defterinde kayıtlıdır (Ünver, 1952; 24).

Hz. Muhammed’in Mirac’a çıktığı gün yaptığı söylenen toplantıya kırklar meclisi denir. Bu toplantıda Hz. Muhammed’in Selman’ın getirdiği bir üzüm tanesini ezip, su katıp meclistekilere içirdiği onların da mest olduğu rivayet edilmektedir (Gölpınarlı, 1963: 128). Nesîmî’ye ait beyitte, bu inanışa telmihte bulunulmuş, Hz. Muhammed’in üzüm şerbetini ezdiği, kırkların da Mustafa’nın aşkına bu üzüm şerbetinden içtiği söylenmiştir:

Hâdim-i fakr oldı Ahmed ezdi engûr şerbetin

Kırklar nûş itdi anı Mustafânun ‘ışkına (ND, G. 388/6)

2.2.5. Şırâ (Şîre)

Şıra, üzümün hiçbir işlem görmeden sıkılmasıyla üretilen bir üründür. Kolayca şaraba dönüşebilmesi Müslüman halk için dikkatli davranılmasını gerektirmiştir. Üzüm şırası, üzümün çeşidine toprak iklim gibi özellikleri bağlı değişir (Anlı, 2006: 76-77).

Şeyhî, Hamza Bey’in düğününe methiyesinde sultanın düğün yemeğinin kokusunun perileri, cinleri, melekleri, vahşi hayvanları, kuşları ve insanları doyurduğunu (ŞD, K. 14/30), meze ve nimetler yığılsa dağdan daha yüksek olacağını ve şerbet ve şırasının ummanı taşıracığını mübâlağalı bir dille tasvir etmektedir:

Yığılsa nukl u ni’am kâha saymaya kûhı

Akarsa şerbet ü şîre taşıra ummânı (ŞD, K. 14/31)

Şair, “(Ey sevgili!) dolu kadehleri şıradan değil ciğer kanından verdiği için gözüne kul olayım.” sözleriyle sevgilinin verdiği ciğer kanından dolu kadehleri şıraya tercih etmiştir:

Gözüne kul olayım ki tolu ayahları

Hûn-ı ciğerden bana virdi şırâdan degül (KBD, G. 1300/9)

2.3. Keyif Verici Maddeler

2.3.1. Afyon (Efyûn)

Kelimenin aslı Grekçe “sütlü bitki” anlamında olan “opion”dur. Latince’de ve Batı dillerinde “opium” şeklinde kullanılır. Dilimize Farsçadan “afyûn” şekliyle girmiştir. Birtakım özel işlemlerle haşhaştan elde edilen afyonun tarihi, milâttan önce 5000 yıllarına kadar uzanır. Mezopotamya ve Küçük Asya’da karın ağrıları ve öksürük için ilaç olarak, İslamî devirlerde ise daha çok ilaçların yapımında ve tedavide uyuşturucu olarak kullanıldığı bilinmektedir (Baktır, 1988: 442).

Afyon bağımlılarına tiryâkî denilir. Eskiden tiryâkîler yanlarında bulundurdukları “gıdâ” adını verdikleri hap şeklinde yapılmış afyonu cami ve tekkelerde dahi kullanırlardı. Afyona mercimekten daha küçük bir miktarda başlanır, zamanla bu miktar artar fındık büyüklüğünde olur. Ancak, bu miktar afyonla bile keyiflenemeyen tiryâkî, afyonun içine “ak sülümen” denen zehri katar (Abdülaziz Bey, 1995: 326-327).

Eskiden tiryâkîler ramazanda afyonu macun haline getirir ve mercimek büyüklüğünde haplar yapıp birer, ikişer, üçer kat kâğıda sararak iki üç tane yutarlarmış. Kâğıt midede eriyince macun midede dağılır ve iftara kadar keyif devam edermiş (Pala, 2000: 17).

Dîvân şiirinde keyif ve sarhoşluk verici maddeler sıklıkla kullanılır. Buradaki dayanak âşğın sevgilisine tiryâkî oluşudur. Âşık, sevgilisi uğruna yuttuğu zehirlere, çektiği acılara alışkanlık kazanmıştır. Zaman zaman sevgilinin ayağının tozu da bir çeşit toz afyon olarak karşımıza çıkmaktadır (Pala, 2008: 8-9).

Afyon kullananlar, afyonun etkisiyle şüursuzca hareket ederler. Sararıp solmuşlardır ve dengelerini sağlayamaz kimi zaman yere düşerler. Ahmedî, aşağıdaki beytinde sararan yaprakların sonbaharda dökülmesi gerçeğini hazan yelinin yapraklara afyon içirdiği ve

yaprakların afyonun etkisiyle sararıp bilinçsizce düştüğü şekilde tahayyül etmektedir. Beyitte hüsn-i ta‘lil sanatı yapılmıştır:

Düşer bu topraga bî-hûş u zâr u zerd evrâk

Meger hazân yili içürdi bunlara efyûn (AD, K. 65/8)

Âşık, sevgilinin ve verdiği sıkıntıların tiryâkîsidir. Ahmed Paşa aşağıdaki beytinde, sevgilinin verdiği bu dertleri afyona teşbih etmektedir. Tıpkı tiryâkînin afyonun kıymetini bildiği gibi kendisinin de sevgilinin verdiği bu sıkıntıları gönlünün derinlerinde canı gibi gizleyip kıymetini bildiğini belirtmektedir:

Gam-ı cânân-ı gönül cânı gibi gizli tutar

Yine tiryâkî bilir kıymetini afyonun (APD, G. 172/4)

2.3.2. Esrâr (Beng, Gam, Gubâr, Gussa)

Türkiye’de esrâr; İran’da beng/benc; Hindistan’da banga/ganja, Irak, Suriye ve Mısır’da haşîş, Kuzey Afrika’da kif, Amerika ve Meksika’da marijuana (marihuana) adlarını almış olan esrâr, kenevir bitkisinden elde edilen uyuşturucu bir maddedir. Esrârın etkili maddesi, kenevir bitkisinin çiçek tomurcuklarında ve genç yapraklarında bulunan reçinemsî madde içinde bulunmaktadır (Baytop, 1995: 431).

Esrâr halk dilinde, keyf, fino gence, sarı kız, kaynar, ampes, antin, yunan, duman, gubar, paspal, hanteriş, kebze, herde, diş, hindi baba, dalga, haşîş, nefes, kirme, hud, dud, siyah, karabiber, fülful gibi adlarla anılmaktadır (Hasan Bahri, 1997: 26).

Osmanlı devleti döneminde uyuşturucuların başında gelen esrâr, kenevir yaprakları yakılarak dumanı çekilmekte veya yapraklardan hazırlanan hap ve macunlar yutularak kullanılabilir. Tütün kullanımının yaygınlaşmasından sonra kenevir yaprakları tömbeki ile karıştırılarak nargilede içilmeye başlanmıştır (Baytop, 1995: 431–432). Hasan Bahri, esrârkeşlerin durumlarını neşe, zafiyet, kayıtsızlık, sefalet, hastane ve mezar olmak üzere altı basamaklı bir merdiven şeklinde düşünmüştür (Hasan Bahri, 1997: 33).

Dîvân şiirinde “gam, gubâr, beng” isimleriyle de sıklıkla geçen esrâr, sırlar aklın ermeyeceği işler anlamındaki “esrâr” ile tevriyeli kullanılır. Sevgilinin dudaklarında

esrâr özelliği vardır. Sevgilinin güzelliğini gören âşık, esrâr içmişçesine hayran olur, kendinden geçer (Pala, 2008: 141).

Toplumda alkol ve uyuşturucu madde kullanan kişiler hoş karşılanmaz. Toplum bu kişileri tecrit eder ve bu alışkanlıklarını devam ettirmeleri sonucunda saygınlıklarını yitirirler. Şeyhî, şan şöhrete aldırırmamakta, derdi, tasayı def etmek için şarap ve esrâr istemektedir. “Müdâm” kelimesi hem “şarap” hem de “sürekli” manalarını hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılmıştır:

Deme müdâm gelse gider cümle neng ü nâm

Yârâ eger getir mey ü gubâr keder gider (ŞD, G. 50/4)

Doğanın canlandığı, çiçeklerin açtığı ilkbaharın gelmesi, bütün kış gezip dolaşamayan, bahçelerde içki meclisi kuramayan keyif ehli için çok önemlidir. Gül mevsiminde insanlar içer, eğlenir. Necâtî Bey, gül mevsiminde şarap terk edilirse onun yerine esrâr geleceğini söylemektedir. Esrârın konulduğu kutu olan hokka, sevgilinin ağzı ile teşbih içinde kullanılmıştır. İlk dizedeki “gonca-leb” ve “hokka” ile ikinci dizede sırasıyla “bâde” ve “esrâr” arasında leff ü neşr sanatı yapılmıştır:

Gül devri durur gonca-leb ü hokka dehen

Terk eyler isen bâdeyi esrâra çekerler (NBD, G. 95/3)

Şairler, şarap ile esrârı karşılaştırır ve çoğunlukla şarabın üstünlüğünü kabul ederler. Ahmed Paşa'nın aşağıdaki “Ey, Ahmed! Saf şarabı iç, gam yeme. Derdi, tasayı yok eden ve acı, kederi def eden odur.” şeklinde nesre çevirebileceğimiz;

Nûş eyle Ahmedâ mey-i sâfiyi gam yeme

K'oldur müzil-i gussa vü hem dâfi'-i terah (APD, G. 25/5)

beytinde de şarap ve esrâr arasındaki bu mücadelede şaraptan yana tavır konulmuştur. “Gam” hem “dert, keder” hem de “esrâr” anlamında tevriyeli kullanılmıştır.

Hayran, esrâr sarhoşu demektir. Âşık, sevgilinin güzelliği karşısında esrâr içmiş gibi kendinden geçer. “(Ey sevgili!) gönül, sevgi esrârından güzelliğinin hayranı olduğundan beri dudağının sofrasına can iştahı (meyli) daha çok yandı (meyletti).” Esrârkeşlerin tatlı yeceklere düşkünlükleri bilinmektedir. Sevgi esrârından hayran olan kişinin sevgilinin dudaklarına daha iştahla yaklaşması dudakların tatlı oluşundandır:

İştihâ-yı cân katı germ oldu la'lün hânına

Olalı beng-i mahabbetden gönül hayrân-ı hüsn (MD, G. 170/4)

Sevgilinin ayva tüyleri sümbüle teşbih edilmektedir. “(Ey sevgili!) bahçıvanlar, sümbül ayva tüyelerinin gamından öyle hayran oldular ki her gece reyhan üstüne su seperler.” “Gam” kelimesi, üzüntü ve esrar anlamlarını hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılmıştır. “Hayran” kelimesiyle de “gam”ın esrâr anlamına işaret edilmektedir. Bahçıvanın reyhanları sulaması, sevgilinin sümbül ayva tüyelerini gören bahçıvanın bu ayva tüyelerini hatırlayarak her gece reyhanlara su verdiği şeklinde tahayyül edilmektedir:

Sümbül-i hattun gamından şöyle hayrân oldu kim

Bâg-bânlar su seper her gice reyhân üstüne (CSD, G. 301/7)

2.3.3. Ma‘cûn

Hamur kıvamına getirilmiş ilaç ve uyuşturucu maddelerden süzme afyon anlamındadır (Devellioğlu, 2003: 559).

Kadı Burhaneddin, ağıdaki beytinde macûnun çeşitli maddelerin terkibi sonucu meydana getirilen bir ürün olmasından yola çıkarak canı, aklı, gönlü, sefayı, vefayı toplayıp sevgili için macûn yaptığını bir anlamda tüm varlığını sevgili için feda ettiğini belirtmektedir:

Cân u ‘akl u dil ü safâ vü vefâ

Cem‘ idüp kılmışam sana ma‘cûn (KBD, G. 1290/4)

Ahmedî, “(Ey sevgili!) saçın karanlığına (sevdasına) çare dilerdim. Ona sabrın çare olacağını söylediler.” derken macûnu ilaç anlamıyla kullanmış; aşk hastalığına en iyi ilacın sabır olduğunu vurgulamıştır:

Saçun sevdâsına çâre dilerdüm

Didiler sabr durur ana ma‘cûn (AD, G. 481/5)

BÖLÜM 3: MUTFAK EŞYALARI

Tarih öncesi devirlerde çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, kadınlar tarafından çanak çömlek yapılmaya başlandıktan sonra kap içinde pişirilmiştir. İlk pişirme kaplarının sürüngen kabukları, hayvanın kürek kemiği ile hayvan midesi olduğu bilinmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8).

Osmanlı Devleti'nde Klasik dönem'de sadece halk mutfağında değil saray mutfağında da şatafatlı yemek ve yemek kaplarına rastlanmaz. Bir gözlemci, “her şeyden önce biliniz ki şeraitleri gümüş kaplardan yemeği içmeği, gümüş tuzluk, gümüş kaşık kullanmayı reddeder” diyerek bakırdan kaplarda yemek yenildiğini onaylar. Bunun yanında hükümdarın ve paşaların değerli her türlü gümüş ve değerli eşyaları olduğunu ancak bunları kendilerinin yaptırmadığını hediye geldiğini ayrıca kullanmadıklarını da belirtmiştir (Şavkay, 2000: 32-33).

Şiiri metinlerinde çeşitli içki kadehlerinin yanı sıra mutfakta kullanılan diğer eşyalar da yer almaktadır.

3.1. İçki Konulan Kaplar

3.1.1. Âb-gîne

Şişe, billûr, elmas, ayna gibi saf ve parlak şeylerdir (Şükûn, 1967a: 21). Dîvân şiirinde gönül, göz, şairin hatırı ile kırılması, süs olarak tâka asılması gibi özellikleriyle kullanılmıştır.

Ahmedî, gönlünü âb-gîneye benzeterek feleğin attığı taşlarla gönül şişesinin kırıldığını söylerken; Cem Sultan, sevgilinin bina kemerine benzeyen kaşına gönül âb-gînesinin asıldığını ancak düşerek kırıldığını dile getirmektedir:

Sınmışıdı gönüllerümüz şişesi ki çarh

Atduğı âb-gîneye peyveste sengidi (AD, Trb. 1/2/6)

Veh ki asıldı kaşı tâkına dil

Sınmasaydı bu âb-gîne bu gün (CSD, G. 251/5)

Ahmed-i Dâ'î ise “(Ey Sevgili!) Gönlü kırıp yere bırakma ki camdır ayağına batmasın, o şişeden sakın.” diyerek kırgınlığını önemsemez o halde dahi sevgilinin zarar görmemesi için endişelenir:

Yire bırakma gönli sıyup sırçadur sakın

Kim ayaguna batmasun ol âb-gîneden (ADD, G. 55/6)

Ahmed Paşa, “Şairin gönlü âbgîne gibidir. Kırılmadan (önce) safâ dolu güher görünür. (Onu) kıracak gafil olma ki sonra baştan ayağa neşter görünür.” sözleriyle kalbinin kırıldığı takdirde sözlerinin neşter gibi iğneleyici olacağını anlatır:

Hâtır-ı şâ'ir âbgîne gibi

Sınmadan pür-safâ güher görünür

Sınıcak gâfil olma andan kim

Başdan ayağa nişter görünür (APD, Kt. 16)

3.1.2. Bülbüle (Belâbil)

Küçük kadeh ve şarap anlamındadır (Levend, 1943, 332).

Güllerin açıldığı, bülbüllerin öttüğü zaman ve zemin, işretin en güzel vaktidir. İlk beyitte, bülbülün nağme düzdüğünde kadehin dolu olmasının iyi olacağı; ikinci beyitte, bülbülü dinleyip kadehteki içkinin içilmesinin gönülde zahmet, güçlük, sıkıntı koymayacağı; üçüncü beyitte ise gülün bittiği yerin kadehin güvercin kanı (şarap) akıtması için tavusun kuyruğu olduğu dile getirilmektedir:

Nevâda çünkü sâz ide belâbil

Yig oldur kim tolu ola belâbil (AD, G. 407/1)

Belâbil gûş edip nûş et belâbil

Ki komadı ana dilde anâdil (APD, G. 177/1)

Düm-i tâvûsdur gül-bün gerek kim

Ahıda bülbüle hûn-ı kebûter (AD, K. 38/13)

3.1.3. Çanak (Sifâl)

Topraktan yapılmış ve fırında pişirilmiş sırlı ve sırsız ağız yayvanca ve çana benzeyen yuvarlak kaptır (Arseven, 1950a: 366). Oğuzlarda çanak sözü ile “ayak” kastedilmektedir. Ancak ayak bir içki kabı veya kâsesi iken; çanağın kap hatta tencere karışılığında dahi kullanıldığı kaydedilmektedir (Ögel, 1978: 204).

Taranan şiir metinlerinde az sayıda beyitte geçtiği tespit edilmiştir. Gönül, sîne, felek ile teşbih içinde kullanılmıştır. İçki kadehi anlamının dışında kullanılan “çanak (sifâl)” ile ilgili tasavvurlara “Diğer Mutfak Eşyaları” alt başlığında yer verilmiştir (Bk. Sifâl)

Şarabı kaliteli bulan şair, kadehin bir yudumu bile sarhoş ettiği için şarabı beğenir ve şarabı yapanı veya satanı “bravo” diyerek tebrik eder:

Gör kuvvet-i hamrı ki neyimiş zihî hammâr

Ki esrüg ider cür‘ası bir pâre sifâli (KBD, G. 968/6)

Kendisine seslenen şair, Cem’in kadehinin hevesini bırakmasını, kadeh olarak kendisine meyhane çanağı, Cem olarak da meyhane dilencisi Cem’in yeteceğini (bununla yetinmesini) söylemektedir:

Ko câm-ı cem hevesini yiter sana iy Cem

Sifâl-i mey-kede câm ü gedâ-yı mey-kede Cem (CSD, G. 211/6)

Hafif rüzgârlı, yağmurlu bir havayı betimleyen şair, yağmur damlalarını neştere, laleyi rengi ve şeklinden ötürü dolu bir kâseye teşbih etmekte, nesîmin neşterle kan alıp kadehini doldurduğu şekilde tahayyül etmektedir:

Lâlenün kanıyla toldurdı sifâlin uralı

Bâğa yer yer katre-i bârân ile neşter nesîm (MD, K. 10/6)

Güneş, gökyüzünde olduğu için sevgiliden ayırır. Şair, sevgilinin ayrılığının verdiği üzüntüyle güneşin gökte tas tas zehir içtiğini; yerde de lalenin sevgilinin aşkıyla çanak çanak kan yuttuğunu dile getirmektedir:

Hecrinle gökte mihr içer zehr tâs tâs

Mihrinle lâle yerde yutar kan çanak çanak (NBD, G. 281/2)

3.1.4. İbrîk (Âfitâb, Âfitâbe, Âf-tâbe)

Uzunca bir emziği ve sapı olan karınlı ve ince boyunlu su kabıdır. Türklerde ibrikler özellikle el yıkamak ve abdest almak için kullanılır. Bunların pişmiş topraktan, çiniden bakırdan, gümüşten, altından, camdan yapılmış olanları vardır. El yıkamak için kullanılan ibrikler daima kendi maddesinden ve aynı tarzda bezenmiş bir leğenle beraber bulundurulur (Arseven, 1947: 767).

Taranan şiir metinlerinde ibrik (âfitâbe, âfitâb), hem el yıkama gereci, hem abdest alınırken kullanılan gereç hem de şarap testisi olarak yer almaktadır.

İnsanı keyiflendirmesi, derdini kederini bir an dahi olsa unutturması şarabın özelliklerindedir. Şair, “Gönül bulanıklığını (sıkıntımı) ibrik suyu temizlemez ama onu şarap ile ibrik temizler.” demektedir:

Gönül küdüretin ibrîk suyu arıtmaz

Velîkin arıdur anı şarâbıla ibrîk (AD, G. 333/3)

Ahmed-i Dâ‘î, güneş yüzlü bir güzelin elinden şarabın kaynatıldığı bir ibrik içmeyi salık vermektedir:

Kaynat süciden bir âfitâbe

İç bir yüzi âfitâb elinden (ADD, G. 291/4)

3.1.5. Kabak

Eskiden şişe bol olmadığı ve cam şişeler ağır olduğundan cübbe altında taşınmadığı için su kabağını kurutup tuz, sirke kabı ve maşrapa gibi kullanırlardı. Büyük kabaklara şarap konulur, küçüğü de kadeh olarak kullanılırdı. Anadolu’da seyahat eden derviş seyyahlar, abdallar bel kemerlerine bu su mataralarını asarlardı (Onay, 2007: 211).

Âşık, gönlünü padişah çadırına, göz kapaklarını şarap kadehlerine teşbih etmektedir. Sevgilinin hayalini gönül otağında oturup, ciğer kebab eden, dolu şarap kadehleri içen bir padişah olarak tahayyül etmektedir. Âşığın göz kapaklarının “pür-şarap” olması ağlamaktan kanlı yaşlar dolmasıdır:

Hayâl-i çeşm-i mahmûrun oturup dil otağında

Ciğer büryân edip her dem kabağım pür-şarâb eyler (ŞD, G. 63/3)

Eskiden şarap, zaman zaman kanunen yasaklanırdı. Ancak yasaklara rağmen bekrîler gizlide olsa içmeğe devam ederlerdi. Yakalanma tehlikesine karşı kadehlerini hırkalarının altına gizlerlerdi:

Dâ'î kabagı hırkası altında gizlüdür

Zîrâ kerâmet ehli olur sâtirü'l-'uyûb (ADD, G. 285/7)

Eskiden kadehler oymalar, kakmalar gibi çeşitli şekillerde süslenirdi. Mesîhî'ye ait aşağıdaki beyitte, âşık, içkiden aldığı zevkin daha fazla olması adına, sevgilinin dudağını hatırlattığı için kadehine bir gonca bağladığını dile getirmektedir. Bu beyit, eskiden kadehlere çeşitli yollarla çiçek takıldığını düşündürmektedir:

Şevküm ziyâde olmagın anun tutagina

Bir gonca bagladum yine gönlüm kabagina (MD, G. 220/1)

Necâtî Bey, iki kapağının da sevgili için kanlı yaşla dolu olduğunu ancak, onun kendisiyle bir dolu içmeye nazlandığını söylerken; Mihrî Hatun, sevgilinin şarap rengindeki dudağının hayaliyle göz kapağının (kadehinin) kan (saf şarap) dolduğunu söyler:

Kanlı yaşdan gözümün iki kabağı doludur

Bir dolu içmeğe ol bana neden nazlanır (NBD, G. 109/3)

Leb-i mey-gûmı hayâlile gözüm hânesinün

Kabagı sâfi toluptur yine pür-kan şekil (MHD, K. 8/17)

İlk beyitte ince ve uzun şeklinden ötürü dil uzatıyormuş gibi tahayyül edilen sûsen, ince manalı sözleri hâl diliyle ulaştırmak için kabağı eline aldığı şekilde düşünülürken; ikinci beyitte, yine kabakla birlikte anılmakta, kabağın yanına çöküp safa kadehini eline aldığı şekilde düşülmektedir:

Sûsen dil uzatıp eline aldı kabağın

Kim hâl diliyle ede bu nükteyi inhâ (APD, K. 37/28)

Çökdi kabagın yanına gör sûsen-i âzâd

Aldı eline câm-ı safâ lâle-i hamrâ (CSD, K. 6/29)

3.1.6. Kadeh (Akdah, Ayak, Câm, Peymâne, Piyâle, Ratl-ı Gerân, Ratl-ı Girân, Rıtl-ı Girân, Sâgar, Sağrak)

Kadeh, camdan veya billurdan genellikle içki içmeğe mahsus olan ayaklı veya ayaksız küçük bardaklara denir (Arseven, 1947: 891).

Dîvânlarda en çok kullanılan gereçtir. Kırılması, içindeki şarabın dökülmesi, rengi ve devretmesi gibi özellikleriyle değişik tasavvurlarda yer alır. Ağz, âşık, ateş, ay, ayna, ciğer, cihan, çene, dudak, gam, gemi, göğüs, gökyüzü, gönül, göz, gözlük, gurur, gül, güneş, hilal, ırz, kalp, kandil, kaş, kayık, kulak, lale, merdiven, nergis, pervane, sîne, sümbül; şarap damlasının küpe olarak tasavvuru sebebi ile duhter-i rezdir (Sefercioğlu, 2001: 106).

Nevruz, doğanın canlanıp rengârenk çiçeklerin açtığı, zevk ve safa vakti olan baharın başlangıcını müjdeleyen şenliklerle kutlanan bir gündür. Gül mevsimi (bahar) iştret için en güzel zamandır. Âşık, ilk beyitte gül mevsiminin geldiğini ve zevk ve sefa içinde içmenin zamanı olduğunu söylerken; ikinci beyitte, böyle bir günde canını peşkeş çekip sevgilinin dudaklarından kadeh (şarap) içmek ister:

Bugün ki mevsim-i güldür gerek ki câm içeler

Neşât-ı ıyş ile her lahza şâd-kâm içeler (ŞD, G. 61/1)

Gözlerün tatarıyicün cânı pîş-keş çekerem

Tâ lebünden ayağ içem ya'nî ki nev-rûzdur (KBD G. 277/5)

Piyâle ve lâle; peymâne ve “yemin, and” anlamındaki peymân sözcükleri, ses benzerliklerinden ötürü beyitlerde sıklıkla bir arada kullanılmaktadır. Kadeh anlamında kullanılan kelimeler mecâz-i mürsel yoluyla içki yerine de kullanılırlar. Ahmedî, içkiye tövbe ettiğini ancak, tövbesini yine bir kadehin bozduğunu söylerken; Nesîmî, gözüne uykunun hayalinin bile girmediğini söyleyip sâkîden kadehi doldurmasını ister:

Ahmedî peymân idüpdür bâdeden

Sıyan ol peymânı bir peymânedür

(AD, G. 210/9)

Çün kim gözüme gelmedi hergiz hayal-i hâb

Sâkî getür piyâle vü doldur şerâb-ı nâb

(ND, G. 14/1)

Sevgilinin dudaklarını şaraba gözlerini de iki adet içki kadehine benzeten şair, bu şarap ve iki peymâneyle sarhoş olmamanın mümkün olmadığını dile getirmektedir:

La‘l-i lebünle gözün mey içirürler mana

Men neçe mest olmayam çün iki peymânedür

(ND, G. 131/8)

Âşık, ilk beyitte sevgilinin dudaklarını altın kadehten başka kimsenin öpemeyeceğini dile getirirken; ikinci beyitte, sevgilinin şeker saçan dudaklarını hiçbir zaman öpemeyeceğini anlayıp hiç değilse sevgilinin dudaklarına değen içki kadehini öpmek ister:

Kim kocar mûy-ı miyânunu kemerden gayrı

Kim öper leblerünü sâgar-ı zerden gayrı

(MHD, G. 203/1)

Mümkün olmaz ki ben ol la‘l-i şeker-bârı öpem

Kadeh irür lebine ola k’anı bâri öpem

(CSD, G. 226/1)

Şair, nergisi renginden ötürü altın bir kadehe, sabaha karşı nergisin üzerine düşen çiy tanelerini de şaraba benzetmekte, nergisin altın kadehler içine şarap koyup gümüş bilekli güzel sâkîyi beklediğini tahayyül etmektedir:

Şarâb-ı şebnemi altın kadehler içre koyup

Gümüş bilekli güzel sâkîye küyer nergis

(MD, G. 106/3)

Ayağın bir uzvumuz olan ayağın dışında kadeh anlamına gelmektedir. “Seyran” ise seyretme ve gezip dolaşma anlamındadır. Bu anlamlardan hareketle “ayak seyranı” hem “gezip dolaşma” hem de “kadeh dolaştırma, içki içme” anlamları kazanmaktadır. Eskiden özellikle Galata’ya ayak seyranına gidilirdi (Çavuşoğlu, 2006: 47). Mesîhî’nin

aşağıdaki beytinde mecliste sâkînin siyah saçlarına karşı kadehin ortada dönmesi akşamları yapılan -her iki anlamda da- ayak seyrânına benzetilmektedir:

Sâkiyâ zülfüne karşı çün kadeh devr eylese

Senuram kim ahşama karşı ayak seyrânıdır (MD, G. 52/2)

Beyitten, ayrıca alkol kullanımının yasak olduğu dönemlerde gayr-i müslimlerin yoğun olarak yaşadığı yerlere dikkat çekmemek için akşam vakitlerinde gidildiği de anlaşılmaktadır.

Cem Sultan, “Ey Cem! Eğer bu gam yurdunda (dünyasında) noksansız dost ararsan (bunlar) kadeh (şarap) ve gazeldir.” sözleriyle kadehi, mecâz-ı mürsel yoluyla şarabı ve gazeli kusursuz dostlara benzetmektedir:

Bu dâr-ı gamda iy Cem ger ararsan

Refîk-i bî-halel câm ü gazeldür (CSD, G. 70/6)

Ahmed Paşa'nın “(Ey sevgili!) tatlı dudağınla içki kadehini iç ki kadehin kulağında bir la'l (taşlı) küpe süs olsun.” sözleriyle güzelin la'l taşı gibi kırmızı ve değerli dudakları, kadehe değdiğinde kadehin kulağındaki küpe olarak tahayyül edilmektedir:

Nûş eyle câm-ı bâdeyi nûşîn lebinle kim

Gûş-i kadehde zeyn ola bir gûş-vâr-i lâ'l (APD, K. 12/19)

Hayattayken sevgilinin dudaklarına erişmesinin hiçbir çaresi olmadığını bilen âşık, ölüp toprak olunca mezarının toprağıyla kadeh yapılmasını ister; belki bu şekilde o güzelin dudaklarına erişebileceğini düşünmektedir:

Lebin lebine erişmege çâre yok Ahmed

Meger ki toprağını kıla rûzigâr kadeh (APD, G. 26/9)

Eskiden içilen suyun şifalı olması için bazı su taşlarının içine sûreler ve tılsımlar kazırmış ve bunlara dualı veya tılsımlı tas denirmiş (Arseven, 1952: 1941). Cem Sultan, “(Ey sevgili!) gamze kılıcın kılıç duası okursa; Cem, dudağından kadeh duası okur.” sözleriyle sevgilinin kendisini gamze kılıcıyla öldürmek için hazırlanırken, sevgilinin dudaklarından kadeh duası okuduğunu (son duasını ettiğini) söyler.

Sevgilinin kadehe benzetilen dudaklarındaki ayva tüyleri ile kadehin içine yazılmış dua arasında ilgi kurulmuştur:

Tiğ-i gamzen du‘â-yı seyf okusa

Cem lebünden okur du‘â-yı kadeh (CSD, G. 29/5)

Şarabın sevgilinin dudaklarına ulaşmak için ayağa düştüğünü belirten şair, “ayağa düşmek” deyimini tevriyeli olarak kullanıp hem şarabın içilmek üzere kadehe konulmasını hem de sevgilinin dudağına ulaşabilmek için sıradanlaştığını kastetmektedir:

Lebine inmek için düşer ayaklara şarâb

Bir denîdir mey-i gül-çehre neden nâzlanır (NBD, G. 109/7)

Cem Sultan’a ait, “Ey, ay gibi güzel sevgili! Gel, dudağının kadehini Cem’den bir an esirgeme de dudağının kadehine Cem’in kadehi denilsin.” şeklinde nesre çevrilen aşağıdaki beytin ikinci mısrasında “câm-ı Cem” terkihiyle hem sevgilinin dudağının efsanevî Cem’in kadehi olarak, hem de kendisine ait olarak bilinmesi kastedilmektedir:

Gel dirig itme lebün câmını Cem’den bir nefes

Tâ dinilsün leblerün câmına iy meh câm-ı Cem (CSD, G. 227/7)

Sevgilinin dudakları, âşığa hayat verdiği için ölümsüzlük suyuna; ayva tüyleri, âb-ı hayâtı bulduğuna inanılan Hızır’a teşbih edilmektedir. Şair, sevgilinin dudakları ve dudaklarının üzerindeki ayva tüylerini Hızırın âb-ı hayâtından içmek için kadeh götürmesi şeklinde tahayyül etmektedir:

Yâkût lebi üzre gören dir hat-ı sebzî

Hızır âb-ı hayât içmeğe sâgar götürüpdür (ADD, G. 39/3)

Eskiden meclislerde tek bir kadeh kullanılır; sâkî, bu kadehi mecliste sırayla sunardı. Sâkîyi elinde kadehle gören âşık şarabı ve sâkîyi güneşe benzeterek “güneş mi kadehin içinde yahut kadehi güneş mi dolaştırmakta” diye şaşırırmaktadır:

Sâki-i bezmin ele câm aldığınca der hîred

Yâ güneş sâğardadır yâ gezdirir sağar güneş (APD, K. 19/23)

Mesîhî, rakibe seslenerek eğer felek ona kan içirmezse (günleri dert ve ızdırapla geçmezse), şafağın şarap, feleğin kadeh olmasının (günlerin gelip geçmesinin) bir kıymetinin olmadığını söyler:

Kan içirmezse rakîbâ sana ger dâver-i çarh

Neye yarar bu şarâb-ı şafak u sâgar-ı çarh (MD, G. 31/1)

Şeyhî, “(Ey, sevgili!) senden uzak bana devreden kadehin patlıcan, şarabın ciğer kanı olduğunu Allah biliyor.” şeklindeki sözleriyle kadehi renk ve şekil yönüyle patlıcana benzetmiştir:

Allah bilir anı ki senden ırak bana

Devr-i kadeh hadakdır u hûn-ı ciğer şarâb (ŞD, K. 12/13)

Sevgiliyi tekkeye davet eden sufiye seslenen âşık, “büyük kadeh eldeyken akılsızlık etmesin” diyerek sarhoş birinin her şeyi yapabileceğine işaret ederek tehditkâr konuşmaktadır:

Yârânı sûfi savma‘aya da‘vet etmesin

Rıtl-ı girân elde iken hiffet etmesin (NBD, G. 427/1)

En seçilmiş cahillerin zerrin kadehle şarap içtiğini gören Ahmed-i Dâ‘î, kendisinin saksıdan kadehle dolu içmesinin yakışık alıp almayacağını istifham yoluyla sormaktadır:

Degme bir câhil görürven câm-ı zerrîn nûş ider

Ben tolu içem revâ mı saksıdan sagrag ile (ADD, G. 318/2)

3.1.7. Kâse

Kâse, bardak, maşrapa anlamındadır. Felek, güneş, zemin ve dünyadan kinayedir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 403). Cam, toprak, çini gibi maddelerden yapılan kâseler, daha çok bir içki aracı olarak kullanılmıştır. Beyitlerde, çeşitli benzerlikleri sebebiyle, gönül, ay, göz, gökyüzü, kalp, lale, gözkapağı ile ilgili tasavvurlarda yer almıştır (Sefercioğlu, 2001: 104; Pala, 2008: 258).

Âşığın göz kapakları kanlı gözyaşlarıyla dolu olduğu için şarapla dolu kabağa teşbih edilmektedir. “(Ey sevgili!) kırmızı kâse dudağından öpücüklerini aldıkça sürâhi uzaktan kabağım gibi kan yutar.” Sevgilinin kırmızı kâseyi dudaklarına götürmesi, kâsenin sevgiliden öpücük aldığı şeklinde tasavvur edilmiştir. Uzaktan bu durumu gözleyen sürâhi (şarapla dolu olduğu için) üzüntüsünden kan yuttuğu şeklinde tasavvur edilmiştir:

Kan yutar ırakdan kabağım gibi surâhi

Aldıkça lebin bûselerin kâse-i hamrâ (APD, K. 11/80)

Âşığın gözleri ile kâse arasında kan ile şarabın renginden dolayı bir ilgi vardır. Âşık, “(Ey sevgili!) senden reva mıdır ki bu bağrımı kan eyleyip her an gözlerimim kâsesini kan ile dolduruyorsun?” diye sormaktadır:

Bagrumı kan eyleyüp senden reva mıdur ki bu

Toldurasın kan ile her lahza çeşmüm kâsesin (CSD, G. 235/4)

Mihrî Hatun, başkalarının yaylalarda an be an güzel şeyler yiyip içerken kendisinin gam evinde kâse kâse kanlar yuttuğunu söyler:

Yisün içsün hoş bular yaylaklarda dem-be-dem

Yutalum biz gam evinde kâse kâse kanlar (MHD, G. 19/4)

Beyitte, bülbüllerin kavgalarının güle sıkıntı verdiği; jalelerin, gonca kâselerini gül suyuyla doldurduğu geçmektedir:

Gavgâ-yı ‘andelîb güle derd-i ser virüp

Toldurdu gonca kâsesini jâleler gül-âb (MD, K. 7/11)

Şair, deniz kâsesi boşalsa, mücevher çıkarılan ocakların kesesi tükense yine de memduhun kereminin sonunu, sınırsız nimetlerini bulamayacağını söyler:

Boşalır kâse-i bahr u tükenir kâse-i kân

Bulımaz ni‘met-i bî-haddini pâyân-ı kerem (ŞD, K. 11/16)

3.1.8. Ke's

Ufak tas, kadeh, kupa anlamındadır (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 693).

Kadı Burhaneddin ilk beytinde, sâkîden utanmayı bırakıp kadehi eline dolu vermesini söylerken, aşk yolunda utananın da elinde kadeh olanın da aynı olduğunu dile getirmekte; ikinci beytinde, sevgilinin gözleriyle, yüreğinin şarap olduğunu söyleyip yârin dudaklarından şarap kadehi gelmesini istemektedir:

Ke'si elüme dolu vir ü 'ârî gözetme

Çün 'ışk yolında bir olur ke'sî vü 'ârî (KBD, G. 728/5)

Gözleriyle yarun mey toludur bu yürek

Nola eger lebinden ke's-i şerâb gelmez (KBD, G. 953/4)

Ahmed-i Dâ'î, " Acaba o (güzel) cennet sâkîsi midir (ki) bal dudağı, süt ve şekerden kadeh doldurup elinde tutar." derken sevgilisini cennetteki sâkîye benzetip kadehin içindekini de süt ve şeker olarak niteler:

'Acabâ sâki-yi cennet midür ol şehd lebi

Toldurup şîr ü şekerden eline ke's dutar (ADD, G. 189/4)

3.1.9. Kuz

Arapça bir isim olan kuz, bardak, tas, çanak anlamlarındadır (Ali Nazîmâ ve Faik Reşad, 2002: 217). Şair, sevgilinin dudaklarını aşk dolu bir bardağa benzetmekte, "ağız tası içmesin mi?" diye istifham sanatı yapmaktadır:

'Işk toldı lebünde ko emsün

Kuzı içmeye mi ağız çelebî (KBD, G. 588/4)

3.1.10. Kûze

Arapçada bardak, testi anlamlarındadır (Şükûn, 1967b: 1604).

Kadı Burhaneddin, kişinin iç halini, ahlâkını sevdiğini, görünüşe meyletmediğini; meclisten maksadının testi değil toplanmak, sohbet etmek olduğunu söyler:

Sîret severem sûrete yohdur meyelânım

Bezmi dilerüz maksudumuz kûze degüldür (KBD, G. 696/2)

Sevgilinin dudakları rengi dolayısıyla kırmızı ve değerli yakut, la'1 gibi taşlara teşbih edilmektedir. Hatta sevgilinin dudağının renginin aksi dönen feleğin üzerine düşerse güneşin yakut testiden kevser saçacağı dile getirilmektedir:

Kûze-i yâkûtdan Kevser saçaydı âfitâb

Reng-i lâ'lin aksi düşse çarh-ı dolâb üstüne (APD, K. 16/19)

Hayattayken sevgilinin kırmızı dudaklarına erişemeyen âşık, öldüğünde testi yapan kişinin mezarının toprağından testi yapmasını ister. Bu şekilde sevgilinin dudaklarına kavuşacaktır:

Lebim irmez leb-i lâ'line meger toprağıını

Kûze-ger kûze ede ağzına ol kûze gele (APD, G. 287/4)

Âşık, sevgilinin derdiyle gözünden yaşlar dökerek dönüp durmakta bu haliyle dolaba benzetilmektedir. Feleğin kendisini dolap gibi çaresizce döner hale getirdiğini, testi şeklindeki gözlerinden kan akarsa şaşılacak bir şey olmadığını belirtir:

Beni dolab idüpdür çarhı gerdûn

Dökerse kûze-i çeşmüm n'ola hûn (MD, G. 175/1)

3.1.11. Kûp (Denn, Ekvâb, Hum, Humm)

Küçük ve büyük olarak fayanstın, porselenden, topraktan, mermerden yapılan, su, şarap, pekmez, bal gibi sıvıları, erzakları ve hatta altınları saklamaya mahsus ağzı darca ve karınlı kaplardır. Eski zamanlarda bu maddelerin bulunduğu küpler evlerin içinde toprağı gömülerek saklanırdı (Büngül, C.1/t.y: 178; Arseven, 1950b: 1196).

Şair, “Eğer felek küplerini içip boşaltırsak bugün git dünya meyhanesine şarap borç et.” sözleriyle meyhane ile dünya; küp ile felek arasında ilgi kurmaktadır:

Ger felek küplerini nûş idüben boş idevüz

Dehr mey-hânesine var süci vâm eyle bugün (ADD, G. 120/3)

Mesîhî, sevgilinin saf dudağının hatrına şaraba düştüklerini, nerede şarap küpü görürlerse oraya bir anda yığıldıklarını dile getirirken; Ahmed Paşa, lâlenin padişahın badesinin şevkinden küpün dibindeki tortuyu dahi içtiğini söyler:

La‘l-i nâbun yâdına düşdük şarâba şöyle kim

Her ne yerde bir hum-ı mey görsevüz küp düşerüz (MD, G. 99/4)

Bâde-i şehriyâr şevkindan

Yine nûş etti dürd-i denn lâle (APD, Trc. 38/5/7)

Dünya gelip geçici, güzelliğiyle aldatıcıdır. Bu dünyanın zararının acılarının, güzelliklerini karşılamadığını söyleyen şair, “Eyvahlar olsun! Dünyanın gülü dikenine; feleğin küpündeki şarap, verdiği baş ağrısına değmez.” demektedir:

Dirîgâ gül-i dehr hârına değmez

Felek humm hamrı humârına değmez (ŞD, G. 82/1)

3.1.12. Maşraba (Meşrebe)

Kulplu su kabı olan maşrapa çok eski devirlerden beri su ve içki kabı olarak kullanılmaktadır. Bakır, gümüş, altın, ağaç, emaye ve seramikten yapıp, üzeri oymalar, kakmalar ve renkli boylarla süslenen maşrapa kullanımına göre su, şarap, süt salep, şerbet maşrapası gibi isimler alır (Önder, 1987, 96).

Eskiden nişan talimi yapılırken hedef olarak kabak, külah, tabla, testi ve maşrapa kullanılırmış (Onay, 2007: 189). Şair, aşağıdaki beytinde bir atış talimi resmi çizerek gül budağının üzerinde bulunan gonca'yı, yüksek bir yere dikilmiş maşrapa; gül budağını saran dikenleri de her taraftan atılan oklar şeklinde tahayyül etmektedir:

Dikdi çün maşrabasın şâh-ı gül üzre gonca

Her taraftan derilüp nâvek atar üstüne hâr (MD, K. 8/13)

Sevgilinin dudakları, sözleri ve hatta dokunduğu her şey hayat bahşedicidir. “O resim gibi güzel sevgili, ondan su içtiği için o maşrapa, kerametle ölüleri diriltse ayıplanacak (şaşılacak) bir şey yoktur.” Sevgilinin dudaklarını değdirerek su içtiği maşrapanın dahi ölümlere hayat verceği dile getirilmiştir:

İhyâ-yı meyyit etse kerametle tan değil

Şol meşrebe ki andan içer ol nigâr âb (APD, K. 36/7)

3.1.13. Sürâhi

İçerisine su, şerbet ve içki konulabilen, camdan, porselenden ve seramikten yapılan genellikle ayaksız, düz tabanlı, şişkin gövdeli, dar boğazlı kulplu ya da kulpsuz kaptır. Tabandan genişleyerek ölçülü bir biçimde şişkinleşen gövdesi yavaş yavaş daralarak uzun boğazını meydana getirir (Önder, 1987: 130). Boğazları pek dar olup ağzı birden bire genişlediği için su dökerken veya içerken gılgıl sesi çıkardığından Türkçede “gılgıle” denmiştir (Büngül, C.2/ t.y.: 67).

İçki içilmeye başlandığında alkolün etkisiyle ilk etapta sıcaklık basar ve yüz kızarır. “Yüzümüz kızarıncaya, sürahi gibi dopdolu oluncaya kadar içki içelim.” Ahmedî, içki dolu sürahi gibi içkiyle dolup, yüzü kızarıncaya kadar içmek ister:

Mey içelüm yüzümüz al olunca

Surâhî bigi mâl-â-mâl olunca (AD, G. 604/1)

Kulkul, sürahiden dökülen sıvının çıkardığı sestir. Kadı Burhaneddin, güzelin dudaklarının kadehe yaklaşmasını, ona bir şey söylüyormuş gibi düşünmüştür. Sürahiden çıkan bu “kulkul” sesini güzelin kadehe ne söylediğini merak eden sürahilerin dedikodu yaptıkları ya da aralarında konuştukları şeklinde tahayyül ederken; Şeyhî, “kulkul” sesini sürahinin zikretmesi olarak tasavvur edip, gül bahçesinde eline kadeh alıp sevgiliyi methetse sürahinin “kulkul” diye zikredeceğini, üveyik kuşunun “gû gû” diye öteceğini söyler:

Ne didi ayağa lebün cür‘a işitdi ola mı

Düşdi sürâhîler bu dem ol sebab ile kulkula (KBD G. 681/3)

Eline câm alıp Şeyhî seni medh etse gülşende

Sürâhi zikr eder kulkul çağırır fâhte gû gû (ŞD, G. 145/7)

Sürahi ve kadeh arasındaki ilişki, sürahiden kadehe şarap (içki) dökülmesiyle ilgilidir. Şair, sürahi ve kadeh arasındaki bu iletişimi sevgilinin badeye sorduğu bir soruyu aralarında mevzubahis ettikleri şekilde tahayyül etmektedir:

Şol bir su'âli çünki dimiş bâdeye lebün

Her-dem kılur arada surâhî vü câm bahs (CSD, G. 25/2)

İçki, büyük bir içki kabı olduğu için sürahiyle değil, sürahiden kadehe konulmak suretiyle içilir. Kadehin sevgilinin dudaklarına değmesi, onunla öpüşüyormuş gibi; sürahiden kadehe içki konulması da sevgilinin öpücüğüne nail olduğu için sürahinin kadehe gönlünün aktığı şeklinde tahayyül edilmektedir. “(Ey sevgili!) kadeh içki meclisinde seninle öpüştüğü için sürahinin gönlü ikide birde ona akar.” ‘İkide bir’ kelimeleriyle de kadehlerin dolup dolup boşaltıkları anlaşılabilir:

Meclis-i meyde senünle kadeh öpüşdüğüçün

İkide birde surâhînün ana gönli akar (MD K. 15/4)

Necâtî Bey’e ait beyitte ise, sevgilinin dudaklarını öpen kadeh küstah olarak vasıflandırılmakta; sürahiden kadehe şarap konulması, sürahinin kadehin içini kanla doldurduğu şeklinde tahayyül edilmektedir:

Surâhî kan ile doldurdu sâgarın içini

Ki dem-be-dem leb-i yâr-ı niçin öper güstah (NBD, G. 44/3)

Kıyam ve rükû namazın şartlarından ikisidir. Kıyam, namazın bölümlerinden olup tekbir alındıktan sonra rükûya varana kadar dik ve ayakta geçen kısımdır. Rükû ise kıyamdan sonra eğilerek bir miktar zarfında durulan kısımdır. Şair, servi ağacının dik duruşunu, sâkîyi gören servinin kıyama durduğu şeklinde tasavvur ederken; sürahiden kadehe içki boşaltmak için sürahinin eğilmesini de sâkî karşısında rükû ettiği şeklinde tasavvur etmektedir. Beyitte hüsn-i ta‘lil sanatı yapılmıştır:

Ger surâhî sana karşı ne ‘acab kılsa rükû‘

Kâmetün görse kılur servi kıyâm iy sâkî (ADD, G. 106/6)

3.1.14. Şişe

İçine sıvı konulan bir gereçtir. Dîvân şiirinde, âşığın gönlü, yemin, felek, göz ile teşbih içinde kullanılmıştır. Ahmedî, “Bana kadehi sun, bırak tövbe şişesi kırılsın. Ben daha önceden bu tövbenin ne olacağını biliyordum.” sözleriyle yemini kırılğan bir şişe ile ilişkilendirmiştir:

Bana peymâne-i mey sun ko peymân şişesi sınısun

Ben evvelden bilür-idüm ki n’olısar bu peymâmı (AD, K. 71/16)

Âşık, gönlünü ve gözünü kan dolu iki şişeye -şarap dolu şişeye- teşbih ederek bu şişelerin sevgilinin gözleri için sürekli dolu durduğunu söyler:

Gözümde kanlu yaş u gönülümde hûn-ı ciger

Gözün için tolu durur bu iki şişe müdâm (KBD, G. 1092/2)

Şeyhî, denizin üzerindeki su kabarcıklarını, gökyüzü şişesine atılan kınama taşları olarak tahayyül etmektedir:

Rif’atte şişe-i feleğe seng-i ta’n atar

Kadrin denizi mevcinin içindeki habâb (ŞD, K. 12/24)

Şişenin içindeki şarap, kana teşbih edilmektedir. Kadeh, sevgilinin dudaklarına değdikçe, o dudakları öpüyormuş gibi tahayyül edilip şişenin bu durum karşısında göğüs geçirdiği, yüreğinin dopdolu kan olduğu tasavvur edilmiştir:

Şişe göğsün geçirir leblerin öptükçe kadeh

Dili varmaz yüreğim doptolu kandır demeğe (NBD, G. 450/5)

Mesîhî, gökyüzünü şişeye; şebnemleri de şişeden dökülen gülsuyuna teşbih etmektedir. Şair, gökyüzü şişesinin şebnem gül suyunu boşuna akıtmamasını, memduhun tüm âlemin baş ağrısını giderebileceğini ifade etmektedir:

Şişe-i eflâk akıtmasun gül-âb-ı şebnemi

Kim sudâ’ın ‘âlemün sen def’ idersin ey emîr (MD, K. 11/15)

3.1.15. Tâs

İçine her çeşit sulu şey konulan ayaksız ve yuvarlak madeni kaptır. Su tası, hamam tası, çorba tası, el tası gibi isimler alır. Bunların topraktan olanlarına çanak; çiniden, porselenden veya züccadan ve billurdan olanlarına kâse denir (Arseven, 1952: 1941).

Şiir metinlerinde içki konulan kap dışında çeşitli kullanımlarına da yer verilmiştir. Eski bir inanişâ göre felek, dünyayı çevreleyen dokuz tabakadan oluşmaktadır. Şiirlerde feleğin iç içe geçmiş bu tabakaları şekli dolayısıyla tasa benzetilir.

Nesîmî, aşkın sırrını yazmayı düşündüğünü söyleyip bu sırrın bir zerresi için denizin mürekkep, ağacın kalem, felek tasının da divit olacağını dile getirirken; Ahmed Paşa, ayı elinde tas ile dünyaya gelen kulağı küpeli bir dilenciye (köleye) benzetmektedir:

Fikr iderem ki yazayum zerrece ‘ışk sırrını

Bahr midâd ağaç kalem tâs-ı felek devât olur (ND, G. 96/9)

Devrâna girdi tâs ile mâh-ı felek kim ol

Mihrinle haydari gibi halka-be-gûşdur (APD, G. 48/2)

Gökyüzü ile tas; şafak ile kına arasında şekil ve renk yönüyle ilgi kurulmuştur. Şair, güneş doğmadan önceki kızılılığı renginden ötürü, gökyüzününün ayın parmağına kına yakmak için tas içinde kına hazırladığı şeklinde tahayyül etmektedir:

Çarh tâs içre şafak hınnâsını hâzırlamış

Virmeg için giceden parmağına zîver hilâl (MD, K. 3/4)

Mihrî Hatun, dünya elinden bir keyif kadehi içmediğini, kendisine her an feleğin bin tas zehir sunduğunu söyleyerek günlerinin acı ve ızdırapla geçtiğini güzel bir gün görmediğini dile getirirken; Şeyhî, ayrılığın kendisine tas ile zehir içirdiğini söyleyip, o zehri sadakat ve safayla içtiğini dile getirir:

Dehr elinden bir safâ câmını nûş itdürmedün

Sunduğun her dem felek Mihrî’ye bin tâs agıdur (MHD, G. 32/7)

Şeyhî'ye tâs ile içirirse firâk ağı

Nûş eyler anı sıdk u safâyile hoş geçer (ŞD, G. 19/7)

3.1.16. Testi (Desti, Sebû, Senek)

Testi, balçıktan yapılıp fırında pişirilen, ağzı dar ve uzunca ve aşağı kısmı karınlı değişik büyüklükte su kabıdır. Eskiden sıcak mevsimlerde suyu soğuk tutmasından dolayı her evde topraktan testi bulunurdu (Arseven, 1952: 1978).

Taranılan beyitlerde “desti, sebû ve senek” isimleriyle kullanıldığı tespit edilmiştir:

Her zemân suya varup gelmez senek

Kayda geçer er yirine her zenek

Tengriden bolsa ‘inâyet bir kula

Lâcini dahi kapar yir kükenek (KBD, Tu. 1382)

Yürek ve testi arasındaki ilişki yüreğin ve şarabın kırmızı rengi ve hassasiyetleri dolayısıyla. Âşığın gönlü kırılğan bir testiye benzetilirken sevgilinin gönlü sert, mağrur tavırlarından ötürü taş olarak nitelenmiştir. Âşık, sevgilinin kendisine kötü davranırsa bile gönlünün sevgiliye feda olduğunu söyler:

Yüregüm sebû-yı hûndur yüregini taş sanasın

Hele bu fidâdur ana ger ura taşı sebûya (KBD, G. 865/3)

Dîvân şiirinde şairler, şiirlerini süslemek fikirlerini güçlendirmek, söylemek istediklerini daha açık ve net bir şekilde söylemek için atasözlerine ve deyimlere sıklıkla yer vermişlerdir. Necâtî Bey, beyitlerinde atasözü ve deyimleri en çok kullanan şairlerdendir (Kaya, 1999: 151). Beyitte, “el bir etmek”, “gül gibi” ve “ayağa düş(ür)mek” deyimleri kullanılmıştır. Testiler, genellikle kulplu su ve şarap kaplarıdır. Şair, testinin kulpunu “eli” olarak tahayyül etmekte, sâkî şarabı koymak için testinin kulpundan tuttuğunda elele tutuşup (dayanışma içinde, birlikte hareket edip) gül rengindeki şarabı (güzelim şarabı) kadehe koyduklarını (sıradan hale getirdiklerini) söylemektedir:

Meclisde sâki desti ile el bir eyleyip

Şol gül gibi şarâbı ayağa düşürdüler (NBD, G. 57/3)

Testinin çeşitli boyları vardır. Ancak genellikle kadehten çok daha büyük oldukları için şarap direkt olarak değil testiden kadehlere doldurularak içilir. Şair, eğlence toplantısında testiden kadehe doldurulan şarabı, sevgilinin karşısında testinin ağzının suyu aktığı şeklinde tahayyül etmektedir. Testiye gerçek anlamıyla kulp takılabileceği gibi “kusur bulmak” anlamında “kulp takmak” deyiimiyle tevriyeli kullanılmakta, bu durumda testiye densizliğinden ötürü meclis ehli tarafından kusur bulunduğu anlamını ihtiva etmektedir:

Meclisde yâra ağzı suyun akıdur diyü

Miskîn sebûya gör yine ne kulb takdılar (MD, G. 66/3)

Testiler özellikle topraktan yapılıır. Âşık, bir gün sevgilinin dudağı için ölürse, onun toprağıyla testi yapıldığında o tepsiye su konulduğu zaman su yerine lezzetli şarap akacağını söyler:

Ölsem lebin için eyleseler toprağın sebû

Su koysan ol sebûya şarâp akısar lezîz (APD, G. 31/5)

Zahit, Tanrı'nın buyruklarını yerine getirmekle birlikte şüpheli olanlardan da uzaklaşan kişidir. Dar kalıplı bilgilere sahip olan zahit, hayattan kaçtığı için hayatın acemisidir (Pala, 2008: 488). Şair, zahidin gece gündüz aşk şarabını ayıplarken şimdi meyhanede, başındaki sarığının testi olduğunu söyler. Zahit, kadehle yetinmeyip testiden içmektedir:

Zâhid ki ta'n iderdi mey-i 'ışka dün ü gün

Mey-hâne içre başda sebûdur 'imâmesi (CSD, G. 329/2)

3.1.17. Tulum (Tuluk, Meşk)

Tulum, bütün olarak çıkartılmış hayvan derisinin ayak ve başa gelen delik kısımları dikilerek yapılan içine su, bal, yağ, peynir vs. konulan torba şeklindeki deri kaptır (Arseven, 1952: 2049). Meşk, tulum manasındadır (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 516).

Ahmed-i Dâ'î, yaşamı bir sanat olarak görmekte, sağlığın sevinçli bir haber olduğunu şaraptan yüz tulum doldurulmasını söylerken; Kadı Burhaneddin, sevgilinin dudaklarının hatrına şaraptan sakanın tulumunu yağma ettiklerini söyler:

Çün 'ömrdür altun oluk sağlık bile vir muştuluk
Yüklet süciden yüz tuluk söğülme için yüz bere (ADD, G. 32/2)

İy niçe 'ışk ile biz yüz dürlü ser pâ urmuşuz
Lebleri yâdına meyden meşk-i sakkâ urmuşuz (KBD, G. 357/1)

3.1.18. Yatık

Ağzı dar, boğazı kısa ve karnı yassa su kabı (Dilçin, 1983: 238).

Mesîhî, güneş batarken gökyüzünde oluşan kızılığ, gökyüzünün rüyasında zerrin kadeh götürürken batıda düşürüp erguvan şarabını döktüğü; gökyüzünün kızılığına dökülen bu erguvan şarabının kızılığının neden olduğunu tahayyül etmektedir:

Götürürdü bu felek dûşında bir zerrin yatık
Düşürüp magribde dökildi şarâb-ı erguvân (MD, K. 14/4)

Necâtî Bey, âşıkların ayıplama meclisine gelip oturduğunu söyleyerek sâkîden kadehi kendisine sürmesini ister:

Melâmet bezmine oturdu uşşâk
Uru dur al beri sâki yatığı (NBD, G. 586/2)

3.1.19. Zarf

Eskiden kulpsuz fincanların içine konduğu bakır, pirinç gibi maddelerden yapılan ayaklı eşyadır. Zarfların üzeri oyma, kabartma ve madenlerle süslenirdi (Büngül, C.2/ t.y.: 122).

Ahmedî, çimenlik taraflarında şarap kabının dolu olmasını ve şaraba ant içenlerin bu yemin şişesini kırmalarının zarif, yerinde bir davranış olduğunu dile getirmektedir:

Tarf-ı cemende kim ola zarf-ı şarab pür

Peymân şişesin sıya ol kim zarîfdür (AD, G. 224/6)

Gonca ve sürmedan arasında şekil yönüyle benzerlik kurulmuştur. “(Ey, sevgili!) Gonca, seninle yolunun toprağının sürmesine kap olmak ümidiyle açılmadan (önce) sürmedan suretinde olur.” Mesîhî'nin hüsn-i ta'lil yaptığı beyitte, goncanın alttan şişkin üste doğru daralan şeklini, onun sevgilinin yolunun toprağının sürmesine kap olmak ümidiyle aldığı tahayyül edilmiştir:

Senünle hâk-i rehün kühline zarf olmak ümîdine

Açılmadın olur hey'etde misl-i sürmedân gonca (MD, G. 213/4)

3.1.20. Zevrak

Kayık anlamına gelen zevrak, zenzem konulan, topraktan, teneke ve bakırdan imal edilmiş her çeşit ibriğe de denilir. Dîvân şiirinde şairler, yeni bir anlam kazandırmış ve kadeh anlamında da kullanılmıştır (Onay, 2007: 236).

Sevgilinin gözleri mesttir, humardır. Dudağı renginden ve sarhoş edici özelliğinden ötürü kadehe (şaraba) teşbih edilmektedir. Âşık, sevgilinin dudağını humârî gözlerinin kadehi olarak tahayyül etmekte, sevgiliden canına dolu kadehi sunmasını, humârî gözlerine söylemesini istemektedir:

Ayt Humârî gözüne ki cânuma ayağını

Tolu vire lebün ile ki anun zevrakıdur (KBD, G. 862/4)

3.2. Diğer Mutfak Eşyaları

3.2.1. Bardak

Altından, gümüşten, çiniden, topraktan, bakırdan, tahtadan yapılmış, ayaksız ve kulplu su kâsesidir. Genellikle kulplu ve ayaklılara denilirken şimdi kulpsuz olan ayaklılara da denilmektedir (Arseven, 1950a: 175).

Ahmed-i Dâ'î, sevgilinin dudaklarını âb-ı hayât çeşmesinin bardağı olarak tahayyül eder. “Bitkiyi suyun kaynağına susatan ölümsüzlük suyu çeşmesinin bardağı gibi

(olan) dudakların mıdır?” diyerek bitkinin sevgilinin dudaklarını gördükçe susadığını söyler:

Göze nebâtı teşne kılan leblerün midür

Âb-ı hayât çeşmesinün bardağı gibi (ADD, G. 297/4)

3.2.2. Bıçak

İnce, ensiz ve bir tarafı keskin uzunca bir çelik parçasının bir sapa takılması suretiyle vücuda getirilmiş kesici alettir (Arseven, 1950a: 269). Bıçağın keşfi bir yemek yeme aracından çok av silahı olarak kullanımına dayanır. Osmanlı devrinin son asırlarına kadar yemek yerken bıçak kullanılmamıştır. Katı besinler elle yenilebildiği için bıçak yalnız besinlerin pişirilmesi sırasında yanmasını önlemek amacıyla mutfaktaki yerini alıyordu. En eski bıçak örneği bir ucuyla katı besini kesmek, diğer ucuyla yemeği ağza götürmek için iki taraflı kullanılan bir hançerdir (Gürsoy, 2004: 134-135).

Dîvân şiirinde, keskinliği ve Hz. İbrahim ile ilgili tasavvurlarda yer alır. Taranılan beyitlerde bıçakla ilgili atasözleri ve deyimlere de tesadüf edilmektedir (Bk. Folklorik Unsurlar).

Âşığa sadece sevgili değil, sevgiliye kavuşmasını engelleyen rakip gibi başkaları da üzüntü vermektedir. “Başkalarının kahriyle bıçak kemiğe erişmişti (dayanmıştı) bu kez yârin cefalarıyla kemikten iliğe geçti.” Başkalarının verdiği üzüntünün artık katlanılmayacak derecelere vardığını “bıçak kemiğe dayandı” deyiimiyle dile getiren âşık, sevgilinin cefasıyla da o bıçağın artık kemikten iliğe geçtiğini, halinin daha kötü olduğunu dile getirmektedir:

Kahr-ı agyar ile bıçak sünüğe irmiş idi

Cevr-i yâr ile bu kez geçdi sünükden ilige (MHD, G. 175/4)

Sevgilinin kirpikleri âşığın gönlünü yaralayan hançere teşbih edilmektedir. “Şu gönül, beni kirpiğinin hançerine düşürdü. Göreyim tez günde bıçaklar eşi olsun.” Âşık, aşka düşmesinin sorumluluğunu gönlüne yüklemektedir. “Bıçaklar eşi olmak” deyiimiyle cezasını bulmasını dilerken, âşığın her durumda sevgiliye yaklaşmayı amaçlaması bu durumda gönlünün sevgilinin hançer kirpiklerinin eşi olmasını dilediği de söylenebilir:

Şol gönül kim beni düşürdü müjen hançerine

Tîz günde göreyim kim ola bıçaklar eşi (NBD, G. 590/3)

Mesîhî, sevgilinin dudaklarıyla tatlı tatlı geçindiği için sevgilinin gamzesiyle kanlı bıçaklı olduğunu söylerken; Cem Sultan, sevgilinin gamzesini gördüğünden beri ölecek gibi bıçağa katlandığını söyler:

La'lünle tatlu ballu dirildüğüme şehâ

Ben kulun ile gamzen onat kan bıçak durur (MD, 68/6)

Nigârâ gamzeni cânım görelden

Ölecek gibi katlanur bıçağa (CSD, G. 265/3)

3.2.3. Cerre

Küçük küpe denir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 117).

Âşık, sevgilinin aşkıyla ağlayıp inleyerek dönüp durduğu için dolaba, gözleri de bu dolabın iki küpüne teşbih edilmektedir. Âşık, kirpiklerinin ucundan ırmak gibi yaşların aktığını, her birinin dolabın birer küpü olduğunu söyler:

Kirpüklerim ucından ahar ırmağı yaşun

Bir cerre durur her biri dólâba sanasın (KBD, G. 391/6)

3.2.4. Çanak (Sifâl)

Sifâlin “içki kadehi” anlamına ve teşbih unsurlarına daha önce değinmiştik (Bk. İçki Konulan Kaplar). Sifâl, bu anlamlarının dışında geçtiği beyitlerde köpeklerin yemek kabı ve içinde reyhan, sümbül yetiştirilen bir kap olarak yer almaktadır.

Aşağıdaki beyitte, sifâl çanak çömlek anlamında kullanılarak köpeklerin önüne yemek konulan kap olarak geçmektedir. Âşık, kevser şarabı ve Cem'in kadehinden içmektense sevgilinin mahallesindeki köpeklerle aynı kapta yemek yemeği tercih etmektedir:

Seg-i kûyun sifâli bana yegdür

Şarâb-ı Kevser ile câm-ı Cemden (MD, G. 177/3)

İlk beyitte, gönlünü sifâl, sevgilinin ayva tüylerini de reyhana benzeten şair, sifâl içinde reyhan yetiştirmenin hoş olacağı gibi sevgilinin ayva tüylerinin hayali de gönülde güzel olduğunu söylerken; ikinci beyitte, sevgilinin saçlarını sümbüle benzeterек gönül çanağında sevgilinin sümbül saçları solmasın diye reyhancı (reyhan yetiştiricisi) gibi gözyaşlarından su sepmektedir:

Hoş durur dilde hayâl-i hattı cânân beslemek

Yaraşır zirâ sifâl içinde reyhân beslemek (NBD, G. 304/1)

Solmamaga sünbül-i zülfün sifâl-i sînede

Su seper reyhancı gibi dîde-i giryân ana (MD, G. 5/4)

3.2.5. Elek, Gırbâl (Kalbur)

Tahta bir kasnağa geçirilmiş keten, kil, kiriş, veya telden kafes gibi bir örgüsü olan elemeğe mahsus alettir. Elekler ince elek, kalın elek, un eleği, kum eleği, boya eleği gibi isimler alırlar. Büyük delikli olan eleklere kalbur denir (Arseven, 1950a: 519).

Sevgilinin saçı eleğe teşbih edilmektedir. Saç ve elek arasındaki ilgi saçın ince kıllar halinde olması, ayaklarına kadar uzanıp ayaklardaki tozları elemesi tasavvuruna dayanmaktadır. Âşık, sevgilinin ayağındaki toz (kadar kıymetli) olduğundan sevgilinin kendisini bu tozlar arasında görüp beğendiğini dile getirir:

Gîsûsı nigârün ayağı tozun elerdi

Begendi bizi dahı bu gırbâl arasında (KBD, G. 1237/5)

Dîvân şiirinde aşk her zaman karşılıksız aşktır. Sevgiliden karşılık bulamayan âşık, bu dert ile günden güne sararıp solmakta, yemeden içmeden kesilmektedir. Âşık, sevgilinin ipek gibi tenini gördüğünden beri bu âşıklık halleri dolayısıyla kıl elekten geçecek hale gelmiştir:

Şa'r elekden geçme olur bu tenüm

Görelü sinün tenüni çün harîr (KBD, G. 367/2)

Sevgilinin süzgün ve anlamlı yan bakışları âşık için, delici, öldürücü özelliklerde olan ok ve kılıçtır. Sevgilinin gamze okları ve kılıcı öylesine harap edicidirler ki oku, örsü delerse kalbur gibi delik deşik eder; kılıcı, dağa gelirse dağı iki parçaya böler:

Ohûn deler ise sindâmı eyleye gırbâl

Kılıcun irişür ise dü-nîm olur kûh-sâr (AD, K. 26/44)

3.2.6. Havan

Bir maddeyi dövüp ufalamak için kullanılan tahta, taş veya madenden yapılan içi derin ve çukur kaba havan denir (Arseven, 1947: 701).

Âşık ağlayıp inlemelerini çeşme ve havana benzeterek, “Gözümünden çeşme gibi ağlarım; elimden havan gibi inlerim” diyerek acısını dile getirmektedir:

Gözümünden aqlaram şöyle ki çeşme

Elümden inlerem şöyle ki hâven (AD, G. 522/4)

Ahmedî, bir havadis gördüğünde kadın gibi inleyip sızlanarak feryadı göğe çıkarmayan kişiyi yiğit olarak nitelerken (AD, K. 63/13), o yiğide dertler ve müsibetler elinde bin yara vurulsa havan gibi feryat etmemesi gerektiğini salık verir. Beyitte, feryat ve figanlar ile havanda bir nesne dövülürken çıkan sesler arasında ilgi kurulmuştur:

Ana bin zahm urursa dest-i ahdâs

Figân itmeye şol resme ki hâven (AD, K. 63/15)

3.2.7. Hokka

İçine macun, boya, yağ, mürekkep vb. şeyler konan küçük, yuvarlak kaba hokka denir. İçine konulan nesneye göre adlandırılan hokka; mürekkep hokkası, macun hokkası, boya hokkası, yağ hokkası gibi isimler alır (Arseven, 1947: 756).

Hokkalara genellikle cevher, ilaç gibi nesnelere konulur. “(Ey sevgili!) eğer karıncalar dudağının şarabına üşüşürse ne olur? Bunda şaşılacak ne var? Dudağının hokkasında bal ve şeker dolu değil midir?” Şair, bu sözleriyle sevgilinin dudaklarını bal ve şeker hokkası, ayva tüyleri yahut benlerini de bu tatlı nesnelere üşüşen karıncalar olarak tasavvur etmektedir. Beyitte, Hokkaya bal ve şeker konulduğu da görülmektedir.

Nola eger karıncalar çohdı lebün şerâbına

Hokka-i la'ide tolu şehd ü şeker degül midür (KBD, G. 22/8)

Sevgilinin dudaklarını hokkaya benzeten bir diğer şair de Necâtî Bey'dir. Necâtî Bey sevgilinin dudaklarını rengi ve değerli olması dolayısıyla mercandan yapılan bir hokkaya, misk (renkli ve kokulu) ayva tüylerini de bu hokkanın üzerine hastalara derman olarak yazılan yazılara teşbih etmektedir. Beyitte, hastaların şifa bulması amacıyla ilaç kutularına dua vb. şeyler yazılma âdetinden bahsedebiliriz:

Ol hokka-i mercân üzerinde hat-ı müşgîn

Dil-hastelerin derdine dermân yazılıpdır (NBD, G. 101/2)

3.2.8. İbrik (Âfitâb, Âfitâbe, Âf-tâbe)

Aslı “âb-tâbe”dir. İbrik, lüleli su kabı, içinde su ısıtıldığı yahut dibi güneş gibi değirmi olduğu için “âf-tâbe” ismini almıştır (Şükûn, 1967a: 66).

Ay, dolunay evresinde şekil itibariyle leğene, güneş ibriğe teşbih edilmiştir. Güneşin ibrikle ilgisi, ibrikte su ısıtılması ile güneşin sıcaklığı dolayısıyla olduğu düşünülebilir. Âşık, sevgilinin gamından başka heveslerden el yuduğunda (uzaklaştığında) ayın leğen, güneşin ibrik olduğunu söyler:

Gamunda gayrı hevâsında el yudukça bana

Meh-i felek legen olupdur âf-tâbe Güneş (CSD, G. 148/2)

İbriğin aynı zamanda abdest almak için kullanıldığına daha önce değinmiştik. Kadı Burhaneddin, tasavvuf ehlinin sevgilinin yüzünde safalarını bulduklarından beri kimisinin seccadesini sattığını, kimisinin ibriği elinden bıraktığını söyler:

Tasavvuf ehli bulalı safâlarını yüzünde

Kimi seccâdesin satar girü kor kimi ibriki (KBD, G. 66/3)

3.2.9. İmbik (Enbîk)

İmbik, sıvıların damıtılmasında kullanılan alettir. Kadı Burhaneddin, sevgilinin gözlerini imbiğe teşbih etmekte; onun, gönle düşen ateşle ciğer kanımı suya

dönüştürdüğünü söyleyip tuhaf bir fabrika olduğunu, bunlar varken su kabağı ve imbiğin gereksiz olduğunu dile getirmektedir:

Ciger kanını gözlerün yürek odıyle su kıldı

‘Acâyib kâr-hânedür niderler kar‘ u enbîki (KBD, G. 66/4)

3.2.10. Kar‘

Su kabağı anlamında bir kelimedir (Devellioğlu, 2003: 488). Şair, sevgilinin gözlerinin ciğerinin kanını su kıldığını, su kabağı ve imbiğe gerek kalmadığını söyler:

Ciger kanını gözlerün yürek odıyle su kıldı

‘Acâyib kâr-hânedür niderler kar‘ u enbîki (KBD, G. 66/4)

3.2.11. Kazgan (Tenûr)

Kazan, bakırdan yapılmış yemek pişirmeye veya su ısıtmaya mahsus büyük kap anlamındadır (Büngül, C.1/ t.y.:157).

Cem Sultan, felekten yakındığı bir beytinde, feleğin zulmünü bir mutfağa benzetip burada yüz bin ciğer pişse buna şaşılmayacağını dile getirirken gökyüzünü feleğin kahır merdiveninin basamağında bir kazan olarak tahayyül etmektedir:

Matbahında zulmünün bişse ne tan yüz bin ciger

Pâyesinde kahrunun çün çarhdur kazgan felek (CSD, K. 8/6)

Tanrı, Müminûn sûresi 27. Ayette Hz. Nuh’a, “Bizim nezaretimiz ve vahyimizle gemiyi yap, sonra emrimiz gelip de tennur feveran edince hemen ona topundan bir-iki çift- ve aleyhinde söz sebketmiş olandan başka ehlini sok ve o zulmedenler hakkında bana bir hitapta bulunma; çünkü onlar garkolunacaklardır!” buyurmaktadır (Yazır, t.y.: 342). Beyitte, “tenûr” kelimesinin fırın anlamından ziyade geminin kazanının işaret edildiği açıktır. Nesmî de Nuh tufanına telmihte bulunmakta, geminin kazanı kaynadığı gibi kendi kazanının kaynadığını aşk ile coştüğünü ifade etmektedir:

Kaynadı uş tenûrum ‘ışk ile cûşa geldi

Gör bu Tûfân içinde Nûham u hem necâtem (ND, G. 261/3)

3.2.12. Kevgîr (Kefgîr)

Kevgir, 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 (Türkçe Sözlük, 2005: 1149).

Kevgir, delik delik şekli itibariyle söz konusu edilmektedir. Memduhun okunun başları düşmanın kafatasını (kafasının kâsesini) tıpkı kevgir gibi delik delik etmiştir:

Şöyle delmiş idi ok başları

Sanki kefgîr idi her kâse-i ser

(MD, Trb. 23/3/3)

3.2.13. Kumkuma

Dar boğazlı sürahi, güğüm nevinden maden sürahi, ufak testi (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 698, 253).

Aşk ve kumkuma arasındaki ilişki kumkumadan kadehe boşalan şarap ile âşğın kadeh şeklindeki gözlerine gönlündeki aşkla kan dolması arasındaki benzerlik dolayısıyladır. “(Ey sevgili!) kırmızı dudakların gönlümde her ne koyduysa bu aşk kumkuması gözümün kadehine döktü.” Güzelin dudağıyla âşğın gönlünde yer eden her ne varsa aşk kumkumasıyla gözlerine dökülmüştür:

La’l-i lebün her ne ki kodu gönülümde

Döktü gözüm câmına bu kumkuma-i ‘ışk

(KBD, G. 95/4)

3.2.14. Legen (Legence)

El yıkandığında elin altına konularak kirli suların akıtıldığı, madenden veya keramikten yapılmış ağzı çok geniş büyük ve derinliği az su kabıdır (Arseven, 1950b: 1225).

Dîvân şiirinde leğen, genellikle el yıkarken kullanılan, içine su, kan gibi sıvı maddeler konulan bir gereç olması dolayısıyla; nergis, gökyüzü, felek, ay ile ilişkilendirilmiştir.

Gül dîvânlarda en sık geçen çiçektir. Güzel rengi, misk kokusu, baharın müjdecisi ve vazgeçilemez bir unsuru olması nedeniyle diğer çiçeklerden üstün tutulmuş bu üstünlükleriyle padişahla özdeşleşmiştir. Nitekim gül, saadet, refah ve nimet sahibi bir

sultana benzetilirken, nergis, gülün yüzünü yıkaması için elinde altın bir leğen tutan köleye benzetilir:

Nergis altından legen tutar elinde bende-vâr

Yüzünü yumak için sultân-ı devlet-mend-i gül (APD, G. 185/4)

Güneş ışınlarını kılıca, gökyüzünü leğene benzeten şair, “Güneşin her sabah kılıcını niçin çektiğini anlamıyorsan hiç değilse bu kanlı leğeni gör.” sözleriyle her seher vakti gökyüzünde oluşan kızılığın güneşin kılıcını çekip leğenler dolusu kan akıttığı, gökyüzünün bu yüzden kızıl olduğu şeklinde tasavvuru söz konusudur:

Her subh niçin çektiğini tığini hurşîd

Fehm etmez isen bâri bu kanlı legeni gör (APD, K. 30/5)

Gerçek anlamıyla “el yumak (yıkamak)”, ibrik ve leğen ile birlikte bir kişisel temizlik olarak görülürken, “âlemden el yumak” sözleri dünyadan elini eteğini çekmek, çevresiyle ilişkisini kesmek, dünya işleriyle ilgilenmez olmak anlamındadır. “Ey, Mesîhî! Eğer ben dünyadan el yursam ibriğim güneş, leğenim gökyüzü olsun.” diyen şair, dünyadan ilişkisini keseceğini söylerken dahi dünyayla ilişkili varlıkları kullanmaktadır. Bu durum karşısında şairin hiçbir zaman bir köşeye çekilip kendi halinde yaşayamayacağını söyleyebiliriz:

Ey Mesîhî ben eger el yur isem ‘âlemden

Âfitâbum ola hurşîd felek hem legenüm (MD, G. 153/6)

3.2.15. Nemek-dân

Tuzluk, içine tuz konulan kaptır. Edebiyatta sevgilinin dudaklarından kinayedir.

La’l, kırmızı renkli, çok değerli bir taştır. Güzelin dudakları rengi ve âşık için değerinden ötürü la’l taşına benzetilir. Şair, sevgilinin dudaklarını tuzlu olması sebebiyle tuzluğa teşbih etmekte ve bu tuzluğun şirin, la’lden daha zarif ve güzel olduğunu dile getirmektedir:

Soraram lebleründen kanda buldun

Bu şîrîn la’lden nâzûk nemekdân (KBD, G.238/5)

Sevgili, âşığa her türlü acı ve ızdırabı hak görür. Cefâkârdır, bir gamzesiyle harap edici, öldürücü etki bırakırken, bir sözüyle hayat verir. İster öldürür ister güldürür, kendisine hesap sorulmaz çünkü gönül mülkünün padişahıdır. Padişahlar ise tabiatıyla her şeyin en iyisine layıktır. Kullandıkları eşyalar, altından gümüşten imal, çeşitli ve değerli taşlarla süslü eşyalardır. Şair, “‘Ey sevgili! Kimsin?’ dedim‘ben güzellik sultanıyım onun için tuzluğum kıpkırmızı la‘l taşındandır’ dedi.” sözleriyle sevgiliyi sultana, dudaklarını kıpkırmızı la‘l taşından yapılan tuzluğa benzetir:

Husrevâ kimsin dedim dedi ben hüsün sultânıyım

Anun için lâ‘l-i terdendir nemek-dânım benim (APD, G. 187/8)

3.2.16. Sahan (Sahn)

Bakır, gümüş ve porselenden yapılan içine yemek konarak sofraya getirilen kapaklı, tekerlek ve çukurca madenî tabak ve bu gibi kaplardır (Arseven, 1952: 1743).

Gül, ömrünün kısa olmasından ötürü misafir olarak görülmekte, yeşilliğin misafirin ayağına gül bahçesinin kumaşını serip ona kıymet verdiği (ŞD, K. 9/10) onun sofrasını sûsen, nesrin ve laleyle süslediği dile getirilmektedir. “(onun) sofrasını sûsen, nesrîn ve lâleyle süsler ki onun sahanı çini, kadehi altın, kâsesi mercânîdir” Sûsen, şekil ve renk yönüyle çini sahana benzetilmiştir. İlk mısradaki “sûsen”, “nesrîn” ve “lâle” ile ikinci mısradaki sırasıyla “sahn”, “câm” ve “kâse” arasında leff ü neşr sanatı yapılmıştır:

Sûsen ü nesrîn ü lâleyle bezer bir hân k’anun

Sahnı çînî câmı zerrîn kâsesi mercânîdir (ŞD, K. 9/11)

Gökyüzü, ters sönmüş bir sahana, yeryüzü de açılmış bir sofraya benzetilmektedir:

Ser-nigûn sahnın gönül han ni‘metiyle doldurur

Âleme in‘am ile çün yer yüzünde hân döker (ŞD, G. 59/9)

3.2.17. Şiş (Şih)

Şih, kebab şişi demektir (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 814). Mesîhî, aşağıdaki beytinde gülleri renginden ötürü kebaba, gül budaklarını kebab şişine teşbih etmektedir. “Bülbül, tüm bu budakların kebab şişine döndüğünü gördüğü için korkusundan artık

glbaħçesine girmedi.” Glbaħçesinde glleri kebab Şişi sanan bülbül kebab olmak kurkusuyula glbaħçesinden uzak durmaktadır:

Gördi kim sh-i kebba döndi yekser Őhlar

Korkusundan bülbül ayruk glsitna girmedi (MD, G. 276/2)

3.2.18. Sofra (Hn, M’ide, Pişhûn, Simt, Sufra, Süfre)

Sofra, yemek sofrası, üzerinde yemek yenen ve yemek konulan masa, sini, tepsi ve ziyafet anlamlarındadır.

Dvn Şiirinde hn, m’ide, piŐhn, simt isimleriyle de anılan sofrasklıkla lütuf, kerem, ihsan, ikram, in’am, misafir gibi kelimelerle bir arada anılmakta, genellikle ikram ve ihsan edilir bir durum içinde beyitlerde göze çarpmaktadır. Sofra, insanın hrsını arttıran, sabrını tüketen bir Őeydir. Ekmek, daima sofrada bulunan nimetlerin başında gelir. Bazen, özellikle bayramlarda, halka açık olan sofralar kurulur. Beyitlerde bu sofralardan “hn-ı ‘am, hn-ı yağma” tabirleriyle söz edilir. Sevinç sofrası (hn-ı ferah), rahmet sofrası (hn-ı rahmet), Halil sofrası (hn-ı Halil), ayrılık sofrası (hn-ı firak), mucizeler sofrası (hn-ı mucizt) gibi tabirler halinde de tesadüf edilen sofras, sevgilinin güzelliği, vuslatı; dünya, zemin, sabah, gam, ihsan gibi unsur ve mefhumlar için benzetilen durumundadır (Tolasa, 2001: 135-136).

Şair, “(Ey sevgili!) senin elinde Cem’in kadehi olduğu sürece bana ciğer kanı sevinç sofrasıdır.” sözleriyle sevgilinin elinde Cem’in kadehi oldukça ciğer kanı içmenin sevinç sofrası olduğunu dile getirmektedir:

Bana hn-ı ciğer hn-ı ferahdur

Niçe ki elünde sinn cm-ı Cem var (AD, G. 146/4)

Sevgilinin güzelliği bol ve çeşitli nimetlerle dolu bir sofraya benzetilmektedir. “(Ey, sevgili!) felek, güzellik sofranın hasretinden sabahın sofrasından ekmek alar.” Felek, güzele meftun bir aŐıėa benzetilir. Şair, güneşin doğmasını, sevgilinin güzellik sofrasına hasret kalan feleğin sevgilisini görmek niyetiyle bir an önce sabah olması için sabahın sofrasından ekmek (güneş) aldığı Şeklinde tahayyül etmektedir:

Felek hân-ı cemâlin hasretinden

Sabâhın sofrasından nân uğurlar

(APD, G. 50/3)

Âşık, “(O sevgili) kıpkırmızı dudağından beni mahrum etsin (ben buna) razıyım.” sözleriyle sevgilinin saf dudaklarından mahrum kalmaya razı olduğunu; tek isteğinin rakibin, sevgilinin vuslatından nasiplenmemesi olduğunu “(Yeter ki) söyleyin (sevgiliye) rakibe vuslat sofrasından ihsan göstermesin.” sözleriyle dile getirmektedir:

La‘l-i nâbından beni mahrûm kılsun râzıyam

Den rakîbe vaslı hânından ‘atâ göstermesin

(MHD, G. 118/2)

Mesihî'nin “Yıldızlar meze, şafak mey, ay kadeh, devr saki, Samanyolu peşhun tahtası, felek meyhanedir” şeklinde nesre çevirebileceğimiz aşağıdaki beytinde samanyolu, üzerinde meze, kadeh, şarap gibi işret öğeleri olan tahta bir yer sofrasına benzetilmektedir:

Nukl encüm mey şafak sâgar hilâl ü sâkî devr

Kehkeşân tahta-i pişhûn [u] felek mey-hânedür

(MD, G. 85/2)

Cem Sultan, peygamberlik sofrasında Hz. Muhammed'in ekmeğinin yanında aya bir kuru ekmek denildiğini söylerken; Şeyhî, keremin sofrasından kulluk kemerini bağlayan zengin fakir herkesin nasipleneceğini dile getirmektedir:

Keşf itdüğince sofra simât-ı nübüvveti

Bir kuru kurs okur mehi nânı Muhammed'ün

(CSD, K. 4/115)

Nice bağlanmaya kulluk kemerin kimsene çün

Keremin hânı kamu yoksula vü bâya gelir

(ŞD, G. 78/4)

Hz. İbrahim, cömertliği ve ikramlarıyla anılmaktadır. Sofrasında misafiri hiç eksik olmayan Hz. İbrahim'e telmihen “hân-ı Halil” (Halil sofrası) terkibine beyitlerde tesadüf edilmektedir. Memduhun nimetlerinin Halil İbrahim sofrasındaki nimetler gibi sonsuza kadar tükenmeyeceği ve memduhun tüm dünya halkını sofrasında misafir ettiği dile getirilir:

Ni‘meti hân-ı halîfîdür dükenmez tâ ebed

Hep cihân halkın kamu hânında mihmân [eyledi] (ADD, K. 17/43)

3.2.19. Tabak

Toprak, çini ve porselenden imal edilen daire şeklinde ve kenarları kalkıkça yassı yemek kabıdır. Cinsine göre, bakır, gümüş, çini, porselen tabak olarak adlandırılır (Arseven, 1952: 1886). Osmanlıca düz kaba, yassı çanağa, Arapçada tepsiye derler (Ahmet Vefik Paşa, 2000: 365).

Kebap ateşte çevrilerek pişirilir. Kebaptan akan yağlar boşa gitmesin diye etin altına tabak konur. Âşık, ciğerini kebab edip bu kebabın suyunu da sevgiliye altın tabakta sunduğunu, ancak sevgili humar olduğu için bakmadığını söyler:

Bağrum kebâb idüp suyun altın tabakda ben

Tutdum gözüne bahmadı benzer humâr imiş (KBD, G. 1122/2)

Padişah, tahta oturması sebebiyle, düğün ve şenliklerde ve belirli günlerde kasrının penceresinden altın, gümüş, dinar ve akçe saçmakta, bu yağma her iki üç günde bir yapılmakta, şehzadeler de bu yağmada padişaha katılmaktadırlar (Arslan, 2000: 451). Ahmed Paşa, sabah sultanı olarak vasıflandırdığı güneşi padişaha benzeterek, gökyüzü tahtında oturup pirûze tabaklardan altın ve cevher saçtığını düşünürken; Cem Sultan, Ülker yıldızının meclise (yaklaşmasa) tabaklarla nasıl yağma ederdi diye sormaktadır:

Mesned-i sultân-ı subh oldu serîr-i âsumân

Saçdı pirûze tabaklardan zer ü gevher güneş (APD, K. 19/2)

Yagma kaçan eylerdi tabaklarla cevâhir

Bu meclise germ olmasa cânıla Süreyyâ (CSD, K. 6/5)

Gül bahçesinde bülbülün hararetini gören jale kırmızı tabaklar içinde şerbet yapmıştır. “Jale, gül bahçesinde bülbülün hararetini gördüğü için la‘l rengindeki (kırmızı renkli) tabaklar içinde ona şerbet yaptı (ikram etti).” Jale, kırmızı renkli tabaklar içindeki şerbete teşbih edilmektedir:

Gülşende jâle gördi çü bülbül harâretin

La'îln tabaklar içre ana şerbet eyledi (MD, G. 275/4)

Necâtî Bey, göğü çini bir tabağa benzetirken gökyüzündeki ay, güneş ve yıldızları tabağın içindeki elma, ayva ve nar taneleri olarak tahayyül etmektedir. “Gök, çini tabakta ay, güneş ve yıldızları, bu meclise elma, ayva ve nar taneleri (olarak) dizdi.” Beyitte, büyük bir tabaktan bahsedilmektedir:

Çinî tâbakda çarh meh ü mihr ü encümi

Bu bezme dizdi sîb ü bih ü dâne-i enâr (NBD, K. 6/19)

Şair, “O lale yanaklı put gibi güzel sevgili yeşillikte salınsa servi, gül tabaklar la'î ve altın doldurup üstüne saçar.” diyerek servinin çimenlikte salınarak dolaşan sevgiliye altın ve la'î saçtığını söyler:

Sebzede salınsa servi ol büt-i lâle-ruhun

Gül tabaklar pür kılıp üstüne la'î ü zer saçar (ŞD, G. 20/4)

Beyitte, devrini gümüş ve altın tabaklarla süsleyen memduh, kâseye teşbih edilen gökyüzünü ayakları altına aldığı tahayyül edilerek yüceltilmektedir:

Sîm ü zer tabaklar ile zeyn ider hengâmesin

Ayagınun altına alur bu çarhun kâsesin (MHD, Mur. 3/5/1)

3.2.20. Tepsi

Türkçede aslı tapşılmaktan (takdim etmekten) tapşı'dır. Kenarı az kalkık, maden veya tahtadan, yuvarlak ve tabaktan daha büyük düz, kulplu ya da kulpsuz olan kahve, şerbet, yemiş ve yiyecek gibi ikram olunacak şeyleri koymaya yarayan bir tabladır (Arseven, 1952: 1969).

Osmanlı devrinde yapılan düğünlerde yüzlerce tepsi içinde mücevherat, altın, gümüş, para ve kıymetli süs eşyaları götürülmektedir (Onay, 2007: 260). “jâle”, gece yağın, bitkilerin üzerinde oluşan küçük su damlacıklarıdır. Şair, beyaz gülü gümüş tepsiye benzeterek gülün üzerindeki çiy tanelerini jâlenin içine birkaç inci tanesi bıraktığı şeklinde tahayyül etmektedir:

Gül-i sepîd gümüş tepsi ile geldi sana

Bırakdı içine birkaç dür ü Güher jâle (MD, K. 6/39)

3.2.21. Zenbîl

Öteberi taşımak, koymak için kullanılan örme, yassı sepet, meyve sepetidir (Türkçe Sözlük, 2005: 2229). Şair, “Ey sevgili felek zenbilinde âlemin azığı yokken Mesîhî gam ile gussanı yirdi.” sözleriyle feleği zenbile benzetmektedir. Feleğin sepetinde azık yokken kendisinin gam ve keder yediğini ifade etmektedir:

Zenbîl-i felekde yog iken tûşe-i ‘âlem

Ey dost Mesîhî gam ile gussânı yirdi (MD, G. 263/8)

BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR

4.1. Sofra Âdâbı

İnsan ilişkilerinin belli bir düzeyde işlenmesini sağlayan sistemler bütünü olan görgü kuralları, bir toplumun içinde var olan ve uyulması gereken saygı ve incelik kurallarının bütünüdür. Görgü, toplumun içinde zamanla oluşan, insanların birbirlerini rahatsız etmemelerini, birbirlerine saygılı davranmalarını sağlayacak toplumsal kurallardır. Toplumda bireyler arasındaki ilişkilerin düzenlenmesinden doğan töre, âdet, gelenek-görenekler, din kuralları gibi görgü kuralları da yazılı olmayan yasalardır (Küçükaslan, 2009: 1).

Osmanlı döneminde sofrâ âdâbı, en az yazılı kurallar gibi sağlam temellere oturtulmuştur. Eski Türklerde sofrada yenilen yemekten daha önemli bir şey varsa o da uyulması gereken kurallardır. Günde iki kere kurulan sofralarda dini bir vazife icra edilir şekilde saygıyla kurallara uyulmaktadır. Besmeleyle başlayan yemek, duayla son bulmaktadır. Yere kurulan sofraların altına, ekmek kırıntıları dökülmemesi için bez serilir, tek tabaktan yenilen yemeklerde kaşık hariç başka gereç kullanılmazdı. Yemekler çorbayla başlar son olarak tatlı yenirdi (Araz, 2000: 10-13; Şavkay, 2000: 31).

Yemekten önce ve sonra eller yıkanmalıdır. Sofraya ayakkabıyla oturulmamalı, iki diz üzerine oturulabileceği gibi sol ayağı üzerine oturup sağ diz dikili şekilde oturulabilir. Acıkılmadığı sürece yemek yenilmemeli, doyunca yemek bırakılmalıdır. Tunç ve bakır kaptan yemek yemek mekruhtur. Bu gibi kaplardan yemek yemek istendiğinde kalaylatılmalıdır. Ekmek bıçakla değil, el ile bölünmeli, sofrada her kişi önünden yemelidir. Toplulukla birlikte yenildiğinde ne önden başlanmalı ne de geç kalınmalıdır. Yemek sırasında hastalıklar ve ölüm haberi gibi insanı ürküten ve korkutan konular üzerine konuşulmamalıdır. Sofrada yemek sahibine dua etmek, yerken kimsenin lokmasına ve yüzüne bakmamak, kendi önünden yemek, çok çiğnemek Türk sofrâ âdâplarından bazılarıdır (Kut, 1997: 292-297).

4.1.1. Büyük Sofralar Kurmak

Osmanlıda özellikle bayramlarda, sünnet gibi özel günlerde tüm halka açık büyük sofralar kurulur; zengin, fakir bu sofralarda karnını doyururdu. Necâtî Bey'e ait aşağıdaki beyitte, “felek kâsesi keremin sofrasıyla doludur. Terbiye sofrandan (tüm) fakir ve zenginler doyar.” sözleri bu geleneğin izlerini taşımaktadır:

Doludur kâse-i gerdûn keremin hânı ile

Sofra-i terbiyetinden doyunur bay u gedâ (NBD, K. 2/29)

4.1.2. Sofrada Artan Yiyeceklerin Dağıtılması

Osmanlı sarayında büyük tepsiler içinde gelen yemekler toplu sofralarda hiyerarşik bir sırayla yenilmektedir. Bir üst mevkideki kişilerin tabağında kalan yemekler onlardan sonradakilere, onlarınki de mevki açıdan daha sonra gelenlere verilir. Bu durumda dahi o tabakta hala yemek kalmakta ve bu yemeğin de kurdun kuşun hakkı sayıldığı kabul edilmektedir. Aksi takdirde büyük günah sayılmaktadır (Şavkay, 2000; 34).

Kadı Burhaneddin'in aşağıdaki beytinde, sevgilinin vuslatı bir sofraya benzetilerek “Sofrasının artığı ile bin aç doyunurken, vuslat sofrası beni nasıl mahrum bırakır?” sözleri sofrada artan yiyeceklerin birçok kişiyi doyurduğu sofraya töresini hatırlatmaktadır:

Visali hânı bini niçesi koya mahrûm

Çü sufra artuğiyile toyınur ola bin ac (KBD, G. 522/10)

4.1.3. Tövbe Etmek

Necâtî Bey'in, “Evet her ilin bir âdeti var; sola kadeh, sağa tövbe sunulur” sözleri bunun içki meclisinde bir âdet olduğunu ifade etmektedir. “sola kadeh, sağa tövbe sunulması” bir yandan tövbe ederken diğer bir yandan tövbeyi bozup içildiğini akla getirmektedir:

Sunulur sola sâgar sağa tevbe

Beli her bir ilin bir âdeti var (NBD, G. 86/5)

4.1.4. Yemeğin Sonunda Tatlı Yenilmesi

Mahlas, şiirin sonunda kullanıldığı için Necâti Bey, şiirini güzel bir yemeğe, mahlasını da bu yemeğin sonunda yenilen tatlı olan helvaya benzetmektedir:

Şirin-ter eyle mahlâsı şi'rin Necâtîyâ
K'olur ta'âm sonuna halvâ-yi ter lezîz (NBD, G. 54/6)

4.1.5. Yemek Arasında Su vb. İçmek

Eski Türk sofralarında, içecek bir şey yoktur. Yemek arasında dairenin bir tarafında yüksek bir rafin üzerinde bulunan kaplardan bir şey -muhtemelen su- içilirdi (Ünver, 1952: 53). Ahmed-i Dâ-î aşağıdaki beytinde, “illerde aş yiyip arada içmek töresi vardır.” diyerek bu geleneğe yer vermektedir:

İllerde töre vardur aş yiyüp ara içmek
Sâkî tur u gel iç hoş bir aş arası nâzûk (ADD, G. 99/5)

4.1.6. Yemek Yerken Konuşmamak

Türklerde konuşmadan yemek yemek bir sofrâ âdâbıdır. Yemek yemeği ciddi bir iş olarak gören Türkler, sofrada çok fazla konuşmaz. Bir an önce yemeğini yiyip sofradan kalkmak ister. Mesîhî'nin “evvel ta'am, sonra kelâm” atasözünü kullandığı aşağıdaki beyitte, “(Ey sevgili!) beni konuşturmak istersen güzelliğinin sofrasından yedir. Çünkü evvel taam sonra kelâm demişlerdir.” sözleriyle önce yemeğin yenildiği sonra muhabbet edildiği, bir başka açıdan bakıldığında yemek yerken konuşulmadığı dile getirilmektedir:

Hân-ı vaslundan yidür söyletmek istersen beni
Kim demişlerdür şehâ evvel ta'am andan kelâm (MD, G. 168/4)

4.2. Atasözleri-Deyimler ve Halk Deyişleri

Atasözü, geniş halk yığınlarının yüzyıllar boyunca geçirdikleri denemelere dayanan yargılarının genel kural, bilgece düşünce ya da öğüt olarak düsturlaşan ve kalıplaşmış biçimleri bulunan kamuca benimsenmiş özsözdür. Deyim, bir kavramı, bir durumu ya çekici bir anlatımla ya da özel bir yapı içinde belirten ve çoğunun gerçek

anlamlarından ayrı bir anlamı bulunan kalıplaşmış sözcük topluluğu ya da tümcelerdir. Her dilde atasözleri ve deyimler vardır. Toplumbilim, ruhbilim, felsefe, tarih, ahlâk, folklor... gibi birçok konuyu ilgilendiren ve birçok yönden inceleme konusu edilmeye değer olan bu ulusal varlıklar, deyiş güzelliği, anlatım gücü, kavram zenginliği bakımından çok önemli dil unsurlarıdır.

Atasözleri, ulusların keskin zekâlarının, geniş hayal güçlerinin ve derin duygularının ürünü olup, bu ulusların düşünceleri, yaşayışları, inanç ve geleneklerini gösteren, güzel buluşlar, parlak nükteler, ince alaylar, sert taşlamalarla dolu olan, her ulusun kendi varlığının ve benliğinin aynası durumundadır (Aksoy, 1988).

Atasözleri ve deyimler, az sözle çok şey anlatmakta, barındırdıkları söz ve anlam sanatları bakımından dilin en çarpıcı kullanımlarındandır. Bu yüzden şairler, sık sık bu kullanımlardan yararlanırlar (Ulucan, 2005: 50). Kalıplaşmış ifadeler oldukları için, mevcut kelimelerin yerleri değiştirilemez ve bu kelimelerin yerlerine eş anlamlı kelimeler kullanılamaz. Ancak sanat dilinde amaç dikkati çekmek, etkili bir anlatımla hitap edileni duygusal yönden etkilemek olduğu için günlük dil kullanımından farklı dil imkânları bulunmakta ve değişiklikler yapılabilmektedir (Aksoy, 2007: 157). Dîvân şiirinde atasözleri ve deyim kullanımında çoğunlukla vezne uygun olabilmesi için metinlerin bütünü değil, anlam ve vurgunun en yoğun olduğu kelime ve kelime grupları seçilerek, verilmek istenenin bütününe kastedildiği, anlamın bütününe telmihte bulunulduğu ve maksadın hasıl olduğu ifadeler kullanılır (Ulucan, 2005: 51). Seci, kinaye, alliterasyon, cinas, istiare, mecâz-ı mürsel, tezat, iham-ı tezat, akis, istifham, şibhi iştikak, leff ü neşr gibi birçok sanat kullanılır (Aksoy, 1988: 23-25).

Taranan şiir metinlerinde birçok atasözü, deyim ve halk deyişleri kullanıldığı tespit edilmiştir.

4.2.1. Acı Patlıcanı Kırığı Çalmaz

Rakîbe ilenüben kılma nefrîn

Ki bâdincân-ı beddür irmez âfet (CSD, G. 22/4)

“Herhangi bir duruma alışkın olan kimseyi benzer kötü durumlar etkilemez.”
(<http://www.tdkterim.gov.tr/atasoz/>) anlamındaki atasözünde anlam korunmakla

birlikte vezin gereği kelimelerde ve kelime diziminde farklılıklar söz konusudur. Rakip, herhangi bir işte birbirinden üstün olmaya çalışanlardan her biri anlamındayken, Dîvân şiirinde âşık ile maşûk arasında âşık ile yarışan ve ona ortak olan, âşığa sevgili kadar eziyet eden kişidir (Pala, 2008: 374). Beyitte, “Rakibe beddua edip lanet okuma çünkü kötü patlıcandır afet erişmez.” denilerek rakip kötü/ acı patlıcana benzetilmekte, onun bu sövmelere, aşağılamalara zaten alışkın olduğu bunun onu etkilemeyeceği belirtilmektedir.

4.2.2. Aç Tavuk (Düşünde) Kendini Buğday (Arpa, Darı) Ambarında Sanır (Görür)

Vaslı mâhûlyâsın eylersin

Teşne-dilsin düşünde mâ görünür (NBD, G. 96/4)

Sevgiliye kavuşmayı uman âşık, düşünde su gören kişiye benzetilmektedir. Beyitte anlam “insanlar, yokluğunu, yoksulluğunu çektikleri şeyler için olmayacak hayaller, düşler kurar” (<http://www.tdkterim.gov.tr/atasoz/>) manasına gelen “Aç tavuk (düşünde) kendini buğday (arpa, darı) ambarında sanır (görür)” atasözünü hatırlatılacak şekilde oluşturulmuştur.

4.2.3. Ağlamayan Çocuğa (Bebeğe) Meme (Süt) Vermezler

Nâle kıl kim alasin nâ-merd dünyâda murâd

Ana süd vermez Necâtî tâ kim oğlan ağlamaz (NBD, G. 240/7)

Şair, namert olarak nitelediği dünyadan murat alabilmek için ağlayıp inlemek gerektiğini “hakkını arayıp bunun için sesini yükseltmeyen kimseye hakkını vermezler. Onun için sesinizi duyurmalı ve hakkınızı aramalısınız.” (Aksoy, 1988: 122) anlamındaki “ağlamayan çocuğa (bebeğe) meme (süt) vermezler” atasözüyle pekiştirmektedir.

Aynı atasözü Hayalî'nin dîvânında şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

Güldürmez âdemi dehr akıtmayınca göz yaş

Oğlana süt verilmez ağlamayınca kardaş (HD, G. 229/1)

“Dünya, göz(den) yaş ak(it)madığı sürece insanı güldürmez. Kardeş(im), çocuğa ağlamadığı sürece süt verilmez.”

4.2.4. Ağza Şeker Ez-

Bûseye va'deler edip leb-i cân perver-i dost

Yine tatlı dil ile ağzımıza ezdi şeker (NBD, G. 111/7)

“Ağza şeker ez-” deyimini, tatlı dille olmayacak bir şeyi vaadetmek, oyalamak anlamında kullanılmıştır. “Ağza bir parmak bal çal-” deyimiyile aynı anlamı ihtiva etmektedir. Şair, sevgilinin bûsesine erişemeyeceğini, sevgilinin öpücüğüne dair verdiği vaatlerin bir oyalama olduğunu bilmekte, “ağza şeker ez-” deyimiyile dile getirmektedir.

4.2.5. Ağzı Süt Kok-

Henüz tıfl-ı semen süt kokarken ağzında

Sebeup ne şeybetine havf-ı furkat-i ahbâb (ŞD, K. 15/15)

Süt, doğumla itibaren hayatımıza girer. Anne sütü, çocuğun gelişiminde çok önemli bir unsurdur. Tüm insanlar sütü tüketir ancak, bebek ve çocuklarda bu oran gelişme evrelerinde oldukları için daha fazladır ve süt ve çocuk özdeşleşmiştir. Bu sebeple toplumda henüz çok genç, toy ve tecrübesiz kişiler için “ağzı süt kok-” deyimini kullanılmaktadır.

4.2.6. Ananın (Anasının) Ak Sütü Gibi (Helal Olsun)

Şol haramî gözüne kan içmek

Emdiğin süt gibi helâl ey dost (ŞD, G. 11/2)

Beyitte, “Ey sevgili! Şu harami gözüne kan içmek emdiğin süt gibi helal(dir).” sözleriyle sevgilinin harami gözlerine kan içmesinin ana sütü gibi helal olduğu ifade edilmiştir. Deyim, “emdiğin süt gibi helal olmak” şeklinde verilerek “Ananın (Anasının) Ak Sütü Gibi (Helal Olsun)” anlamında kullanılmıştır.

4.2.7. (Bağrı) Kebap Ol-

Kebâb oldu ciğer bu hasret ile

Ki beni bezm-i hâssa okuyasın (NBD, G. 419/3)

“(Ey sevgili!) beni has meclise davet edesin diye ciğer bu hasret ile (ateşiyle) kebab oldu.” Bezm-i hâs, sadece sevgilinin bulunduğu meclistir. Âşık, sevgilinin bulunduğu bu meclise davet edilmek için ciğerinin kebab olduğunu dile getirmektedir. Üzüntü ve keder içinde kalmak anlamındaki “(bağrı, ciğeri) kebab ol-” deyimine taranan şiir metinlerinde sıklıkla tesadüf edilmektedir.

4.2.8. Bahçıvan Yemişin Hamını Dilenciye Verir

Mesîhî, kendisini dilenci, rakibi bahçıvan, sevgilinin köyünü de birbirinden güzel meyvelerin yetiştiği bir bağa teşbih etmektedir. Rakibin sövmesi ise bahçıvan tarafından dilenciye verilmiş ham bir meyveye benzetilmiştir:

Bana la‘lünçün kılur düşnâm kûyunda rakîb

Sâ‘ile hâmin virür ekser yemişün bâgbân (MD, G. 180/3)

“Bahçıvan yemişin hamını dilenciye verir” sözüne taramılan kaynaklardan ulaşılamaması bu sözün unutulmuş bir atasözü ya da halk deyişi olduğunu akla getirmektedir.

4.2.9. Bal Belasız Olmaz

Ey Necâtî yerde gökde bir belâsız bal yok

Mâh-ı tâbâne sehâb ü gence su‘bân sarmaşır (NBD, G. 194/10)

“Ey Necâtî! Yerde, gökte bir belasız bal yok. Mehtaba bulut; hazineye yılan sarılır.” “Bal”, güzel, yararlı şeyleri simgeler. “Bal belasız olmaz” atasözüyle yararlı, güzel şeylerin etrafında her zaman bir musibet, yolunda gitmeyen bir durum olduğu anlatılmıştır. İnanca göre hazinenin olduğu yerde yılan da vardır. Necâtî Bey, gökyüzündeki parlak ayın da hazinenin de beladan uzak olmadığını; ayın bulutla, hazinenin de yılanlarla sarıldığını söyler.

4.2.10. Bal Olan Yerde Sinek De Olur (Bulunur)

Güzel şeylerin etrafında ondan yararlanmak isteyen asalakların dolaşacağı (<http://www.tdkterim.gov.tr/atasoz/>) anlamına gelen atasözü, sevgilinin dudağı çerçevesinde konu edilmiştir. Sevgilinin dudaklarının bal, şeker, helva vb. tatlı nesnelere benzetildiğini daha önce belirtmiştik. Ahmed-i Dâ‘î, sevgilinin dudaklarını bala, kendisini sineğe benzetip sevgilinin şeker dudaklarıyla çok ilgilenmesini “şüphesiz, bal nerede olursa sinek (başına) üşüşür” sözleriyle haklı kılmak ister:

Dâ‘î şeker lebüni görüp üstüne düşer

Lâ-büd sinek üşer nerede kim olur ‘asel (ADD, G. 283/7)

Aynı atasözü Cem Sultan’ın aşağıdaki beytinde de hatırlatılmaktadır. Sevgilinin şeker dudaklarının etrafındaki siyah ben sineğe benzetilmekte, atasözlerin düşüncüyü pekiştirmek ve delil göstermek niyetiyle kullanımıyla “şüphesiz, nerede şeker var ise sineği olur” denilerek “bal olan yerde sinek de olur (bulunur)” atasözü bazı farklı kelimelerle aynı anlam verilerek kullanılmıştır:

La‘lünde ‘ayân olsa n’ola hâl-i siyâhun

Her kanda ki şekker ola lâ-büd megesi var (CSD, G. 40/3)

4.2.11. Bal Tutan Parmağını Yalar

Datma ol şekker dudakdan ger ogul balı ise

Kim ana barmak banarlar her zamân helvâyiler (ADD, G. 200/3)

Yararlı bir iş yapan kişinin yaptığı bu işten kendisinin de bir şekilde faydalanacağını anlatan “bal tutan parmağını yalar” atasözü daha çok toplumsal bir eleştiri amacı gütmektedir. Beyitte, helva satıcılarının oğul balına parmak banmaları, elindeki güzel şeylerden yararlandıklarını göstererek “bal tutan parmağını yalar” atasözüne işaret edilmektedir.

4.2.12. Bal Yağ İle Besle- / Yağa Bala Batır-

Hezârân rahmet ol ata anaya

Ki beslemiş seni bal yağ içinde (ADD, G. 305/3)

Beyitte şair, sevgilinin anne ve babasına onu yağla balla besledikleri (güzel yetiştirdikleri) için binlerce teşekkür edip, rahmet dilemektedir. “Yağa bala Batırmak” ya da “bal yağ ile beslemek” bol bol yedirip içirmek, güzel ağırlamak (<http://tdkterim.gov.tr/atasoz/>) anlamında bir deyimdir.

4.2.13. (Başma) Su Koy-

Farklı şairlerin beyitlerinde tesadüf edilen “(başma) su koy-” deyiminin incelenen kaynaklarda yer almaması unutulmuş, günümüzde kullanılmayan bir deyim olabileceğini akla getirmektedir. Deyim, “kıymetten düşürmek, değersiz hale getirmek” anlamlarında kullanılmıştır.

Cem Sultan, “Ey sevgili! Cem, dudaklarının vasfını tekrar ettiğinden beri şekerin başına su koydu.” Sözleriyle sevgilinin dudaklarının niteliklerini tekrar etmesiyle şekerin değersiz bir hale geldiğini belirtmektedir. “Mükerrer” kelimesi tekrar etmek ve mükerrer şeker anlamlarını hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanılmıştır.

Su koydı şekerün başına iy döst

Cem idelden lebün vasfın mükerrer (CSD, G. 110/9)

Necâtî Bey ise sevgilinin içimi tatlı bir su olan zülâl dudaklarının şekerin değerini düşürdüğünü “şekeri ne yapalım, bize cüllab tatlısı gerek” sözleriyle dile getirmektedir:

Şekerin başına su koydu zülâli lebinin

Nidelim kandi Necâtî bize cüllâb gerek (NBD, G. 309/6)

4.2.14. Bıçak Kemiğe Dayan-

Çün bıçak yürege yetdi yüregüm derd eyledi

Kıldı anda parça cânım na'ra vü feryâdlar (ND, 70/5)

Çekilen ızdırapların katlanılmayacak bir hal aldığı belirten “bıçak kemiğe dayandı” atasözü Nesîmî'nin beytinde “bıçak yüreğe yetti” şeklinde farklı kelimelerle aynı anlama işaret edilerek kullanılmıştır.

Aynı atasözü, Mihrî Hatun'un aşağıdaki beytinde de yer almaktadır. Şair, sevgilisine seslenerek çektiği acıların katlanılmayacak bir hal aldığı “bıçak kemiğe dayandı” atasözüyle ifade ederken sevgilisinden merhamet edip ya vuslat bayramıyla sevindirmesini yahut öldürmesini dilemektedir:

Yâ sevindür 'îd-i vaslunla ya öldür Mihrî'yi

Kıl terahhum vaktidür kim sünüğe irdi bıçag (MHD, G. 72/5)

4.2.15. Bıçaklar Eşi Ol-

Şol gönül kim beni düşürdü müjen hançerine

Tîz günde göreyim kim ola bıçaklar eşi (NBD, G. 590/3)

Sevgilinin kirpikleri ile ok, temren, hançer, kılıç, bıçak gibi kesici ve delici aletler arasında âşığın gönlünü delip parça parça ettikleri için ilgi kurulmaktadır. “Şu gönül ki beni kirpiğinin hançerine düşürdü. Göreyim (dilerim) tez günde bıçaklar eşi olur” sözleriyle gönlüne beddua etmektedir. “Bıçaklar eşi olmak/ tez günde bıçaklar eşi olmak” söz öbeğine incelenen kaynaklarda tesadüf edilememiştir. Unutulmuş bir deyim ya da ilenç bildiren bir halk deyişi olabilir.

4.2.16. Bir İçim Su (Gibi)

Yine sihr etti Necâtî nice söz nice gazel

Leb-i dil-ber sıfatında bir içim sudur bu (NBD, G. 443/7)

Necâtî Bey, sözleri ve gazelleri için “bir içim su” deyimini kullanarak söz ve gazellerini gönlü alıp götüren güzelin dudağında bir içim su olduklarını dile getirmiştir.

4.2.17. Bir Lokma Bir Hırka

Dilimizde “dervişe bir lokma bir hırka gerek” şeklinde de yer alan “bir lokma bir hırka” atasözü aza kanaat etmenin gerekliliğini gösteren öğretici bir atasözüdür. Ahmed Paşa, “(Ey sevgili!) Ahmed'e saçlarında gam yediği yeterlidir. Lokmayla hırka

buldu kanaat (etmek) tıpkı böyle olur.” şeklindeki beytinde, sevgilinin saçlarını hırkaya, gamını da gıdaya benzetmektedir:

Zülfünde gam yediği kifâyettir Ahmed’e

Lokmayla hırka buldu kanâ’at hemîn ola (APD, G. 6/7)

Cem Sultan ise sevgilinin saçları ve dudaklarının hatrına kanaat ettiğiinden beri kendisine bu dünyada bir lokma ve bir hırkanın yettiğini dile getirerek “bir lokma bir hırka” atasözünü kullanmaktadır:

Zülf ü la’lün yâdına cânâ kanâ’at kılalı

Bana ‘âlemde hemân bir lokma vü bir hırka bes (CSD, G. 135/8)

4.2.18. (Birinin) Ağzını Bıçak Açma-

Ağzın bıçaklar açmaya sohbetde pistenin

Anun dilini ol büt-i şeker-şiken bilir (NBD, G. 156/3)

Üzgün durumdaki birini tüm ısrar ve zorlamalara rağmen konuşturamamak, keyfini yerine getirememek anlamındaki “ağzını bıçaklar açmamak” deyimini beyitte, içki sofralarının sevilen mezelerinden olan fıstığın şekil itibariyle ağza benzetilmesiyle oluşturulmuştur. Şair, sevgilinin içki meclisinde olmaması karşısında fıstığın sohbete katılmadığını, çünkü onun dilinden sadece tatlı dilli sevgilinin anlayacağını dile getirmiştir.

4.2.19. Çanağına Söv-

Bülbül eger dehânunı göreydi goncanun

Toldurı toldurı sögeyidi çanağına (MD, G. 221/3)

Sevgilinin ağzı küçüklüğü, rengi dolayısıyla gülün açılmamış hali olan goncaya teşbih edilmektedir. Şair, bülbülün sevgilinin goncadan daha güzel ağzını gördüğünde goncanın çanağına doldura doldura (dolu dolu) söveceğini dile getirmektedir. Gül, gonca ile çanak arasındaki ilgi şekil ve çanağın içindeki şarabın rengi dolayısıyladır. “Çanağına söv-” deyimini “çanağın içine yiyecek ve içecek konulması dolayısıyla” oluşturulmuştur.

4.2.20. Çınarla (Serviyile) Kabak (Gibi)

Tûba olam diyü hem-ser kaddüne

Kıssa-i serv ü kedûdur çâre ne (AD, G. 599/4)

Eski edebiyatta sevgilinin boyu Tûbaya teşbih edilmektedir. “(Ey sevgili!) Tûba, boyuna benzer olayım diyor. Çare ne ki ‘serviyile kabak’ kıssasıdır.” Ahmedî, sevgilinin daha üstün olduğunu belirtmek amacıyla Tûba ile sevgilinin boyunun mukayesesinde Tûbanın onun yanında kabak gibi küçük kaldığını mübağalalı bir ifadeyle anlatmaktadır.

4.2.21. Ekmeğinde Hakkı Ol-

Sen ciger zahmına her demde turup ek nemegi

Ben diyem komaya hakkı var ise nânunda (MHD, G. 154/3)

Ekmek, Türkler için bir nimettir. Sözlü kültürümüzde ekmekle ilgili birçok özlü söz yer almaktadır. İnsanın yaşam mücadelesini, rızkını sembolize etmektedir. Bir kişinin kazancına vesile olmak, ona hakkı geçerek minnet duygusunu körükler. “Ekmeğinde hakkı ol-“ deyimini bu minnet duygusunu ihtiva eden bir deyimdir. Mihrî Hatun, yaralı ciğerine sevgilinin tuz ekmesine göz yumup, ekmeğinde hakkı varsa kalmasın diyerek borcunu ödemek ister.

4.2.22. Ekmek Aslanın Ağzında

Gâfil olma kim bir akçe arslan ağzındadır

Uş misâlin şîr-i gerdûn ile kurs-ı âfitâb (NBD, K. 4/20)

Feleği bir aslana benzeten şair, güneşi de o aslanın ağzındaki ekmek olarak tahayyül eder. Geçimi sağlayacak, para kazanılacak bir iş bulmanın zorluğunu “Ekmek arslanın ağzındadır” atasözüyle anlatıp, gafil olmamak gerektiğini dile getirmektedir.

4.2.23. Elin İşte (İken) Gözün Aşta Olsun

Çün aldun elüne yakamı hâlüme bak kim

Dirler gözün aşd'olsun olurken elün işde (MHD, G. 156/4)

Mihrî Hatun'a ait yukarıdaki beyitte "Elin işte (iken) gözün aşta olsun" atasözüne yer verilmiştir.

4.2.24. Eşek Hoşaftan Ne Anlar? (Suyunu İçer, Tanesini Bırakır)

"Bilgisiz, görgüsüz kimse ince, güzel şeylerin zevkine varamaz, değerini ölçemez." (Aksoy, 1988: 275) anlamındaki atasözü Cem Sultan'ın aşağıdaki beytinde anlam itibariyle yer almaktadır. Şair, yüzünü aşk derdiyle sararıp solması nedeniyle safrana; rakibi yanağının rengine meyletmemesi dolayısıyla, zor elde edilen, yetiştirilmesi ve toplanması uğraş isteyen bir ürün olan safranı, bu değerli bitkiyi diğer otlardan ayırt edemeyen eşeğe teşbih ederek "eşek hoşaftan ne anlar?" atasözünü hatırlatmaktadır:

Rakîb olmaz ruhum rengine mâ'il

Eşekdür za'ferân kadrini bilmez (CSD, G. 130/2)

4.2.25. Evvel Ta'am Sonra Kelâm

Aç insanın rahat olmaması ve iyi düşünememesi dolayısıyla bir konu üzerinde görüşme, yemek zamanına rastlarsa önce yemek yenmeli, sonra görüşülmelidir. "Evvel ta'am sonra kelâm" bu durumlar için kullanılan bir atasözüdür (Aksoy, 1988: 279):

Hân-ı vaslundan yidür söyletmek istersen beni

Kim demişlerdür şehâ evvel ta'am andan kelâm (MD, G. 168/4)

"Ey sevgili! Beni konuşurmak istersen vuslat sofrandan yedir ki evvel ta'am sonra kelâm demişler." Âşık, konuşmak için sevgilinin vuslat sofrasından yemek ister.

4.2.26. Gözüne Koruk Sıkma-

Üzüm suyuna sûfi cân verir lîk

Sıdurmaz gözüne kimse koruğu (NBD, G. 586/3)

Üzüm suyu ile şarap kastedilmiştir. Koruk, üzümün olgunlaşmamış halidir. Koruk olgunlaşıp üzüm olacak o üzümle de şarap yapılacaktır. Şair, sûfînin üzüm suyuna can

verdiği halde kimsenin onun gözüne koruk suyu dahi sıklmadığını dile getirmektedir. “Gözüne koruk sıkma-” deyimini en küçük bir yardımı bile esirgemek anlamındaki “yaralı parağa işeme-” anlamıyla kullanılmıştır (Harmancı, 2006: 118).

4.2.27. Güzelsiz Olmayız Oluruz Etsiz Ekmeksiz

Necâtî Bey, aşağıdaki beytinde güzelleri canı besleyen bir gıda olarak görmektedir. Âşığın güzellere olan iptilâsının ne kadar üst seviyede olduğu malûmken bu bağımlılığın ekmek ve etin baz alınarak mukayese yoluyla anlatılması Türklerin ete ve ekmeğe düşkünlüğüne âdetâ bir delil niteliğindedir:

Gıdâ-yı cân gerek ehl-i dil olana şeksiz

Güzelsiz olmazuz oluruz etsiz etmeksiz (NBD, G. 229/1)

4.2.28. Kalbura Çevir-

Sevgilinin süzgün ve anlamlı yan bakışları âşık için, delici, öldürücü özelliklerde olan ok ve kılıçtır. Sevgilinin gamze okları ve kılıcı öylesine harap edicilerdir ki oku, örsü delerse kalbur gibi delik deşik eder; kılıcı, dağa gelirse dağı iki parçaya böler:

Ohûn deler ise sindânı eyleye gırbâl

Kılıcun irişür ise dü-nîm olur kûh-sâr (AD, K. 26/44)

4.2.29. Kanına Aş Yer-

Aş yemek, hamile kadınların bazı yiyeceklerden tiksинmeleri, bazılarında karşı aşırı istek duymalarıdır. “Kanına aş yemek” deyimini “birinin ölümüne yol açarak sevinmek, kanına ekmek doğramak” anlamlarındadır (Ulucan, 2005: 56).

Bin hadiseyle hâmile dir devr-i rûzigâr

Zinhâr gâfil olma ki kanuna aş yirer (NBD, G. 127/2)

Necâtî Bey, dünyanın binlerce olaya gebe olduğunu ve gaflete düşenlerin kanına aş yermekte olduğunu dile getirmektedir.

4.2.30. Kanlı Bıçaklı Ol-

La'lünle tatlu ballu dirildüğüme şehâ

Ben kulun ile gamzen onat kan bıçak durur (MD, 68/6)

Âşık, sevgilinin dudaklarıyla iyi geçindiği için gözlerinin kendisiyle kanlı bıçaklı olduğunu söylemektedir. “Kanlı bıçaklı ol-” deyimini ve sevgilinin âşığın yüreğini delici bakışları, hunhar gözleri ile ilgi kurularak sevgilinin gözlerinin kendisine düşman olduğunu ifade etmektedir.

4.2.31. Keskin Sirke Küpünü (Kabına) Zarar

Necâtî Bey, âşığın eğlenmesini, hayattan keyif almasını yüzünü ekşiterek izleyen sûfînin bu tutumuyla sadece kendisine zarar vereceğini “keskin sirke küpüne (kabına) zarar” atasözüyle belirtmektedir:

Sen durup sûfî yüzün ekşittiğinden kime ne

Acıdır bî-çâre yavuz sirke kendi kabını (NBD, G. 632/6)

Öfkeli kişilerin zararlarının kendilerine olduğunu anlatan atasözü, 17. Yüzyıl şairlerinden biri olan Sâbit'e ait bir beyitte de yer almaktadır:

Bâde-i 'ışk sebû-yı dilüme virdi hâlel

Kendi zarfına zarâr eyledi ol keskin hâl (SD, G. 228/1) (Kaplan, 2009: 604)

“Aşk şarabı gönül testime hâlel verdi (bozdu) o keskin hâl kendi kabına zarar eyledi” Aşkın yeri âşığın gönlüdür, aşk şarabının gönle zarar vermesi zararının kendisine olmasıdır. Beyitte, farklı kelimelerle “keskin sirke küpüne (kabına) zarar” atasözü hatırlatılmaktadır.

4.2.32. Kimine Emek, Kimine Yemek

“Kimine emek, kimine yemek” atasözü hiçbir değişikliğe uğramadan aşağıdaki beyitte kullanılmıştır:

Âşık erdi ıyd-ı vasla zâhid eyler dahi şek

Kimine yemek nasib olur kimisine emek (NBD, G. 316/1)

“Âşık, vuslat bayramına erdi; zâhit daha şüphe eder. Kimine yemek nasib olur kimisine emek.”

4.2.33. Kirmân’a Kimyon Götür-

Kirmâna zîre yükin aparmağ olur velî

Zîbâ nigâra cân u gönül terki sehl ola (KBD, G. 585/5)

Kirmân, çok ve kaliteli kimyonu olmasıyla ünlü bir İran şehridir. Beyitlerde canını, gönlünü bir kimyon zerresine benzeten âşığın bunları sevgiliye vermesi, hediye etmesi tıpkı kimyonuyla ünlü Kirmân’a kimyon götürmek gibi gereksiz bir durum olduğu dile getirilmektedir. Nasıl ki Kirmân’da kimyon çok ise sevgilinin de ona canını ve gönlünü veren birçok âşığı vardır.

Aynı deyimini geçtiği bir başka beyit de Ahmed-i Dâ’î’ye aittir. Şair, âşığın sevgiliye canını hediye etmesini “tuhaf bir hediye” olarak nitelemektedir:

Cân tuhfesini turfedür ol cânâ iletmek

Benzer şuna kim zîreyi kirmâna iletmek (ADD, G. 176/1)

4.2.34. Kuru Ekmek

Döne döne mülâzemet ider ana felek

Her subh-dem kazanmaga bir pâre kurı nân (MD, K. 2/28)

“Kuru ekmek” deyimiyile katıksız ekmek, hayatta kalabilecek kadar az yenilen azık kastedilmektedir. Dünya, memduha hizmet eden biri; güneş ise feleğin uğruna çalıştığı ekmeğe teşbih edilmiştir. Şair, dünyanın dönmesini, sabahın olmasını, feleğin bir parça kuru ekmek kazanmak için her sabah vakti memduha döne döne hizmet ettiği şeklinde tahayyül etmektedir.

4.2.35. Lokma Karın Doyurmaz, Şefkat Artırır

Bir kimseye ziyafet çekmek ya da armağan vermek, onun karnını doyurduğu, bir gerekmesini karşıladığı için değil, aradaki sevgiyi artırdığı için değerlidir (Aksoy, 1988: 384).

Âşık için sevgiliden gelen her şey kıymetlidir. Sevgilinin kötü davranması bile onun için nimettir; asıl kötü olan kendisiyle hiç ilgilenmemesidir. Sevgilisinden cefa çektirse dahi ilgisini eksik etmemesini isterken “lokma şefkat artırır” atasözüyle cefa taşarının sevgiyi perçinleyen küçük bir lokma olduğunu dile getirmektedir:

Sîneme seng-i cefâ ur kim mahabbet artırır

Dostum darb-ı meseldir lokma şefkat artırır (NBD, G. 208/1)

4.2.36. Meyve Veren Ağaç Taşlanır/ Meyveli Ağacı Taşlarlar

Cevr eyleme kim vasl günü utanırsın

Mîve gelicek serv-i dil-ârâyi kınarlar (NBD, G. 155/4)

Doğru işler yapan kişilerin her zaman kıskanılması, zor duruma düşürülmek istenmesi anlamını içeren “meyve veren ağacı taşlarlar/ meyveli ağacı taşlarlar” atasözleri, Necâtî Bey’in yukarıdaki beytinde yer almaktadır. Sevgilinin âşığı küçümsemesi, ona sürekli eziyet etmesi söz konusudur. Âşık, sevgiliye kendisine bu kadar eziyet etmemesini kavuştuklarında bu yaptıklarından utanacağını söyler.

4.2.37. Meyveli Ağacın Dalı Yere Eğilir

Meyve veren ağaç zaman geçtikçe meyvelerin yüküyle eğilmeye başlar. Fakirlik bir yüke (meyveye) teşbih edilerek pîrin boyunu eğdiği dile getirilmektedir:

Ey pîr kaddüni eger egdiyse bâr-ı fakr

Bir kat nemed yeter sana âl-i ‘abâ gibi (MD, K. 21/14)

4.2.38. Ocağı Söndür-, Ocağa Su Koy-

Ocak, bir ailenin varlığını simgelemektedir. Ailenin varlığı ve mutluluğu ocağının tütmesiyle mümkündür. Dilimizde birinin mutluluğunu elinden almak anlamında “ocağı söndür-” ve “ocağa su koy-” deyimleri yer almaktadır.

Gel akıtma gözlerümün kanlu yaşın sevdiğüm

Ocağına su koyar hayr itmez âhir bu sana (MHD, G. 4/2)

“Sevdiğim, gel gözlerimin kanlı yaşlarını akıtma, bu sana hayır etmez ocağına su koyar.” Âşığın gözyaşları sevgilinin ocağını söndürecek su olarak tasavvur edilmektedir.

Dağın eteğinden akan sular düşmanın ocağını söndürmeye kastettiği için gece gündüz (sürekli) akmaktadır:

Kasd etti kim soyündüre hasmın ocağını

Anunçün akıtır dün ü gün kûh-sâr âb (APD, K. 35/16)

4.2.39. Rızkını Taştan Çıkar- / Er Olan Rızkını Taştan Çıkarır

Bazı sözler söyleniş özelliğine göre hem atasözü hem de deyim olabilmektedir. “Rızkını taştan çıkar-” deyimini ile “er olan rızkını taştan çıkarır” atasözü bu durumun bir örneğidir. (Yiğit olan kişinin) zor şartlarda dahi olsa çalışarak geçimini sağlayacağını bildiren söz öbeği Necâtî Bey’in aşağıdaki beytinde yer almaktadır:

Gönlümü nem edegör hüsni bahârı geçmeden

Ey Necâtî lâle gibi rızkını taşdan çıkar (NBD, G. 197/6)

Aynı anlam Güvâhî'nin Pend-nâme'sinde, “Er olan rızkını taştan çıkarır” atasözüyle verilmektedir:

Neyiçün olan gam-gîn bî-zer olan

Çıkarur etmegin taşdan er olan (GP. 2112)

4.2.40. Sabırla Koruk Helva Olur, Dut Yapağı Atlas

Sabretmesini bilen kişi olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanır. Sabredilirse ekşi koruk, tatlı üzüm olur. Üzüm suyundan pekmez yapılır, ondan da helva. Bunun gibi, ipek böceği dut yaprağını yiye yiye büyür, sonra ipek salgılar. Bununla da atlas dokunur (Aksoy, 1988: 418).

Sabr ile atlas olur tut yapağı

Yigidi hâr gösterir tut yapağı

Bir kişi bir kişiye kılsa sefer

Yigidi ya su eker ya topradı

(ND, Tu. 285)

4.2.41. Soğuk Suyunu İ-

“Soğuk suyunu i-” deyimine incelenen kaynaklarda rastlanmamıştır. Beyitten yola çıkılarak “bir yararını görmek, faydası dokunmak” gibi bir anlam ihtiva ettiği dşunlebilir. Deyim, Necâti Bey’e ait bir beyitte yer almaktadır:

Aşkın deme ki imemişem bir soğuk suyun

Çekdi Necâti uşda sana mâ-hazar yaşım

(NBD, G. 373/8)

“(Ey sevgili!) aşkın bir soğuk suyunu içmediğini söyleme. İşte, Necâti sana (göz)yaşını hazır olarak sundu.”

4.2.42. Su Gibi Ezberle-

Ben mu’allimden dahi doğru elif öğrenmedim

Serv-i kaddin vafını ezber okurdum su gibi

(NBD, G. 560/4)

“(Ey sevgili!) ben öğretmeden dahi doğru bir elif (harf) ğrenmedim (ama) servi boyunun vafını su gibi ezber okurdum.” Uzunluğu ve dzgnlğnden ötürü sevgilinin boyu servi ağacı ve elif (l) harfine teşbih edilmektedir. Âşık, sevgilinin güzelliği ve servi boyunun vasıflarının kendisine sonradan öğretilen en ufak bir şeyle değil kendi benliğinde, yüreğinde var olan duygularla ortaya çıktığını dile getirirken “Yanlışsız, takılmadan, akıcı bir şekilde ezbere okumak” anlamındaki “su gibi ezberle-” deyimiyile bu duygularını pekiştirmektedir.

4.2.43. Suya Götürüp Susuz Getir-

Çok başlı dirilmesin ol zülf kim anı

Suy’ilte susuz getire hâl-i ruh-i zba

“Suya götürüp susuz getir-“ deyimini, “herhangi bir işte akıl, zekâ, deneyim ve kurnazlıkla bir diğerini alt etmek.” anlamında kullanılmaktadır (<http://www.tdkterim.gov.tr/atasoz>). şair, güzelin salarınınin “ok başlılık” tasladığını ancak yanağındaki benin o çok başlı (yılanı) kendi kurnazlığıyla alt edeceğini söyler.

4.2.44. Şeker Neredeyse Sinek Orada Sofracıbaşı Olur

Vay ki öper leb-i cânânı Mesîhî ol hâl

Çâşnîgîr olur kanda ise kanda meges (MD, G. 103/8)

Sevgilinin dudağının üzerindeki ben, dudağı öpüyormuş gibi tahayyül edilip şeker neredeyse sineğin orada sofracıbaşı olacağı söylenir. “Şeker neredeyse sinek orada sofracıbaşı olur” sözüne taranılan kaynaklarda atasözü olarak tesadüf edilmemekte, bu sözün halk arasında kullanılan güzel sözlerden ya da şairin özlü sözlerinden biri olabileceği akla gelmektedir.

4.2.45. Tuz Ekmek Hakkı, Tuz Hakkı, Ekmek Hakkı, Tuz Ekmek Ye-

“Tuz ekmek hakkı, tuz ekmek ye-, tuz hakkı, ekmek hakkı” deyimleri taranılan beyitlerde en sık tesadüf edilen deyimlerdendir. Birçok şair, şiirlerinde tuz ekmek hakkının unutulmaması gerektiğini vurgulamaktadırlar. Tuz ekmek hakkı, tuz ekmek yemek aynı sofrayı paylaşmış kişilerin birbirlerine minnet duymalarını gerektirip vefa duygusunu perçinler.

Nesîmî, vefasız sevgiliyle yenen tuz ve ekmeğin sonunda boşa gideceğini, çünkü o sevgilinin tuz ekmek hakkı bilmediğini dile getirirken; Kadı Burhaneddin, sevgilinin yoluna harcadığı tüm emeklerden sonra bu emeklerinin boşa gitmesi, tuz ekmek hakkına sığar mı yakışır mı diye istifham yoluyla sormaktadır:

İy Nesîmî ‘akıbet varur yile

Bî-vefâ ile yinen nân u nemek (ND, G. 220/7)

Eyâ nigâr revâ mı be-hakk-ı nân u nemek

Ki zâyi‘ ola senün yoluna yidüğüm emek (KBD, G. 1103/1)

Ahmed-i Dâ‘î ise, sevgiliye seslenip birbirlerine verdikleri sözler, tuz ekmek hakkı, sevgi ve vefa hakkı nerede diye sorarken; Mihrî Hatun, yollarında emek sarf edenlerle bazen ekmek ve tuz yediklerini, birbirlerine hakları geçtiklerini dile getirmektedir:

Kanı senünle kıldugumuz ‘ahd u ‘uhdeler

Nân u nemek hukûkî vü mihr ü vefâ hakı (ADD, G. 90/3)

Yolumuzda harc idenler çün emek

Anlrunla geh yidük nân u nemek (MHD, Tn. 422)

Ahmed Paşa, şanssızlığından, yaptıklarının kıymetinin bilinmediğinden yakınırken, kiminle tuz ekmek yese ekmek hakkı bilmediğini söyleyip sevgilinin ise ekmek hakkını bileceğini dile getirmektedir:

Kiminle yer ise tuz etmek Ahmed

Bilinmez hakk-ı nânı sen bilirsin (APD, G. 245/9)

4.2.46. Tuz Ekmek Hakkı Bilmeyen Kör Olur

Cem Sultan, sevgilinin lütfunun tuzuyla canının lezzet bulduğunu söylerken, tuz ekmek hakkını bilmediğini, ekmek ve tuz hakkının gözüne durduğu takdirde şaşılacak bir şey olmayacağını dile getirmektedir. Beyitte tuz ekmek hakkını bilmeyenlerin, ekmeği yenilen kişiye hainlik etmenin cezalandırılacağı inancı da yer almakta “tuz ekmek hakkı bilmeyen kör olur” atasözühatırlatılmaktadır:

Nemek-i lutfun-ıla bulmuş iken lezzet-i cân

Bilmedüm gözlerüme tursa n’ola nân-ı kerem (CSD, K. 7/39)

4.2.47. Üzüm Üzüme Baka Baka Kararır

Dilimizde farklı kelimelerle aynı anlamı işaret eden birçok atasözü ve deyim vardır. Her zaman bir arada bulunan, arkadaşlık eden kimselerin birbirlerini etkilemeleri, huy aşılmaları anlamına gelen “üzüm üzüme baka baka kararır” atasözü bunlardan bir tanesidir. Kişi refikinden azar, isin yanına varan is, misin yanına varan mis kokar, itle yatan bitle kalkar, kır atın yanında duran ya huyundan ya suyundan (tüyünden), körle yatan şaşı kalkar vb. atasözleri aynı anlamı ihtiva etmektedir (Aksoy, 1988: 457).

Kadı Burhaneddin, sevgilinin gözlerinin yüreğini kararttığını, dudaklarının ise kanattığını söyler. Sevgilinin gözleri ve dudaklarının birbirleriyle yakınlıklarında ötürü huylarının birbirine geçtiği ifade edilmiştir:

Karartdı gözi yüregi kan itdi lebleri

Gerek karara üzüme göre üzüm neden (KBD, G. 421/4)

Hâlin cefâyı hûşe-i zülfünden öğrenir

Üzüme göre kararır ey bî-vefâ üzüm (NBD, G. 360/5)

Yukarıdaki beyitte, sevgilinin yüzündeki benin âşığına cefa etmeyi saçının salkımından öğrendiği dile getirilirken anlamı güçlendirmek için “üzüm üzüme baka baka kararır” atasözünden yararlanılmıştır.

4.2.48. Üzümünü Ye Bağını Sorma

Bu hikmeti işit yi üzüm bâğı sormagıl

Lazım nedir ki sen sorasın işbu kâ'ili (KBD, G.153/6)

Bir imkânın nasıl ve nereden elde edildiğinin değil elde edilmiş olmasının bir öneme haiz olduğu anlamındaki atasözü, beyitte kelimelerin yerlerindeki değışiklikler dışında aynen kullanılmıştır.

4.2.49. Yağlı Ballı Ol-

“Yağlı ballı ol-” aralarından su sızmamak, içli dışlı olmak, çok iyi anlaşmak anlamlarındadır. Şair, yağ ile balın birbiriyle uyumlu, hoş olduğu gibi kendisinin de sevgiliyle tıpkı yağ ile bal gibi güzel olacaklarını dile getirmektedir:

Bal yag oluban gel idelüm tatluca sohbet

Karışduralum balı hoş ol yag ile bir gün (ADD, G. 81/6)

4.2.50. Yaraya Tuz Biber Ek-

“Yaraya tuz biber ek-” deyimi, bir derdi, sıkıntıyı daha da çoğaltmak anlamındadır. Kadı Burhaneddin, yüreğini, sevgilinin gözlerinin yaraladığını, dudaklarında çare ararken onların yaraya kendilerinin tuz ekdiğini dile getirir:

Gözün yaraladı yüregi la'lüne sordum

Ki em didi yaram için ol hûd ekdi nemek (KBD, G. 1103/2)

Sevgilinin ayrılığı yeterince acıyken üstüne de naz ve cefa etmesi bu durumu daha da güç hale getirmektedir. Sevgiliye seslenen âşık, kendisine ayrılık acısının yettiğini, bu

acıya bir de naz ve cefayı eklememesini söylerken, kâfirlerin yaraya tuz ekeceğini dile getirmektedir:

Dâ‘ıye fürkat yiter nâz u cefâ kılmagıl

Kâfir olan kim gele tuz eke dag üstine (ADD, 190/7)

Güzelin bakışları âşığı yaralamakta, kanlar içinde bırakmaktadır. Âşık, “sevgilim gel Mihrî’nin yarasına tuz ek” diyerek sevgiliden acısını daha da artırmasını ister. Çünkü gerçek âşık, sevgiliden gelen cefaya en çok katlanabilen âşıktır. Ayrıca yaranın üzerine tuz ekmek suretiyle tedavi yöntemi uygulanmaktadır. Bu durumda âşık, sevgiliden yaralarını iyileştirmesini dilemektedir:

Mihrî’yi gamzen itdi kanına gark

Dostum yâresine gel nemek ek (MHD, G. 85/5)

4.3. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar

Sosyal bir varlık olan insan, psikolojik varlığını güçlendirmek, yaşam alanını genişletmek ve aynı zamanda zarar görmemek üzere hak ve hukuk kavramlarını geliştirmiştir. Yazılı kanunlardan oluşan hukuk sistemi ve hukukî bir yaptırımı olmayan halkın sözlü kanun olarak yaşattığı örf ve âdetler, gelenekler gibi iki ayrı sistem oluşmuştur. Devlet kontrolünde yazılı hukuk sistemi, halk kontrolünde gelenek ve görenekler yaşamı düzenlemiştir. Gelenek ve görenekler, tecrübeye dayalı, ortak yaşam kalıplarıdır; kanunları atasözlerinde yaşamaktadır (Erenoğlu, 2007: 1).

Yazılı edebiyat sözlü edebiyat geleneğinden ve folklor ürünlerinden yararlanır. Edebiyat ve sanat eserlerini meydana getirenler, içinde yaşadıkları toplumun kültürüyle şekillendikleri için bir toplumun edebiyat ve sanat eserlerinde o toplumu meydana getiren halkın kültür öğeleri bulunur.

Dîvân şairleri de diğer sanatçılar gibi eserlerinde halk kültürü öğelerinden, halka ait kimi âdet, inanç ve geleneklerden yararlanmışlardır (Batislam, 2003b: 124).

4.3.1. Atış Talimi Yaparken Testi vb. Nişan Alma

Eskiden nişân talimi yapılırken hedef olarak kabak, külah, tabla, testi ve maşrapa kullanılmış (Onay, 2007: 189). Mesîhî ilk beytinde, gül budağının üzerinde bulunan

goncayı kırmızı renginden ötürü yüksek bir yere dikilmiş maşrapa, gül budağını saran dikenleri de her taraftan atılan oklar şeklinde tahayyül ederken; ikinci beytinde feleği şişeye, ahını oka benzeterak atıcıların şişeleri deldiği gibi ahının okunun da feleği sanatkârâne bir şekilde deldiğini dile getirmektedir:

Dikdi çün maşrabasın şâh-ı gül üzre gonca
Her taraftan derilüp nâvek atar üstüne hâr (MD, K. 8/13)

Geçer âhum okı karşı felekün şişelerin
Atıcılar deler ol resme ki san'atla zücâc (MD, G. 25/5)

4.3.2. Bayramda Tatlı Yenilmesi

Bayram, hilâlin görünmesiyle başladığı için sevgilinin hilale benzeyen kaşının görünmesiyle âşığın bayramı başlamaktadır. Sevgilinin vuslatı, âşık için bayram sevincindedir ve bayram âşığın lehine sonuçlar vermektedir çünkü bayramlarda kurallar her zaman olduğu gibi kesin değildir ve esnekliğe müsaittir.

Müslümanların ramazan (şeker) ve kurban bayramı olmak üzere iki dinî bayramı vardır. Bayramlarda, özellikle ramazan bayramında tatlı ve tatlı türü yiyecekler yenilmesi âdet halini almış bu sebeple bayramın ismi “şeker bayramı” olarak yaygınlık kazanmıştır. Âşık, sevgiliden ayrı geçirdiği günleri oruç tutmaya, ona kavuşacağı zamanı bayrama, sevgilinin dudaklarını ise bayramda yenilmesi âdet olan tatlıya benzetmektedir:

Hasret eyyâmında nola arzû etsem lebin
Tatlı yenir ey yüzü bayram çün ola oruç (NBD, G. 40/3)

4.3.3. Gelinin Önünde Leğenle Çeyiz Taşıma

Leğen, edebiyatta küçük sini, tabla, büyükçe tepsi yerinde de kullanılmıştır. Osmanlı düşünlerinde içlerinde altın, gümüş gibi değerli eşyalar dolu tepsiler götürülmesi âdettir. Gelinin çeyizlerinden hafiflerini hizmeçilerin baş ve ellerinde, ağırılarını süslenmiş katırlar üzerinde götürmek âdettir (Onay, 2007: 259-260).

Gül ‘arûsınun önince yürüyüp cûy-ı habâb

Başı üstünde legence götürür câriye-vâr (MD, K. 8/12)

“Su kabarcıkları gül gelininin önünce yürüyüp başı üstünde cariye gibi leğence götürür.”

4.3.4. Gül Suyuyla Ağız Yıkama

Gül suyu, birçok özelliği ile şiir metinlerinde yer almaktadır. Gül suyunun elde edilişi, yararları ve şairlerin gül suyu ile ilgili tasavvurları için (Bk. Gül Suyu). “Gül suyuyla ağız yıkama” âdeti, gül suyunun temizleme ve güzel kokma özelliğinden kaynaklanmakta, beyitlerden söz konusu âdetin varlığı anlaşılırken, ayrıca sözü edilen unsurlara kutsiyet atfedilmektedir.

Hz. Ali’ye verilen isimlerden biri de “Şâh”tır. Kamber, Hz. Ali’nin ünlü kölesinin ismi, muhafız veya ona rehberlik eden kişiler anlamındadır. Nesîmî, ağzının bin kez gül suyuyla yıkansa da yine de Hz. Ali’nin Kamberi (kölesi) olduğunu söyleyemeyeceğini dile getirmektedir:

Eger gül-âb ile min yunsa agzum

Diyübilmen ki şâhun Kanberiyem (ND, G. 289/3)

Cem Sultan, goncanın, sevgilinin dudaklarını methetmek için ağzını seher vakti gül suyuyla temizlediğini söylerken; Ahmed Paşa, ağzını yüz kez gül suyu ve müşg ile yıkasa sevgilinin yanağı ve saçını anmanın kendisine düşmeyeceğini ifade eder:

Dil uzatmaga lebünden dehenün midhatine

Gonce azgını gül-âb-ıla seher pâk eyler (CSD, G. 95/2)

Yüz kez gül-âb ü müşg ile yursam dehânını

Düşmez izâr ü zülfünü anmak bana henüz (APD, G. 118/6)

4.3.5. Gül Suyuyla Ölülerini Yıkama

Kâfur, bedenin deforme olmasını önlemek amacıyla kullanıldığı için birçok kültürde ölüm kokusu olarak nitelendirilir. Eskiden ölülerin kokusu varsa gitsin ve kabirde yılan

vs. hayvanlar dokunmasın diye gözlerine, kulaklarına, burnuna ve yedi secde azasına pamukla, suya karıştırılmış kâfur koyarlarmış. Hatta bazı yerlerde ölüyü bir kere de kâfurlu su ile yıkarlarmış (Dalby, 2004: 91-94; Pala, 2008:252). Mesîhî'ye ait beyitte ölülerin kâfurla birlikte gül suyuyla da yıkandığı âdetine tesadüf edilmektedir:

Kefenlere sarılıp oldu hâk ile yeksân

Şu dem ki oldu gül-âb ile hem-nişîn kâfûr (MD, K. 19/14)

“Kefenlere sarılıp toprakla bir oldu. Şimdi gül suyuyla arkadaş oldu kâfur.”

4.3.6. Göze Koruk Sıkma Âdeti

Türkçede üzümün ham, ekşi ve yeşil haline koruk denir. Eskiden mikroplarını temizlemek ya da parlatmak amacıyla göze koruk sıkılırdı (Öztoprak, 2006: 567-568). Necâtî Bey, sofunun şarap için can verdiği halde hiç kimsenin üzümün olgunlaşmamış şekli olan koruğu bile vermediğini söylerken “gözüne koruk sıkmamak” deyimiyile birlikte göze koruk sıkmak âdetine de işaret etmiştir:

Üzüm suyuna sûfi cân verir lîk

Sıdurmaz gözüne kimse koruğu (NBD, G. 586/3)

4.3.7. Hasta Ziyaretine Şeker Götürme

Şeker, mutfaklarda kullanılmadan önce ilaç olarak ya da ilaç terkiplerinde kullanılmaktaydı. Sevgilinin dudaklarının tatlılığı ve âşığın üzerindeki iyileştirici özelliğinden ötürü şekere teşbih edildiğini daha önce belirtmiştik. Hasta, fizikî olduğu kadar ruhen de yorgun ve ilgiliye muhtaç haldedir. Hasta ziyaretleri hastanın moralini düzelterek iyileşmesine zemin hazırlar; üstelik bu ziyaret sevgili tarafından yapılıyorsa ondan daha iyi merhem olmaz. “Ben gönlü hastayı sormak için şeker getirmiştir (ama) dudağını emsem derdime (zaten) merhem olurdu.” Sevgilinin hasta âşığı ziyaretinde şeker götürmesi, hastalara şeker götürme âdetini yansıtmaktadır:

Emsem lebini ola idi derdüme emsem

Ben hasta-dili sormaga şekker getirüpdür (ADD, G. 39/5)

4.3.8. Hastalara İlaç Olarak Ekşi Meyve Yedirme Âdeti

Tıbbın henüz gelişmediği dönemlerde özellikle ateşli hastalıklarda hastalara ekşi meyve yedirmek, bu ekşi meyvelerin suyunu içirmek, ekşi sularla ıslatılmış bezleri vücudun değişik yerlerine koyarak ateşi düşürmek uygulanan tedavi yöntemlerindedir. Hasta ziyaretlerinde, iyi geleceği düşünülerek hastaya ekşi meyve götürmek Anadolu'da hâlâ yaşamakta olan bir âdettir (Öztoprak, 2006: 568-569).

Cem Sultan, sevgilinin şeftali dudaklarının hastası olanları, sevgilinin elma çenesi olmasa büyük bir sıkıntı bekleyeceğini dile getirirken hastalara ekşi meyve yedirme âdetini işaret ederek elmanın da bu ekşi meyvelerden biri olduğunu dile getirmektedir:

Lebleri şeft-âlusının hastesi olanlara

Hey ne âsîb idi ol sîb-i zenâhdan olmasa (CSD, G. 284/5)

4.3.9. Hastaya Çorba İçirme

Hasta olalı gönül 'ışkundan iy cân pâresi

İçerem gam matbahından dürlü dürlü aşlar (ND, G. 91/5)

Âşık, gamı mutfağa benzeterek gönlü sevgilinin aşkıyla hasta olduğundan beri bu mutfakta türlü türlü aşlar içtiğini söyler. Hastaların iyileşmek için sıcak içecekler, daha çok çorba, içmesi geleneği Nesîmî'nin yukarıdaki beytinde yer almaktadır.

4.3.10. Hastaya Şifa Olması İçin İlaç Kutularına Dua Yazma

Necâtî Bey sevgilinin dudaklarını rengi ve değerli olması dolayısıyla mercandan yapılan bir hokkaya, misk (renkli ve kokulu) ayva tüylerini de bu hokkanın üzerine hastalara derman olarak yazılan yazılara teşbih etmektedir. Beyitten yola çıkarak hastaların şifa bulması amacıyla ilaç kutularına dua vb. şeyler yazılma âdetinden bahsedebiliriz:

Ol hokka-i mercân üzerinde hat-ı müşğîn

Dil-hastelerin derdine dermân yazılıdır (NBD, G. 101/2)

4.3.11. Hastanın Uygunsuz Yemek İstemesi

Âşık olalı gam u gussa durur hep yediğim

Ki muhâlif yemek ister kişi sayru olucak (NBD, G. 278/4)

“Âşık olduğumdan beri yediklerim hep dert kederdir, çünkü kişi hasta olduğunda uygun olmayan yemek(ler) ister.” Âşık, aşk hastalığına düştüğünden beri dert, sıkıntı çektiğini söylerken hastaların uygunsuz yemekler istemesi gibi kendisinin de aşk hastalığı için uygun olmayan bu durumlardan kurtulamadığını dile getirmektedir.

4.3.12. Helvanın Kâğıda Sarılarak Satılması

Sen şeker-lebden umar vasl Necâtî-i za'if

Ki sarılır iyi halvâlara alçak kâğıd (NBD, G. 45/7)

“(Ey sevgili!) Güçsüz, zayıf Necâtî, sen (in gibi bir) şeker dudaktan vuslat umar ki iyi helvalara alçak (ince) kâğıt sarılır.” Necâtî Bey, kendisini incecik kâğıda sevgilisini de iyi bir helvaya teşbih etmektedir. Şair, iyi helvalara ince kâğıtların sarıldığı gibi vuslat gününde de zayıf vücuduyla sevgiliyi sarmak istemektedir. Beyitte, helvaların kâğıtlara sarılarak satıldığı âdeti yer almaktadır.

4.3.13. İçi Yanan Kişinin Meyveye Meyletmesi

Lebi şeftâlûsına karşı yüregüm ditrer

İçi yansa kişinin meyl ider olur yimişe (KBD, G. 637/4)

“(Sevgilinin) dudağının şeftalisine karşı yüregim titrer, kişinin içi yansa meyveye meyleder.” Meyvenin ferahlatıcı, susuzluğu giderici etkileri vardır. Âşık, sevgilinin dudaklarını şeftaliye benzetmekte, içindeki aşk ateşiyle tıpkı içi yanan kişinin meyveye meyletmesi gibi kendisinin de sevgilinin dudaklarına meylettiğini dile getirmektedir.

4.3.14. Kâbe'den Hurma Getirme Âdeti

Ana vatanı Kuzey Afrika ve Arabistan yarımadası olan hurma, özellikle ramazan ayında Müslümanlar tarafından sevilerek tüketilen bir meyvedir. Müslümanlarca kutsal sayılan Kâbe, Mekke'de bulunmakta, hac zamanında Müslümanlar tarafından ziyaret edilmektedir. Hac ziyaretinden dönen hacılar, hısım akrabaya sürme, zezem suyu, tesbih gibi ufak tefek hediyeler getirirler. Şair, sevgilinin bulunduğu yeri Kâbe'ye,

dudağının haberini Kâbe hurmasına, rüzgârı da o Kâbe'den hurma getiren hacılara benzetmektedir. Beyitte, Kâbe'den dönen hacıların getirdikleri hediyeler arasında hurmanında yer aldığına tesadüf edilmektedir:

Verir haber-i lâ'lüni bâd-ı ser-i kûyun
Labüd getirir Ka'be misâfirleri hurmâ (NBD, K. 1/4)

4.3.15. Kadehleri Süsleme Âdeti

Şevküm ziyâde olmanın anun tutagina
Bir gonca bağladum yine gönlüm kabagina (MD, G. 220/1)

Mesîhî, yukarıdaki beytinde içkiden aldığı zevkin daha fazla olması adına, sevgilinin dudağını hatırlattığı için kadehine bir gonca bağladığını dile getirmektedir. Eskiden kadehlerin, değerli taşlarla, oymalarla, kakmalarla süslendiği gibi kenarına çeşitli çiçekler takılarak süsleme âdetinden de bahsedilebilir.

4.3.16. Meyve Saklama Geleneği

Kışın yemek için meyvelerin saklanması eskilere dayanmaktadır. Eski dönemlerde ayva, elma, armut vb. meyveler günümüzdeki modern usullerle saklanamadığı için saman içinde, pamuğa sarılarak sandıklamak şeklinde, mutfaklarda meyve saklamak için bulunan kumluklarda ve kül içinde saklanırdı. Hatta çoğu zaman pamuğa sarılan meyveler samanlıklarda veya saman dolu sandıklarda korunurdu. Bu şekilde meyveler ezilmez, havayla direkt temas etmedikleri için çürümezdi (Öztoprak, 2006: 571-572; Kut, 2000a: 48).

Pamuk içinde meyve saklama geleneği taranılan şiir metinlerinde Mesîhî ve Necâtî Bey'in birer beytinde karşımıza çıkmaktadır. Mesîhî, güneşi şekil ve renk yönüyle ayvaya; bulutu da güneşi kapattığından ve renginin beyazlığından ötürü pamuğa benzetmekte, güneş ayvasının bulut pamuğu tarafından saklandığı şeklinde tahayyül etmektedir:

Mihr ayvasını kat kat penbeye sardı sehâb
Postun urındı eginine bulutdan çarh-ı pîr (MD, K.11/2)

Necâtî Bey ise sevgilinin elmaya teşbih edilen çenesini, pamuklar içinde saklanan taze bir ayva olarak tahayyül etmektedir:

Sanasan penbe ile saklanır bir taze âbıdır

Nigârâ gabgabın üzre senin sîb-i zenahdânın (NBD, G. 325/6)

Azmî-zâde Haletî'nin bir beytinde kül içinde meyve saklama geleneğine tesadüf edilmektedir:

Virdi berka sehâb içinde karâr

Sanki hâkister içre sakladı nâr (AHD, M. 1/30)

4.3.17. Meyve Üzerine Âyet, Sûre Ya Da Dua Yazma

Hastalık ve çeşitli amaçlarla muska yazdırmak gibi yöntemler, farklılık gösterse de her millette görülen bir davranış şeklidir. Doktor ve hastanenin sınırlı olduğu zamanlarda imkânları kısıtlı olanlar ya da tıbbın henüz yetersiz kaldığı hastalıklara yakalananlar çare olması umuduyla muska yazdırırlardı. Muska, badem, hünnap, elma vb. meyvelerin üzerine de yazılır. Dîvân şiiirinde badem, haşhaş üstüne muska yazdırmak yer almaktadır (Öztoprak, 2006: 566).

Necâtî Bey, gönlünü haşhaş tanesine benzeterek sevgiliye olan aşkını, bağlılığını gönlüne nakşetmesini, haşhaş tanesinin üzerine dua yazmak şeklinde tahayyül etmektedir:

Nakş eder ihlâsını dilde Necâtî gûyiyâ

Kulhüvallah yazar bir dâne haşhâş üstüne (NBD, G. 550/6)

4.3.18. Misafire Tatlı İkrâm Etme

Tatlı, Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerindendir. Ahmed-i Dâ'î, "(Ey sevgili!) dudakların şekerli helva ile canı misafir eder. Gözlerin kanımı içer yani aş arası budur." Sözleriyle misafire tatlı ikram etme geleneği söz konusu edilmektedir:

Leblerün câni konuklar şekerî helvâyıla

Gözlerün kanum içer ya'ni budur aş arası (ADD, G. 248/3)

4.3.19. Muharrem Ayında Aşûre Yapma

Aşûrenin yemek kültüründe ayrı bir yeri vardır. Türkler, Muharrem ayının onuncu gününden itibaren muhakkak aşûre yaparlar. Taneli ve süzme aşûre olarak iki çeşidi bulunan aşûre, halk arasında taneli; konaklarda ve sarayda ise süzme olarak yapılır. Yapılan aşûre, konu komşuya testiler veya kâselerle dağıtıldı. Hatta Muharrem ayı “aşûre ayı” olarak da söylenegelmiştir (Kut, 1996: 45):

Hem Berât u Kadr ü İsrâ hem sıyâm ü Hacc ü ‘id

Hem Muharrem hem Muharrem şehrinün ‘âşûriyam (ND, G. 241/19)

Nesimî’nin yukarıdaki beytinde âşûre tatlısının Muharrem ayında yapılma geleneğine işaret edilmektedir.

4.3.20. Ocak Başında Sohbet Etme

Genellikle ilkbahar aylarında çimenlik, akarsu kenarı ve ağaçlık yerlerde kurulan meclisler, kışın genellikle ocak başında kurulmaktadır (Kut, 2000b: 254). Ahmed-i Dâ‘î, nazenin bir güzeli hoşlukla güzel bir kenara çekip orada, ocak kenarında sohbetin tercih edilmesini salık vermektedir:

Bir nâzüki letâfet ile hoş kenâra çek

Ocak kenârı sohbetini ihtiyâr kıl (ADD, K. 6/13)

Ocak, mutfağı tamamlayıcı bir unsurdur ve ateşle bir bütünlük oluşturmaktadır. Mesîhî, halkın mescisi bırakıp mihrap olarak ocağa yüz tuttuğunu dile getirirken ocak başında yapılan sohbetleri ifade etmek ister. “Eyvahlar olsun! Halk, mescidi bırakıp ocak mihrabına yüz tuttu (yüzünü döndü) İslam ehli hep ateş-perest oldu.” Sözleriyle kişilerin ibadet yerine meclise yönelmelerini ocak-ateş ilişkisi içerisinde Müslüman halkın ateşe tapan bir halk olmaya başladığı şeklinde tahayyül etmektedir:

Mescidi koyup ocak mihrâbına yüz tutdı halk

Ey dirîgâ ehl-i islâm oldı hep âteş-perest (MD, Kt. 10/3)

4.3.21. Ölünün Ardından Helva Yapılması

Acır isen gel Necâtî derd-mende acı kim

Ne leb-i dilber nasîb oldu ne halvâ-yı rakib (NBD, G. 25/8)

“Acırsan gel dertli Necâti’ye acı ki ne sevgilinin dudağı nasip oldu ne de rakibin helvası” Âşık, düşman olarak gördüğü rakibin ölmesini, onun helvasını yemeği diler. Ölülerin ardından helva yapılıp dağıtılması geleneği günümüzde de varlığını sürdürmektedir.

4.3.22. Ölünün Ardından Şerbet İçilmesi

Şerbetin düğün eğlence gibi güzel anların dışında, ölüm gibi üzücü durumlarda da içildiği Mesîhî’nin bir beytinde verilmektedir. “Dediğim budur ki, o can tabibi çok yaşasın ki hasta ve güçsüzlere ölüm şerbetlerini verir.” Sözleri ölüm gibi acı bir olayın ardından da şerbet içildiği geleneğini yansıtmaktadır:

Didüğüm bu durur çoklar yaşasun ol tabîb-i cân

K’ölüm şerbetlerin virür sakîm ü nâ-tüvânına (MD, G. 216/2)

4.3.23. Sevgiliye Meyve Hediye Etme Âdeti

Eski geleneklerde meyve özellikle de elma sevgiliye verilebilecek en anlamlı hediyelerdendi. Abbasi toplumunda, günlük hayatta kullanılan birtakım eşyaların üzerine altın ve gümüş suyuyla beyit yazma geleneğinin yanında elma üzerine de altın ve gümüş suyuyla yazı yazma geleneği mevcuttu. Ayrıca yarım elmanın üzerine yazı yazarak hediye edenler de bulunuyordu. Bazen de elma ısırılıp sevgiliye verilerek ondan bir hatıra ve onun dudaklarının değdiği yeri hatırlatma anlamını kazanırdı. Sevgililer bunu karşılıklı olarak yaparlardı (Öztürk, 2008: 610-611).

Ahmed Paşa, şiir bahçesinin meyvesi olarak değerlendirdiği sevgilinin övgüsüne dair olan sözlerini ona bir hediye olarak gönderdiğini söylerken sevgiliye meyve gönderme âdetine de beytinde yer vermektedir. Şairin sanatı meyve bahçesi, şiiri de o bahçenin bir has meyvesi olarak telakki edilmektedir:

Tuhfe gider cemâline mîvesi bâğ-ı nazmımın

Olalı lûtfun âbıyla neşv ü nemâsı gönlümün (APD, K. 14/9)

4.3.24. Sevgiliye Dağlanmış Meyve Sunma

Âşıklar, duygularını sevgiliye iletebilmek için yüzyıllardır çeşitli yöntemler uyguladılar. Eskiden sevgiliye aşkını duyurmak için bir ucu yanmış mendil vermek, yanmış sigara göndermek, mektup yazmak ve yazılan bu mektubun kenarını yakmak, meyvenin bir tarafını kızgın bir şişle dağlayıp göndermek gibi âdetler mevcuttu. Âşık, bu yanık ve dağlarla kendisinin de sevgili için yandığına işaret ederken sevgili de kendisinin sevildiğini anlanmış (Öztoprak, 2006: 577; Onay, 2007: 393).

Necâtî Bey'e ait, "(Ey sevgili!) Çenenin altında amber saçan benini görüp âşığına sunmak için elmanın üzerini dağlamış dedim." şeklinde nesre çevirebildiğimiz beyitte, sevgiliye dağlanmış elmanın hediye olarak gönderilme geleneğine yer verilmektedir:

Gabgabında hâl-i anber-bârını görüp dedim

Âşıkına sunmağ için eylemiş sîb üzre dâğ (NBD, G. 265/6)

Sevgiliye dağlanıp hediye olarak verilen bir başka meyve de 16. yüzyılın büyük şairlerinden Bakî'nin bir beytinde turunç (portakal) olarak yer almaktadır:

Mâh-ı çarh üzre nedür bilmek dilersen ol sevâd

Yakdı yâre sunmağa devrân turunç üstine dâğ (BD, G. 227/4)

4.3.25. Şekere Efsûn Okuma

Efsun, sihir, büyü anlamında olağanüstü haller ortaya koyma halidir. Dîvân şiirinde sevgili öyle bir büyücüdür ki güzelliğiyle âşıklarını büyülemiştir. İnsanın aklını başından almak, âşık etmek, uykusuz bırakmak, insanı değişik kılığa sokmak, istenilen her şeyi yaptırabilmek için büyüye başvurulmaktadır. Büyü bazı duaların okunması veya çeşitli nesnelere üzerine yazılması ile oluşturulur. Ateşte nal kızdırmak, saç kılı ile misk kullanmak, elmanın üzerine yazı yazıp yedirmek, kâğıda ayet yazıp bal ile karıştırarak yakmak vs. büyü yapma yollarındandır (Pala, 2008: 404).

Taranılan şiir metinlerinde şekere efsûn okumak şeklinde yapılan bir büyü yapma yöntemi de dikkatleri çekmektedir. Hatt, ergenlik çağına giren gençlerin yüzlerindeki sarı ayva tüylerine verilen bir addır ve yazı anlamı da taşımaktadır. Âşık, sevgilinin dudaklarını şekere benzetirken “hatt” kelimesiyle hem ayva tüylerini hem de yazı anlamını hatırlatacak şekilde kullanmıştır. Sevgilinin şeker dudakları ve bu dudakların üzerindeki misk saçan ayva tüyleri efsûn okunmuş (yazılmış) şeker olarak tahayyül edilmektedir:

Gel ki hatt-ı müşg-bârnla lebin

Benzedi efsûn okunmuş sükkere

(NBD, G. 526/3)

Benzer bir kullanım da Cem Sultan’a ait beyitte göze çarpmaktadır. Şair, aynı şekilde sevgilinin şeker dudakları üzerindeki ayva tüylerini şekerin üzerine yazılan duaya benzeterek şekere efsûn okumak âdetine yer vermektedir:

La’lüne hatt-ı siyeh benzer ki şîrînlik yazar

Kim nebât üzre lebün sihr okıdı efsûn için

(CSD, G. 255/3)

4.3.26. Şekerin Kâğıda Dürülerek Satılması

Eskiden şekerlerin kâğıtlara sarılarak satıldığı âdetine, hayata dair derin gözlemleri bulunan Dîvân şairlerinin beyitlerinde tesadüf etmekteyiz. Ahmed-i Dâ’î, sevgiliye dair övgü sözlerini şekere benzeterek bunların şiir değil kâğıda dürülü olan şekerler olduğunu dile getirirken; Necâtî Bey de benzer bir kullanımla kâğıda yazdığı bu sözlerini kâğıda bükülmüş şekere benzetmekte, “Kim öğretti Necâtî’ye bu attarlığı?” sözleriyle de şekerlerin kâğıtlara sarılarak attarlarda satılması geleneğinin izlerini bizlere sunmaktadır:

Leblerün medhinde dâ’î şehd ile şekker döker

Şi’r sanma sen anı kim kâğıd içre dürlüdür

(ADD, G. 197/5)

Şekerîn sözlerini kâğıda bürer ki sata

Be kim öğretti Necâtî’ye bu attarlığı

(NBD, G. 561/9)

4.3.27. Testinin Ağzını Mühürleme

Eskiden, sonradan bir şey katılmaması, kalitenin korunması, zehirli suikastlerin önlenmesi vb. amaçlarla içki bulunan kapların ağızları kapatıldıktan sonra özel bir çamurla sıvanır ve mühürlenir. Kur'an'da bir ayette cennet ehlinin, mührü misk gibi güzel kokan rahik içeceği belirtilir (Bozkurt, 2000: 456). Şair, Hutun miskiyle rahika kadehinin mühürlendiği gibi sevgilinin misk kokulu ayva tüylerinin de sevgilinin dudaklarını mühürlediğini tahayyül ederken söz konusu âdete yer vermektedir:

Ter anber ile lâ'line mühr urdu hattı kim

Câm-ı rahika misk-i Hutenden hitâm ola (APD, G. 5/7)

4.3.28. Turfanda Meyveyi Öpüp Göze Sürme Âdeti

Meyvenin en güzellerini misafire ikram etmek; fes vb. başlıkların etrafına gerçek veya yapma meyve takmak; duvarlara elma vb. meyve nakışı yapmak; elbise, masa örtüsü vb. bazı kumaştan eşyalara meyve motifi işlemek; mimaride meyve nakışları yapmak; turfanda meyve ve sebzeleri öpmek, koklamak, yüze göze sürmek meyvelerle ilgili diğer âdetlerdir (Öztoprak, 2006: 577-578).

Nola öptüm gözüme sürdüm sini

Sen dahı 'âlemde bir türvendesin (KBD, G. 161/3)

“(Ey sevgili!) seni öpüp gözüme sürdüysen ne çıkar? Buna şaşılır mı? Sen de bu dünyada bir turfandasın.”

BÖLÜM 5: MÜTEFERRİK UNSURLAR

5.1. Aşbaz (Aşçı), Habbaz (Ekmekçi)

Anâsır-ı erbaa, “toprak, hava, su ve ateş” ten oluşan dört ana ögedir. Varlık âlemi bu dört ana ögeden ibarettir. Bu dört ögenin insanların karakter ve mizaçlarına hâkim olduğuna inanılırdı. Bu dört unsur, bir arada düşünüldüğünde dünya ve kâinattan kinâyedir. Bu nedenle “âlem-i anâsır”, madde âlemini karşılar (Pala, 2008: 23).

Beyitte, hava ve toprak kullanılırken; bulut, anâsır-ı erbaadan suyu, esîr ise ateşi karşılamaktadır. Esîr, eter olarak da adlandırılan duyularla algılanmayıp atmosferin ötesindeki uzayı dolduran maddenin dördüncü hali ve ateşin sembolüdür. Ateş, bilginin ışığında pişiren, arındıran, besleyen ve etrafında toplayan bir sembol olarak düşünülebilir (http://www.astroset.com/bireysel_gelisim/sembol/s3.htm). Tüm âlemin memduhun hizmetinde olduğunun ifade edildiği beyitte bulut, memduhun kapısına su taşıyan saka; esîr, pişiren besleyen aşçı; hava (rüzgâr), sevgilinin kapsını süpüren hizmetçi; toprak, ekme yapımında kullanılan tahıllara varlığıyla hayat verdiği için ekmeçi olarak tahayyül edilmiştir:

Sakkâ-durur sana bulıd u âş-pez esîr

Ferrâşdur sana yil ü habbazdur serâ (AD, K. 5/23)

5.2. Azık (Erzâk, Hûr, Nevâle, Rızık, Tu‘me, Tûşe, Zâd, Zevvâde), Gıdâ, Kut, Lokma

Azık (erzâk, hûr, nevâle, rızık, tu‘me, tûşe, zâd, zevvâde) yiyecek, içecek, yenilecek, içilecek şeyler, azıklar, yiyintiler anlamında kullanılmaktadırlar. Gıdâ, Arapça gadâ yani kuşluk vakti yenen yemek sözünden dilimize geçen bu sözcük, besleyici değeri olan her türlü yiyecek ve içeceğe verilen bir isimdir (Meydan Larousse, “Gıdâ”, C.5/1971: 154). Arapça “lukme” kelimesinden dilimize geçen lokma, ağza bir defada alınıp götürülen yiyecek parçası, sokum demektir (Türkçe Sözlük, 2005: 1313).

Yolculuğa çıkarken tedarikli olunur; kişi yanında yiyecek içecek gibi birtakım gıda maddeleri bulundurur. Nesîmî, kişinin yanına azık almasını, yayaların azıksız bu dünyanın uzağına doymayacağını söylerken; Kadı Burhaneddin, sevgilinin uzun

saçlarını uzun bir yol olarak tahayyül etmekte; bu uzun yolda sevgilinin dudaklarından kendisine bir parça azık istemektedir:

Azık al bendüni berkit gidersen bir yola sen kim
Azıksuz yayalar doymaz bu dünyanın uzagina (ND, 394/8)

Dilerem zülfün ilinde seyr kılam bu gice
Yol uzahdur şol lebünden cânuma zevvâde vir (KBD, G. 233/4)

Şair, “(Ey sevgili!) sevgini can kafesinde ruha gıda (olarak) veriyorum. Tûtîye şekerden başka gıda var mı?” sözleriyle sevgiyi şekere, ruhu da tûtîye teşbih etmektedir. Tûtînin şekerle beslenmesi; şekerî gıda olarak tüketmesi gibi âşığın ruhu da sevdıyla beslenir:

Mihrüni cân kafesinde virürem rûha gıdâ
Tûtîye var mı gıdâ dahi şekerden gayri (MHD, G. 203/4)

Dert, gam âşığın temel besinidir. Mesîhî, gönlüne seslenerek, sevgilinin saçının yoluna dert ve gam ile gitmesini, yol uzak olduğu için yanına yiyecek, içecek almadan gitmemesini tavsiye etmektedir.

Ey dil tarîk-i zülfine derd ü gam ile git
Bî-zâd u tûşe gitme ki bu yol uzak durur (MD, G. 68/5)

Şair, gökyüzünü mutfağa benzetererek, bu gökyüzü mutfağının kendisine bir lokma dahi sunmadığını ifade etmektedir:

Bir lokma bana sunmadı bu matbah-ı eflâk
Kim kılmadı balını belâ-y-ıla mürebbâ (CSD, K. 6/44)

5.3.Biryâncı

Biryancı, biryan yapan ve satan demektir. Şairlerin “biryân” ile ilgili tasavvurlarına “Et Yemekleri” maddesinde yer verdik (Bk. “Kebâb (Biryân, Büryân)”).

Yandı tennûr-ı gamda cân ü ciger
Bir nazar eyleseydi biryâncı (APD, G. 300/2)

Şair, gam ocağında canının, ciğerinin pişme safhasını geçip yandığını; biryancı bir kere baksaydı, ilgilenseydi yanmayacağını dile getirmektedir. Şairin gönlünü yakıp, onunla ilgilenmeyen biryancı sevgiliden başkası değildir.

5.4.Çâşnî-gîr (Hân-sâlâr)

Çaşnigirlik Selçuklulardan devralınan kuruluş döneminde Osmanlı saraylarında mutfak hizmetlerini idaresi sağlayan bir sistemdir (Bilgin, 2004: 21). Çaşnigir, harem dairesinin en muteber yedi kadın ustalarından biri olup padişahın sofraya hizmetine bakardı (Gürsoy, 2004: 103)

Şair, sevgilinin dudağını şekere, benini de sineğe teşbih etmektedir. “Eyvah Mesîhî! O ben, sevgilinin dudaklarını öper, sinek neredeyse şekere sofracıbaşı olur.” Sinek, her nerede şeker ya da şekerli bir nesne olursa etrafında olmasından ötürü sofracıbaşı olarak nitelenmektedir:

Vay ki öper leb-i cânânı Mesîhî ol hâl

Çâşnîgîr olur kanda ise kanda meges (MD, G. 103/8)

Ahmed Paşa, sevgilinin vuslatını sofracıbaşına teşbih etmekte; dünyada her ne arzu varsa o sofracıbaşının hazır ettiğini söylemektedir. Sevgilinin vuslatı, âşığın arzu edebileceği her şeyi önüne hazır getirir:

Bu gün bir ârzû kalmaz cihânda

Ki hân-sâlâr-ı vaslın hâzır etmez (APD, Kt. 7)

5.5.Helvâcı (Helvâyî)

Helvacı, helva yapan kişilerdir. Nesîmî bir tuyuğunda, sevgilinin dudaklarının methederken o dudakların tatlılığının çeşitli helvalar yapan helvacıları dahi utandıracağını dile getirmektedir:

İy harâmî gözlerün yağmacılar

Ka‘be yüzündür melâ’ik hâcılar

‘İşkuna ümmet olandur nâciler

İy tudagundan hacil halvâcılar (ND, Tu. 70)

5.6.Kannâd

Aks-i lâ'linden dükânın (dü kânın) çeşm-i ter zeyn eylemiş

Şîşede kannâdlar rengîn şeker zeyn eylemiş (NBD, G. 252/1)

Kannâd, şeker yapan, şekerçi demektir. Necâtî Bey, sevgilinin kırmızı dudaklarının aksinin ıslak gözleri süslemesini şekerçilerin renkli şekerlerle şişeleri süslemesi şeklinde tahayyül etmektedir.

5.7.Ocak (Furn, Tenûr, Tennûr)

Ocak, ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma, ısınma vb. amaçlarla kullanılan yer manasındadır (Türkçe Sözlük, 2005: 1488). Ocağın tütmesi o evde sıcak bir yemeğin, sıcak bir ortamın olduğu anlamına geldiği için mutlu bir evin sembolüdür. Bu yüzden bedduaların en kötüsü de ocağı sönesice, ocağı batasıca, ocağına incir ağacı dikilesicedir (Kut, 2000a: 39). Türklerde aş ocağı kutsiyeti olan bir unsurdur. Ateşe kötü bir şey atmak, söndürmek için üstüne su dökmek, kor ateşi başkasına vermek doğru kabul edilmez (Araz, 1996: 20).

Dîvân şiirinde ocak, gökyüzü, âşığın gönlü, sînesi, ciğeri ile teşbih içinde kullanılmıştır. Ahmedî, fırının isli olmasını “yüz karalığı” olarak tahayyül eder. “Sana fırın gibi yüz karalığı gerekmiyorsa sac gibi ekmek için hırs ateşine yakılma.” Sözleriyle şair, hırsına kurban olup bir ekmek (hedef) için utanılacak bir duruma düşmekten sakınmayı salık vermektedir:

Gerekmez ise sana furn bigi yüz karalılı

Yahılma hırs odına etmeg için eyle ki sac (AD, K. 15/3)

Ahmed Paşa, “Lütfunun sofrasıyla kerem ekmeği çok olduğundan beri ay ile güneşe gök fırınında kuru ekmek denilir.” Diyerek gökyüzünü fırına ay ile güneşi de ekmeğe benzetip sevgilinin güzellik sofrasının yanında onlara kuru ekmek denileceğini belirtmektedir:

Gök tenûrunda kuru kurs okunur mihr ile mâh

Hân-ı lutfunla firâvân olalı nân-ı kerem (APD, K. 20/18)

Mesîhî, rakibi kara yüzlü olarak nitelemekte, kurum ile aralarında ilgi kurmaktadır. “Nasıl ki kurum çok olduğunda ocak tutuşur(sa) (ben de) kara yüzlü rakibi andıkça âh ederim.” Kurum çok olduğunda ocağın tutuşacağı gibi âşık da sevgilinin etrafında dolaşan, kendisine engel olan rakibi görence daha fazla “âh” etmektedir:

Andukça kara yüzlü rakîbi iderem âh

Niteki kurum çoğ olıcak tutuşur ocak (MD, G. 124/4)

Cem Sultan, dünyaya kebab kokusu dolarsa bunda ayıplanacak bir şey olmadığını gönlünün dert, sıkıntı ocağında kebab pişirdiğini dile getirmektedir:

Tolarsa tan degül ‘âlem yine bûy-ı kebâbıla

Çü biryân bişürür gönlüm bu gün mihnet ocağında (CSD, G. 286/5)

“(Ey sevgili!) Dünya yine kebab kokusuyla dolarsa ayıp değil. Çünkü gönlüm bugün mihnet ocağında kebab pişirir.”

5.8.Şerbetçi

Şerbet satan kişidir. Osmanlı şenliklerinde şekerciler Ahî birlikleri içinde yer alırken şerbetçiler de şerbetçiyan adı altında bu esnaf birlikleri içinde yer alırdı. Geçit törenlerinde şekerden yapılmış heykeller taşıyıp ellerinde biri kırmızı-beyaz, diğeri rengârenk iki bayrak taşırlardı (Akçiçek, 2002a: 751). Mesîhî, Edirne şehrengizinde bir şerbetçi güzelinden bahsetmekte, bu güzelin çenesinin altını elmaya, sözlerini cüllâb tatlısına, dudaklarını ise şekere teşbih etmektedir:

Biri şerbetçi-oglı sîb-gabgab

Sözin cüllâb itmiş ol şeker-leb (MD, Ş.154)

SONUÇ

Yapmış olduğumuz çalışma ile 14 ve 15. yüzyıl Dîvân şairleri içinde, dönemini temsil gücüne sahip belli başlı isimlerden olan Kadı Burhaneddin, Ahmedî, Nesîmî, Cem Sultan, Ahmed-i Dâ'î, Mihrî Hatun, Mesîhî, Necâtî Beg, Ahmed Paşa ve Şeyhî dîvânlarının tamamını ayrıntılı bir şekilde taramak suretiyle var olan “Mutfak Kültürü” unsurları ve bunlarla ilgili kurgulanmış olan çeşitli benzetme, tasavvur, tahayyül vb. kullanımları tespit etmeye çalıştık. Belirlenen ve hayli zengin olduğu görülen bu malzemelerin değerlendirilmesiyle söz konusu dîvânlardaki mutfak kültürü unsurlarının türlü şekillerde ele alındığını, onlara hayli zengin anlamlar yüklendiğini, birçok benzetme ve çağrışımlara vasıta kılındıklarını gördük.

Çalışmamızın ilk bölümünü oluşturan “Yiyecekler” maddesinin çeşit olarak dîvânlarda en fazla yer verilmiş olan unsur olduğunu belirledik. Bu bölümde ele alınan birçok yemeğin, meyvenin, tatlının çeşitli teşbih ve tasavvurlarla ele alındığını gördük. Örneğin kebabın pişmesi ile âşığın ciğerinin aşk ateşiyle yanması arasında ilişki kurulmuş; hurma, tadı ve rengi nedeniyle sevgilinin dudakları için benzetilen durumunda kullanılmıştır. Günlük hayatımızda her Türk sofrasının olmazsa olmazı ekmeğe, tuz; yemeklerinde kullandığı yağ; fakir halkın azığı olan peynir, soğan; Türk sofralarının ilk yemeği çorba; biraz daha özenli sofraların süsü çeşitleriyle birlikte kebablar, balık yemekleri; yemeklerden sonra severek tüketilen tatlılar, meyveler; içki sofralarının vazgeçilmezi mezeler, çeşitli şekerlemeler; yemeklerimize tat veren, iştah açan baharatlar; çeşitli ve lezzetli yemeklerini yaptığımız sebzeler, tahıllar gibi çok çeşitli yiyeceklerin beyitlerde çeşitli vesilelerle kullanıldığını tespit ettik.

Yemeklerden en fazla çeşitleriyle birlikte kebaba yer verilmiştir. En az geçen ise bir beyitle balık yemeğidir. Katkı maddelerinden en fazla şeker, en az sirke geçmektedir. Baharat kullanımıyla misk sadece bir beyitte geçmektedir.

İçecekler arasında rengi ve sarhoş edici özellikleriyle en fazla şaraba yer verildiğini gördük. Şairler, şarap içmeden güne başlamadıklarını, onun ruha ferahlık verdiğini söyleyip mecazen sevgilinin dudakları, âb-ı hayât yerine kullansalar da kötülüklerin anası, kâfir azığı, şeytan pisliliği olarak yerildiği beyitlere de rastlanmaktadır. Şairler, şarap dışında rakı, şıra, su, şerbet, hoşaf, süt gibi içeceklere de yer vermişlerdir. Osmanlının kahveyi 16. yy.da tanıması nedeniyle beyitlerde rastlanmaması normal

olmakla birlikte Türklerin ana içeceklerinden olan ayrana beyitlerde tesadüf edilmemesi dikkat çekici bir durumdur.

Dîvânlarda geçen mutfak eşyalarına baktığımızda en fazla câm, sâgar, ayak, peymâne vb. adlarla kadeh yer almaktadır. Testi, ibrik, çanak, kâse, küp, maşrapa, tâs gibi içki konulan kapların yanı sıra bıçak, elek, havan, kazan, kevgir, tuzluk, sahan, sofrası, tabak, tepsi gibi mutfakta kullanılan diğer eşyalar da çeşitli vesilelerle yerini bulmuştur.

Taranan dîvânlarda mutfak kültürünün maddî unsurları yanında halk bilimi ile ilgili unsurlarını da tespit ettik. Klasik Türk Edebiyatı'nın hayattan kopuk olduğu yönündeki olumsuz eleştirilere bir cevap niteliğinde olan şiir metinlerinde pek çok folklorik unsurun yer aldığını gördük. Büyük sofralar kurmak, yemek yerken konuşmamak, yemeğin sonunda tatlı yenilmesi gibi sofrası âdâpları; acı patlıcanı kırağı çalmaz, bal belasız olmaz, bal tutan parmağını yalar, üzümünü ye bağını sorma, tuz-ekmek hakkı, güzelsiz olmayız oluruz etsiz ekmezsiz gibi atasözü, deyim ve halk deyişleri; gül suyuyla ağız yıkamak, ölünün ardından helva yemek, hasta ziyaretlerine şeker götürmek, sevgiliye meyve hediye etmek gibi âdetlere, geleneklere de yer verildiğini tespit ettik. Bunlar aracılığıyla şairlerin yaşadıkları dönemlerin kültürel ve sosyal hayatına, özellikle de kullanılan dile ilişkin önemli bilgiler elde etmekteyiz.

“Müteferrik Unsurlar” bölümünde incelenen azık, gıda, lokma; mutfakla birebir ilişkili olduğu halde dönem itibarıyla mutfak diye adlandırılan sınırlar içerisinde olmaması dolayısıyla bir mutfak eşyası diye nitelenemeyen ocak; mutfakla ilgili bazı meslek gruplarının da beyitlerde yer aldığı görülmektedir.

Beş bölüme ayırdığımız tezimizin tüm bölümlerinde Dîvân şairlerinin mutfak kültürü unsurlarını gerçekçi, simgesel ve karma olmak üzere üç temel bakış açısıyla değerlendirdiklerini gördük.

Şairler mutfak kültürü unsurlarını, gerçek anlamlarının yanı sıra mecazî anlamlarıyla da kullanmış, yemeğin hazırlanışından ikram edilmesine değin her aşamasını ele almışlardır. Meyve, sebze ve hububatlar şekil, renk, koku, boyut, fayda, zarar gibi türlü özellikleriyle; mutfakta kullanılan kap-kacak, kullanım özelliklerine göre değerlendirilmiştir.

Beyitlerde, mutfak kültürü unsurları aracılığıyla dinî ve tasavvufî unsurlara telmihler de yapılmıştır. Ayrıca mutfakta kullanılan eşyalar, doğadaki farklı nesnelere benzetilmektedir. Sîh-dal örneği bunlardan sadece bir tanesidir.

Biz bu çalışmamızda yaklaşık yedi yüz yıllık bir ömre ve son derece zengin bir içeriğe sahip olan Dîvân şiirini başlangıcı ve gelişmeye yüz tuttuğu dönemler olan 14 ve 15. yüzyıllarda yalnız mutfak kültürü unsurları yönüne seçkin 10 şairin dîvânı ekseninde dikkat çekmeye çalıştık. Bu şiirin tüm yönleri ve zenginliğinin ortaya çıkarılabilmesi için öncelikle benzer çalışmaların diğer şairler ve yüzyıllar için de yapılması, ardından aynı veya farklı yüzyıllarda yaşamış olan şairlere ait metinlerin karşılaştırılması, var olan ortak noktalar ile farklı yanların belirlenmesi ile mutfak kültürünün nasıl bir gelişim çizgisi izlediğini ortaya koymak gerekmektedir. Tezimizin bu yoldaki çabalara bir nebze de olsa katkı sağlamış olması aynı zamanda temennimizdir.

KAYNAKLAR

- Abdülaziz Bey (1995), *Osmanlı Âdet, Merâsim ve Tabirleri: Toplum Hayatı*, Haz: Kâzım Arısan ve Duygu Arısan Günay, C.2, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- ACALOĞLU, Arif (2004), “Geleneksel Kültürde Tuzun Semiyolojik İşlevi ve Türk Kültür Geleneğinde Tuz”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s.133-141, İstanbul.
- AÇA, Mehmet (2008), “Türk İnanış ve Düşünüş Sistemlerinde Meyve”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 239-261.
- Ahmet Vefik Paşa (2000), *Lehçe-i Osmanî*, Haz: Recep Toparlı, TDK, Ankara.
- AKÇAY, Mustafa (2008), “İslâmiyet’te Nar”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s.114–125.
- AKÇİÇEK, Eren (2002a), “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, Haz: M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Kitabevi, s. 745-769, İstanbul.
- AKÇİÇEK, Eren (2002b), “Gıda Kültürümüzde Lüle Kaymağı”, Haz: M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Kitabevi, s. 308-316, İstanbul.
- AKDOĞAN, Yaşar (1979), *Ahmedî Divânı II. Tenkitli Metin* İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Doktora Tezi.
- AKGÜNDÜZ, Ahmed (1993), *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri, 6. Kitap Kanunî Devri Kanunnâmeleri, II. Kısım Eyâlet Kanunnâmeleri (II)*, C.6, FEY Vakfı Yayınları, İstanbul.
- AKSOY, Mustafa (2007), “XVI. Yüzyıl Şuarâ Tezkireleri ile Necâtî’nin Şiirlerine Göre Anadolu Türk Edebî Dilinin Gelişiminde Deyim ve Atasözü Kullanımı”, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 16, Aralık, s. 141-162.

- AKSOY, Ömer Asım (1988), *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü-I. Atasözleri Sözlüğü*, İnkılâp Yayınları, İstanbul.
- Ali Nazîmâ ve Faik Reşad (2002), *Mükemmel Osmanlı Lüğati*, Haz. Necat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andı, Erol Ülgen, Nuri Sağlam, Ali Şükrü Çoruk, TDK, Ankara.
- ALTINTAŞ, Ayten (2009), *Gül, Gül Suyu: Tarihte Tedavide ve Gelenekteki Yeri*, Maestro Reklamcılık, İstanbul.
- Ana Britannica* (1986) “Bakla”, C. 3, s. 214, Ana Yayıncılık, İstanbul.
- Ana Britannica* (1987), “Buğday”, C. 5, s. 60, Ana Yayıncılık, İstanbul.
- Ana Britannica* (1987), “Dut”, C.7, s. 550, Ana Yayıncılık, İstanbul.
- Ana Britannica* (1989), “Patlıcan”, C. 17, s. 459, Ana Yayıncılık, İstanbul.
- Ana Britannica* (1990), “Şeker” C.20, s. 255-257, Ana yayıncılık, İstanbul.
- ANADOL, Cemal (1990), *Şifalı Bitkiler ve Şifalı Sular Ansiklopedisi*, Türkmen Kitabevi, İstanbul.
- ANLI, R. Ertan (2006), *Bağlar Güzeli Üzüm ve Üzüm Kültürü*, YKY, İstanbul.
- Antika Ansiklopedisi* (1998), Antik A.Ş. Kültür Yay., s. 162, 168, 216, 270, İstanbul.
- ARAZ, Nezihe (2000), “Osmanlı Mutfağı”, Haz: Nihal Kadioğlu Çevik, *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 7-19, Ankara.
- ARAZ, Nezihe (1996), “Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım”, Haz: Semahat Arsel, *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Vehbi Koç Vakfı Yay., s. 18-37, İstanbul.
- ARGUNŞAH, Mustafa ve Müjgan Çakır (2005) (Haz.), *15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Muhammed Bin Mahmûd Şirvânî, Gökkubbe Yayınları, İstanbul.
- ARLI, Mine ve Nermin Işık (1994), “Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri”, Editör: Toygar, Kamil, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1994*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 1-16, Ankara.

- ARLI, Mine (1982), “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış” *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 19-33, Ankara.
- ARSEVEN, Celâl Esad (1950), *Sanat Ansiklopedisi*, C. 1, MEB. İstanbul.
- ARSEVEN, Celâl Esad (1947), *Sanat Ansiklopedisi*, C. 2, MEB. İstanbul.
- ARSEVEN, Celâl Esad (1950), *Sanat Ansiklopedisi*, C. 3, MEB. İstanbul.
- ARSEVEN, Celâl Esad (1952), *Sanat Ansiklopedisi*, C. 4, MEB. İstanbul.
- ARSLAN, Mehmet (2007), *Mihri Hâtin Divânı*, Amasya Valiliği Yayınları, Amasya.
- ARSLAN, Mehmet (2000), “Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler” *Osmanlı Edebiyat-Tarih-Kültür Makaleleri*, Kitabevi, s. 431-461, İstanbul.
- AYAN, Hüseyin (2002), *Nesîmî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Türkçe Divânının Tenkidli Metni*, C. 1, TDK, Ankara.
- AYAN, Hüseyin (2002), *Nesîmî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Türkçe Divânının Tenkidli Metni*, C. 2, TDK, Ankara.
- AYBET, Nahid (1989), *Füzûlî Dîvanın'da Maddî Kültür*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BAKIR, Abdulhalik (2000), *Ortaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, Bizim Büro Basımevi, Ankara.
- BAKTIR, Mustafa (1988), “Afyon”, *DİA*, C.1, s. 442-443, İstanbul.
- BATİSLAM, Dilek (2003), “Divan Şiirinde Âşık, Sevgili, Rakip Üçlüsü ve Ölüm”, *Folklor / Edebiyat*, C.IX, S.34, s.186-199, Ankara.
- BATİSLAM, Dilek (2003), “15. Yüzyıl Divan Şiirinde Halk Kültürü”, *Folklor/ Edebiyat*, C. 9, S.33, s. 123-129, Ankara.

- BAYRAM, Yavuz (2007a), “Klâsik Türk Şairlerinin Gözüyle Meyveler”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 2/4, Fall, s. 220-227.
- BAYRAM, Yavuz (2007b), “Dîvân Şiirinde Tarımsal Ürünler”, *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi*, Özel Sayı, s. 81-96, Ankara.
- BAYRAM, Yavuz (2007c), “Klâsik Türk Siirinde Duyguların Dili: Çiçekler”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 2/4, Fall, s. 209–219.
- BAYTOP, Turhan (1995), “Esrâr”, *DİA*, C.11, s. 431–432, İstanbul.
- BAYTOP, Turhan (1997), “Haşhaş”, *DİA*, C.16, s. 403, İstanbul.
- BAYTOP, Turhan (1984), *Türkiye’de Bitkiler İle Tedavi*, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul.
- BAYTOP, Turhan (1994), *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, TDK, Ankara.
- BELGE, Murat (2001), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- BERK, İlhan (1982), *Şifalı Otlar Kitabı*, Karacan Yayınları, İstanbul.
- BEYOĞLU, Süleyman (2004), “Osmanlı Devletinde ‘Tuz’a Dair Bazı Problemler (1914-1923)”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s. 201-207, İstanbul.
- BİLGİN, Arif (2008), “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Editörler: Bilgin, Arif ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 71-91, Ankara.
- BİLGİN, Arif (2004), “Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s. 281-296, İstanbul.
- BOYRAZ, Şeref (2009) “Okuntu’dan Davetiye’ye Bir Dönüşüm Anatomisi, The Anatomy Of A Transformation From Okuntu To Wedding Cards”, *Millî Folklor*, Yıl 21, Sayı 84, s.87-96.

- BOZKURT, Nebi (1998), “Hurma”, *DİA*, C.18, s. 391–393, İstanbul.
- BOZKURT, Nebi (2000), “İçki”, *DİA*, C. 21, s. 455, İstanbul.
- BAKTIR, Mustafa, (2000), “İçki”, *DİA*, C. 21, s. 458, İstanbul.
- BÜNGÜL, Nurettin Rüştü (t.y.), *Eski Eserler Ansiklopedisi*, C. 1, Tercüman Gazetesi, İstanbul.
- BÜNGÜL, Nurettin Rüştü (t.y.), *Eski Eserler Ansiklopedisi*, C. 2, Tercüman Gazetesi, İstanbul.
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi* (1986), “Fındık”, C.7, s. 4073, Gelişim Yayınları, İstanbul.
- CEYLAN, Ömür (2005), “Taşranın Altın Çiçeği Safran”, *Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI, Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu’na Armağan II*, s. 1-13, İstanbul.
- CUNBUR, Müjgân (1982), “Mevlana’nın Mesnevi’sinde ve Divân-ı Kebir’inde Yemekler”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 69-85, Ankara.
- ÇAĞIN, H. Kemal (2004), *Bitkilerin Gizli Dünyası II*, Bulut Yayınları, İstanbul.
- ÇAĞIN, H. Kemal (2005), *Bitkilerin Gizli Dünyası III*, Bulut Yayınları, İstanbul.
- ÇAVUŞOĞLU, Mehmed (2006), *Divanlar Arasında*, Kitabevi, İstanbul.
- ÇELİK, Murat (2002), *Orta Asya’dan Günümüze Türk Mutfağı: Hoşafklar, Kompostolar, Şerbetler, Şuruplar*, Mehtap, İstanbul.
- DAĞDEVİREN, Musa (Kış 2009), “Şerbet, Şurup, Hısım ve Akraları”, *Yemek ve Kültür*, S. 15, s. 122-131.
- DALBY, Andrew (2004), *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*, Çev.: Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul.

- DENİZ, Sebahat (2006), “Meyveli Teşbihler”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Dilek Herkmen, *Meyve Kitabı*, Kitabevi, s. 579-597, İstanbul.
- DEVELLİOĞLU, Ferit (2003), *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Aydın Kitabevi, Ankara.
- DİLÇİN, Cem (1983), *Yeni Tarama Sözlüğü*, TDK, Ankara.
- DOĞANBEY, Nurettin (1989), “Türk Mutfak Kültürü”, *II. Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 3-10 Eylül 1988*, Dzl: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, s. 127-133, Konya.
- D’OHSSON (t.y.), *18. Yy Türkiye’sinde Örf ve Âdetler*, Çev.: Zerhan Yüksel, Tercüman Gazetesi, İstanbul.
- EKSEN, İlhan (2008), *İstanbul’un Tadı Tuzu: Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, Everest Yayınları, İstanbul.
- ERENOĞLU, Dilek (2007), “Güvâhî”den Günümüze Atasözleri ve Deyimler”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 2/4 Fall*, s.1150-1167.
- ERGİN, Muharrem (1980), *Kadı Burhaneddin Divânı*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul.
- ERSOYLU, İ. Halil (1989), *Cem Sultan’ın Türkçe Divân’ı*, TDK, Ankara.
- ERTÜRK, Mustafa (1997), “Havz-ı Kevser”, *DİA*, C. 16, s. 546-549, İstanbul
- ERTÜRK, Necip (1971), *Türk Tatlı Sanatı*, Kırıl Matbaası, İstanbul.
- Erzurumlu İbrahim Hakkı (t.y.) , *Mârifetnâme*, Sadeleştiren: M. Fuad Başar, KITSAN, İstanbul.
- EYUBOĞLU, İsmet Zeki (1995), *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Sosyal Yayınlar, İstanbul.
- Fahriye (2002), *Ev kadını*, Çev: Erdemli, Leman ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul.

- FAROQHÎ, Suraiya (1997), *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev.: Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Gelibolulu Mustafa Ali (1978), *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinde Ziyafet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l mecâlis)*, Haz: Orhan Şaik Gökyay, C. 1, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- GODARD, Odile (2006), “Sofraya Buyrun ya da Bir Gastronomu Mutlu Eden Şeyler”, Çev: Ayça Sezen, *Yemek ve Kültür*, S. 6, s. 98-115.
- GÖKTAŞ, Uğur (1994), “Helva”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayınları, s. 48-49, İstanbul.
- GÖLPINARLI, Abdülbâki (1963), *Alevî-Bektâşî Nefesleri*, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- GÜÇER, Yalçın, Hacı Ali Güleç, Alper Güven (2008), “Bal Şarabı Üretimi”, *Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008*, s. 315-318, Erzurum.
- GÜLHAN, Abdülkerim (2008), “Divân Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 345-375.
- GÜLTEKİN, R. Eser (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*, Volume 3/5, Fall, s. 9-31.
- GÜMÜŞ, M. Sıddık, *Tam İlmihâl Se'âdet-i Ebediyye*, Hakikat Kitâbevi, İstanbul.
- GÜNAL, Nurten (2008), “Türk Dünyasında İncir Kültürü”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 561-581.
- GÜNAY, Vehbi (2008), “İncir Çevresinde Sosyal Hayat”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 551-560.

- GÜNAY, Vehbi (2004), “Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Yeri Üzerine”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s. 105-112, İstanbul.
- GÜRSOY, Deniz (2004), *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- GÜRSOY NASKALİ, Emine (2008), “Kültür Tarihimizde Meyve”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 1-5.
- GÜVÂHÎ (1990), *Pend-nâme: Öğütler ve Atasözleri*, Haz. Mehmet Hengirmen, Kültür Bakanlığı yayınları, Ankara.
- Hadiye Fahriye (2002), *Tatlıcibaşı*, Çev: Renda, Dünder, Eren Sagay, Gülçin Hacıbeyoğlu, İzi Karakaş, Mebrure Kazokoğlu, Sadık Karamustafa, Selin İpek, Serra Türel, Şeyda Oğuz, Tansu Erkal Komar, Vağarşak Seropyan, Yıldız Altınok, Yücel Demirel, Bateş Yay., İstanbul,
- HALICI, Feyzi (Haz.) (1992), *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi*, TDK, Ankara.
- HALICI, Nevin (1989), “Anadolu Mutfağı'nda Haşhaş”, *II. Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 3-10 Eylül 1988*, Dzl: Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, s. 170-175, Konya.
- HALICI, Nevin (1988), "Türk Halk Mutfağı", Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Türkiye 25-30 Eylül 1986, Düz. Feyzi Halıcı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 123-140, Ankara.
- Hasan Bahri (1997), *Esrarkeşler*, Haz: Süha Ünsal, Kebikeç Yayınları, Ankara.
- HARMANCI, M. Esat (2006), “Klâsik Türk Siirinde Üzüm”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Dilek Herkmen, *Meyve Kitabı*, Kitabevi, s. 107-127, İstanbul.
- Hayat Ansiklopedisi* (t.y.), “Arpa”, C.1, s. 271, Hayat Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi* (t.y.) “Hıyar”, “Fıstık” C. 3, s. 1544, 1205, Hayat Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi* (t.y.) “Kabak” C. 4, s. 1802, Hayat Yayınları.

<http://tdkterim.gov.tr/atasoz/>, 30.08.2010.

http://tr.wikipedia.org/wiki/Çin_mutfacı, 08.05.2010.

http://www.astroset.com/bireysel_gelisim/sembol/s3.htm, 02.09.2010

İNALTONG, Tijen (2007), “Türk Mutfağında Dutun Yeri”, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2006-2007*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara.

İSEN, Mustafa ve Cemâl Kurnaz (1990), *Şeyhî Divânı*, Akçağ Yayınları, Ankara.

İVGİN, Hayrettin (1984) “Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri: 17-18 Aralık 1983 İstanbul*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları, s. 77-85, Ankara.

KALAFAT, Yaşar (2001), “Türk Halk İnançlarında Sarımsak ve Soğan İle İlgili Hususlar”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001*, Haz. Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 85-89, Ankara.

KAPLAN, Yunus (2009), “Sâbit’in Şiirlerinde Atasözleri, Deyimler ve Halk Söyleyişleri”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Volume 4/4 Summer, s. 599- 635.

KAYA, Bayram Ali (Şubat 1999), “Azmî-zâde Hâletî Dîvânı’nda Atasözleri ve Deyimler”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 118, s. 149-168, İstanbul.

KAYA, Bayram Ali (2003), *Azmî-zâde Hâletî Dîvânı, Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserler ve Dîvânının Tenkitli Metni*, Harvard Üniversitesi, Yakın Doğu Dilleri e Medeniyetleri Bölümü.

KIRIMLI, Yüksel (2004), “İnanç, Nazar ve Nazara Karşı Tuz”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s. 65-73, İstanbul.

KOŞAY, Hamit Z. ve Akile Ülkücan (1961), *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfacı*, MEB, Ankara.

- KÖYMEN, Mehmet Altay (1982), “Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 35-45, Ankara.
- KUT, Günay (2000a), “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü”, Haz: Nihal Kadioğlu Çevik, *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 39-49, Ankara.
- KUT, Günay (2000b), “Divan Edebiyatında Bezm, Âlât-ı Bezm ve Âdâb-ı Sohbet”, *Yeni Türkiye*, Yıl 6, S. 34, Osmanlı Özel Sayısı 4, Ağustos.
- KUT, Günay (1997), “İlm-i Hal Kitaplarında Yeme-İçme ve Gelenek-Görenekle İlgili Malzemeler”, *V. Milletler arası Türk Halk Kültürü Kongresi: Gelenek Görenek İnançlar Seksiyon Bildirileri*, TC. Kültür Bakanlığı, s. 291-302, Ankara.
- KUT, Günay (1996), “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”, Haz. Semahat Arsel, *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Vehbi Koç Vakfı Yay. s. 38-68.
- KUT, Günay (1986) (Haz.), *Et-Terkibât-ı Fî Tabhi'l-Hulviyyât: Tatlı Pişirme Tarifleri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara.
- KÜÇÜK, Sabahattin (1994), *Bâkî Dîvânı*, TDK. Ankara.
- KÜÇÜKASLAN, Nazife (2009), “Yemekte Görgü Kuralları ve Sosyo-Kültürel Açından Önemi”, *PARADOKS, Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi, (e-dergi)*, <http://www.paradoks.org>, ISSN 1305-7979, Yıl:5 Sayı:1 (Ocak)
- KÜLTÜRAL, Zuhâl (2006), “Meyve Kelimesi”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Dilek Herkmen, *Meyve Kitabı*, Kitabevi, s. 351-362, İstanbul.
- KÜNAY, İsmail Safa (1946), *Şarapçılık: Teknolojisi, Şarap ve Çeşitlerinin Ayır Ayır İmâl Tarzları, Muhafaza Usulleri, Hastalıklar*, Tekel Genel Müdürlüğü, İstanbul.
- Larousse Gastronomique* (2005), “Akide Şekeri”, “Alabalık”, “Armut”, “Çin”, “Elma Şarabı”, C.1 (A-K), s. 15, 16, 43, 236-240, 336, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Larousse Gastronomique* (2005), “Fransız Mutfağı”, C. 2 (L-Z), s. 379-384, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

- İSEN, Mustafa (1999), *Latîfî Tezkiresi*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- LEVEND, Agâh Sırrı (1943), *Divân Edebiyatı Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mefhumlar*, İnkılâp Kitapevi, Burhaneddin Matbaası, İstanbul.
- LEVEND, Agâh Sırrı (1980), *Divân Edebiyatı Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mefhumlar*, Enderun Kitabevi, İstanbul.
- MENGİ, Mine (1995), *Mesîhî Dîvânı*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi* (1969), “Nar”, C.9, s. 227, Meydan Yayınevi, İstanbul.
- Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi* (1971), “Gıdâ”, C.5, s. 154, Meydan Yayınevi, İstanbul.
- Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi* (1969), “Yulaf”, C.12, s. 839, Meydan Yayınevi, İstanbul.
- Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi* (1969), “Sebze”, C.11, s. 106, Meydan Yayınevi, İstanbul.
- Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedi* (1969), “Narenciye”, C.9, s. 229, Meydan Yayınevi, İstanbul.
- Mütercim Âsım Efendi (2000), *Burhân-ı Katı*, Haz: Mürsel Öztürk ve Derya Örs, TDK, Ankara.
- NAHYA, Zümrüt (1984), “Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 91- 101, Ankara.
- ONAY, Ahmet Talât (2007), *Açıklamalı Divân Şiiri Sözlüğü*, Haz: Cemal Kurnaz, Birleşik yayınevi, Ankara.
- ÖGEL, Bahaddin (1978), *Türk Kültürü Tarihine Giriş: Türklerde Yemek Kültürü: Göktürklerden Osmanlılara*, C. 4, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

- ÖGEL, Bahaddin (1984), “Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri: 17-18 Aralık 1983*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 17-20, Ankara.
- ÖNDER, Mehmet (1987), *Antika ve Eski Eserler Ansiklopedisi*, Mısırlı Yayınları, İstanbul.
- ÖZDEMİR, Hasan (1993), “Şarabın İcadı ve Dört Vasfı”, *Türkoloji Dergisi*, C.XI, Sayı 1, s.135-136.
- ÖZMEN, Mehmet (2001), *Ahmed-i Dâ‘î Divânı (Metin-Gramer-Tıpkıbasım)*, C. 1, TDK, Ankara.
- ÖZKAN, Ömer (2007), *Divân Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XVI-XV. yüzyıl)*, Kitabevi, İstanbul.
- ÖZTOPRAK, Nihat (2006) “Meyve ile İlgili Âdetler”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Dilek Herkmen, *Meyve Kitabı*, Kitabevi, s. 563–578, İstanbul.
- ÖZTÜRK, Levent (2008), “Sevginin Sembolik Betimi: Elma”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5 Fall, s. 607-614.
- ÖZTÜRK, Nazif (1999), “Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü”, Haz: Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 27-48, Ankara.
- PALA, İskender (2008), *Ansiklopedik Divân Şiiri Sözlüğü*, Kapı Yayınları, İstanbul.
- PALA, İskender (2004), “Tuz Ekmek Hakkını Gözeten Şairler”, Editörler: Gürsoy Naskali, Emine ve Mesut Şen, *Tuz Kitabı*, Kitabevi, s. 145-152, İstanbul.
- PALA, İskender (2000), *İki Dirhem Bir Çekirdek*, Babıali Kültür Yayıncılığı, İstanbul.
- PAMUK, Arif (1981), *Şifalı Bitkiler ve Emraz*, Pamuk Yayınları, İstanbul.
- RUSKA, J. (1979), “Şeker”, *İA*, C. XI, MEB, İstanbul.
- SÂMÎ, Şemseddin (2002), *Kâmûs-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul.

- SARI, Nil (1982), “Osmanlı Sarayı’nda Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s. 245-255, Ankara.
- SEFERCİOĞLU, M. Nejat (2001), *Nev’i Dîvânı’nın Tahlili*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- SEFERCİOĞLU, M. Nejat (2008), “Meyve Redifli Gazeller”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 321-344.
- SEFERCİOĞLU, M. Nejat (1985) (Haz.), *Türk Yemekleri: XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara.
- SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip (2001) “Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri” *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001*, Haz: Kazım Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s.129-148, Ankara.
- SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip (1997), “Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi”, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi*, Yıl: 4, S. 11, s. 28-33.
- SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip ve Ayşe Özfer Özçelik (2005), “Eski Türk Besinleri ve Yemekleri”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005*, Haz. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 7-54, Ankara.
- ŞAVKAY, Tuğrul (2000), “Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine”, Haz: Nihal Kadioğlu Çevik, *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 21-37, Ankara.
- ŞEN, Fatma Meliha (2002), *Tacizade Cafer Çelebi Divânı’nda XV. ve XVI. yüzyıl Osmanlı toplum hayatı*, Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- ŞENOCAK, Ebru (2007), “Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri”, *Milli Folklor*, Yıl: 19, Sayı 76, s. 164-172.
- ŞENTÜRK, Atilla (Ağustos 1993), “Klasik Osmanlı Edebiyatı Işığında Eski Âdetler ve Günlük Hayattan Sahneler II”, *Türk Dili*, Sayı 500, s. 211-223.
- ŞİMŞEK, Esmâ (2008), “Ölümsüzlük İlacı Elma”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 193–204.
- ŞÜKÛN, Ziya (1967a), *Farsça-Türkçe Lûgat Gencine-i Güftar Ferheng-i Ziya*, C.1, MEB, İstanbul.
- ŞÜKÛN, Ziya (1967b), *Farsça-Türkçe Lûgat Gencine-i Güftar Ferheng-i Ziya*, C.2, MEB, İstanbul.
- TARLAN, Ali Nihat (1992), *Ahmet Paşa Divânı*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- TARLAN, Ali Nihat (1992), *Necâtî Beg Divânı*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- TARLAN, Ali Nihat (1992), *Hayâlî Divânı*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- TEKİNEŞ, Ayhan (2008), “Tıbb-ı Nebevî’de Meyve”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, s. 134-142.
- TEKİNŞEN, K. Kaan, Özlem Tokuşoğlu, Ahmet Uhri, Nazlı Pişkin, Tijen İnaltong, Nilhan Aras, (t.y.), *Peynir Dair...*, Editör: Ceylan, Ayla, Metro Kültür Yayınları, İstanbul.
- TERZİOĞLU, Arslan (1992), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- TEZCAN, Mahmut (1982), “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, s.113-132, Ankara.
- TEZCAN, Semih (1998), *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yay., İstanbul.

- TOLASA, Harun (2001), *Ahmet Paşa'nın Şiir Dünyası*, Akçağ Yayınevi, Ankara.
- TUFAN, Ömür (2008), "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", Editörler: Bilgin, Arif ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 125-135, Ankara.
- TUNÇ, Semra (2005), "Dîvân Şiirinde Hz. İbrahim ve 'Ades Kıssasına Dair", *S.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 17, s.123-131, Konya.
- Türkçe Sözlük* (2005), 10. Baskı, TDK Yayınları, Ankara.
- ULUCAN, Mehmet (2005), "Muvakkitzâde Mehmed Pertev'in Divanında Atasözleri ve Deyimler", *İlahiyat Fakültesi Dergisi* 10:2, s.49-80.
- USTAER, Celal (2005), "Mutfağın İmparatoru Soğan, İmparatoriçesi Sarımsak", *Yemek ve Kültür*, S. 3, s. 128-132.
- ÜÇER, Müjgan (1983) "Folklörümüzde Bal", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri: Maddi Kültür*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli folklor Araştırma Dairesi Yayınları, C. 5, s. 255-270, Ankara.
- ÜNVER, Süheyl (1952), *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, Türk Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- ÜNVER, Süheyl (1982), "Selçuklular, Beylikler Ve Osmanlılarda Yemek Yemek Usûlleri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*, s. 1-13, Ankara.
- YALÇIN, Ayhan (2000), *Baharat Dünyası: Baharat ve Popüler Otlar Ansiklopedisi*, Geçit Kitabevi, İstanbul.
- YAMAN, Renan (1988), "Türk Mutfağının Yabancı Yemek Kültürlerine Kıyasla Farklılığı", *I. Milletlerarası Yemek Kongresi: Türkiye 25-30 Eylül 1986*, Haz: Feyzi Halıcı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 319-341.
- YAZIR, Elmalılı Hamdi, (t.y.), "Kur'ân-ı Kerim ve İzahlı Meâli", Hazırlayan ve notlandıran: Cündioğlu, Düccane, y.y., y.y.

Yeni Rehber Ansiklopedisi (1994), “Mercimek”, C.14, s. 28, İhlâs Gazetecilik Holding A.Ş., İstanbul.

Yeni Rehber Ansiklopedisi (1994), “Pirinç”, C. 16., s. 290, İhlâs Gazetecilik Holding A.Ş., İstanbul.

YERASİMOS, Marianna (2005), *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul

İNDEKS

A

Âb-gîne G. 55/6 (ADD), 175/2 (APD), 251/5 (CSD), 184/4 (ŞD); **Kt.** 16/1, 26/3 (APD); **Trb.** 1/2/6 (AD)

Âdetler, Gelenekler, İnançlar, Sofra Âdâbı G. 12/5, 99/5, 197/5, 248/3 (ADD), 5/7, 76/6, 118/6 (APD), 95/2, 129/2, 255/3, 284/5 (CSD), 161/3, 494/5, 522/10, 637/4, 664/4, 861/4 (KBD), 25/5, 168/4, 216/2, 220/1 (MD), 40/3, 45/7, 54/6, 58/5, 86/5, 101/2, 265/6, 278/4, 325/6, 510/3, 526/3, 550/6, 561/9, 586/3 (NBD), 91/5, 289/3 (ND), 174/5 (ŞD); **K.** 65/15 (AD), 6/13 (ADD), 14/9 (APD), 8/12, 11/2, 19/14 (MD), 1/4, 2/29 (NBD); **Kt.** 10/3 (MD), **Trb.** 3/5/5 (AD); **Trc.** 6/5/2 (APD)

Afyon (Beng, Efyûn, Esrâr, Gam, Gubâr, Gussa, Ma'cûn) G. 272/7 (ADD), 172/4 (APD), 301/7 (CSD), 115/4, 345/3, 361/7, 428/4 974/8, 1262/7, 1290/4 (KBD), 43/2, 170/4, 190/2, 223/4 (MD), 95/3, 158/5, 218/2, 256/7, 554/4 (NBD), 206/8, 166/2, 211/8 (ND), 50/4, 138/3 (ŞD); **K.** 65/8 (AD); **Müf.** 70 (NBD)

Akîde Şekeri Trc. 19/1/6 (ADD)

And G. 56/1, 56/2, 199/7 (ADD), 158/2, 160/3, 164/3, 166/5, 609/1, 745/3, 1121/4, 158/2 (KBD), 106/6, 429/2, 554/2 (NBD); **K.** 19/23 (NBD)

'Arak (Rûh) G. 563/8, 649/3, 655/4 (AD), 279/1, 1097/1 (KBD), 176/4 (NBD), 129/5 (ND)

Armut (Emrûd) G. 532/6 (AD); **K.** 9/28 (CSD), 21/30 (NBD)

Arpa (Cev) G. 258/1, 258/5 (AD), 322/6 (ADD), 288/9 (KBD), 202/5 (MD), 287/6 (NBD), 81/5, 219/10 (ND), 109/7 (ŞD); **K.** 8/12 (AD), 17/10, 17/23, 17/46 (MD), 11/28, 24/1, 24/2, 24/3, 24/4, 24/5, 24/6, 24/7, 24/8, 24/9, 24/10, 24/11, 24/12, 24/13, 24/14, 24/15, 24/16, 24/17, 24/18, 24/19, 24/20, 24/21 (NBD); **Kt.** 21/1, 21/2 (APD); **Mus.** 5/1/8 (ŞD); **Trb.** 7/2/1, 7/2/2, 7/2/3, 7/2/4, 7/2/5 (ADD)

Âşûre (Âşûr) G. 241/19 (ND)

Atasözü ve Deyimler vb. G. 537/4, 539/7, 599/4 (AD), 43/6, 61/1, 81/6, 90/3, 176/1, 190/7, 200/3, 272/5, 283/7, 305/3 (ADD), 6/7, 245/9 (APD), 22/4, 23/4, 40/3, 110/9, 130/2, 135/8 (CSD), 122/7, 153/6, 157/10, 231/3, 421/4,

510/6, 585/5, 648/2, 662/1, 850/5, 852/5, 948/3, 998/2, 1103/1, 1103/2, 1209/8, 1257/6 (KBD), 49/5, 103/8, 122/1, 168/4, 180/3, 192/5, 219/3, 221/3, 230/6, 234/7 (MD), 4/2, 72/5, 85/5, 88/2, 154/3, 156/4, 175/4 (MHD), 96/4, 111/7, 127/2, 155/4, 156/3, 194/10, 197/6, 199/7, 208/1, 229/1, 240/7, 271/3, 309/6, 316/1, 360/5, 373/8, 398/4, 419/3, 424/5, 443/7, 560/4, 566/4, 586/3, 590/3, 632/6 (NBD), 70/5, 220/7, 396/1 (ND), 11/2, 84/5 (ŞD); **K.** 26/44 (AD), 35/16 (APD), 7/39 (CSD), 2/28, 6/3, 6/24, 14/21, 21/14 (MD), 1/6, 4/20, 7/17, 12/2, 12/22 (NBD), 15/15 (ŞD); **Kt.** 44/3 (NBD); **Mus.** 1/5/9, 1/5/10 (ŞD); **Müf.** 4 (APD); **Tn.** 422 (MHD), **Tu.** 1374/2 (KBD), 135/2, 285/1 (ND)

Ayva (Âbî, Bih, Eyvâ, Eyvây, Hayva)
G. 130/7, 180/5 (ADD), 62/6 (APD), 282/2, 348/5 (CSD), 236/1, 236/5, 237/1 (KBD), 211/2, 285/4 (MD), 138/5 (MHD), 325/6, 451/2, 593/5 (NBD); **K.** 17/6 (ADD), 11/2 (MD), 6/19, 26/5 (NBD); **Müf.** 44 (NBD)

Azık (Erzâk, Hûr, Nevâle, Rızık, Tu'me, Tûşe, Zâd, Zevâde, Zevvâde), Gidâ, Kût, Lokma
G. 19/5, 75/4, 82/7, 95/6, 96/7, 107/3, 113/1, 121/1, 140/4, 157/2, 177/6, 210/4, 287/6, 326/3,

335/10, 337/8, 346/5, 360/5, 375/2, 492/3, 506/4, 531/2, 560/1, 637/4, 697/9, 706/1, 719/9 (AD), 75/2, 148/4, 247/1, 256/1 (ADD), 6/7, 132/1, 147/5, 238/6 (APD), 39/9, 109/2, 135/8 (CSD), 233/4, 363/2, 365/5, 366/3, 731/4, 774/3, 801/6, 1095/5 (KBD), 27/5, 68/5, 79/2, 141/1, 263/8 (MD), 17/3, 30/7, 46/7, 57/5, 78/7, 132/4, 190/1, 203/4 (MHD), 32/4, 53/3, 197/6, 208/1, 216/4, 229/1, 259/1, 301/9, 571/2 (NBD), 34/5, 185/5, 279/4, 376/4, 379/5, 384/8, 394/8, 395/6, 395/6 (ND), 20/9, 47/4, 122/1, 129/3, 200/2 (ŞD); **K.** 18/23, 22/8, 22/9, 35/26, 46/23, 46/28, 47/14, 47/20, 62/15, 66/14, 71/36, 71/37 (AD), 11/22, 12/33 (ADD), 2/116, 3/13, 14/8, 16/34, 22/7 (APD), 1/8, 4/86, 6/44 (CSD), 2/43, 4/4, 19/11 (MD), 3/39, 3/60, 5/32, 6/8, 8/20 (ŞD); **Mus.** 1/6/6, 3/5/6 (ŞD); **Müf.** 4 (APD); **Müs.** 3/29, 44/1, 3/29 (ADD); **Ş.** 29 (MD); **Tn.** 3, 109 (MHD); **Trb.** 4/3/6 (AD), 29/3/5 (APD); **Trc.** 4/1/14 (APD); **Tu.** 1441/1 (KBD), 181/1, 276/1 (ND)

B

Badem (Bâdâm)
G. 46/7 (ADD), 272/4, 277/8, 315/2 (APD), 78/2, 99/7, 185/5, 302/1 (CSD), 202/4, 321/2, 402/1, 452/5, 533/4, 774/2, 811/1,

983/1, 1128/1, 1215/1 (KBD), 464/9, 495/3, 568/3, 622/7 (NBD), 15/5 (ŞD); K. 9/24 (CSD); Müs. 44/5 (ADD); R. 1323/1 (KBD)

Bahârâtlar (Issı Otlar) K. 9/26 (CSD), 17/21 (ADD)

Bakla (Bâkıla) G. 564/8, 564/9 (AD)

Bal (‘Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd) G. 203/1, 217/6, 254/6, 283/5, 298/4, 597/8, 598/8 (AD), 28/1, 39/4, 47/4, 81/6, 91/1, 97/3, 99/7, 114/1, 117/2, 117/5, 126/2, 129/7, 141/7, 159/6, 171/6, 180/3, 189/4, 190/1, 190/3, 191/3, 191/5, 192/4, 197/5, 200/3, 211/3, 219/5, 244/7, 251/7, 269/6, 269/7, 279/1, 283/7, 291/6, 205/3, 311/4 (ADD), 2/7, 24/1, 54/4, 60/3, 77/8, 84/1, 120/5, 242/3, 251/3, 299/5 (APD), 64/1, 120/1, 188/1, 195/2, 198/5, 336/3 (CSD), 22/8, 28/3, 103/1, 104/5, 224/3, 271/3, 299/7, 319/2, 355/9, 358/3, 433/4, 436/7, 489/5, 510/6, 563/3, 676/5, 704/5, 800/5, 805/1, 876/2, 878/3, 1030/4, 1085/5, 1129/1, 1143/3, 1151/5, 1266/2, 1275/3, 1319/2 (KBD), 7/2, 54/1, 68/6, 103/8, 104/5, 105/2, 155/1, 214/5 (MD), 53/5, 107/3, 108/4, 165/4, 179/4, 189/2, 194/10, 215/7, 342/6 (NBD), 8/7, 50/7, 71/10, 86/5, 93/7, 102/16, 108/3, 133/4, 140/15, 141/11,

142/6, 146/4, 152/2, 186/1, 242/21, 246/2, 270/13, 274/5, 335/7, 363/4, 449/6 (ND), 2/7, 3/3, 45/1, 116/7, 136/6, 136/7, 165/4, 191/1 (ŞD); K. 24/41, 38/20, 51/15, 52/13, 54/18, 55/22, 58/15, 71/36, 72/36 (AD), 11/26, 17/34 (ADD), 2/69, 35/25 35/33, 36/12, 45/4 (APD), 6/44 (CSD), 13/27, 16/14 (MD), 2/1 (NBD), 6/6, 8/25 (ŞD); M. 2/10, 3/15 (ND); Mus. 1/4/8, 5/1/2 (ŞD); Müs. 44/5 (ADD); Ş. 67 (MD); Trb. 29/1/5 (APD), 10/1/3, 10/6/7 (CSD); Trc. 19/1/6 (ADD), 6/1/2, 38/3/2 (APD), 11/1/1 (CSD), 2/1/8 (ND); Tu. 23/2, 169/1, 194/2 (ND); Z. 14/4 (AD)

Bal Şarabı (Mey-i Engebîn) G. 165/4 (NBD)

Balık Eti K. 9/27 (CSD)

Bardak G. 297/4 (ADD), 528/5 (NBD)

Bayram Helvâsı (Helvâ-yi İyd) K. 34/1 (APD)

Benefşe Şarabı (Benefşe, Benevşî) G. 45/6 (ADD), 480/1 (NBD); K. 25/10, 25/11 (APD)

Berre Biryân (Kuzu Biryân) G. 243/5 (MD); K. 6/26 (AD), 9/25 (CSD), 14/32 (ŞD)

Beyaz/ Sarı Şarap (Mey-i Asfer/Asfar) K. 45/2 (AD), 19/63 (APD)

Bıçak G. 277/6, 278/4 (AD), 265/3 (CSD), 648/2 (KBD), 68/6, 236/2 (MD), 11/4, 72/5, 175/4 (MHD), 156/3, 195/3, 271/3, 335/5, 414/3, 424/5, 590/3 (NBD), 70/5, 156/4 (ND); **K.** 16/13 (AD); **Tn.** 281 (MHD); **Tu.** 1450/2 (KBD)

Biryâncı G. 300/2 (APD)

Buğday (Bogda, Bugda, Bürr, Gendum, Gendüm) G. 258/5 (AD), 219/4 (APD), 255/1 (CSD), 67/5, 274/1, 453/3, 507/5, 614/2, 718/7, 1036/6, 1264/6, 1296/6 (KBD), 241/25, 406/6 (ND), 3/4 (ŞD); **K.** 51/16 (AD), 2/5 (MD), 24/4 (NBD), 2/10 (ŞD); **Mus.** 5/1/8 (ŞD); **Ş.** 167 (MD)

Bülbül Kebâbı (Seher Mürgi Biryân) G. 167/2 (MD); **K.** 7/3 (MD)

Bülbüle (Belâbil) G. 384/2, 407/1, 407/2, 407/3, 558/1, 568/5, 568/7 (AD), 177/1 (APD); **K.** 38/13 (AD); **Trc.** 2/2/3 (AD)

C

Cerre G. 391/6 (KBD)

Ciğer Kebâbı (Ciğer Biryân, Ciğer Büryân) G. 241/1, 243/1, 266/9 (AD),

45/5, 296/6 (ADD), 43/7 (APD), 39/9, 45/5, 89/4, 219/2, 229/7, 240/1 (CSD), 266/4, 348/3, 411/2, 457/6, 492/1, 493/1, 494/1, 920/3, 993/4, 1008/1, 1191/1 (KBD), 141/1, 199/2, 200/7 (MHD), 249/3, 467/1, 480/5 (NBD), 219/11 (ND), 18/7, 63/3, 69/2, 115/4, 124/4 (ŞD); **K.** 3/32 (NBD), 15/14 (ŞD); **Tc.** 2/3/10 (ND)

Cur'a (Cür'a) G. 69/5, 706/4 (AD), 68/5, 111/2, 138/7, 144/3, 175/4, 204/5, 209/2, 259/3, 268/2, 282/4, 300/6, 325/3, 325/7 (ADD), 26/1, 72/6, 72/11, 190/7, 224/5, 306/5, 306/9 (APD), 63/2, 70/2, 185/7 (CSD), 46/3, 484/5, 681/3, 731/4, 968/6, 1209/2 (KBD), 143/3, 203/6 (MD), 12/4, 77/2, 143/5, 163/3 (MHD), 33/7, 34/2, 74/7, 89/6, 136/3, 149/5, 180/2, 228/6, 232/4, 288/3, 307/5, 376/3, 387/3, 396/2, 412/3, 422/6, 464/7, 504/5, 533/2, 562/3, 613/2, 626/4 (NBD), 22/17, 22/21, 27/4, 38/14, 47/4, 79/5, 133/7, 214/9, 249/5, 256/2, 279/5, 388/1, 436/4 (ND), 20/9, 59/7, 61/3, 98/2, 133/7 (ŞD); **K.** 6/18, 12/2, 15/11, 21/28 (ADD), 12/50, 36/12, 37/35 (APD), 15/5, 19/24 (MD); **Kt.** 42/1 (APD); **Mur.** 3/7/2 (MD); **Mus.** 1/2/2, 3/1/4, 3/3/2 (ŞD); **Müs.** 3/29 (ADD)

Ç

Çanak (Sifâl) G. 211/6 (CSD), 968/6 (KBD), 5/4, 177/3, 209/7, 221/3 (MD), 281/2, 304/1 (NBD); **K.** 10/6 (MD), 16/35 (NBD), 3/27 (ŞD); **Ş.** 133 (MD)

Çâşnî-gîr (Hân-sâlâr) G. 103/8 (MD); **K.** 14/9 (MD); **Kt.** 7 (APD)

Çorba (Şûrbâ) G. 321/5 (ADD)

Çörek, Külçe (Külçe) K. 7/32, 9/24 (CSD), 5/23, 14/32 (ŞD); **Kt.** 37/1 (NBD)

D

Dâne G. 5/2, 17/6, 38/4, 83/3, 210/7, 220/2, 237/3, 252/6, 272/1, 346/2, 352/5, 385/7, 400/5, 440/9, 454/4, 462/5, 486/1, 532/3, 554/4, 577/3, 657/1, 678/1, 707/5 (AD), 29/7, 120/6, 166/4, 210/5, 289/2 (ADD), 114/4, 168/5, 195/7, 248/4, 272/3, 277/5, 293/7, 304/4, 316/5, 326/2, 347/1 (APD), 109/2, 164/4, 260/3, 331/6 (CSD), 71/4, 72/3, 84/2, 91/3, 131/3, 168/1, 295/6, 307/9, 327/3, 412/3, 433/4, 449/4, 467/3, 496/5, 504/4, 509/2, 543/2, 559/1, 575/3, 592/6, 610/6, 616/6, 693/1, 695/10, 767/5, 794/6, 801/3, 822/4, 860/8, 919/2, 971/1, 982/2, 983/1, 983/4, 1019/5, 1036/6, 1039/2, 1040/4, 1121/5, 1177/2, 1190/7, 1214/3, 1230/1,

1263/7, 1264/6, 1310/3 (KBD), 45/4, 46/5a, 85/5, 139/2, 190/3, 234/9 (MD), 46/7, 94/1, 157/2 (MHD), 9/5, 82/5, 112/3, 112/7, 210/5, 220/2, 224/3, 293/4, 316/3, 418/4, 505/5, 525/3, 557/5, 622/8, 627/6, 644/4 (NBD), 21/4, 116/9, 129/10, 130/5, 149/1, 168/4, 224/1, 280/11, 370/9, 372/5, 373/2, 394/7, 406/6, 412/13, 453/7 (ND), 1/3, 3/4, 3/4, 20/3, 40/2, 41/6, 99/1, 99/7, 135/2, 147/5, 198/4 (ŞD); **K.** 5/4, 8/12, 8/26, 15/10, 33/2, 63/22 (AD), 19/16, 22/40, 35/19, 35/38 (APD), 21/16 (MD), 4/5 (NBD), 5/17, 12/2, 12/22 (ŞD); 54/3 (NBD); **Mur.** 3/3/1 (MD), 1/5/1 (MHD); **Mus.** 3/6/2, 5/1/6 (ŞD); **R.** 1323/1 (KBD); **Ş.** 167 (MD); **Trb.** 3/7/3 (AD); **Trc.** 19/2/2 (ADD), 3/1/6, 3/5/7 (ND); **Tu.** 1409/1 (KBD), 58/2, 98/2, 162/1, 163/1, 280/1 (ND)

Darı (Erzen, Taru) G. 690/2 (KBD), 79/2 (MD), 90/6 (MHD); **Kt.** 54/3 (NBD)

Dem G. 264/5, 423/9, 434/10, 467/8 (AD), 28/2, 267/2 (ADD), 497/2, 1139/1 (KBD), 190/2 (MD), 124/4 (ŞD); **Trc.** 3/7/6 (ŞD); **Z.** 12/10 (AD)

Dolu (Tolu, Toh) G. 32/5, 121/3, 166/2, 312/2, 318/2 (ADD), 6/1, 60/1, 65/2, 109/1, 115/4, 121/5, 258/1, 517/5,

776/5, 858/1, 986/1, 1139/1, 1191/4
(KBD), 77/5 (MD), 55/2, 61/2, 109/3,
152/3, 200/2, 307/4, 469/3, 488/8,
507/6, 509/7, 608/3, 649/2 (NBD), 70/7
(ŞD); K. 27/30 (ADD), 4/8 (MHD);
Mur. 3/2/2 (MD); Müs. 44/5 (ADD)

Dut (Tut) G. 259/2 (AD); **Tu.** 285/1
(ND)

Dürd (Dürdî) G. 232/6, 579/2 (AD),
217/3 (ADD), 14/5, 388/1, 559/1,
726/1, 861/4, 941/1, 987/1, 1001/4,
1165/3, 1179/11, 1223/2, 1319/5
(KBD), 384/3 (ND), 125/5 (ŞD); K.
16/10 (MD), 7/24 (ŞD); Mus. 1/2/3
(ŞD); Trc. 38/5/7 (APD); Tu. 69/1
(ND)

E

Ekmek (Etmek, Nân) G. 467/5 (AD),
43/6, 90/3, 272/5, 321/5 (ADD), 50/3,
245/9 (APD), 49/4, 210/8 (CSD),
662/1, 1103/1 (KBD), 108/2, 134/2,
274/3 (MD), 64/5, 154/3 (MHD),
229/1, 641/3 (NBD), 206/8, 211/8,
220/7 (ND); K. 15/3 (AD), 20/18,
20/34, 27/2, 27/30, 34/21, 34/23
(APD), 4/115, 7/39 (CSD), 2/28, 2/43,
5/29, 5/32, 11/19, 11/24 (MD), 14/16
(MHD), 11/61 (NBD), 11/22 (ŞD);
Mur. 1/4/1 (MD); Mus. 1/5/9, 1/5/10
(ŞD); Tn. 321, 422 (MHD); Trb.
23/5/1 (MD)

Elek, Gırbâl (Kalbur) G. 367/2,
825/3, 1229/3, 1237/5 (KBD); K. 26/44
(AD)

Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh) G.
130/7, 180/5 (ADD), 62/6, 144/5,
182/2, 187/7, 267/5, 278/10, 314/4
(APD), 10/2, 93/3, 163/6, 225/4, 242/4,
282/2, 284/5, 298/2, 320/1 (CSD),
236/1, 236/2, 236/3, 236/4, 236/5,
236/6, 237/1, 237/2, 237/3, 237/4,
237/5, 502/3, 520/1, 774/2, 857/3
(KBD), 211/2 (MD), 68/4 (MHD),
23/5, 102/6, 181/4, 257/3, 265/6, 284/7,
301/7, 325/6, 451/2, 518/6, 585/6,
593/5, 639/4 (NBD), 15/5 (ŞD); K.
17/5 (ADD), 4/53, 9/28 (CSD), 6/19,
26/5 (NBD); Kt. 7/1, 86/2 (NBD); M.
2/1 (NBD); Müf. 45 (NBD); Ş. 154
(MD); Tu. 165/2 (ND)

**Elma Şarabı (Şarâb-ı Sîb, Şerâb-ı
Tüffâh) G.** 857/3 (KBD); Müf. 26
(APD)

**Erguvân Şarabı (Mey-i Ergavân,
Mey-i Erguvân, Şarâb-ı Ergavân,
Şarâb-ı Erguvân) G.** 674/11 (AD),
111/5, 166/1 (APD), 213/1 (MD), 103/3
(MHD), 21/1, 33/7, 364/7, 418/5, 439/1,
577/4 (NBD), 58/1, 101/2, 133/4 (ŞD);
K. 14/4 (MD), 11/42 (NBD); Mus. 2/2/1
(ŞD)

F

Fatîr G. 241/25 (ND)

Fındık (Fınduk, Funduk) G. 54/8, 277/8 (APD), 1211/4 (KBD); **K.** 9/28 (CSD), 21/28 (NBD)

Fıstık (Piste, Pisteh) G. 46/7, 130/4, 181/6, 192/4, 306/5, 311/4 (ADD), 132/2, 143/3, 144/1, 272/4, 315/2 (APD), 23/4, 63/6, 92/3, 106/3, 111/7, 185/2, 185/5, 244/5 (CSD), 102/5, 237/3, 343/5, 402/1, 505/4, 781/4, 907/1, 917/5, 1044/3, 1158/1, 1158/4, 1169/1, 1180/1, 1204/2, 1211/4, 1276/1, 1283/3, 1319/4 (KBD), 90/5, 156/3, 271/3, 347/6, 412/3, 424/5, 465/8, 486/2, 568/3, 622/7 (NBD), 191/1, 270/12, 357/10, 359/4, 402/2 (ND), 15/5 (ŞD); **K.** 9/28 (CSD), 12/36 (ŞD); **R.** 1322/2 (KBD); **Tu.** 1406/1 (KBD)

G

Gül-‘Arak G. 1123/5 (KBD)

Gül-Efsûn G. 314/5 (NBD)

Gül Suyu (Gül-Âb, Âb-ı Gül, Cülâb, Cüllâb) G. 15/6, 43/1, 55/5, 59/1, 61/2, 69/6, 75/7, 99/4, 163/1, 274/4, 358/2, 425/2 (AD), 94/3, 116/4, 216/1 (ADD), 28/5, 51/2, 60/2, 61/4, 118/6, 178/4, 201/4, 260/2, 268/4, 299/2, 335/6, 353/2 (APD), 9/5, 39/6, 95/2, 107/3, 115/9, 129/2, 228/8, 254/3 (CSD),

50/2, 348/5, 390/2, 399/2, 476/2, 494/6, 549/9, 840/2, 877/2, 904/4, 934/3, 959/3, 1139/5, 1291/7 (KBD), 42/2, 77/2, 96/2, 122/2, 136/1 (MD), 262/5, 301/7, 309/6, 362/4, 486/2, 494/8, 510/3 (NBD), 141/8, 289/3, 322/4, 413/4 (ND), 43/2, 59/1, 69/4, 70/5 (ŞD); **K.** 9/12, 10/1, 10/13, 40/4, 48/12, 52/4, 65/15 (AD), 15/11 (ADD), 11/32, 12/32, 16/35, 22/12, 34/3, 36/1, 37/8, 43/1 (APD), 9/27 (CSD), 7/11, 11/15, 19/14 (MD), 3/9, 3/22 (MHD), 3/36, 4/13, 15/39 (NBD), 12/38, 14/36, 15/6 (ŞD); **Kt.** 13/1 (APD); **Mur.** 2/7/1 (MD), 4/20/1 (MHD); **Müf.** 16 (APD); **Ş.** 154 (MD); **Tn.** 156 (MHD); **Trb.** 3/5/5 (AD); **Trc.** 6/5/2 (APD), 1/5/4 (ND); **Tu.** 293/1 (ND)

Güllâc (Gülâc) G. 78/6 (MHD); **Trc.** 19/1/6 (ADD)

Gül-şeker (Gül-bâ-Şeker, Gül-be-şeker) G. 48/4, 158/3, 199/4, 250/3, 371/2, 452/4, 503/5, 620/4 (AD), 192/4, 2191/5 (ADD), 31/2, 76/6, 83/3 (APD), 39/3, 45/4, 328/2 (CSD), 678/3, 740/3, 1181/8, 1193/1, 1238/5 (KBD), 53/2, 54/2, 75/1, 172/1, 199/5, 211/3, 310/6 (NBD), 126/10, 141/11, 233/2, 270/12, 364/6, 411/7, 420/12 (ND), 16/3, 174/5, 175/4 (ŞD); **K.** 11/25 (MD)

Gül Şekeri (Gül Kandi, Kand-i Gül)
G. 185/2 (APD), 378/1 (ND)

Gül Şerbeti K. 9/26 (CSD)

**Güvercin Kebâbı (Gügercin Biryân,
Kebûter Kebâbı) G.** 297/4 (CSD),
175/4 (APD); **K.** 9/25 (CSD)

H

Hanzal G. 479/8 (AD); **K.** 12/18,
55/22, 72/36 (AD)

Hardal K. 11/8 (APD)

Haşhâş G. 113/5 (ADD), 133/4 (APD),
564/7, 757/4 (KBD), 550/6 (NBD);
Trc. 3/3/7 (ND)

Haşhâş Helvâsı G. 757/4 (KBD)

Havan G. 522/4 (AD); **K.** 63/15 (AD)

Helvâ (Menn) G. 30/2, 39/6, 143/4,
159/6, 200/3, 207/1, 226/5, 244/7,
248/3, 263/6 (ADD), 155/6, 170/7,
223/4, 235/3, 343/3 (APD), 36/4,
116/11, 336/3 (CSD), 519/7, 635/4,
635/5, 757/4, 796/4, 1298/4 (KBD),
61/3, 136/1 (MD), 25/8, 45/7, 54/6,
647/5 (NBD), 99/4 (ND), 76/6 (ŞD); **K.**
64/14 (AD), 6/28, 6/45 (CSD), 7/20
(ŞD); **Kt.** 24/2 (APD); **Tu.** 1370/1
(KBD)

Helvâcı (Helvâyî) G. 200/3 (ADD);
Tu. 70/2 (KBD)

Hıyâr K. 25/51 (AD)

Hokka G. 76/6, 132/1 (APD), 22/8
(KBD), 135/2 (MHD), 101/2, 172/1,
180/7, 218/2, 256/7 (NBD), 166/2
(ND), 16/3 (ŞD); **K.** 9/26 (CSD); **Trc.**
2/3/1 (AD)

Hoşaf (Hoş-âb) G. 14/6, 30/1 (MD)

Hubûbât (Dahl) K. 8/26 (AD)

Hurmâ (Rutab, Ruteb) G. 52/8,
564/9 (AD), 31/3, 126/2, 143/3, 154/4,
155/4 (APD), 39/1, 106/4, 320/1,
328/3, 328/5 (CSD), 633/4, 1070/4,
1245/5 (KBD), 285/2 (MD), 18/1
(NBD); **K.** 2/7, 4/10, 51/15 (AD), 4/53,
6/49 (CSD), 1/4 (NBD); **Z.** 8/2 (AD)

Hünnâp (‘Unnâb, ‘Ünnâb) G. 67/2,
496/7 (AD), 13/4, 54/8, 77/3, 115/4,
143/3, 335/2 (APD), 39/6, 254/2, 333/5
(CSD), 391/2, 619/5, 863/1, 907/1,
925/2 (KBD), 126/4 (MD), 72/2,
111/9, 309/5, 383/1 (NBD), 15/2, 90/7,
141/5 (ND); **K.** 44/9 (AD), 16/9, 21/9
(APD); **Mus.** 3/7/6 (ŞD); **Trc.** 1/1/5
(NBD)

Hünnâp Şarâbı (Şarâb-ı ‘Unnâb)
Mus. 1/7/6 (ŞD)

Hünnâp Şerbeti (‘Unnâb Şerbeti) G.
90/7 (ND)

İ

İbrîk (Âfitâb, Âfitâbe, Âf-tâbe) G. 333/3 (AD), 291/4 (ADD), 148/2 (CSD), 66/3 (KBD), 153/6 (MD)

İmbik (Enbîk) G. 66/4 (KBD)

İncîr (Encîr, Tîn) G. 245/2 (ADD), 929/5 (KBD); **K.** 9/28 (CSD)

K

Kabak (Kedû) G. 537/4, 539/7, 599/4 (AD), 285/7 (ADD), 72/11, 175/1, 324/6 (APD), 286/3 (CSD), 220/1 (MD), 136/2 (MHD), 109/3, 125/2, 195/2, 273/2, 309/1, 647/7 (NBD), 63/3 (ŞD); **K.** 25/51 (AD), 10/24, (ADD), 11/80, 37/28 (APD), 6/29 (CSD), 8/17 (MHD); **Kt.** 1/9, 12/2 (MD); **Mur.** 4/10/1 (MHD); **Trc.** 38/6/3 (APD)

Kadayıf (Katâyif) G. 321/5 (ADD)

Kadeh (Akdâh, Ayak, Câm, Peymâne, Piyâle, Rıtl-ı Girân, Ratl-ı Gerân, Ratl-ı Girân, Sâgar, Sağrak) G. 21/3, 42/4, 52/7, 55/1, 55/2, 55/4, 61/4, 62/5, 69/1, 69/2, 69/3, 75/1, 75/3, 75/7, 77/1, 81/8, 86/7, 105/1, 105/6, 107/1, 109/3, 109/8, 110/6, 112/7, 113/3, 113/6, 113/7, 118/1, 143/7, 143/8, 146/4, 153/6, 153/7, 164/2, 170/8, 171/6, 177/7, 177/11, 181/7, 181/8, 185/1, 185/2, 192/5, 192/6,

210/9, 223/4, 224/5, 231/8, 236/2, 236/9, 258/6, 261/7, 270/5, 273/9, 273/10, 282/4, 293/4, 302/5, 302/6, 308/4, 308/5, 326/1, 331/1, 331/5, 333/2, 334/1, 334/3, 334/7, 336/6, 337/4, 349/1, 363/6, 368/4, 368/4, 369/10, 375/6, 384/3, 384/4, 396/5, 407/4, 414/7, 423/9, 424/8, 429/6, 431/7, 431/8, 434/10, 439/4, 440/6, 440/7, 447/4, 447/5, 447/6, 448/8, 465/4, 467/1, 467/2, 467/4, 484/9, 484/10, 491/6, 492/9, 496/7, 499/4, 499/8, 506/3, 506/4, 511/8, 511/9, 513/6, 513/7, 513/8, 519/3, 519/7, 519/9, 552/5, 558/2, 558/4, 563/7, 563/8, 564/6, 568/1, 568/4, 574/1, 574/2, 575/1, 597/8, 614/9, 614/10, 628/4, 630/5, 637/4, 637/9, 639/5, 651/7, 652/2, 654/2, 654/3, 654/5, 655/1, 655/3, 664/5, 665/2, 665/3, 670/9, 671/5, 671/7, 674/10, 681/1, 683/7, 683/8, 684/4, 684/5, 686/9, 692/2, 692/3, 706/6, 708/10, 719/6, 720/3, 729/7, 732/2, 732/3, 732/5 (AD), 30/5, 31/5, 35/7, 37/1, 37/2, 37/5, 37/7, 38/3, 38/4, 39/3, 45/6, 49/1, 49/2, 49/3, 51/1, 52/7, 53/2, 53/4, 54/5, 61/2, 63/1, 66/2, 70/4, 72/3, 73/3, 73/7, 75/1, 86/3, 94/2, 95/3, 97/4, 97/7, 99/6, 101/2, 102/4, 106/2, 109/4, 109/5, 112/5, 116/4, 120/1, 120/2, 121/3, 122/3, 122/6, 122/7, 127/1, 127/5, 134/2,

134/5, 134/6, 138/7, 148/5, 153/5, 29/1, 29/2, 29/3, 29/4, 29/5, 29/6, 30/1,
 154/3, 154/4, 160/4, 162/3, 162/4, 30/2, 30/3, 30/4, 30/5, 31/5, 56/5, 63/2,
 163/3, 163/4, 164/2, 166/1, 166/2, 70/2, 70/6, 88/6, 103/5, 104/2, 107/5,
 167/5, 167/6, 168/4, 172/3, 172/6, 108/5, 114/1, 116/7, 119/1, 153/7,
 175/4, 194/1, 194/2, 194/5, 199/3, 167/2, 185/1, 185/7, 190/1, 207/8,
 199/6, 199/7, 201/1, 201/4, 201/5, 211/6, 226/1, 227/7, 239/1, 254/1,
 203/4, 203/6, 204/3, 204/6, 208/3, 254/5, 260/5, 271/4, 273/5, 290/3,
 208/6, 211/1, 211/3, 211/4, 216/6, 300/1, 303/5, 308/3, 331/1, 332/5,
 218/2, 224/2, 229/3, 231/2, 231/4, 333/5, 338/2 (**CSD**), 9/6, 33/5, 43/5,
 234/6, 235/4, 236/1, 236/4, 238/7, 46/3, 49/1, 60/3, 62/2, 65/2, 66/2, 74/3,
 239/4, 240/4, 243/3, 243/4, 247/3, 86/5, 86/6, 92/1, 93/3, 95/4, 102/5,
 253/1, 253/2, 259/1, 259/2, 259/3, 109/4, 109/5, 112/5, 115/4, 115/9,
 260/2, 262/1, 264/2, 264/3, 267/7, 145/2, 146/1, 147/3, 166/1, 170/5,
 268/2, 271/5, 272/3, 273/3, 276/1, 176/1, 177/2, 183/1, 186/5, 186/9,
 276/2, 278/5, 284/5, 285/6, 286/3, 201/1, 201/4, 209/4, 210/4, 211/1,
 291/5, 291/7, 293/2, 296/4, 299/5, 214/1, 217/4, 222/1, 222/2, 230/1,
 299/6, 300/5, 305/5, 314/6, 318/2, 232/4, 234/3, 235/5, 241/5, 250/1,
 323/7, 325/1, 325/2, 325/7, 326/1, 252/4, 253/1, 277/5, 279/1, 279/2,
 329/1, 329/4 (**ADD**), 2/6, 5/7, 25/1, 279/3, 279/4, 279/5, 280/5, 297/3,
 26/1, 26/2, 26/3, 26/4, 26/5, 26/6, 26/7, 315/13, 316/1, 321/1, 321/3, 332/4,
 26/8, 26/9, 26/10, 38/4, 42/8, 43/1, 343/5, 344/3, 348/3, 365/1, 369/3,
 56/1, 65/6, 72/6, 72/9, 72/11, 77/6, 375/1, 375/2, 375/3, 375/4, 375/5,
 87/6, 89/8, 90/4, 91/3, 120/2, 141/3, 375/6, 375/7, 380/5, 383/2, 384/4,
 144/2, 146/2, 148/7, 151/8, 161/5, 387/1, 395/5, 398/4, 407/2, 409/3,
 163/4, 165/8, 166/2, 172/3, 187/3, 412/2, 414/1, 427/1, 440/1, 441/1,
 190/7, 192/5, 198/7, 199/4, 218/5, 452/3, 453/4, 454/5, 457/1, 457/6,
 223/1, 224/5, 227/3, 230/5, 234/3, 459/2, 468/3, 483/2, 484/2, 484/4,
 247/1, 251/9, 263/4, 272/5, 275/1, 487/4, 489/1, 491/1, 493/3, 496/3,
 277/3, 280/5, 283/7, 296/2, 299/3, 504/1, 516/1, 517/1, 517/2, 517/3,
 301/2, 306/4, 311/2, 312/1, 314/2, 517/4, 517/5, 518/1, 527/1, 548/6,
 317/5, 326/1, 332/7, 335/10, 345/3, 571/1, 571/3, 575/2, 583/3, 587/1,
 346/2 (**APD**), 6/1, 25/2, 25/5, 28/3, 593/1, 602/9, 610/9, 612/1, 612/5,

655/4, 657/1, 657/6, 667/1, 677/5, 129/4, 155/8, 161/1, 168/1, 174/2,
 679/3, 681/3, 696/1, 699/2, 708/1, 177/3, 193/4, 203/6, 219/4, 220/2,
 723/5, 724/4, 746/1, 747/1, 748/1, 221/2, 235/3, 240/5, 247/4, 249/5,
 748/7, 751/4, 754/2, 754/3, 756/5, 256/4, 287/3, 287/5 (**MD**), 12/3, 20/2,
 760/1, 765/1, 765/2, 771/4, 774/5, 32/7, 53/3, 53/7, 61/2, 72/2, 72/3, 75/3,
 776/1, 776/5, 777/1, 787/3, 790/1, 95/3, 96/3, 106/9, 109/4, 126/1, 126/2,
 790/3, 794/1, 800/1, 810/1, 811/3, 136/2, 186/5, 203/1, 203/5 (**MHD**),
 818/3, 857/1, 857/4, 858/3, 861/1, 12/2, 20/2, 21/2, 22/7, 29/1 29/2, 29/3,
 862/4, 877/1, 878/1, 879/1, 879/5, 31/2, 33/7, 34/1, 34/2, 37/5, 39/1, 43/1,
 885/1, 885/2, 885/3, 893/1, 893/2, 43/3, 43/5, 43/6, 44/3, 44/4, 57/3, 57/4,
 897/1, 897/2, 897/5, 898/2, 898/3, 60/1, 61/1, 61/5, 71/3, 76/3, 78/4, 80/2,
 898/4, 898/5, 900/1, 900/3, 902/9, 86/4, 86/5, 87/6, 90/4, 93/1, 98/7,
 928/3, 943/5, 946/1, 951/1, 957/2, 105/2, 106/2, 106/4, 109/7, 118/4,
 973/3, 973/5, 983/2, 985/4, 991/6, 120/3, 122/4, 125/2, 126/1, 139/3,
 996/1, 1008/3, 1009/2, 1011/1, 1015/1, 144/5, 145/5, 149/5, 154/8, 155/5,
 1015/2, 1023/3, 1036/1, 1039/5, 171/5, 174/1, 176/1, 176/2, 181/3,
 1040/5, 1059/6, 1066/2, 1078/1, 184/2, 184/5, 184/9, 191/4, 195/2,
 1078/2, 1080/4, 1081/1, 1092/6, 200/6, 201/4, 208/4, 208/5, 211/2,
 1093/3, 1095/1, 1096/1, 1097/1, 220/1, 223/8, 228/4, 239/1, 242/2,
 1105/1, 1105/2, 1105/3, 1120/5, 244/4, 272/5, 279/6, 291/3, 293/1,
 1121/2, 1128/3, 1132/1, 1139/1, 295/2, 311/4, 312/1, 314/4, 320/7,
 1144/5, 1128/3, 1150/7, 1153/1, 325/4, 333/1, 340/5, 347/4, 353/2,
 1165/3, 1197/1, 1205/4, 1211/5, 357/1, 357/3, 362/6, 365/5, 372/4,
 1212/2, 1228/5, 1229/6, 1230/5, 372/6, 374/5, 375/4, 375/7, 376/3,
 1231/2, 1235/3, 1236/7, 1249/6, 381/7, 383/8, 393/1, 403/3, 403/5,
 1253/4, 1256/5, 1259/2, 1264/1, 405/3, 412/3, 420/1, 425/7, 427/1,
 1280/3, 1288/4, 1291/2, 1295/1, 427/9, 429/2, 430/1, 430/7, 439/1,
 1295/4, 1297/8, 1300/9, 1301/9, 449/4, 450/5, 454/1, 454/3, 454/5,
 1307/1, 1317/3 (**KBD**), 4/5, 11/6, 16/5, 458/2, 460/2, 461/1, 464/5, 464/7,
 27/1, 30/3, 31/1, 42/1, 48/3, 48/4, 52/2, 467/1, 475/9, 488/6, 490/4, 495/5,
 59/5, 64/4, 81/6, 85/1, 85/2, 90/7, 497/4, 500/1, 504/5, 509/6, 514/4,
 106/3, 107/1, 122/4, 124/5, 126/6, 518/4, 520/3, 525/1, 525/3, 525/7,

526/4, 528/6, 531/1, 533/2, 538/4, 145/7, 146/4, 147/2, 154/6, 156/6,
 539/4, 541/2, 551/3, 551/7, 561/3, 157/2, 163/4, 163/5, 164/3, 176/7,
 562/1, 562/2, 564/5, 568/6, 569/5, 178/4, 180/7, 184/4, 1962, 197/5,
 570/3, 570/5, 571/1, 571/2, 574/4, 198/3, 200/2 (**ŞD**); **K.** 7/5, 7/11, 7/12,
 576/6, 579/2, 583/2, 584/4, 585/1, 7/13, 10/10, 13/21, 25/59, 25/62, 25/64,
 587/2, 587/4, 596/5, 608/5, 609/1, 25/66, 33/10, 38/8, 38/11, 38/12, 38/14,
 613/2, 615/2, 622/9, 624/4, 626/4, 39/10, 39/21, 39/22, 39/24, 45/1, 48/17,
 647/7 (**NBD**), 2/1, 2/2, 2/4, 4/16, 7/2, 48/47, 48/48, 51/24, 53/41, 54/9,
 13/2, 13/4, 14/1, 14/12, 22/17, 22/20, 58/18, 58/19, 58/23, 61/5, 62/10, 62/11,
 22/21, 22/26, 31/31, 31/33, 49/6, 50/8, 66/9, 66/15, 68/9, 71/6, 71/7, 71/16,
 62/5, 79/4, 79/5, 85/6, 116/4, 124/9, 72/10, 72/12, 73/20 (**AD**), 1/6, 1/7, 1/8,
 125/7, 129/5, 131/6, 131/7, 131/8, 1/15, 6/15, 6/18, 6/19, 6/20, 8/13, 9/4,
 133/7, 147/12, 164/5, 168/3, 168/8, 9/6, 10/2, 10/24, 11/37, 12/28, 14/2,
 173/3, 184/1, 185/1, 195/4, 195/5, 14/17, 15/11, 15/19, 16/1, 16/3, 16/4,
 209/2, 213/4, 213/5, 214/6, 214/7, 16/9, 16/14, 16/17, 17/28, 17/31, 17/46,
 217/3, 217/7, 222/7, 226/1, 226/14, 18/15, 20/9, 21/28, 27/29 (**ADD**), 2/73,
 240/2, 241/9, 242/11, 242/13, 242/15, 4/22, 11/34, 11/79, 12/19, 12/50, 15/11,
 244/4, 255/6, 260/4, 262/5, 264/5, 18/14, 18/16, 19/12, 19/22, 19/23,
 269/2, 279/4, 280/1, 280/5, 291/3, 19/63, 22/47, 26/5, 32/3, 33/20, 33/23,
 299/3, 310/1, 332/7, 334/5, 347/12, 35/25, 37/10, 37/29, 37/35, 39/15,
 347/13, 348/5, 361/4, 361/6, 365/9, 39/20, 40/5, 43/8 (**APD**), 6/29, 6/30,
 370/2, 370/3, 372/6, 373/8, 384/1, 6/40, 8/31, 8/33, 9/1, 9/12, 9/13, 9/16,
 384/2, 384/3, 395/2, 399/4, 399/6, 9/18 (**CSD**), 3/2, 4/5, 7/18, 7/19, 7/20,
 406/4, 408/4, 411/9, 412/7, 423/7, 8/25, 9/24, 13/5, 15/4, 15/5, 16/10,
 453/4 (**ND**), 3/3, 4/1, 9/4, 10/2, 13/1, 19/7, 19/8, 19/24, 20/18 (**MD**), 5/6, 9/4,
 13/2, 20/9, 23/4, 25/6, 26/3, 32/1, 32/7, 9/5 (**MHD**), 1/26, 3/26, 4/25, 6/2, 6/3,
 33/3, 36/6, 38/5, 41/5, 43/4, 47/1, 49/4, 6/17, 8/7, 11/15, 11/35, 11/63, 12/6,
 52/3, 56/6, 57/5, 58/3, 59/3, 61/1, 61/2, 15/11, 16/10, 16/11, 18/11, 18/24,
 61/3, 65/5, 66/1, 66/8, 66/9, 69/2, 70/5, 19/43, 19/46, 21/25, 23/1 (**NBD**), 3/53,
 70/8, 85/7, 87/2, 98/2, 101/2, 102/5, 4/8, 8/39, 8/40, 9/1, 9/4, 9/11, 9/31,
 107/5, 112/7, 118/3, 120/2, 121/2, 10/9, 10/10, 11/3, 12/13, 13/34, 14/36,
 123/7, 125/2, 125/5, 128/3, 133/4, 14/37, 14/40, 15/13 (**ŞD**); **F.** 71 (**NBD**);

Kt. 11/2 (APD), 21/2, 28/1, 78/1, 90/4 (NBD); **Muh.** 1/2 (AD); **Mur.** 173/4/1 (APD), 1/4/1, 3/3/1, 3/6/1, 3/7/1 (MD), 1/6/1, 4/9/1, 4/15/2 (MHD); **Mus.** 1/2/2, 1/2/4, 1/6/7, 2/1/7, 2/3/4, 2/4/11, 3/1/4, 3/1/8, 3/1/9, 3/3/1, 3/3/2, 3/5/7, 3/6/7, 4/1/3, 4/2/7, 4/3/1 (ŞD); **Müs.** 3/8, 3/29, 4/1, 44/1, 44/7 (ADD), 201/1 (ŞD); **Ş.** 32, 51, 134, 147, 182 (MD); **Trb.** 3/2/6, 3/4/6, 4/1/1, 4/3/4, 4/3/5, 4/3/7, 5/2/4 (AD), 29/1/9, 29/4/5 (APD), 23/1/5 (MD), 2/2/5, 3/2/4, 3/6/6 (NBD); **Trc.** 1/5/3, 2/3/4, 2/6/2, 2/7/5 (AD), 13/5/10, 19/1/1, 19/3/9, 24/1/3, 24/3/9, 26/3/10 (ADD), 6/5/9, 38/4/1, 38/5/1, 38/6/2, 38/6/3 (APD), 1/7/5, 2/3/10, 2/5/3, 3/1/3, 3/7/2, 3/7/9 (ND); **Tu.** 1345/2, 1428/2 (KBD), 22/1, 47/2, 83/2, 87/2, 95/1, 97/2, 98/1, 148/2, 171/1, 221/1, 224/2, 229/2, 238/1, 244/2, 280/1 (ND); **Z.** 2/3, 2/6, 3/3, 6/2, 7/2, 11/1, 12/10, 14/5, 17/5 (AD)

Kannâd G. 252/1 (NBD)

Kap G. 632/6 (NBD), 14/12 (ND)

Kar' G. 66/4 (KBD)

Karabiber (Biber, Fülful) G. 592/2, 635/4 (AD), 181/2 (ADD), 161/4, 235/6, 304/4 (APD), 263/4 (CSD), 112/3, 204/4, 344/2, 498/2, 604/2, 632/5, 681/5, 904/3, 904/4, 1017/4,

1167/7, 1207/2 (KBD), 128/2 (MD), 543/1, 628/6 (NBD), 176/3 (ŞD); **K.** 19/26 (APD), 9/21 (CSD); **Kt.** 10/2 (APD); **Tah.** 1/6 (MHD)

Karanfil (Karanfül) G. 181/2, 266/2 (ADD), 15/3 (NBD), 35/2 (ŞD)

Kâse G. 293/2 (AD), 28/6, 32/10, 87/6, 108/6, 172/1, 242/4, 303/2, 303/3 (APD), 193/1, 235/4, 264/5, 330/3 (CSD), 27/1, 181/3, 192/5 (MD), 19/4 (MHD), 36/5, 374/5, 583/6, 585/8 (NBD), 152/1 (ND); **K.** 11/73, 11/80, 15/17, 15/35, 17/7, 19/14, 20/19, 23/52, 24/17, 33/16, 33/25, 34/20, 34/25, 39/19 (APD), 6/13, 6/81, 9/25, 9/27 (CSD), 7/11, 10/9, 14/21, 19/24 (MD), 2/29 (NBD), 9/11, 11/16 (ŞD); **Mur.** 3/5/1, 5/4/2 (MHD); **Mus.** 1/4/7 (ŞD); **Trb.** 2/1/6 (NBD); **Trc.** 6/5/4 (APD); **Tu.** 1344/2 (KBD)

Kayısı (Kaysı) G. 285/5 (MD); **K.** 9/6 (CSD)

Kaymak G. 99/7 (ADD)

Kazgan (Tenûr) G. 261/3, 401/3 (ND); **K.** 8/5, 8/6 (CSD)

Kebâb (Biryân, Büryân) G. 35/5, 54/2, 179/5, 222/6, 356/1 (AD), 67/6, 132/1, 291/6 (ADD), 50/5, 128/8, 139/4, 232/5, 231/5, 238/6 (APD), 8/3, 76/6, 104/4, 213/5, 286/5, 301/2, 321/3

(CSD), 28/7, 65/4, 161/5, 284/2, 317/5, 325/2, 332/4, 352/1, 424/1, 442/1, 516/3, 520/3, 664/4, 694/1, 718/6, 791/5, 1008/1, 1034/6, 1035/7, 1039/5, 1055/1, 1094/5, 1117/5, 1122/2, 1139/2, 1218/4, 1256/5, 1291/1 (KBD), 11/6, 30/5, 42/6, 72/2, 106/5, 194/1, 195/4, 276/2 (MD), 37/2, 72/2, 88/1, 135/3, 141/1, 141/6, 199/2 (MHD), 98/1, 144/3, 244/5, 309/1, 362/5, 383/9, 419/3, 424/1, 434/2, 611/4 (NBD), 14/10, 142/9, 191/9, 219/11, 456/1 (ND), 70/6, 133/4 (ŞD); K. 6/26 (AD), 11/29 (MD), 3/27, 8/28 (MHD), 12/15 (ŞD); Kt. 38/2 (APD); Tu. 1351/1 (KBD)

Keklik Biryân, Turna Biryân K. 9/25 (CSD)

Ke's G. 189/4 (ADD), 243/1, 448/3, 728/5, 953/4 (KBD)

Kevgîr (Kefgîr) Trb. 23/3/3 (MD)

Kimyon (Kemmûn, Zîre) G. 176/1 (ADD), 122/7, 144/5, 157/10, 256/3, 317/3, 345/4, 405/1, 585/5, 622/9, 850/5, 852/5, 901/7, 929/8, 938/2, 948/3, 1039/2, 1041/9, 1094/4, 1152/5, 1179/3, 1209/8, 1290/5 (KBD), 68/3, 97/4 (MD); Tu. 1374/2 (KBD)

Koruk G. 1206/2 (KBD), 586/3 (NBD)

Kumkuma G. 95/4 (KBD)

Kuz G. 588/4 (KBD)

Kûze G. 288/4, 350/4 (APD), 696/2 (KBD), 175/1 (MD); K. 16/19, 19/11 (APD)

Küp (Denn, Ekvâb, Hum, Humm) G. 120/3 (ADD), 335/11 (APD), 1226/3 (KBD), 81/7, 99/4 (MD), 155/7 (NBD), 229/2 (ND), 82/1 (ŞD); K. 1/6 (ADD); Kt. 35/2 (NBD); Mus. 1/2/1, 2/2/10 (ŞD); Trc. 38/5/7 (APD)

L

Leb-i Dilber (Dilberdudağı) G. 25/8 (NBD)

Legen (Legence) G. 185/4 (APD), 961/2 (KBD), 153/6 (MD); K. 30/5 (APD), 148/2 (CSD), 8/12 (MD); Trc. 38/5/3 (APD)

Limon K. 9/6 (CSD)

M

Maşraba (Meşrebe) G. 82/6 (NBD); K. 36/7 (APD), 8/13 (MD)

Mercimek ('Ades) G. 235/6 (APD), 135/4 (CSD), 327/3 (NBD); K. 2/10, 7/20 (ŞD)

Mey (Bâde) G. 8/4, 19/1, 19/2, 19/3, 19/5, 24/7, 24/8, 55/2, 55/7, 57/7, 57/8, 62/7, 66/1, 66/3, 66/6, 69/5, 71/2, 74/1,

77/7, 79/7, 81/5, 101/6, 105/3, 107/2, 107/4, 107/5, 109/4, 109/5, 109/7, 109/8, 112/6, 113/2, 113/6, 113/7, 118/3, 123/2, 123/4, 132/8, 132/9, 163/1, 163/7, 181/8, 186/5, 186/7, 192/7, 206/6, 210/9, 211/2, 224/1, 224/4, 224/7, 227/3, 227/4, 227/7, 235/3, 258/6, 264/5, 264/6, 270/4, 270/6, 274/7, 276/6, 279/4, 279/7, 279/9, 281/7, 293/3, 293/4, 302/5, 304/5, 304/6, 308/5, 309/9, 316/7, 316/8, 321/7, 323/6, 326/1, 326/5, 327/2, 327/3, 334/1, 334/2, 334/5, 334/6, 337/2, 337/5, 363/6, 369/10, 372/6, 384/1, 405/1, 407/4, 418/6, 429/6, 431/6, 431/7, 431/9, 434/5, 434/8, 434/9, 439/5, 439/7, 440/7, 445/1, 447/5, 447/6, 448/8, 465/2, 465/3, 467/3, 467/4, 467/9, 488/2, 492/5, 492/7, 492/9, 511/8, 511/10, 511/11, 519/6, 526/4, 555/4, 558/4, 560/1, 563/7, 563/8, 568/2, 568/5, 568/6, 574/1, 574/2, 574/3, 575/1, 581/5, 604/1, 604/2, 604/4, 604/6, 614/10, 630/4, 635/2, 652/4, 652/5, 654/4, 655/5, 664/5, 670/9, 670/11, 671/1, 671/4, 671/5, 671/6, 671/7, 681/2, 683/8, 684/4, 684/6, 688/2, 688/7, 688/8, 688/11, 706/1, 706/2, 706/3, 706/4, 706/5, 706/6, 706/7, 706/8, 706/9, 708/11, 719/5, 720/1, 720/6, 720/7, 729/3, 732/1, 732/2, 732/3, 732/4 (**AD**), 32/1, 31/5, 37/2, 45/6, 46/7, 47/7, 49/3, 63/6, 70/3, 73/1, 73/4, 92/3, 97/3, 102/3, 106/1, 106/3, 112/5, 116/4, 120/1, 121/2, 122/4, 127/5, 134/2, 134/6, 138/1, 146/5, 146/7, 148/5, 154/5, 160/5, 164/2, 166/1, 166/3, 166/6, 172/3, 172/5, 175/4, 175/5, 194/1, 196/5, 198/5, 199/1, 199/4, 201/2, 203/4, 208/2, 208/6, 211/1, 215/3, 234/6, 238/5, 240/2, 240/5, 243/3, 247/1, 253/2, 256/1, 259/7, 267/2, 267/3, 272/3, 276/2, 284/4, 285/3, 285/6, 291/5, 312/1, 317/4, 326/1, 328/1 (**ADD**), 21/1, 24/5, 25/5, 26/3, 26/5, 34/2, 35/3, 56/1, 60/6, 72/11, 77/6, 111/5, 120/1, 132/4, 137/2, 139/4, 182/5, 192/5, 223/1, 227/3, 244/4, 244/6, 272/4, 272/6, 275/1, 280/5, 282/6, 288/1, 312/1, 312/2, 319/4, 335/11, 346/2, 350/7 (**APD**), 1/5, 25/2, 28/6, 30/4, 56/5, 60/4, 61/1, 63/6, 66/4, 67/5, 107/5, 108/5, 114/1, 123/2, 138/4, 153/7, 157/3, 159/1, 167/3, 168/2, 190/1, 193/1, 213/2, 213/5, 239/3, 253/5, 254/1, 272/4, 273/2, 300/1, 314/1, 329/2, 345/3 (**CSD**), 4/1, 7/4, 25/4, 33/5, 46/3, 49/1, 62/2, 65/2, 79/4, 86/5, 109/5, 115/9, 146/1, 184/3, 191/5, 200/3, 230/3, 233/1, 238/6, 265/4, 329/8, 333/3, 348/3, 357/1, 361/5, 361/6, 365/1, 387/1, 387/3, 387/5,

388/1, 441/2, 456/5, 457/1, 459/2, 100/1, 102/8, 106/4, 106/6, 109/7,
 468/1, 468/4, 469/4, 484/5, 511/1, 111/4, 118/4, 138/2, 144/9, 154/8,
 516/4, 520/3, 562/2, 583/3, 610/9, 155/7, 164/6, 165/3, 174/1, 174/3,
 635/2, 635/4, 657/2, 657/3, 709/4, 176/2, 179/1, 180/4, 184/2, 188/3,
 729/1, 748/4, 748/7, 749/1, 751/4, 188/4, 191/6, 198/4, 201/2, 211/5,
 754/1, 764/1, 781/3, 784/4, 791/5, 213/1, 214/5, 217/4, 218/5, 223/1,
 794/1, 818/1, 818/4, 830/4, 849/3, 224/7, 237/6, 247/3, 261/4, 265/4,
 852/4, 863/1, 879/1, 920/1, 920/3, 289/4, 291/9, 293/1, 293/5, 294/1,
 928/3, 936/1, 953/4, 954/2, 966/8, 309/1, 309/3, 312/1, 314/5, 317/2,
 978/5, 1029/1, 1032/5, 1034/6, 1035/7, 320/1, 321/4, 340/5, 353/2, 357/4,
 1040/1, 1044/3, 1059/1, 1067/5, 358/2, 364/3, 373/1, 375/4, 383/9,
 1072/2, 1083/4, 1095/1, 1105/1, 1108/5, 403/3, 410/5, 411/5, 427/3, 428/3,
 1120/5, 1151/10, 1153/1, 1158/1, 429/2, 458/2, 460/4, 461/4, 469/2,
 1158/2, 1158/4, 1170/2, 1179/11, 470/2, 476/2, 476/3, 477/5, 488/6,
 1181/1, 1197/2, 1202/4, 1210/1, 489/6, 495/5, 498/7, 501/3, 506/5,
 1212/2, 1212/4, 1224/1, 1239/1, 525/3, 528/2, 538/4, 539/5, 539/6,
 1239/2, 1253/4, 1259/2, 1291/1, 547/4, 549/1, 551/4, 551/7, 553/2,
 1298/6, 1313/1, 1317/2, 1319/2, 1319/4, 554/1, 558/2, 575/2, 589/6, 596/4,
(KBD), 4/5, 11/4, 11/6, 16/5, 24/4, 618/6, 622/7, 622/9, 623/5, 640/1,
 27/1, 27/3, 30/2, 30/4, 34/5, 35/4, 35/5, 640/2 **(NBD)**, 2/1, 2/2, 2/4, 13/2, 13/4,
 37/3, 41/2, 45/2, 46/2, 48/3, 48/4, 50/2, 14/2, 22/3, 22/7, 22/10, 22/12, 22/20,
 81/7, 85/2, 90/7, 99/4, 107/1, 114/1, 22/21, 31/9, 71/5, 83/6, 83/10, 84/4,
 124/5, 135/3, 137/4, 139/1, 142/1, 85/6, 108/3, 117/4, 126/10, 129/4,
 142/5, 143/3, 143/5, 143/7, 155/7, 131/8, 132/9, 137/1, 138/14, 146/4,
 178/4, 182/5, 200/3, 219/4, 221/2, 146/8, 138/14, 146/8, 158/1, 168/7,
 240/5, 249/5, 255/1, 264/3, 266/6, 168/8, 175/9, 180/2, 185/1, 191/9,
 286/3 **(MD)**, 12/3, 42/3, 42/5, 47/5, 208/8, 210/12, 222/7, 249/5, 251/5,
 53/7, 60/7, 72/3, 96/3, 112/1, 126/6, 251/11, 269/2, 280/1, 280/4, 280/5,
 127/1, 143/5, 152/3, 173/1, 186/5, 300/7, 310/5, 314/7, 326/1, 329/10,
 203/5 **(MHD)**, 2/2, 18/3, 22/5, 31/2, 329/10, 337/7, 340/1, 372/6, 384/2,
 32/5, 42/2, 51/7, 54/4, 60/1, 61/2, 61/3, 384/4, 399/4, 399/5, 411/9, 412/7,
 66/6, 71/3, 78/4, 86/3, 90/4, 95/3, 423/6, 423/7, 444/12, 446/10, 453/4

(ND), 9/3, 13/2, 20/9, 32/7, 49/8, 50/4, 61/7, 70/3, 70/6, 97/3, 102/6, 112/7, 119/7, 122/1, 123/7, 128/3, 128/5, 130/6, 131/1, 138/1, 138/9 154/6, 156/6, 157/2, 193/7, 196/6 (ŞD); **K.** 7/11, 13/20, 20/3, 20/4, 20/7, 25/59, 30/9, 30/10, 33/14, 38/15, 40/7, 41/14, 43/12, 46/43 48/44, 51/24, 54/11, 54/12, 61/11, 61/13, 61/15, 62/9, 62/12, 62/13, 62A/8, 68/9, 71/8, 71/9, 71/15, 71/16, 73/17, 73/19, 73/20, (AD), 6/1, 6/2, 6/25, 9/2, 9/6, 12/2, 12/3, 12/28, 14/2, 14/3, 14/15, 14/17, 15/20, 16/2 (ADD), 2/60, 3/23, 11/79, 12/19, 16/1, 16/11, 28/10, 35/36, 36/13, 37/30, 40/5, 43/8 (APD), 9/29 (CSD), 3/2, 15/4, 16/10, 16/15, 19/7 (MD), 8/17, 9/4, 12/12 (MHD), 1/26, 2/20, 8/7, 15/9, 16/10, 21/25 (NBD), 7/24, 10/10, 13/9, 15/19 (ŞD); **F.** 71 (NBD); **Kt.** 20/1 (APD), 14/1, 21/2, 22/1, 28/1 (NBD), 20/1 (APD); **M.** 1/12, 1/22 (ND); **Mur.** 1/4/1, 2/10/2, 3/1/1, 3/1/2, 3/3/1 (MD), 1/6/1, 4/11/2 (MHD); **Mus.** 1/2/2, 1/2/3, 1/2/4, 1/2/5, 1/2/6, 2/3/5, 2/4/11, 4/3/3 (ŞD); **Müs.** 3/5, 3/8, 44/1, 44/5 (ADD), 29/4 (ŞD); **Ş.** 9, 134, 182, 187 (MD); **Trb.** 3/6/3, 4/1/1, 4/1/2, 4/1/4, 4/1/5, 4/3/6, 5/2/5 5/3/5 (AD); **Trc.** 2/2/3, 2/6/1, 2/6/3 (AD), 19/3/9 (ADD), 38/5/7 (APD), 2/1/8 (ND); **Tu.** 1441/1 (KBD), 15/1, 22/2, 32/2, 33/1, 83/2,

87/2, 165/2, 215/1, 221/1, 222/1, 224/2, 229/2, 244/2, 280/1 (ND); **Z.** 2/2, 2/3, 4/2 (AD)

Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Ükül, Yemiş, Yemiş) G. 593/6 (AD), 232/4, 279/4, 286/2 (ADD), 26/4, 27/3, 31/1, 31/8, 42/3, 141/4, 154/3, 154/4, 250/1, 280/7 (APD), 39/2, 39/5, 39/6, 55/5, 65/7, 123/3, 124/4, 147/6, 279/1, 328/3 (CSD), 121/1, 121/7, 140/1, 209/1, 288/7, 377/3, 616/5, 637/4, 684/3, 940/5, 994/4, 1053/5, 1065/2, 1067/5, 1300/5, 1307/2, 1307/3 (KBD), 180/3, 211/2, 227/3, 285/1 (MD), 30/4 (MHD), 53/1, 54/5, 155/4, 185/1, 344/3, 565/2 (NBD), 323/3, 328/4 (ND), 191/4 (ŞD); **K.** 11/40, 25/78, 27/10, 27/21, 27/23, 43/10, 44/10, 45/26, 52/12 (AD), 1/7, 10/25 (ADD), 12/30, 12/44, 14/9, 22/5, 27/5, 33/27, 36/6, 45/5 (APD), 4/103, 6/49, 7/50, 7/51, 9/28 (CSD), 14/21, 18/23, 19/11, 21/14 (MD), 2/18, 4/9, 8/15 (MHD), 6/24, 15/5, 15/22, 21/30, 21/29 (NBD); **Kt.** 24/3 (NBD); **M.** 2/6, 3/17 (ND); **Mus.** 2/1/10 (ŞD); **Trb.** 29/4/6 (APD); **Trc.** 6/1/16 (APD)

Meze (Nukl) G. 69/4, 123/4, 491/7, 686/10, 688/2 (AD), 46/7, 86/3, 97/3, 172/6, 234/2, 240/2, 247/3, 291/6,

323/7, 329/3 (ADD), 2/7, 166/1, 272/4 (APD), 78/2, 185/5 (CSD), 102/5, 315/6, 409/2, 516/3, 728/7, 800/1, 897/1, 897/3, 936/2, 1151/10, 1180/1, 1297/9, 1319/4 (KBD), 85/2 (MD), 154/8, 374/5, 383/9, 390/5, 488/8 (NBD), 11/11, 126/10, 137/1 (ND), 3/3, 15/5, 20/6 (ŞD); K. 71/15 (AD), 14/3, 17/28, 17/34 (ADD), 16/1 (APD), 4/54 (CSD), 3/2 (MD), 14/31 (ŞD); Mur. 3/3/1 (MD); Mus. 2/1/3 (ŞD); Müs. 44/5 (ADD); Trc. 2/3/4 (AD); Tu. 83/2 (ND)

Mürğ Kebâbı (Kuş Kebâbı) G. 36/5 (CSD), 235/1 (MD)

Müşğ K. 9/27 (CSD)

N

Nâr (Enâr, Rummân, Rummâne) G. 104/8, 187/5, 373/4, 523/5 (AD), 130/7, 180/5 (ADD), 96/1, 298/2 (CSD), 236/6, 240/5, 313/11, 534/5, 625/1, 686/5, 706/7, 929/5, 968/4, 1004/5, 1136/2, 1168/6, 1240/2 (KBD), 144/8, 301/7, 370/2, 524/6, 593/5 (NBD), 15/5 (ŞD); K. 25/49, 35/26, 43/9, 44/9 (AD), 17/5 (ADD), 12/29, 33/16, 39/5 (APD), 9/6, 9/28 (CSD), 8/33, 17/8 (MD), 6/19 (NBD), 14/9 (ŞD); 86/2 (NBD)

Nârenc (Narınc, Nârıncı, Nârınc, Turunc) G. 104/8 (AD), 68/1 (ADD),

31/1, 182/2, 314/4 (APD), 282/2 (CSD), 236/2, 487/5, 629/1, 690/4, 721/2, 1033/5 (KBD), 140/7, 181/4, 585/6 (NBD); K. 65/3 (AD), 17/6 (ADD), 19/6, 19/6 (APD), 9/6, 9/28 (CSD); Kt. 7/1, 86/2 (NBD); M. 2/1, 2/10 (NBD); Müf. 13 (CSD)

Nemek-dân G. 68/4, 187/8, 273/6 (APD), 238/5 (KBD)

Nişasta (Nişeste) G. 263/6 (ADD), 133/4 (APD), 184/3, 386/5, 602/6, 651/5, 1042/4, 1276/6 (KBD)

O

Ocak (Furn, Tenûr, Tennûr) G. 708/5 (AD), 30/3, 50/5, 139/4, 300/2 (APD), 36/5, 104/4, 198/3, 286/5 (CSD), 49/5, 72/2, 124/4, 192/5, 194/1, 219/3, 230/6, 243/5 (MD), 4/2, 135/3, 199/2 (MHD), 247/5, 265/5, 567/4, 611/4 (NBD), 416/6 (ND); K. 5/50, 15/3 (AD), 6/13, 17/29 (ADD), 20/18, 35/16 (APD), 6/3 (MD), 5/23 (ŞD); Kt. 10/3 (MD)

P

Pâlûde G. 30/2, 39/6, 113/5, 115/2, 117/2, 263/6 (ADD), 133/4 (APD), 55/4 (CSD), 184/3, 229/2, 386/5, 602/6, 614/3, 651/5, 757/4, 1042/4, 1276/6 (KBD), 17/3 (MHD); Mf. 3 (MHD); Ş. 80 (MD)

Patlıcan (Bâdincân, Hadak) G. 22/4 (CSD); **K.** 12/13 (ŞD); **Mus.** 2/4/11 (ŞD)

Perverde G. 39/6 (CSD)

Peynir (Penîr) K. 11/24 (MD); **Kt.** 37/1, 37/2, 37/3, 37/4 (NBD)

Pirinç (Birinc) G. 690/2 (KBD)

R

Reyhân Şarabı (Reyhân, Reyhânî, Bâde-i Reyhân, Mey-i Reyhânî, Râh-ı Reyhânî, Şarab-ı Reyhânî) G. 192/1, 368/7, 499/7, 519/4, 654/6, 729/1, 729/6 (AD), 285/5 (ADD), 301/3 (NBD); **K.** 66/13, 71/8, 71/19 (AD), 1/6 (ADD), 1/6 (ADD), 14/36 (ŞD); **Kt.** 90/4 (NBD); **Trc.** 2/6/1 (AD)

Rümmân Aşı (Nâr-dân) G. 686/5, 706/7, 1136/2 (KBD), 101/4 (ŞD)

S

Safran (Za'ferân, Za'afrân) G. 42/5, 157/8, 228/2, 388/2, 395/3, 398/2, 418/2, 461/2, 637/2, 674/12 (AD), 155/6, 169/2, 190/9, 276/1 (APD), 130/2, 289/4 (CSD), 119/4, 936/4, 1124/4, 1155/2 (KBD), 59/3, 94/7, 144/10, 378/6, 406/1, 407/1, 420/7, 448/6, 481/3 (NBD), 456/2 (ND); **K.** 46/50, 71/9 (AD), 13/23 (APD); **Mus.** 1/6/5, (ŞD); **Trb.** 4/6/2 (AD)

Sahan (Sahn) K. 9/11 (ŞD)

Sarımsak (Sîr, Sûm) G. 182/7, 191/3 (MHD), 186/7 (ŞD)

Sebze G. 301/2 (CSD), 3/1, 70/7 (ŞD)

Selvâ G. 110/7, 635/5, 1298/4 (KBD); **K.** 64/14 (AD), 7/20 (ŞD); **Tu.** 1370/2 (KBD)

Senbûse G. 343/3 (APD), 55/4, 185/3 (CSD), 195/2 (MHD), 184/8 (NBD); **K.** 34/6 (APD)

Sevr Biryân K. 14/32 (ŞD)

Simid K. 9/24 (CSD)

Sirke G. 1266/3 (KBD), 250/6, 632/6 (NBD)

Sofra (Hân, Mâ'ide, Pişhûn, Simât, Sufra, Süfre) G. 78/2, 146/4 (AD), 75/2 (ADD), 28/10, 50/3, 68/4, 147/5, 160/5, 223/4, 288/6, 317/1, 322/6, 343/3 (APD), 17/5, 49/4, 135/4, 185/3, 210/8, 274/5 (CSD), 237/4, 479/3, 522/10, 671/2 (KBD), 85/2, 120/5, 168/4, 170/4, 192/5, 194/4, 196/1 (MD), 97/2, 118/2 (MHD), 61/5, 216/4, 301/8, 342/7, 424/1, 571/2 (NBD), 235/6 (ND), 3/1, 59/9, 78/4 (ŞD); **K.** 4/22, 6/26, 33/40 (AD), 16/8, 17/43 (ADD), 2/13, 2/14, 2/15, 3/13, 7/9, 8/4, 15/35, 15/44, 20/18, 20/19, 20/33, 33/25, 34/6, 34/21, 34/23, 34/25

(**APD**), 4/86, 4/115, 7/32 (**CSD**), 2/43, 5/29, 5/32, 7/50, 10/30, 13/17 (**MD**), 1/15, 3/13, 11/21, 14/16 (**MHD**), 2/29, 9/50, 18/16, 18/17 (**NBD**), 5/23, 5/36, 7/20, 9/11, 11/2, 14/32 (**ŞD**); **Mur.** 1/4/1 (**MD**); **Mus.** 1/4/7, 2/2/2 (**ŞD**); **Tn.** 109, 321 (**MHD**); **Trb.** 23/5/1 (**MD**); **Trc.** 1/2/4 (**MHD**); **Z.** 3/3 (**AD**)

Soğan (Piyâz) G. 191/3 (**MHD**), 186/7 (**ŞD**); **K.** 11/25 (**MD**)

Su (Âb, Mâ'), Kevser, Selsebîl, Zemzem, Zülâl G. 8/6, 23/4, 28/7, 46/2, 62/4, 97/4, 99/3, 115/3, 141/1, 142/1, 155/5, 157/5, 168/3, 171/8, 177/2, 186/4, 189/7, 203/3, 207/4, 227/3, 229/5, 252/7, 257/4, 269/2, 273/4, 287/4, 297/8, 305/1, 329/6, 338/3, 351/7, 370/4, 382/1, 385/5, 386/4, 393/6, 394/9, 397/8, 401/7, 405/1, 410/2, 413/6, 423/4, 433/2, 451/6, 462/2, 463/1, 486/4, 490/6, 497/6, 508/10, 509/6, 519/7, 531/4, 545/2, 547/5, 559/8, 567/6, 608/1, 618/7, 620/3, 626/6, 629/6, 636/7, 642/3, 646/6, 656/5, 659/7, 669/8, 675/4, 682/7, 724/1 (**AD**), 32/1, 47/7, 50/6, 158/4, 177/5, 227/7, 321/5, 149/5 (**ADD**), 31/5, 32/8, 108/1, 159/1, 184/2, 184/6, 291/3, 310/6, 321/7, 325/5, 346/3, 350/4 (**APD**), 23/4, 58/3, 104/1, 104/2, 107/3, 110/9, 177/6, 200/1,

207/8, 211/1, 259/5, 262/6, 276/6, 316/2 (**CSD**), 4/7, 28/7, 121/5, 122/6, 180/4, 250/3, 263/1, 306/5, 312/2, 319/7, 322/1, 327/2, 328/2, 342/5, 364/5, 371/1, 372/3, 395/4, 439/1, 447/5, 475/8, 491/1, 493/1, 497/3, 500/5, 507/6, 509/3, 516/1, 546/5, 604/1, 608/4, 625/3, 630/7, 704/5, 712/5, 723/11, 731/4, 738/3, 848/2, 890/2, 899/3, 900/3, 901/4, 945/5, 971/5, 1001/4, 1030/9, 1046/5, 1094/5, 1175/8 (**KBD**), 11/1, 30/4, 33/4, 49/5, 65/3, 122/1, 143/3, 149/3, 162/4, 184/4, 193/5, 199/3, 199/7, 219/3, 230/6 (**MD**), 4/4, 17/4, 71/2, 83/3, 107/4, 168/6, 186/6, 208/2 (**MHD**), 23/5, 43/5, 55/10, 58/5, 96/4, 98/4, 115/2, 119/4, 146/5, 179/2, 189/3, 198/4, 202/3, 215/3, 224/4, 263/1, 296/6, 309/3, 309/6, 315/4, 316/6, 349/5, 371/6, 373/8, 387/1, 428/7, 441/5, 443/7, 470/2, 560/4, 564/6, 574/6, 624/4, 644/4 (**NBD**), 1/18, 2/4, 13/3, 20/16, 22/13, 24/5, 25/2, 25/10, 25/11, 26/1, 26/3, 27/10, 47/3, 47/4, 49/6, 50/8, 52/3, 54/2, 56/7, 67/6, 68/9, 72/3, 73/1, 73/3, 73/9, 86/4, 88/12, 88/11, 88/12, 93/2, 96/2, 103/7, 106/12, 112/2, 113/1, 119/5, 133/7, 134/1, 134/9, 135/2, 137/1, 138/4, 140/5, 141/8, 145/11, 155/1, 160/10, 172/4, 174/2, 176/3, 183/3, 199/2, 230/8, 237/2, 240/2,

241/25, 242/11, 246/8, 265/5, 266/9, 268/2, 274/2, 278/5, 285/1, 306/16, 307/2, 309/2, 318/3, 322/1, 331/2, 332/7, 335/2, 337/6, 340/1, 340/7, 344/3, 364/3, 372/6, 384/3 388/1, 388/8, 415/6, 420/1, 422/1, 440/9, 441/1, 454/1, 455/3 (ND), 7/4,12/5, 14/2, 25/5, 45/3, 49/2, 97/3, 151/5, 155/4, 162/5, 163/2, 181/5, 193/4 (ŞD); **K.** 2/7, 3/3, 5/13, 18/23, 21/23, 28/5, 50/18, 52/13, 58/32, 71/10, 72/37 (AD), 1/4, 10/7, 15/11, 16/14, 17/21, 22/4 (ADD), 11/32, 12/32, 16/19, 17/7, 20/34, 22/12, 27/2, 32/13, 33/17, 35/3, 35/6, 35/18, 35/25, 35/30, 35/33, 35/35, 35/36, 35/37, 36/1, 36/4, 36/7, 36/8, 36/12, 36/13, 36/23, 36/42, 36/48, 37/7, 43/10 (APD), 1/4, 6/48, 7/16, 7/47 (CSD), 2/37, 2/39, 6/3, 11/4, 11/6, 16/10 (MD), 3/23, 3/27, 14/5 (MHD), 1/6, 3/40, 5/4, 5/22, 7/17, 8/1, 8/11, 12/25, 13/35, 14/28, 16/20, 19/11 (NBD), 2/7, 3/53, 4/2, 8/11, 8/31, 11/22 (ŞD); **F.** 12 (CSD); **Kt.** 20/1, 20/2 (APD), **M.** 1/5, 2/8, 2/10 (ND); **Mur.** 4/4/1, 4/20/1 (MHD); **Mus.** 1/5/9, 3/5/3, 3/5/7 (ŞD); **Müf.** 12 (CSD); **Ş.** 32, 67, 97 (MD); **Tn.** 14, 156, 317 (MHD); **Trb.** 4/7/5, 5/4/3 (AD); **Trc.** 19/1/1 (ADD), 6/1/5 (APD), 11/1/4, 11/2/4 (CSD), 1/5/4, 2/1/7, 2/5/5, 3/1/3, 3/6/2, 3/6/4 (ND); **Tu.** 14/1, 40/2,

183/2, 195/2, 209/2, 286/2, 301/1 (ND); **Z.** 12/6, 18/1 (AD)

Sürâhi G. 107/4, 109/3, 492/10, 604/1 (AD), 37/2, 45/6, 75/7, 106/6, 138/4, 146/4, 162/3, 166/1, 172/3, 181/3, 194/1, 194/5, 208/3, 266/3, 286/3 (ADD), 177/2 (APD), 25/2, 28/6, 29/6, 116/7, 273/5, 332/5 (CSD), 109/4, 204/2, 234/3, 279/5, 344/4, 441/1, 657/4, 681/3, 898/1, 898/5, 1116/1 (KBD), 57/3, 168/2, 171/5, 219/3, 220/2, 220/3, 168/2, 287/3 (MD), 186/6 (MHD), 44/3, 57/4, 76/3, 242/2, 305/7, 312/1, 375/4, 381/7, 526/4, 528/6, 576/6, 634/2, 634/3 (NBD), 229/7 (ND), 35/3, 75/5, 145/7 (ŞD); **K.** 1/6, 1/16, 6/19, 9/1 (ADD), 2/57, 11/80 (APD), 4/5, 7/19, 9/24, 15/4 (MD), 21/25, 3/6/6 (NBD); **Mur.** 4/12/2 (MHD); **Mus.** 2/2/10, 4/3/3 (ŞD); **Trc.** 2/2/4 (AD); **Tu.** 1358/2 (KBD)

Süt (Leben, Süd, Şîr) G. 102/2, 474/8 (AD), 67/1, 85/2, 141/7, 189/4, 311/4 (ADD), 240/9 (APD), 140/3, 267/8, 384/1, 674/7 (KBD), 88/3, 94/6, 141/1 (MD), 240/7 (NBD), 8/6, 140/15, 193/5 (ND), 3/3, 11/2, 20/5 (ŞD); **K.** 52/13 (AD), 11/32, 11/51, 37/6 (APD), 9/24 (CSD), 8/5, 11/7 (MD), 15/15 (ŞD); **M.** 2/10 (ND); **Tu.** 105/1, 277/2 (ND)

Ş

Şarâb (Âb-ı Engûr, Âb-ı Rezân, Berk-i Rîzân, Bintü'l-İneb, Bintü'l-Kerm, Bintü'l-Kürûm, Cevher, Çağır, Duhter-i Rez, Hamr, Hûn-ı Kebûter, Hûn-ı Mübâh, Hûn-ı Cem, Hûn-ı Rezân, Hûn-ı Sâgar, Hûn-ı Sürâhî, Kût-ı Revân, Kût-ı Rûh, La'ı, Mâ'ü'l-İneb, Müdâm, Mül, Nûş-ı Dârû, Pûhte, Râh, Rahik, Rahika, Rakik, Rûh-ı Revân, Sabûh, Sabûhî, Sâgar Kanı, Sahbâ, Süci, Sücü, Süçi, Sülâf, Sürâhî Kanı, Şerâb, Üzüm Kanı, Üzüm Suyu, Yâkût-ı Revân) G. 55/1, 56/1, 56/2, 60/1, 62/8, 69/1, 69/2, 75/1, 75/5, 75/7, 79/1, 105/1, 105/2, 105/4, 107/2, 107/4, 109/1, 109/3, 110/6, 112/5, 112/7, 113/1, 113/7, 153/4, 153/8, 157/2, 163/2, 163/4, 170/1, 170/2, 171/5, 171/8, 177/6, 177/7, 179/3, 185/2, 222/6, 224/6, 232/2, 279/2, 279/3, 279/5, 282/4, 293/1, 293/2, 297/5, 333/1, 333/2, 333/3, 334/1, 334/3, 337/1, 349/2, 368/5, 375/6, 418/2, 424/5, 424/6, 434/1, 434/2, 434/5, 434/7, 448/9, 467/8, 492/4, 506/4, 519/5, 526/3, 558/3, 568/3, 574/4, 574/6, 575/1, 579/2, 592/3, 604/3, 624/8, 630/5, 637/5, 652/9, 671/6, 674/10, 674/12, 686/6, 686/10, 688/6, 706/1, 732/6, 732/7 (AD), 28/2, 32/2,

35/7, 37/1, 37/7, 38/3, 40/7, 47/7, 51/1, 53/2, 54/6, 58/3, 61/2, 68/5, 68/7, 72/1, 73/6, 75/7, 77/7, 86/6, 92/2, 97/6, 101/2, 106/3, 111/2, 116/1, 116/2, 116/5, 120/3, 120/4, 134/3, 144/3, 146/1, 146/6, 161/4, 166/6, 172/6, 179/3, 181/6, 192/2, 204/4, 208/5, 211/3, 216/6, 216/7, 217/3, 227/6, 231/4, 234/2, 238/6, 244/1, 247/1, 253/1, 256/1, 259/4, 259/5, 259/6, 260/2, 262/2, 266/4, 267/1, 272/7, 278/4, 285/2, 285/5, 291/1, 291/4, 299/5, 299/6, 299/7, 300/4, 314/2, 314/6, 315/3, 317/5, 323/6, 323/7, 329/3 (ADD), 5/7, 11/7, 14/6, 24/5, 26/7, 31/5, 48/4, 90/1, 92/4, 109/1, 123/1, 132/4, 161/5, 161/6, 175/1, 178/3, 182/1, 182/2, 232/5, 234/3, 275/1, 279/6, 283/7, 303/2, 304/1, 324/1, 324/6, 331/1, 342/7, 350/3 (APD), 8/1, 8/3, 16/10, 28/1, 28/6, 39/8, 56/6, 103/5, 116/7, 159/4, 167/2, 195/2, 200/1, 231/2, 239/3, 240/1, 253/5, 255/7, 262/3, 264/9, 271/4, 286/3, 321/1, 330/3, 332/5 (CSD), 8/7, 13/5, 22/8, 35/5, 49/1, 61/4, 66/2, 86/6, 92/1, 92/2, 93/3, 109/3, 109/4, 112/2, 118/2, 147/3, 158/4, 166/7, 177/2, 190/2, 191/7, 206/2, 210/4, 215/3, 230/1, 239/1, 258/1, 258/3, 266/4, 279/1, 279/5, 284/2, 294/1, 298/3, 317/5, 318/1, 332/4, 335/2, 339/8,

348/1, 348/2, 348/7, 352/1, 352/5, 176/4, 179/2, 188/3, 208/3, 214/2,
 371/1, 380/6, 384/4, 387/1, 387/4, 220/1, 234/1, 234/4, 256/6, 259/1,
 394/5, 411/2, 422/3, 424/1, 428/4, 272/5, 275/4, 289/4, 291/3, 297/1,
 441/4, 442/5, 475/3, 491/1, 492/1, 316/2, 319/6, 333/1, 357/3, 362/5,
 493/1, 494/1, 494/6, 496/9, 500/2, 375/5, 383/8, 384/6, 386/1, 390/5,
 500/9, 529/1, 533/3, 538/5, 539/4, 405/1, 428/3, 454/3, 495/5, 510/1,
 542/1, 542/4, 571/1, 601/7, 609/1, 510/4, 518/4, 522/2, 523/1, 523/5,
 609/2, 610/1, 614/3, 657/1, 657/4, 531/6, 541/2, 561/3, 564/6, 572/6,
 681/4, 694/1, 709/4, 721/3, 747/3, 579/2, 583/2, 585/1, 586/3, 600/3,
 754/3, 764/5, 776/3, 830/4, 843/4, 601/3, 604/1, 621/6, 624/4, 628/7
 857/1, 857/2, 857/3, 878/1, 898/1, **(NBD)**, 2/4, 5/17, 8/6, 11/11, 13/2,
 898/5, 932/6, 939/6, 943/1, 943/5, 14/1, 14/2, 14/10, 22/2, 22/22, 26/3,
 944/5, 953/4, 968/6, 993/4, 1000/2, 31/33, 50/7, 64/3, 77/9, 78/4, 79/4,
 1001/4, 1008/1, 1009/2, 1039/5, 83/6, 83/10, 88/12, 95/17, 97/1, 99/9,
 1040/1, 1055/1, 1059/3, 1069/3, 106/9, 106/12, 108/3, 110/10, 112/2,
 1078/2, 1081/1, 1089/1, 1091/1, 119/5, 126/8, 126/10, 133/7, 134/1,
 1092/2, 1108/5, 1112/1, 1116/1, 134/9, 135/2, 137/1, 140/15, 142/7,
 1116/2, 1121/1, 1134/8, 1139/2, 146/8, 160/10, 164/1, 173/7, 174/2,
 1145/4, 1153/5, 1170/1, 1191/1, 184/1, 186/6, 206/12, 211/12, 222/7,
 1191/4, 1226/3, 1228/5, 1259/2, 226/14, 227/3, 229/2, 232/6, 241/9,
 1275/2, 1291/2, 1297/9, 1313/1, 241/25, 242/13, 242/15, 251/5, 253/3,
 1317/1, 1319/5 **(KBD)**, 12/2, 13/1, 255/6, 255/10, 258/4, 258/7, 266/9,
 16/4, 27/1, 30/3, 30/4, 31/1, 35/2, 42/1, 271/1, 280/3, 280/4, 299/3, 309/2,
 43/2, 64/2, 81/7, 95/2, 99/4, 106/3, 312/2, 312/10, 313/2, 321/2, 322/1,
 106/7, 142/5, 167/2, 168/1, 168/2, 337/7, 344/3, 347/12, 347/14, 381/2,
 177/3, 188/2, 241/7, 273/1, 275/5, 406/4, 407/7, 414/6, 415/6, 438/17,
(MD), 53/4, 95/3, 95/4, 153/3 **(MHD)**, 445/3, 446/10, 453/4 **(ND)**, 1/6, 3/3,
 11/3, 12/2, 15/3, 20/2, 22/3, 25/6, 29/3, 4/2, 6/7, 7/7, 10/2, 12/3, 13/1, 18/7,
 29/5, 43/5, 57/3, 79/4, 79/5, 87/6, 93/1, 20/6, 20/9, 25/8, 26/3, 32/1, 32/7, 35/4,
 98/1, 98/7, 100/2, 105/1, 106/4, 109/7, 37/5, 41/5, 43/4, 47/4, 48/7, 61/4, 61/5,
 113/6, 118/3, 139/3, 142/5, 144/5, 61/6, 63/3, 69/2, 70/1, 70/5, 82/1, 85/7,
 145/5, 155/5, 158/5, 162/4, 163/5, 87/2, 133/7, 138/3, 162/5, 163/4, 173/4,

186/6, 193/4, 200/2 (ŞD); **K.** 4/10, 9/18, 11/5, 21/22, 24/31, 38/13, 48/47, 52/13, 53/42, 62A/1, 66/13, 71/6 (AD), 1/4, 1/7, 6/1, 6/20, 6/24, 9/1, 9/4, 9/5, 16/3, 16/13, 16/13, 17/20, 17/34, 21/28, 22/9, 27/30 (ADD), 2/61, 11/79, 12/9, 12/50, 15/11, 37/7, 37/30 (APD), 6/40, 8/32, 9/29, 9/31 (CSD), 7/4, 7/5, 7/19, 7/20, 7/36, 16/15 (MD), 9/5, 17/23 (MHD), 1/8, 3/26, 3/38, 3/41, 4/17, 4/25, 6/17, 15/30, 23/1 (NBD), 3/53, 9/20, 12/10, 12/13, 14/36, 14/40, 15/13, 15/20, 15/23, 15/24, 15/28 (ŞD); **F.** 12 (CSD), 71 (NBD); **Kt.** 20/2 (APD), 12/2 (MD), 19/1 (NBD); **M.** 1/5, 2/10 (ND); **Mur.** 1/4/1 (MD), 1/6/1, 4/12/2 (MHD), 1/7/1 (NBD); **Mus.** 1/2/1, 2/2/10, 2/2/10, 3/4/1, 3/5/6, 3/6/7, 4/1/3, 4/1/3, 4/3/1, 4/3/4 (ŞD); **Müf.** 12 (CSD), 32 (MD); **Müs.** 44/1 (ADD); **Tah.** 1/2 (MHD); **Trb.** 1/7/2, 3/2/6, 4/1/7 (AD); **Trc.** 19/1/1, 24/1/3, 24/3/9, 26/3/10 (ADD), 6/5/9 (APD), 1/1/5, 1/2/4, 2/1/8, 2/3/10, 3/3/4 (ND); **Tu.** 1411/1, 1431/1, 1431/2 (KBD), 40/2, 71/2, 138/2, 148/2, 150/2, 262/2 (ND); **Z.** 2/3 (AD)

Şeftâli G. 532/6 (AD), 115/2, 117/6, 245/2, 279/4, 286/2 (ADD), 13/4, 187/7, 255/1, 266/9 (APD), 10/2, 39/2, 55/5, 123/3, 284/5, 348/5 (CSD), 86/4, 237/2, 494/5, 534/5, 637/4, 661/7,

684/3, 774/2, 902/4, 975/9 (KBD), 285/3 (MD), 138/5, 148/2, 210/3 (MHD), 94/8, 99/4 (NBD), 191/4 (ŞD); **K.** 9/6 (CSD); **Tu.** 1432/1 (KBD)

Şeker (Kand, Mükerrer, Nebât, Sükker, Şîrîn, Şekker) G. 8/3, 13/3, 16/8, 33/6, 34/4, 36/7, 37/11, 38/7, 44/7, 46/9, 52/8, 56/3, 62/4, 65/2, 69/6, 77/3, 83/2, 89/7, 92/3, 93/7, 102/2, 115/3, 117/4, 120/2, 128/8, 132/2, 148/2, 158/1, 158/2, 158/3, 158/4, 158/5, 158/6, 160/7, 161/7, 162/2, 180/7, 184/7, 189/1, 189/8, 190/7, 192/10, 196/2, 196/6, 198/9, 199/3, 201/3, 203/1, 204/5, 207/8, 209/7, 220/7, 221/8, 228/5, 232/1, 234/1, 241/9, 243/5, 247/7, 250/3, 252/4, 253/6, 257/3, 257/4, 259/7, 263/2, 263/3, 265/1, 266/8, 268/4, 272/7, 288/4, 292/4, 294/5, 295/1, 295/9, 305/8, 306/7, 321/1, 321/4, 324/4, 325/7, 327/9, 329/6, 330/3, 338/3, 342/5, 346/4, 349/7, 350/7, 351/6, 355/6, 356/7, 360/8, 372/5, 375/9, 378/2, 380/6, 384/6, 386/2, 389/3, 413/8, 418/4, 432/2, 435/7, 445/10, 453/3, 458/9, 474/2, 474/8, 484/8, 486/4, 493/7, 494/6, 502/7, 503/7, 506/9, 507/7, 508/4, 512/7, 515/2, 516/9, 517/4, 523/5, 527/7, 530/1, 532/6, 533/2, 535/1, 542/7, 545/2, 550/2, 554/6, 554/9, 556/7, 559/4,

565/1, 578/5, 585/7, 588/7, 592/3, 144/1, 144/9, 155/4, 159/1, 162/1,
 593/6, 597/8, 601/3, 619/7, 642/5, 166/1, 167/5, 180/4, 185/2, 185/3,
 645/1, 647/4, 655/3, 655/10, 656/7, 196/1, 198/6, 215/4, 218/1, 220/6,
 660/7, 663/7, 664/3, 664/5, 666/3, 223/4, 226/5, 228/2, 236/3, 238/8,
 669/8, 671/4, 683/2, 683/9, 694/4, 240/9, 242/3, 250/3, 273/6, 275/3,
 695/1, 695/6, 696/1, 698/2, 699/4, 277/8, 280/1, 284/3, 288/11, 291/6,
 701/6, 702/2, 703/6, 709/5, 709/7, 293/4, 299/1, 299/5, 313/9, 315/2,
 714/9, 717/1, 719/6, 723/5, 724/1, 319/4, 321/8, 322/6, 324/7, 323/7,
 731/2 **(AD)**, 28/1, 28/4, 29/2, 30/2, 333/7, 335/6, 342/7, 343/3, 343/5,
 39/4, 39/5, 39/6, 40/7, 42/5, 46/7, 67/1, 343/6, 352/1, 352/4, 453/4 **(APD)**,
 69/6, 85/2, 86/1, 87/6, 88/4, 90/1, 91/1, 15/5, 16/12, 20/3, 21/3, 23/4, 36/4,
 93/6, 97/3, 99/8, 113/5, 114/1, 115/1, 39/4, 39/7, 40/3, 42/1, 54/3, 55/4, 64/1,
 117/2, 117/3, 121/2, 123/3, 125/2, 72/4, 78/2, 92/3, 94/3, 95/3, 99/7,
 126/2, 129/7, 130/2, 131/2, 136/2, 100/4, 105/4, 106/4, 110/9, 111/2,
 140/6, 141/7, 143/4, 145/1, 145/2, 115/9, 120/1, 123/3, 127/3, 137/4,
 150/5, 159/6, 169/2, 171/6, 180/3, 139/5, 149/2, 161/11, 175/3, 176/8,
 181/6, 183/3, 184/5, 185/1, 186/3, 178/1, 185/5, 194/4, 205/6, 226/1,
 189/4, 190/3, 191/5, 192/4, 196/7, 233/1, 237/1, 242/3, 258/2, 258/2,
 197/5, 200/3, 207/1, 209/2, 210/3, 262/6, 264/6, 268/2, 273/7, 287/2
 216/1, 221/7, 226/5, 227/7, 238/3, 287/3, 302/1, 311/4, 316/2, 319/5,
 448/3, 269/6, 269/7, 271/5, 273/5, 320/4, 328/1, 328/5, 338/4, 340/3
 274/3, 277/3, 279/1, 283/3, 283/7, **(CSD)**, 4/6, 6/2, 8/7, 15/5, 21/1, 22/8,
 284/2, 291/6, 292/2, 296/2, 297/3, 24/1, 28/3, 33/1, 42/1, 43/1, 50/1, 62/1,
 299/2, 300/4, 311/4, 325/5, 329/3 62/2, 75/5, 97/1, 104/5, 116/1, 116/5,
(ADD), 2/7, 10/1, 13/1, 19/2, 26/8, 122/2, 125/3, 129/3, 137/3, 137/5,
 27/7, 28/5, 30/4, 31/3, 31/4, 31/7, 32/5, 140/6, 141/3, 150/9, 154/1, 154/3,
 34/3, 37/1, 40/2, 45/5, 46/2, 48/1, 52/2, 157/2, 157/3, 161/5, 179/3, 199/8,
 54/4, 60/3, 60/5, 67/1, 67/3, 68/4, 219/1, 219/5, 230/5, 237/3, 238/2,
 72/12, 76/7, 77/8, 83/3, 84/1, 84/9, 238/5, 244/5, 245/1, 254/6, 261/2,
 87/1, 89/11, 94/1, 97/7, 99/5, 112/5, 267/8, 274/2, 276/9, 282/1, 282/2,
 114/2, 115/4, 125/8, 126/2, 126/3, 293/3, 319/3, 322/1, 322/4, 335/1,
 126/8, 132/1, 132/2, 132/3, 143/3, 343/5, 350/1, 350/6, 359/1, 364/2,

376/2, 377/4, 378/1, 381/5, 389/1, 13/5, 15/4, 17/3, 17/5, 30/7, 44/6, 54/5,
 397/6, 398/3, 402/1, 422/4, 432/1, 65/3, 78/6, 82/7, 100/1, 106/3, 124/2,
 433/4, 434/1, 452/5, 453/2, 457/4, 128/4, 130/2, 194/7, 195/2, 200/5,
 460/5, 462/4, 469/3, 469/4, 476/2, 203/4, 206/2 (**MHD**), 3/7, 5/1, 16/7,
 494/5, 500/7, 508/3, 511/1, 523/5, 18/1, 36/4, 45/7, 50/5, 53/5, 54/2, 58/5,
 530/1, 533/4, 549, 554/1, 563/3, 579/2, 83/4, 84/1, 111/7, 111/8, 129/5, 130/6,
 588/3, 594/4, 596/1, 604/8, 621/4, 144/5, 144/9, 146/2, 155/8, 164/2,
 622/1, 635/4, 656/2, 665/6, 678/3, 165/4, 177/1, 177/6, 179/4, 182/1,
 681/5, 685/2, 702/1, 709/2, 711/2, 183/3, 184/1, 188/2, 189/2, 199/3,
 722/7, 726/2, 728/7, 734/1, 741/1, 199/5, 199/6, 199/7, 205/3, 210/7,
 768/3, 773/1, 789/4, 795/2, 811/7, 211/3, 216/4, 223/1, 238/1, 248/5,
 811/8, 834/2, 856/3, 874/3, 888/5, 252/1, 266/3, 267/6, 274/5, 282/1,
 909/4, 913/3, 917/5, 919/1, 919/5, 288/3, 309/6, 310/5, 310/6, 311/8,
 920/3, 928/4, 1022/4, 1036/2, 1037/1, 313/5, 316/6, 319/7, 323/4, 397/5,
 1041/1, 1067/4, 1076/4, 1080/5, 398/3, 426/4, 463/4, 464/9, 465/4,
 1081/5, 1086/3, 1097/2, 1098/1, 474/4, 479/1, 488/8, 504/8, 518/7,
 1109/3, 1115/6, 1135/3, 1146/4, 526/3, 533/4, 545/9, 561/6, 561/9,
 1151/5, 1151/10, 1154/4, 1158/4, 564/6, 565/4, 566/4, 585/1, 585/2,
 1166/3, 1170/5, 1170/6, 1180/1, 585/6, 603/3, 615/7, 615/8, 647/5,
 1182/7, 1193/1, 1195/6, 1200/3, 648/2 (**NBD**), 3/8, 7/1, 17/7, 20/21,
 1202/5, 1204/1, 1219/1, 1219/2, 25/4, 26/8, 27/10, 29/5, 29/9, 31/33,
 1221/1, 1233/1, 1233/2, 1234/6, 31/35, 32/5, 37/5, 49/7, 50/7, 52/3,
 1237/2, 1247/7, 1254/2, 1264/2, 53/1, 58/1, 60/2, 61/11, 74/5, 86/5,
 1266/3, 1276/1, 1279/3, 1282/4, 88/11, 89/1, 90/7, 93/7, 97/5, 99/4,
 1283/3, 1292/4, 1294/4, 1297/9, 1315/3 107/3, 121/5, 124/16, 126/3, 126/7,
 (**KBD**), 14/6, 23/5, 33/4, 44/2, 50/6, 126/8, 126/10, 128/2, 130/3, 133/6,
 75/1, 77/2, 83/1, 94/6, 103/8, 104/3, 134/9, 137/1, 138/3, 141/5, 141/11,
 104/4, 105/1, 105/2, 105/3, 107/2, 142/6, 151/1, 152/2, 152/4, 155/1,
 123/1, 131/4, 135/3, 141/1, 155/1, 161/5, 163/7, 165/1, 166/2, 168/1,
 174/4, 178/4, 189/4, 201/4, 202/4, 168/8, 175/9, 190/9, 191/3, 210/5,
 207/5, 212/1, 212/3, 214/5, 224/5, 210/13, 220/5, 221/3, 242/21, 244/2,
 237/1, 250/1, 269/4, 282/5 (**MD**), 8/5, 246/2, 251/9, 258/9, 259/4, 270/12,

272/6, 274/5, 275/1, 295/1, 301/7, 302/7, 303/11, 312/14, 318/9, 320/11, 321/4, 323/1, 330/8, 332/6, 335/2, 336/8, 337/12, 339/6, 345/6, 354/1, 357/9, 357/10, 360/4, 363/4, 374/4, 378/1, 378/2, 390/7, 391/4, 392/1, 394/2, 401/4, 402/2, 402/4, 404/1, 411/6, 411/7, 413/2, 413/4, 416/1, 416/2, 419/1, 420/12, 427/3, 432/7, 442/2, 443/9, 447/9, 449/6, 451/5 (ND), 3/3, 5/3, 7/4, 9/5, 14/2, 20/5, 32/8, 42/7, 45/1, 57/7, 63/5, 70/5, 76/6, 84/5, 103/7, 120/3, 134/8, 136/6, 136/7, 138/1, 144/2, 146/4, 149/6, 151/1, 155/4, 165/4, 188/4, 191/1, 197/6, 200/2, 200/6 (ŞD); **K.** 12/18, 15/12, 25/52, 26/8, 27/8, 28/1, 33/21, 35/42, 38/20, 45/26, 55/22, 60/4, 62/2, 67/7, 70/16, 70/31, 72/36, 72/41 (AD), 12/4, 15/15, 17/28, 17/33, 17/34 (ADD), 2/56, 11/40, 11/51, 11/97, 17/12, 21/11, 23/23, 23/43, 26/15, 27/40, 31/2, 34/5, 34/6, 34/32, 43/5, 44/6, 45/4 (APD); 1/4, 3/4, 4/54, 6/28, 9/27, (CSD), 11/23, 13/3, 13/29 (MD), 1/16, 14/25, 16/15 (MHD), 1/29, 6/24, 10/3, 12/25, 16/38, 19/17, 21/52, 22/32 (NBD), 1/16, 3/32 (ŞD); **Kt.** 24/1 (APD), 44/3 (NBD); **M.** 1/5 (ND), **Mur.** 173/8/1 (APD), 3/4/1 (MHD); **Mus.** 2/2/10, 5/1/2 (ŞD); **Müf.** 18 (APD), 3 (MHD); **Müs.** 44/5 (ADD); **R.** 1323/2, 1332/1

(KBD); **Ş.** 80, 94, 154 (MD); **Tn.** 14, 77, 151 (MHD); **Trb.** 1/5/8, 4/6/8 (AD), 7/1/4 (ADD), 10/1/3 (CSD), 2/5/4, 3/2/5 (NBD); **Trc.** 1/6/1, 2/3/1 (AD), 19/1/6 (ADD), 6/3/4, 38/3/2 (APD), 11/1/1 (CSD), 1/1/6, 1/5/5 (NBD), 2/1/7, 2/5/8 (ND); **Tu.** 1380/2 (KBD); 23/2, 60/1, 154/1, 169/1, 194/2, 228/2 (ND); **Z.** 4/7, 4/9, 6/7, 8/2, 8/3, 8/8, 14/4, 18/1 (AD)

Şekerli Leblebi G. 86/3 (ADD)

Şekker Börek G. 30/2 (ADD)

Şekkerî Helvâ G. 248/3 (ADD)

Şerbet G. 43/6 (AD), 86/1, 189/2, 192/2, 209/2, 219/5, 221/7, 250/5 (ADD), 9/4, 37/1, 125/2, 126/5, 237/3, 261/1, 334/2, 350/1, 350/4 (APD), 26/1, 53/4 (CSD), 17/5, 122/5, 218/6, 337/5, 380/8, 390/5, 417/3, 446/2, 467/2, 528/4, 568/1, 657/5, 671/5, 691/4, 764/5, 775/1, 814/4, 890/5, 891/2, 892/3, 931/5, 1082/4, 1179/7, 1309/7 (KBD), 7/4, 122/2, 188/4, 216/2, 230/3, 275/4 (MD), 9/2, 14/4, 165/5 (MHD), 2/3, 35/2, 47/2, 47/5, 108/6, 111/8, 119/4, 199/6, 203/3, 207/10, 245/5, 247/6, 347/4, 366/3, 423/5, 498/7, 528/5, 576/1, 603/7 (NBD), 5/4, 5/20, 13/3, 17/7, 29/5, 31/33, 45/7, 52/3, 59/1, 88/11, 90/7, 105/7, 105/20, 106/9, 111/6, 117/5,

119/5, 120/1, 134/1, 155/1, 174/8, 206/8, 211/8, 216/3, 226/14, 233/2, 245/7, 247/5, 339/6, 359/7, 369/13, 371/9, 375/5, 386/11, 388/8, 402/1, 419/1, 424/3, 454/1 (ND), 8/5, 151/1, 166/6 (ŞD); **K.** 1/15, 12/2 (ADD), 11/32, 32/3 (APD), 20/4 (MD), 1/5 (MHD), 9/4, 14/31 (ŞD); **Mus.** 3/4/3 (ŞD); **Ş.** 155 (MD); **Trb.** 29/1/7 (APD); **Trc.** 1/1/6 (NBD); **Tu.** 99/2 (ND); **Z.** 8/5 (AD)

Şerbetçi Ş. 154 (MD)

Şirâ (Şîre) G. 1300/9 (KBD); **K.** 14/31 (ŞD)

Şiş (Sih) G. 276/2 (MD), 124/4 (ŞD)

Şiş Kebâb G. 791/5 (KBD), 124/4 (ŞD)

Şişe G. 62/5, 74/4, 223/9, 224/6, 261/7, 334/4, 337/6, 435/10, 446/8, 506/3, 519/9, 614/9 (AD), 24/2, 109/5, 134/5, 165/9, 189/2, 268/4, 289/7, 299/2 (APD), 9/7, 26/7, 107/3, 161/14, 191/9, 207/6, 209/3 (CSD), 20/5, 33/2, 189/5, 251/1, 349/4, 480/4, 486/3, 538/4, 583/3, 666/2, 669/2, 781/2, 999/1, 1092/2 (KBD), 25/5, 227/2 (MD), 45/3, 127/2, 129/6 (MHD), 57/5, 86/2, 140/5, 171/5, 187/1, 252/1, 362/4, 372/6, 450/5, 475/9, 507/6, 580/5, 640/2 (NBD), 186/4 (ND), 139/6, 176/7

(ŞD); **K.** 71/16 (AD), 10/24, 12/3 (ADD), 34/3, 36/4, 36/16, 39/15 (APD), 6/28 (CSD), 11/15 (MD), 2/13 (NBD), 7/12, 12/23, 15/6 (ŞD); **Kt.** 26/3 (APD); **Trb.** 1/2/6 (AD); **Trc.** 19/1/1 (ADD); **Tu.** 1429/2 (KBD), 271/2 (ND); **Z.** 10/5 (AD)

T

Tabak G. 542/4, 863/2, 1011/1, 1035/7, 1096/1, 1122/2 (KBD), 275/4 (MD), 273/5, 281/7 (NBD), 20/4 (ŞD); **K.** 11/95, 19/2 (APD), 6/5 (CSD); 9/18 (MD), 6/19, 15/26 (NBD), 7/19 (ŞD); **Mur.** 3/5/1 (MHD); **Mus.** 4/1/3 (ŞD); **Müf.** 41 (APD); **Mus.** 2/4/4 (ŞD); **Tu.** 1402/1 (KBD)

Tarhana G. 182/7 (MHD)

Tâs G. 189/2 (ADD), 48/2, 153/7, 190/1, 250/5 (APD), 93/2, 136/7 (CSD), 519/4, 783/4, 826/4, 1136/3 (KBD), 166/5, 174/2, 179/5, 209/5 (MD), 32/7 (MHD), 143/4, 179/4, 186/3, 251/1, 281/2, 491/6 (NBD), 96/9, 368/12 (ND), 19/7, 38/5 (ŞD); **K.** 3/4, 6/11, 8/31, 12/16, 14/1, 17/10 (MD), 14/15, 16/9, 21/55, 21/29 (NBD); **Trc.** 38/5/5 (APD)

Tavuk (Mâkiyân), Horoz G. 79/2, 148/6 (MD)

Tepsi K. 6/39 (MD)

Testi (Desti, Sebû, Senek) G. 539/8, 599/7 (AD), 31/5 (APD), 107/5, 262/3, 329/2 (CSD), 865/3 (KBD), 57/3, 66/3 (MD), 57/3, 649/2 (NBD); **Tu.** 1382/1 (KBD)

Tulum (Tuluk, Meşk) G. 32/2 (ADD), 357/1, 538/3, 635/2 (KBD), 65/3 (MD); **K.** 35/7, 36/48 (APD)

Turşu G. 203/4 (NBD)

Tuz (Nemek, Milh, Milâh) G. 100/9, 372/2, 397/5 (AD), 43/6, 61/1, 90/3, 145/1, 190/7, 272/5 (ADD), 67/3, 245/9, 322/6 (APD), 321/3 (CSD), 137/3, 231/3, 245/3, 322/4, 336/2, 475/8, 480/5, 494/8, 512/2, 588/3, 590/4, 600/2, 656/1, 662/1, 695/9, 769/4, 789/4, 834/2, 998/5, 1081/3, 1103/1, 1103/2, 1176/5, 1257/6, 1292/4 (KBD), 21/3, 26/3, 61/3, 192/5, 234/7 (MD), 85/5, 88/2, 154/3 (MHD), 282/1, 310/5, 316/2, 316/6, 323/4 (NBD), 220/7, 274/5 (ND); **K.** 15/12 (AD), 7/39 (CSD), 6/24 (MD), 12/2, 12/25 (NBD); **Kt.** 38/2 (APD); **Mus.** 1/5/9, 1/5/10 (ŞD); **Tn.** 422 (MHD); **Tu.** 132/2, 135/2 (ND)

U

Un, Hamur (Hamîr) G. 155/6 (APD), 49/1, 229/1, 508/6, 927/1 (KBD),

241/25 (ND); **K.** 65/19 (AD), 11/19 (MD)

Ü

Ümmü'l-Habâys G. 560/2, 729/5 (AD)

Üzüm (Engûr, Engür, 'İneb, Mevîz) G. 52/7, 60/4, 64/5, 66/5, 67/2, 77/2, 79/2, 153/8, 496/7 (AD), 216/7, 231/4, 262/1, 262/2, 299/5 (ADD), 77/3, 115/4 (APD), 61/4, 153/6, 294/1, 421/4, 422/3, 757/4, 830/4, 863/1, 998/2, 1042/4, 1276/6 (KBD), 30/1, 79/4 (MD), 360/5, 386/1, 409/5, 586/3 (NBD), 242/15, 251/5, 347/14, 388/6, 414/6 (ND), 4/1, 4/2 (ŞD); **K.** 21/22, 24/32, 44/9 (AD), 3/23, 15/2, 21/8, 21/9, 39/4 (APD), 9/28 (CSD), 19/12 (MD); **Mus.** 3/7/6 (ŞD); **Trc.** 2/1/8 (ND)

Üzüm Hoşafı (Mevîz Hoş-âbı) G. 30/1 (MD)

Üzüm Şerbeti (Engûr Şerbeti) G. 388/6 (ND)

Y

Yağ G. 597/8 (AD), 81/6, 190/1, 305/3 (ADD), 146/1, 805/1 (KBD), 107/3 (NBD), 335/7 (ND)

Yahnî G. 65/4 (KBD)

Yatık G. 586/2 (NBD); **K.** 14/4 (MD)

Yemek (Aş, Ta'âm, A'time) G. 573/7, 579/2, 618/7, 620/3 (AD), 99/5, 248/3, 288/3 (ADD), 183/1, 506/4, 563/3, 564/3, 664/4, 861/4, 1108/5, 1121/2, 1136/2 (KBD), 57/5, 152/3, 156/4 (MHD), 54/6, 127/2, 203/4, 278/4, 316/1, 398/4, 491/6, 627/7 (NBD), 91/5, 119/5, 185/3, 206/8, 211/8, 442/3 (ND), 117/1 (ŞD); **K.** 26/24 (AD), 11/24 (MD), 12/22 (NBD); **Mus.** 2/5/10 (ŞD); **Müs.** 44/2 (ADD); **Trb.** 2/1/6 (NBD); **Tu.** 1407/1 (KBD), 222/1 (ND)

Yufka G. 190/1 (ADD)

Yulaf ('Alef, 'Ulûfe) G. 322/6 (ADD), 41/1, 541/1 (KBD); **K.** 5/25 (AD)

Z

Zarf G. 224/6 (AD), 213/4 (MD)

Zebîb G. 14/6 (MD)

Zebîb Hoş-âbı G. 14/6 (MD)

Zenbîl G. 263/8 (MD)

Zencefil (Zencebîl) G. 405/1 (AD), 264/4 (ADD), 630/6 (KBD)

Zevrak G. 862/4 (KBD); **K.** 22/44 (APD)

EKLER



Kadayıf



Şeker Börek



Senbûse



Aşûre



Güllaç



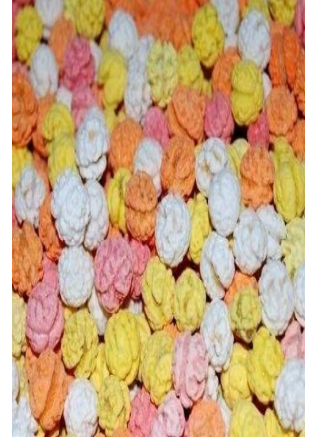
Pelte



Renkli Şekerler



Akîde Şekeri



Şekerli Leblebi



Baharatlar



Yahnî



Biryân



Şiş Kebap



13.yüzyıl sırsız kap parçaları, Sürahi (ENV. 41/1456) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Lüster Tekniğinde Bezemeli Kaplar, Kap, Rey-İran, 12. Yüzyıl Sonları (ENV. 41/981) (İstanbul Arkeoloji Mezeleri)



Lüster Tekniğinde Bezemeli Kaplar, İbrik, 12.Yüzyıl Sonu-13.Yüzyıl Başları (ENV.41/1437) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Kazıma Tekniğinde Bezemeli Kaplar, Anadolu Selçuklu Dönemi, Sırlı Aksaray (?) 13. Yüzyıl, Tabak (ENV. 82.1) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Lüster Tekniğinde Bezemeli Kaplar, Sürahi, 12.Yüzyıl Sonu-13.Yüzyıl Başları (ENV. 41/1437) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Kazıma Tekniğinde Bezemeli Kaplar, Anadolu Selçuklu Dönemi, Sırlı Aksaray (?) 13. Yüzyıl, Sürahi (ENV. 82.51) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Çok Renkli Kaplar, İznik Yapımı, Sırlı 16. Yüzyıl Son Çeyreği, Tabak (ENV. 41/581) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Sgraffito Tekniğinde Karışık Renk Sırlı Kaplar, Anadolu Selçuklu Dönemi 13. Yüzyıl, Kâse (ENV. 82.67) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



“Milet İşi” Olarak Bilinen Kaplar, İznik Yapımı, Sırlı İznik Kazılarında 14. Yüzyıl Sonu-15. Yüzyıl, Tabak (ENV. 41-106) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Çok Renkli Kaplar, İznik Yapımı, Sırlı 16.Yüzyıl Sonu-17. Yüzyıl İlk Çeyreği, Kulplu Bardak (Kupa) (ENV. 41/1263) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Çok Renkli Kaplar, İznik Yapımı, Sırlı 16. Yüzyıl Son Çeyreği, Sürahi (ENV. 41/1264) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Şam İşi Olarak Bilinen Çok Renkli Kaplar, İznik Yapımı, Sırlı 16.Yüzyıl Ortası, Kâse (ENV. 41/14) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Mavi-Beyaz Tabak İznik Yapımı, Sırlı
1500-1510 (ENV. 41/9) (İstanbul
Arkeoloji Müzeleri)



“Milet İşi” “Olarak Bilinen Kaplar,
İznik Yapımı, Sırlı İznik Kazılarında
14. Yüzyıl Sonu-15. Yüzyıl, Kase
(ENV. 41/1552) (İstanbul Arkeoloji
Müzeleri)



“Milet İşi” Olarak Bilinen Kaplar,
İznik Yapımı, Sırlı İznik Kazılarında
14. Yüzyıl Sonu-15. Yüzyıl, Tabak
(ENV. 41/460) (İstanbul Arkeoloji
Müzeleri)



“Milet İşi” Olarak Bilinen Kaplar,
İznik Yapımı, Sırlı İznik Kazılarında
14. Yüzyıl Sonu-15. Yüzyıl, Kâse
(ENV. 41/1562) (İstanbul Arkeoloji
Müzeleri)



Slip Tekniğinde Kaseler, İznik Yapımı,
Sırlı İznik Kazılarında 14. Yüzyıl
Ortaları (Erken Osmanlı) Kâse, (ENV.
41/1499) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Kütahya Yapımı, Sırlı 18. Yüzyıl İlk
Yarısı, Kapaklı Kase (ENV. 41/352)
(İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Slip Tekniğinde Kaseler, İznik Yapımı,
Sırsız İznik Kazılarında 14. Yüzyıl
Ortaları (Erken Osmanlı), Kâse (ENV.
41/1500) (İstanbul Arkeoloji Müzeleri)



Kütahya Yapımı, Sırlı 18. Yüzyıl İkinci
Yarısı-19. yüzyıl, Kapaklı Bardak
(ENV. 41-1430) (İstanbul Arkeoloji
Müzeleri)



Gümüş Tepsi, Osmanlı Devri 19. Yüzyıl INV. No.4210 (Türk ve İslam Eserleri Müzesi)



Gümüş İbrik Osmanlı Devri, 19. yüzyıl INV. No. 4019 (Türk ve İslam Eserleri Müzesi)



Tombak Leğen-İbrik Takımı, Osmanlı Dönemi, H. 1286 (1870) tarihli 1926 yılında Pertevniyal Valide Sultan türbesinden getirilmiştir. INV. No. 211 (Türk ve İslam Eserleri Müzesi)



Maşrapa, Safevî dönemi 15. Yy (Antika Ansiklopedisi, 1998: 270)



Hokka Takımı (Antika Ansiklopedisi, 1998: 168)



Kazan, Selçuklu bakır, 13. Yy. (Antika Ansiklopedisi, 1998: 216)



Havan, Selçuklu 13. Yy. (Sadberk Hanım Müzesi) (Antika Ansiklopedisi, 1998: 162)



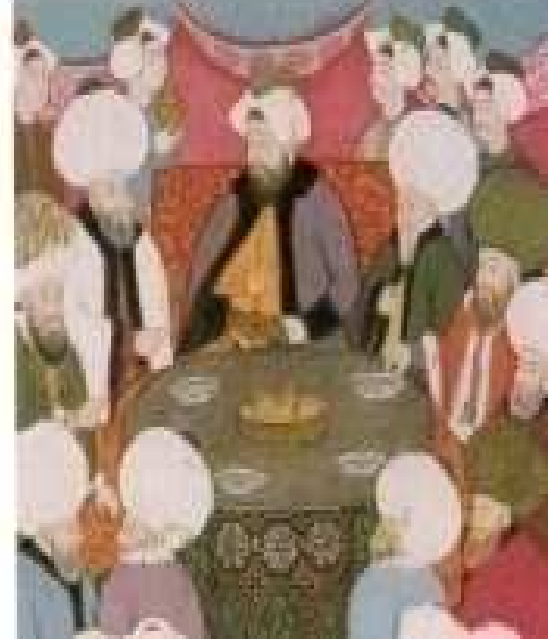
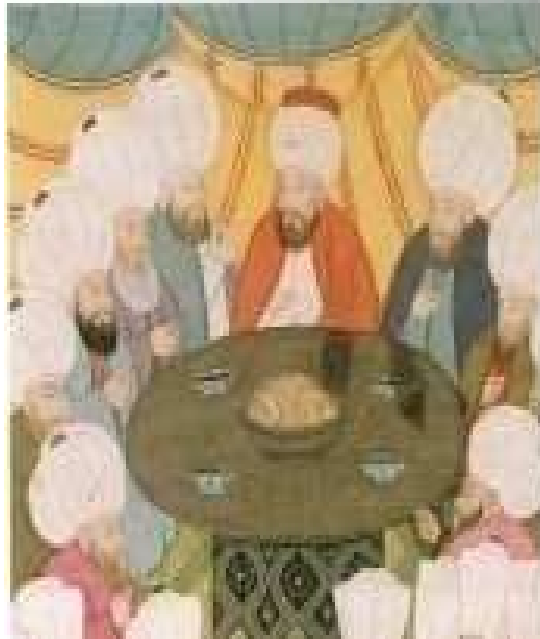
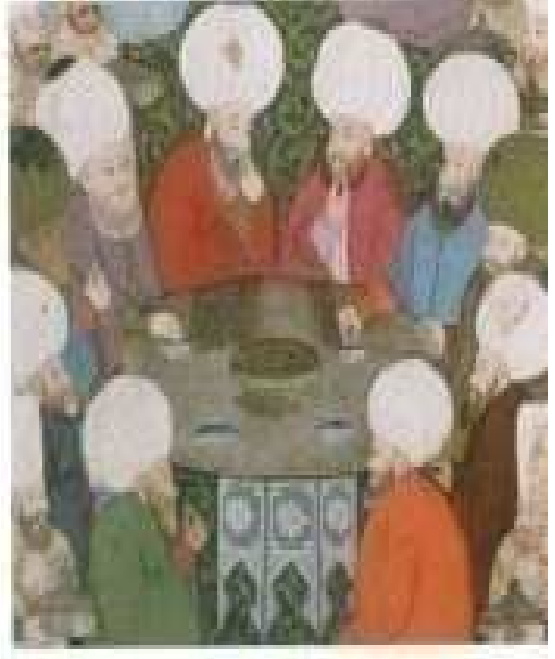
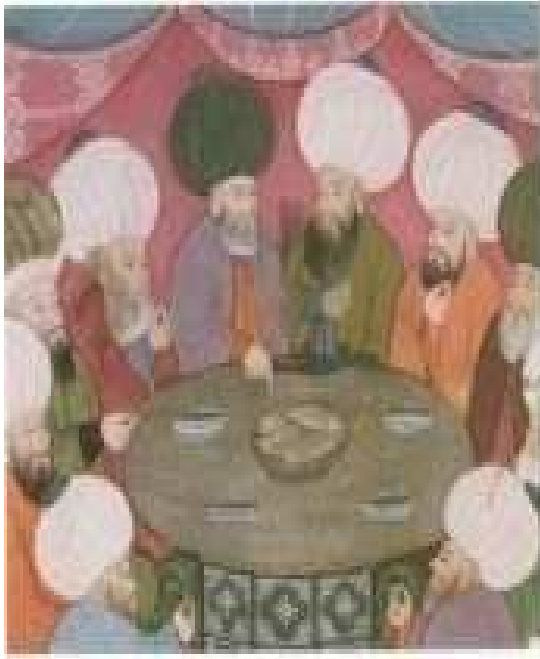
Havan, bronz döküm Selçuklu 12-13. Yy.(Antika Ansiklopedisi, 1998: 162)



XVIII. yüzyılın başlarında bir sofrada çorba. Sultan III. Ahmed'in Şehzadelerinin sünnet düğünü şenliklerinde Surnâme-i Vehbi'de Levni'nin minyatüründen ayrıntı., y. 50a (Topkapı Sarayı Müzesi) (Eskimeyen Tatlar, 1996: 103)



Hoşaf İçenler. Sultan III. Ahmed'in Şehzadelerinin sünnet düğünü şenliklerinde ziyafet, 1712. Levni'nin minyatüründen ayrıntı. Surnâme-i Vehbi, y. 50a (Topkapı Sarayı Müzesi) (Eskimeyen Tatlar, 1996: 73)



Balık, midye, tavuklu pilav, tavuk yenen sofralar. Sultan III. Ahmed'in Şehzadelerinin sünnet düğünü şenliklerinde ziyafet, 1712. Levni'nin minyatüründen ayrıntı. Surnâme-i Vehbi, y. 66a, 73b, 65b (Topkapı Sarayı Müzesi) (Eskimeyen Tatlar, 1996: 81)



XIX. yüzyılda bir Osmanlı konağı haremde yemekten önce ellerini yıkayan kadın. Camille Rogie'nin *La Turquie mœurs et usages des orientaux* adlı eserinden. 1854. (Eskimeyen Tatlar, 1996: 21)



İkram, Haremde İkram (Mouradgea d'Ohsson, *Taleau général de L'Empire Othoman*, II, Paris 1790; Coşkun Yılmaz Arşivi). (Türk Mutfağı, 2008: 213)



Helvacı. XVIII. Yüzyılın sonları. Comte de Choiseul- Gouffier'nin *Voyage Pittoresque de la Grèce* adlı eserinden J.B. Hilair'in gravürü. 1787. (Eskimeyen Tatlar, 1996: 28)

ÖZGEÇMİŞ

1985 yılında Kars'ta doğdu. İlköğrenimine Kars'ta başladı. İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da tamamladı. 2003 yılında Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'ne girmeye hak kazandı. 2007 yılında bu bölümden mezun oldu. 2007-2008 Eğitim-Öğretim yılında öğretmenlik yaptı. 2008 yılında Sakarya Üniversitesi'nin Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı'nda Yüksek Lisans programına kabul edildi.

OlcaY CENGİZ