



T.C.

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

19. YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

ESRA KONUK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman

Doç. Dr. Fatih SONA

Çankırı – 2022

T.C.
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

19. YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ

ESRA KONUK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman

Doç. Dr. Fatih SONA

ankırı-2022

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ.....	III
TEZ KABUL VE ONAY	IV
ÖNSÖZ	V
ÖZET	VI
ABSTRACT	VII
KISALTMALAR	VIII

1.GİRİŞ	1
----------------------	----------

2.BÖLÜM : YİYECEKLER	6
-----------------------------------	----------

2.1.Yemek (Aş, Ta'âm).....	7
2.1.1.Yaprak Aşı (Yaprak Aşı)	7
2.2.Çorbalar.....	8
2.2.1.Tutmaç (Tutmac) Çorbası	8
2.3.Et Yemekleri	8
2.3.1. Kebâp (Biryân, Püryân)	9
2.3.1.1.Ciğer Kebâbı (Ciger Biryân, Ciger Büryân)	12
2.3.1.2.Kuş Kebâbı.....	13
2.3.2.Paça (Pâçe).....	14
2.3.3.Yahni (Yahni).....	15
2.4.Pilav	15
2.5.Şekerlemeler, Tatlılar	16
2.5.1.Çilek Şekerlemesi.....	17
2.5.2.Badem (Bâdem) Şekeri	17
2.5.3.Baklava.....	18
2.5.4.Bal ('Asel, Engebîn, Engübîn, Şehd)	19
2.5.4.1.Deli Balı	21
2.5.5.Güllaç (Gülâc).....	21
2.5.6.Gül-şeker (Gül-bâ-şeker, Gül-be-şeker).....	22

2.5.7.Helva (Helvâ, Halvâ)	23
2.5.7.1.Keten Helvası	24
2.5.7.2.Un Helvası (Âfrûşe, Efrûşe).....	25
2.5.8.Kadayıf (Katâ'if).....	25
2.5.9.Lokum (Loğum).....	26
2.5.10. Pekmez	27
2.5.11. Şekerpare (Şekker-pâre).....	27
2.5.12. Zelbiyye (Zelebiye, Zelâbiye, Zelibiye).....	28
2.5.13. Zerde.....	28
2.6.Diğer Besinler	29
2.6.1.Baharatlar (Issı Otlar).....	29
2.6.1.1.Karabiber (Fülfül)	30
2.6.1.2.Susam (Simsim)	30
2.6.1.3.Tarçın (Darçın).....	31
2.6.1.4.Tömbeki (Tönbeki, Tönbâki).....	32
2.6.1.5.Zencefil (Zencebîl).....	32
2.7.Ekmek ve Ekmek Çeşitleri.....	33
2.7.1.Ekmek(Nân, Hubz)	33
2.7.2.Çörek.....	35
2.7.3.Pide, Yufka (Ragîf)	36
2.8.Hububat ve Tahıl Ürünleri	37
2.8.1.Arpa (Cev, Şa'îr).....	37
2.8.2.Buğday (Gendüm, Hınta)	38
2.8.3.Dâne	40
2.8.4.Hardal	41
2.9.Katkı maddeleri.....	42
2.9.1.Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb)	42
2.9.2.Macun (Ma'cûn, Tiryak).....	43
2.9.3.Mantar	45
2.9.4.Maya (Mâye).....	45
2.9.5.Sirke	46
2.9.6.Şeker(Kand, Sükker, Şekker, Şirin)	47
2.9.7.Tuz (Nemek, Milh).....	50

2.9.8.Un, Hamur (Ĥamîr).....	51
2.9.9.Yağ (Revġan)	52
2.9.9.1. Gül yağı.....	53
2.9.9.2. Zeytinyağı (Zeyt)	54
2.10.Süt Ürünleri ve Mandıra.....	55
2.10.1. Kaymak (Ķaymak)	55
2.10.2. Peynir (Kaşkaval)	56
2.10.3. Yoğurt (Yoğurt).....	56
2.11.Meyve (Bâr, Mîve, Yemiş)	57
2.11.1. Armut (Emrûd).....	59
2.11.2. Ayva (Ayvâ, Secencel).....	60
2.11.3. Çilek	61
2.11.4. Dût (Tût).....	62
2.11.5. Elma (Sîb)	63
2.11.6. Ĥanzal (Ebu Cehil Karpuzu)	65
2.11.7. Hurma (Ĥurmâ, Ruṭab)	66
2.11.8. Hünnap (‘Unnâb).....	67
2.11.9. İncîr	68
2.11.10.Kestâne.....	68
2.11.11. Kirâz (Kirâs).....	69
2.11.12. Koruk	70
2.11.13. Limon (Leymûn)	70
2.11.14. Nar (Rummân)	71
2.11.15. Portakal	72
2.11.16. Şeftali (Şeftâlû, Hülû)	72
2.11.17. Turunç (Narenc).....	73
2.11.18. Üzüm (Engûr, ‘İneb)	74
2.11.19. Zeytin (Zeytûn)	76
2.12.Meze (Nuḳl)	77
2.12.1. Badem (Bâdem, Bâdâm)	78
2.12.2. Ceviz (Cevz).....	79
2.12.3. Fındık	79
2.12.4. Fıstık (Piste)	80

2.12.5. Çam fıstığı (Şanavber)	81
2.13. Sebze (Sebz).....	82
2.13.1. Sarımsak (Sûm).....	83
2.13.2. Soğan (Piyâz)	84
2.13.3. Şalgam.....	84

3.BÖLÜM : İÇECEKLER 86

3.1. Boza.....	86
3.2.Çay	87
3.3. Kahve	88
3.4. Su (Âb, Mâ) Kevser, Zemzem	90
3.4.1. Şekerli Su (Şeker-âb)	93
3.4.2. Arpa suyu	93
3.5. Süt (Süd, Şîr).....	94
3.5.1. Badem sütü.....	96
3.6. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler.....	97
3.6.1. Şarap (Hımr, Duht-ı Rez, Sahbâ, Mey-i Nâb, Mül, Âb-ı Engûr, Bint-i ‘İneb).....	97
3.6.1.1. Erguvan Şarabı (Şârab-ı Ergavân)	100
3.6.2. ‘Arak	101
3.6.3. Cur‘a (Cür‘a).....	102
3.6.4. Dem	103
3.6.5. Dolu (Tolu)	104
3.6.6. Dürd (Dürdî).....	105
3.6.7. Mey (Bâde).....	105
3.6.8. Müselles	107
3.7. Şerbet	107
3.7.1. Akide Şekeri Şerbeti (‘Aķîde Şerbeti)	110
3.7.2. Âl Şerbeti	110
3.7.3. Bal Şerbeti (Şerbet-i şehd-âbe)	110
3.7.4. Gül Şerbeti	111
3.7.5. Kuzukulağı Şerbeti (Hummâz\Hummaş şerbeti)	112
3.7.6. Şeker Şerbeti (Şerbet-i kıand)	112
3.7.7. Şîrâ (Şîre)	113

3.7.8. Vişne Şurubu \ Şerbeti (Vişnâb)	114
--	-----

4.BÖLÜM :MUTFAK VE MUTFAK EŞYALARI 115

4.1. Mutfak(Maṭbah)	115
4.2. Mutfak Eşyaları.....	117
4.2.1. Bardak (Bardaḳ).....	118
4.2.2. Bıçak	119
4.2.3. Çanak (Çömlek, Sifâl).....	120
4.2.4. Elek (Ġrbâl).....	121
4.2.5. Fincân.....	122
4.2.6. Gül Suyu Şişesi (Gül-âbdan).....	123
4.2.7. Hokka (Hoka).....	124
4.2.8. İmbîk (İnbîk)	124
4.2.9. Kadeh (Câm, Sâgar, Peymâne, Piyâle)	125
4.2.10. Kantar.....	127
4.2.11. Kâse.....	128
4.2.12. Kaşık (Kaşık)	129
4.2.13. Kazan (Kazan).....	130
4.2.14. Keşkûl (Keçkûl, Keşkûl).....	131
4.2.15. Kûp.....	132
4.2.16. Leğen (Legen)	132
4.2.17. Maşrapa (Mişrebe)	133
4.2.18. Satır (Sâtûr)	133
4.2.19. Sofra (Hân, Süfre).....	133
4.2.20. Su Kabağı (Kedû).....	136
4.2.21. Sünger	137
4.2.22. Sûrahi (Sûrâhî)	137
4.2.23. Şarap Kûpü (Hum)	138
4.2.24. Şarap Şişesi (Mînâ)	139
4.2.25. Şiş (Sîh).....	141
4.2.26. Şîşe	141
4.2.27. Tabak.....	143
4.2.28. Tas (Tâs).....	143

4.2.29. Tencere	144
4.2.30. Tepsi	144
4.2.31. Terazi (Terâzû, Mîzân).....	145
4.2.32. Testi (Destî, Kûze, Sebû)	145
4.2.33. Tuzluk (Nemek-dân)	147
4.2.34. Zembil (Zenbîl)	147

5.BÖLÜM : FOLKLORİK UNSURLAR 149

5.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar ve Çeşitli Uygulamalar	149
5.1.1. Ağızda Lezzetin Kalması	149
5.1.2. Bir Dâneyi Bir Hırmene Etmek	149
5.1.3.Çörek Otunun Uyku Nushası Olarak Kullanılması ve Nazara İyi Gelmesi....	149
5.1.4. Gül Suyu ile Ağız Yıkamak	150
5.1.5. Helva Sohbetleri.....	150
5.1.6. Kadeh Duası	151
5.1.7. Kahvelerde Saz Çalmak	152
5.1.8. Marifet Meyvesi	152
5.1.9. Meyvenin Güzel Pişmesi	152
5.1.10. Ölüm Şerbeti İçmek	153
5.1.11. Soğuk Suyun Hastaya Şifa Olması	153
5.1.12. Şeker Sözüne Bal Katmak.....	153
5.1.13. Gül Suyu Serpmek	154
5.1.14. Nimetin Şükrünü Eda Etmek	154
5.1.15. Rızka Engel Olanın Rızkının Kesilmesi	155
5.1.16. Yumurtanın Nişancılık vs. Hedef Unsuru Olarak Kullanılması	155
5.1.17. Yüzü Suyu Hürmetine Yaratılmak	155
5.2.Oyunlar.....	156
5.2.1.Lades (Yâdest) Tutuşmak	156
5.3.Atasözü, Deyimler ve Halk Deyişleri	156
5.3.1. Acı Tatlı	156
5.3.2. Açgözlü	156
5.3.3. Aç Kalmak	157
5.3.4. Açları Doyurmak.....	157

5.3.5. Aç Yatmak	157
5.3.6. Ağza (bir parmak) Bal Çalmak	158
5.3.7. Ağzını Bıçak Açmamak	159
5.3.8. Ağzı Boş Kalmak	159
5.3.9. Ağzı Sulanmak	159
5.3.10. Ağzı Süt Kokmak	160
5.3.11. Aralarından Su Sızmamak	160
5.3.12. Bağrı Yanık\Kara	161
5.3.13. Baş Kabak Yalın Ayak (Yalın Ayak Baş Kabak)	161
5.3.14. Bayram Etmek.....	161
5.3.15. Bir İçim Su	162
5.3.16. Bir Koltuğa İki Karpuz Sığmaz.....	163
5.3.17. Bir Lokma Bir Hırka	163
5.3.18. Boş Boğazlık Etmek.....	164
5.3.19. Buğday Tenli Olmak	164
5.3.20. Ciğeri Kebâp Olmak	164
5.3.21. Dilini Arı Sokmak.....	165
5.3.22. Eline Su Dökemez.....	165
5.3.23. Gam Yememek.....	165
5.3.24. Gözü Doymak	166
5.3.25. Gözü Kan Çanağına Dönmek	166
5.3.26. Gözü Tok.....	167
5.3.27. İkramda Bulunmak.....	167
5.3.28. İpliği Pazara Çıkarmak.....	167
5.3.29. Kabak Başına Patlamak.....	168
5.3.30. Kan İçmek\Kan Yutmak	168
5.3.31. Kanlı Bıçaklı Olmak	169
5.3.32. Kaz Gelen Yerden Tavuk Esirgenmez	169
5.3.33. Kirman'a Kimyon (Zîre be-Kirmân), Denize Katre Götmek	169
5.3.34. Kurban Etmek, Kurban Eylemek	170
5.3.35. Kurban Olmak	171
5.3.36. Nabza Göre Şerbet Vermek.....	172
5.3.37. Pişmiş Aşa (Soğuk) Su Katmak	172

5.3.38. Su Bulanmayınca Durulmaz.....	173
5.3.39. Su Serpmek	173
5.3.40. Su Vermek.....	174
5.3.41. Su (yunca) Gitmek \Suyuna Gitmek	175
5.3.42. Su Gibi.....	175
5.3.43. Su Gibi Ezberlemek	176
5.3.44. Su Gibi Akmak.....	177
5.3.45. Su Götürür	177
5.3.46. Süt Dökmüş Kediye Dönmek.....	177
5.3.47. Şişe Çekmek.....	178
5.3.48. Tatlı Söz, Tatlı Dil.....	178
5.3.49. Tuzlayayım da Kokma	178
5.3.50. Yiyip İçmek.....	179
5.3.51. Yüreği Yağ bağlamak.....	180
5.3.52. Yüz Suyu Dökmek	181
5.3.53. Zehir İçmek, Zehir Yutmak.....	182
5.3.54. Ziyafet Vermek	183

6.BÖLÜM : MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURLARI İLE İLGİLİ ÜRETİM VE TÜKETİM YERLERİ, MESLEKLER..... 185

6.1.Üretim ve Tüketim Yerleri.....	185
6.1.1.Aşevi	185
6.1.2.Bakkal	185
6.1.3.Dükkân.....	186
6.1.4.Esnaf.....	187
6.1.5.Kahvehâne.....	187
6.1.6.Kârhâne	189
6.1.7.Kurbanhâne	190
6.1.8.Meclis (Bezm, Bezm-gâh)	190
6.1.9.Meyhâne (Mey-gede, Hüm-hâne, hammâr, İşret-kede, İşrethâne)	192
6.1.10. Pazar (Bâzâr, Çârşû, Sûk)	194
6.1.11. Sebîl.....	196
6.1.12. Sebze-zâr	196

6.1.13. Şaraphane (Şarâb-hâne).....	196
6.1.14. Şekeristân, Sükkeristân	197
6.1.15. Şerbethane (Şerbethâne).....	197
6.1.16. Şişehane (Şişehâne).....	198
6.1.17. Su Mahzeni (Sahrınç).....	198
6.1.18. Tulumba	199
6.1.19. Ziyafethane (Ziyâfet-hâne, Ziyâfetgâh)	199
6.2.Meslekler.....	199
6.2.1.Aşçı (Âş-peş)	199
6.2.2.Aşçıbaşı.....	200
6.2.3.Bardakçı (Kûze-ger).....	200
6.2.4.Börekçi	201
6.2.5.Çaşnîgîr	201
6.2.6.Dâne-çîn (Tane toplayan).....	201
6.2.7.Kahveci	201
6.2.8.Kahvecibaşı.....	202
6.2.9.Kasap (Kassâb).....	202
6.2.10. Meyhaneci (Pîr-i Muğan, Pîr-i Mey, Hammâr).....	203
6.2.11. Meyhaneci Çırağı (Mûğ-beçe)	204
6.2.12. Tuz Döken, Tuz Serpen (Nemek-rîz).....	205
6.2.13. Sâķî, (Kadeh-kâr)	205
6.2.14. Su Dağıtan (Sakķâ).....	207
6.2.15. Şeker yağdıran, Şeker saçan (Şeker-bâr).....	207
6.2.16. Şerbetçi.....	208

7.BÖLÜM : MÜTEFERRİK UNSURLAR 209

7.1. Ambar (Anbâr).....	209
7.2.Azık (Kut, Gıdâ, Lokma)	209
7.3.Kiler (Kîlâr).....	210
7.4.Misvâk.....	210
7.5.Nargile.....	211
7.6.Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr).....	212
7.7.Yemek Öğünleri	213

7.7.1. İftar.....	213
7.7.2. İmsâk Vakti	214
7.8.Önemli Günler.....	214
7.8.1. Kurban Bayramı	214
7.8.2. Nevruz (Nevrûz).....	214
7.8.3. Ramazan Ayı.....	215
7.8.4. Ramazan Bayramı	216

8.SONUÇ.....	217
---------------------	------------

KAYNAKÇA	220
EKLER-1	231
EKLER-2	261
ÖZGEÇMİŞ.....	295

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ

Yüksek Lisans tezi olarak hazırladığım “19.yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” adlı çalışmanın öneri aşamasından sonuçlanmasına kadar geçen süreçte bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle uyduğumu, tez içindeki tüm bilgileri bilimsel ahlak ve gelenek çerçevesinde elde ettiğimi, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu çalışmamda doğrudan veya dolaylı olarak yaptığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu beyan ederim.

... / ... / 2022

İmza

Esra KONUK

TEZ KABUL VE ONAY

ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Esra KONUK tarafından hazırlanan “19.yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” başlıklı bu çalışma, 13.05.2022 tarihinde yapılan tez savunma sınavı sonucunda [oybirliği/oy çokluğuyla] başarılı bulunarak jürimiz tarafından [*Türk Dili ve Edebiyatı*] Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

TEZ JÜRİSİ ÜYELERİ (Unvanı, Adı ve Soyadı)

Başkan	: Prof. Dr. Bayram Ali KAYA	İmza:
Danışman	: Doç. Dr. Fatih SONA	İmza:
Üye	: Doç. Dr. İbrahim AKYOL	İmza:

ONAY

Bu Tez, Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulunun/...../ 201.. tarih ve sayılı oturumunda belirlenen jüri tarafından kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Coşkun POLAT

Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ

19.yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü adlı tez çalışmamız; o dönemin mutfak kültürü unsurlarını tespit etmek amacıyla hazırlanmıştır. Divan edebiyatı, Türk Dili ve Edebiyatı bölümü içerisinde değer gören dallardan biridir. Bu edebiyatı değerlendirirken dönemin toplumsal, siyasal, ekonomik ve edebi özellikleri göz önünde bulundurularak incelenmelidir. Bu çalışmayı yapmamızın sebeplerinden biri de bu sosyal hayattaki etkilenmeyle birlikte asıl olarak bu sosyal hayatın mutfağa yansımalarını görmektir.

Olca Cengiz'in "14.-15.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" ile Gizem Saral'ın "16.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" ve Zeynep Akçay'ın "17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" adlı yüksek lisans tez çalışmaları örnek alınarak onların devamı niteliğinde sayabileceğimiz "19.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" adlı tez çalışmamız yapılmıştır. Yapılan bu çalışmada birçok unsur tespit edilmiş, tespit edilen bu unsurların yapı ve çeşitlerine göre başlıkları belirlenmiştir. Bir kategori altında toplanan ve alınan şiirlerdeki mutfak unsurları dönemin dili ve söyleyişi göz önünde bulundurularak incelenmiştir. Özellikle bazı kelimelerin o dönemlerde kullanılış şekillerine dikkat çekilmiş ve bu noktada incelenmeye çalışılmıştır.

Yaptığımız bu çalışmada hata ve eksikliklerimizin olması kaçınılmaz olabilir. Yapılan bu hatalar sonucu bizleri bir beşer olarak ve alandaki tecrübesizliğimize vererek geri bildirim yapılması ricamızdır. Öncelikle konuyu belirleme aşamamda ve tezdeki yaşadığım sorunlarımın çözümünde bana yardımcı olan danışman hocam *Doç.Dr.Fatih SONA*'ya, kendisiyle görüşmemiz neticesinde bu konuyu çalışmamıza destek olan *Prof. Dr. Bayram Ali KAYA*'ya, yine ders dönemim boyunca bilgilerinden istifade ettiğim *Doç. Dr. İbrahim AKYOL*'a, kaynak sağlama ve temin etme noktasında ellerinden gelen yardımı esirgemeyen kuzenlerim *Feyza TETEK* ve *Özge ERDOĞAN* 'a teşekkürlerimi sunarım.

13/05/2022

ESRA KONUK

ÖZET

Tezin Başlığı : 19.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü

Tezin Yazarı : Esra KONUK

Danışman : Doç. Dr. Fatih SONA

Anabilim Dalı : Türk Dili ve Edebiyatı

Tezin Türü :Yüksek Lisans

Kabul Tarihi : 13/15/2022

19.yüzyıl Divan edebiyatı Osmanlı Devleti'nin son dönemlerine denk gelmektedir. Tanzimat Fermanı'nın ilan edilmesiyle yapılan yenilikler olsa da Divan edebiyatı kendi gelişim çizgisinde devam etmiş ve birçok şair yetişmiştir. Özellikle bu dönem Batı etkisinin yoğun olduğu dönemlerden biri olsa da şairler kendilerinden önce yetişen şairleri de örnek alarak özgün eserler vermişlerdir.

Bu çalışmada 19.yüzyıl şairlerinden Adile Sultan, Ali Emiri, Antepli Aynî, Bursalı İffet, Enderunlu Vâsıf, Hersekli Arif Hikmet, Keçecizâde İzzet Molla, Leskofçalı Galip, Leyla Hanım, Şeref Hanım, Osman Nevres, Yenişehirli Avni Bey'in divanları incelenmiştir. Bu divanlarda mutfak kültürüyle ilgili unsurlar tespit edilmiş ve sınırlandırma yapılarak başlıklarla birlikte verilmiştir. Daha sonrasında belirlenen terimler hakkında araştırmalar yapılmış ve açıklamaların alt kısımlarına şairlerin şiirlerinden örnekler eklenmiştir. Ayrıca tespit edilen şiirler şairlerin ismiyle birlikte hangi şiirden alındığı ve numarasıyla birlikte verilmiştir. Alınan bu şiirler günümüz Türkçesine çevrilmekle birlikte şiirlerdeki anlam unsurları, mutfak terimlerinin nasıl kullanıldığı ve söz sanatları açısından belirlenen unsurlar tespit edilerek verilmiştir. İncelenen divanlarda mutfak unsurlarıyla ilgili beyitlerin hepsine yer verilemeyeceğinden bu beyitler eserin sonunda "Ekler-1" kısmında yer almıştır. Mutfak unsurunun yer aldığı rediflerden oluşan şiirler de "Ekler-2" kısmında alfabetik olarak yazılmıştır.

Sonuç olarak 19.yüzyıldaki divanlarda yiyecekler, içecekler, kullanılan araç-gereçler ve yine birçok mutfak unsuru incelenerek tespit edilmiştir. Ayrıca mutfakla ilgili unsurların kullanıldığı inanışlar, atasözleri ve deyimlere de yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: 19.yüzyıl, Mutfak, Divan Şiiri, Yiyecek, İçecekler

ABSTRACT

Title of the Thesis : The Cuisine Culture in Collected Poems in 19th century

Author : Esra KONUK

Supervisor : Doç. Dr. Fatih SONA

Department : Turkish Language and Literature

Thesis Type : Master's Thesis

Date : 13/05/2022

The 19th century Divan literature coincides with the last periods of the Ottoman Empire. Although there were innovations made with the proclamation of the Tanzimat Fermanı, Divan literature continued in its own development line and many poets were trained. Although this period was one of the periods when the Western influence was intense, the poets gave original works by taking the poets who grew up before them as an example.

In this study, poetic works of 19th century Adile Sultan, Ali Emiri, Antepi Aynî, Bursalı İffet, Enderunlu Vâsıf, Hersekli Arif Hikmet Bey, Keçecizâde İzzet Molla, Leskofçalı Galip, Leyla Hanım, Şeref Hanım, Osman Nevres, Yenişehirli Avni Bey were examined. In these divans, elements related to culinary culture have been determined and given with titles by making limitations. Afterwards, researches were made about the determined terms and examples from the poems of the poets were added to the lower parts of the explanations. In addition, the identified poems are given together with the names of the poets, from which poem they were taken, and with their number. Although these poems were translated into contemporary Turkish, the meaning elements in the poems, how the kitchen terms are used and the elements determined in terms of rhetoric are given. Since it is not possible to include all the couplets related to the kitchen elements in the examined divans, these couplets are included in the " Appendix-1" section at the end of the work. Poems consisting of redifs with the kitchen element are also written in alphabetical order in the "Appendix-2" section.

As a result of our study, although it is seen that culinary elements are widely included in the divan poetry, the foods, drinks, tools and equipment used in the 19th century divans and many kitchen elements are given by examining.

Keywords: 19th century, cuisine, ottoman poem, food-drinks.

KISALTMALAR

AED	Ali Emîrî Divanı
A.g.e	Adı geçen eser
A.g.k	Adı geçen kitap
A.g.m	Adı geçen makale
AAD	Antepli Aynî Divanı
B	Beyit
BİD	Bursalı İffet Divanı
C.	Cilt
Çev.	Çeviren
DTCF	Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi
Ed.	Editör
EVD	Enderunlu Vâsıf Divanı
F	Ferd
G.	Gazel
HAHBD	Hersekli Arif Hikmet Bey Divanı
Haz.	Hazırlayan
K.	Kaside
KİMD	Keçecizâde İzzet Molla Divanı
Kt.	Kıta
KtK.	Kıta-i Kebire
Koş.	Koşma
L.	Lügaz
LGD	Leskofçalı Galip Divanı
LHD	Leyla Hanım Divanı
M.	Mesnevi

Mıs	Mısrâ‘
MEB	Milli Eğitim Bakanlığı
Mer.	Mersiye
Mtl.	Matla\Metali
Muh.	Muhammes
Mur.	Murabba
Mus.	Musammat
Müf.	Müfred
Müs.	Müstezad
Müsd.	Müseddes
Müsm.	Müsemmen
N	Naat
OND	Osman Nevres Divanı
R.	Rubai
s.	Sayfa
ss.	Sayfa sayısı
Ş.	Şarkı
ŞHD	Şeref Hanım Divanı
Ş. Mur.	Şarkı Murabba
T.	Tarih
Tah.	Tahmis
TDK	Türk Dil Kurumu
TDV	Türk Diyanet Vakfı
Tesd.	Tesdis
Tesm.	Tesmin
Trb.	Terki-i bend

Trc.	Terc-i bend
t.y.	Basım tarihi yok
vb.	ve benzeri
yay.	yayın
YABD	Yenişehirli Avni Bey Divanı
YKY	Yapı Kredi Yayınları



1. GİRİŞ

Göçebe anlayış sürdüren Türkler beslenme kültürlerini Anadolu'ya yerleştikten sonra da devam ettirmekle birlikte yerleştikleri yerin yemek kültüründen de etkilenip ona göre yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Özellikle Türk-Selçuklu-Osmanlı içerisinde bulunan etnik farklılıklar lezzet kültürünün oluşmasında önemli bir paya sahip olmuştur. Çin ve Fransız mutfağıyla birlikte Türk mutfağının yemekleri de dünyada ilk sıralarda yer almaktadır. Orta Asya dönemi, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi olmak üzere mutfağımızı tarihsel yönden gelişim sırasına alabiliriz.¹ Asıl zenginliğini Osmanlı döneminde sağlayan saray mutfağı klasik dönem Osmanlı mutfağıyla 19.yüzyılda ortak yönleri olmakla birlikte farklı özellikler de göstermektedir. Özellikle kullanılan malzemeler, uygulanan yeni teknikler, sofraya düzeni, yemekler gibi daha birçok yönden gelişmeler olmuştur.²

Yeme-içme durumlarını açacak olursak İslamiyet öncesinde at, keçi, koyun ve büyükbaş gibi hayvanları ana unsur olarak mutfakta kullanmışlardır. Pastırma, sucuk, süt ve süt ürünleri; buğday, arpa, darı, çavdar gibi tahıl ürünleri; balık, pirinç, boza; kabak, pancar, havuç, soğan, sarımsak, salgam, turp, patlıcan, pırasa, dağ ıspanağı, salatalık gibi sebzeler; kayısı, şeftali, erik, iğde, dut, incir, üzüm, armut, fıstık, kavun, karpuz, fındık, ceviz, elma gibi meyve ve kuruyemiş; kımız ve şarap, su gibi içecekler tercih edilmiştir. Selçuklular zamanında ise un, et, yağ, ekmek; kuzu, tavuk, keçi, at, erkek, balık, kuş gibi hayvanlar; mercimek, nohut gibi tahıllar; biber, kereviz, nane, marul gibi sebzeler; kimyon, safran, şeker, tuz gibi baharatlar; hamur işleri, simit, çörek gibi de unlu mamüller tüketilmiştir. Selçukluların en çok pişirilen mutfak yemekleri ise tutmaç, kalye, herise, tirit, pilav, çorba, kebâp, kelle-paça, yahni gibi yemeklerdir. Tatlı olarak da badem şekeri, helva, gülbeşeker, pekmez, bal ve paluze gibi tatlılardır. Osmanlı mutfağında ise zerde, lokma, zülbiye gibi tatlılar; su, kahve, hoşaf ve şerbetler; süt ve süt ürünleri; bulgur, pirinç gibi tahıllar ve daha

¹ Furkan Demirgöl, Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, cilt:3, sayı:1, 2018, s.106.

²Özge Samancı, İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.199.

birçok yemek unsurları tespit edilmiştir.³ Ayrıca yeme kültüründe o yemekleri sunma ve sofraya kültürü de önemli bir yer arz etmektedir. Yemekler sofralarda ve bağdaş kurularak yenmiştir. Sofra düzeninin ise eşitliği ortaya koyduğu bilinmektedir.⁴ Osmanlı mutfağı deyince ilk akla gelen şüphesiz saray mutfağıdır. Saray mutfağında türlü yemekler, çorbalar, etler pişirilmiş ve daha sonrasında günümüzün yemeklerine de etki etmiştir. Saray mutfağında o dönemlerde defter kayıtları tutulmuştur. O kayıtlardaki bilgilere göre de ziyafetlerde, eğlencelerde, törenlerde çeşitli yemekler ve ikramlar yapılmıştır. Osmanlı döneminde oluşturulan ilk yemek kitabı da 15.yüzyılda Şirvânî tarafından yazılan “Yemek Risalesi”dir.⁵

Divan şiirinde eski kültürümüzün unsurlarına büyük ölçüde rastlanılmaktadır. Bunlar içerisinde divanlar ve mesneviler önemli bir yer tutmaktadır. Bu metinlerde yiyecek ve içecek unsurlarına geniş ölçüde yer verildiği görülmüştür. Divanlarda yiyecek ve içecek unsurları genelde benzetme ve mecazlarla ifade edilmiştir.⁶

Çalışmamızın amacı, daha önce Olcay Cengiz tarafından çalışılan “14.-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü”⁷, Gizem Saral’ın hazırladığı “16.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü”⁸ ve Zeynep Akçay tarafından hazırlanan “17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü”⁹ tez çalışmalarının devamı sayılabilecek bu çalışmada 19.yüzyılda yazılmış öne çıkan on iki divandaki Osmanlı Mutfak unsurlarını belirlemek, bu unsurların nasıl işlendiğini, sosyal hayata yansımalarını tespit edebilmek ve Eski Türk edebiyatıyla birlikte bu konuyla ilgili araştırma yapanlara sunmaktır.

Osmanlı saray mutfağına ait yemek kitaplarına ve bilgilerine az da olsa rastlamamıza rağmen tam anlamıyla hepsine ulaştığımız söylenemez. Bundan dolayı da “ 19.

³ Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, cilt:14, sayı:3, 2014, s.193-199.

⁴ Esra Kılıç, Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. Ve 17. Yüzyıl), *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, cilt:4, sayı:8, 2017, s.98-99.

⁵ Mehmet Kalpaklı, Osmanlı’da Edebiyata Yansıyan Yeme-İçme Kültürü, S.Livaneli (Ed.), Bir Yudum İnsan Yayıncılık, *Kuşhane: Saray Mutfağı*, 2006, s.43.

⁶ Hasan Ali Eser, Şeyhî Divanı’nda Geçen Yiyecek ve İçecek Adları, *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, sayı:29, 2006, s.97.

⁷ Olcay Cengiz, *14-15.Yüzyıl Divânlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2010.

⁸ Gizem Saral, *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2017.

⁹ Zeynep Akçay, *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2018.

Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” adlı çalışmamız mutfak kültürüne dair bilgilere ulaşmak açısından değerli görülmektedir.

Çalışmamızın yöntemi olarak da ilk aşamada 19.yüzyılda yazılmış olan dönemin meşhur şairlerinden on iki tane şairinin divanını tespit edilerek incelenmiştir. Bu incelenen divanlar ise şöyledir: Hikmet Özdemir tarafından hazırlanan “Âdile Sultan Divanı” (Ankara 1996)¹⁰, Sadık Yazar ve M.Uğurlu Aslan tarafından hazırlanan “Ali Emîrî Dîvânı” (İstanbul 2020)¹¹, Mehmet Arslan tarafından hazırlanan “Antepli Aynî Divanı”(İstanbul 2004)¹², yine Mehmet Arslan tarafından hazırlanan “Bursalı İffet Divanı”(İstanbul 2005)¹³, Rahşan Gürel tarafından hazırlanan “Enderunlu Vâsıf Divanı”(İstanbul, t.y.)¹⁴, M.Kayahan Özgül tarafından hazırlanan “Şiirin Hazanında Gazel Dökenler II-Hersekli Ârif Hikmet Bey” (İstanbul 2015)¹⁵, Ömür Ceylan ve Ozan Yılmaz tarafından hazırlanan “Hazâna Sürgün Bahâr – Keçecizâde İzzet Molla Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr”(İstanbul 2005)¹⁶, Ahmet Hamit Yıldız tarafından hazırlanan “Leskofçalı Galip Hayatı, Dönemi, Sanatı, Divanı ve Metnin Bugünkü Türkçesi”(Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2003)¹⁷, Mehmet Arslan tarafından hazırlanan “Leylâ Hanım Divanı” (İstanbul, 2003)¹⁸, Bayram Ali Kaya tarafından hazırlanan “Osman Nevres Dîvânı” (İstanbul 2017)¹⁹, Mehmet Arslan tarafından hazırlanan “Şeref Hanım Divanı” (İstanbul 2002)²⁰, M.Kayahan Özgül tarafından hazırlanan “Yenişehirli Avni Bey” (İstanbul 2015)²¹ divanlarıdır.

İncelenecek divanlarımız belirlendikten sonra konumuzla ilgili olarak mutfak kültürüne, Osmanlı mutfagına, Türk mutfagına ve diğer mutfaklarla ilişkisine, daha önce hazırlanan tezlere, kitaplara, makalelere, ansiklopedilere ulaşılarak konuyla ilgili araştırmalar yapılmıştır. Sonrasında “Giriş”, “Yiyecekler”, “İçecekler”, “Mutfak ve Mutfak Eşyaları”, “Folklorik Unsurlar”, “Mutfak Kültürü Unsurları İle

¹⁰ Hikmet Özdemir, *Âdile Sultan Divânı*, T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara 1996.

¹¹ Sadık Yazar, M.Uğurlu Aslan, *Ali Emîrî Dîvânı*. Günay Kut (Ed.). Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, Ankara 2020.

¹² Mehmet Arslan, *Antepli Aynî Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2004.

¹³ Mehmet Arslan, *Bursalı İffet Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2005.

¹⁴ Rahşan Gürel, *Enderunlu Vâsıf Divanı*, Kitabevi Yayınları.İstanbul t.y.

¹⁵ M.Kayahan Özgül, *Yenişehirli Avni Bey*, Dergâh Yayınları, İstanbul 2015.

¹⁶ Ömür Ceylan, Ozan Yılmaz, *Hazâna Sürgün Bahâr: Keçecizâde İzzet Molla ve Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr*, Sahhaflar Kitap Sarayı, İstanbul 2005.

¹⁷ A.Hamit Yıldız, *Leskofçalı Galip Hayatı, Dönemi, Sanatı, Divanı ve Metnin Bugünkü Türkçesi*, Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, İstanbul 2003.

¹⁸ Mehmet Arslan, *Leylâ Hanım Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2003.

¹⁹ B.Ali Kaya, *Osman Nevres Divanı*, Kesit Yay. İstanbul 2017.

²⁰ Mehmet Arslan, *Şeref Hanım Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002.

²¹ M.Kayahan Özgül, *Yenişehirli Avni Bey*, Dergâh Yayınları, İstanbul 2015.

İlgili Meslekler, Üretim ve Tüketim Yerleri”, “Müteferrik Unsurlar” ve “Sonuç” başlıklarıyla sekiz bölüm hâlinde belirlenerek çalışılmıştır. Çalışmamızın ilk aşamasına “Ön Söz”, sonuna da “Kaynakça”, “Ekler-1” ve “Ekler-2” (Redifleri ve Nakaratları Mutfak Kültürü Unsurlarından Oluşan Şiirler) gibi başlıklar eklenerek yer verilmiştir.

Çalışmamızda bölüm başlıklarını belirledikten sonra divan taraması yapılarak konuyla ilgili dönemi iyi yansıtan şiirler çalışmamızın içerisine alınmıştır. Genel olarak her divandan konu ile ilgili birer tane beyit alınmıştır fakat bazı divanlarda konuyu en iyi şekilde yansıttığını düşündüğümüz birden fazla beyite de yer verilmiştir. Divanlardaki şiirler alınırken transkripsiyonlu olarak alınmaya çalışılmıştır. Transkripsiyon alfabesinin kullanılmadığı divanlarda ise şiirler yazıldığı şekilde alınmıştır. Aldığımız beyitlerde şiirlerin hangi divanlardan alındığı, parantez içerisinde nazım şekli ve şiirin numarası alınarak belirtilmiştir. Alınan bazı şiirlerde ise nesre çevirisi yapılan beyitler *italik* olarak yazılmıştır.

Çalışmamızın bu bölümü olan “Giriş” kısmında genel bilgiler verildikten sonra ikinci bölüm olan “Yiyecekler” bölümünde yemekler, mantar, et yemekleri, pilav, çorba, şekerlemeler, tatlılar, diğer besinler -baharatlar, ekmek ve ekmek çeşitleri, hububat ve tahıl ürünleri, katkı maddeleri, süt ürünleri ve mandıra, meyve, meze, sebze gibi başlıklar yer almaktadır.

Üçüncü kısmı ise “İçecekler” başlığı altında toplayarak başta hayat kaynağımız su olmak üzere diğer içecekler ve alkollü içecekler ele alınmıştır. İncelemeler doğrultusunda Osmanlı kültüründe şerbet ve şerbet çeşitlerine geniş ölçüde yer verilmesiyle birlikte şarap gibi alkollü içecekler de yer almıştır. Dördüncü başlığımızda “Mutfak ve Mutfak Eşyaları” belirlenmiştir. Özellikle bu kısımda ‘Kadeh’ unsurunun sadece alkollü içecekler dışında Divan şiirinde de her türlü içeceğin içilebileceği bir kap olmasıyla yer aldığı görülmektedir. Beşinci başlığımızda “Folklorik Unsurlar” adı altında divanlarda geçen âdetler, inanışlar, atasözleri ve deyimleri belirtilmiştir.

Altıncı bölümde ise “Mutfak Kültürü Unsurları ile İlgili Üretim ve Tüketim Yerleri ve Meslekler” başlığımızda her bir unsur tek tek incelenmiştir. Yedinci bölümde de “Müteferrik Unsurlar” başlığı altında mutfak ile ilgili çeşitli kavramlara, yemek öğünlerine ve önemli günlere yer verilmiştir.

Çalışmamızın sekizinci bölümünde yani “Sonuç” kısmında konumuzla ilgili genel bir çıkarım yapılmıştır. Çalışma boyunca yararlandığımız kaynaklar da “Kaynakça” kısmında belirtilmiş, mutfakla ilgili belirlenen şiirlerin hepsi çalışmamıza alınamayacağı için de çalışma sonundaki “Ekler-1” kısmına eklenmiştir. Mutfakla ilgili unsurlardan oluşan diğer redifli şiirler de “Ekler-2” kısmında yer almaktadır. Ayrıca mutfak unsurları ile ilgili olan bazı kelimeler divanlar içerisinde yer alsaydı bile bu kavramlar mutfak unsuru dışındaki kavramlarla benzerlik ilişkisi kurduğu için yapılan incelemeye alınmamıştır.



2. BÖLÜM : YİYECEKLER

Yiyecek, insanların veya yeryüzündeki tüm canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri için tükettikleri besindir. İnsanlar ilk doğdukları andan itibaren karınlarını doyurmak için yemekle mücadele etmek zorunda kalmışlardır.

Çin kaynaklarında geçen bilgilere göre o dönem insanları suyun ve otun peşinden gitmişlerdir. Bozkır kültürü, insanların geçimlerini ve nesillerini devam ettirmeleri için buna mecbur bırakmıştır. Türklerin yaşadıkları ortam gereği beslenmeleri ağırlıklı olarak hayvancılığa dayanır. İlk Türklerden beri at önemli ve ilk sırada yer alan bir beslenme kaynağıdır. Bununla birlikte keçi, koyun, deve ve diğer büyükbaş hayvanlar gelmektedir.²²

İnsanlar ürettikleri besinleri gereği de bunları muhafaza etmeye çalışmışlardır. Et, yoğurt, sebze, meyve gibi besinleri kurutmuşlar bunlardan tarhana, peynir, sucuk, pastırma gibi yiyecekler yapıp saklamışlardır. Bahar mevsiminde ekme ve dikme işlemleri yapıp bunları yaz mevsiminde hasat etmişlerdir. Kaşgarlı Mahmut'da besinlerin saklanması değinmiş; "Kutlu yaz geldiğinde kış için hazırlık yapın. Çünkü gecenin ve gündüzün geçmesiyle ay ve zaman da tükenir." demiştir.²³

Geçmişten günümüze doğru bakıldığında mutfak kültürü bazı evrelerden geçerek oluşmuştur. Bunlar:Orta Asya, Memlûkler, Osmanlı ve Cumhuriyetle birlikte günümüz sürecidir. Yenilen ya da yenilecek besinler üzerinde din kavramı da önemli bir etkiye sahip olmuştur.²⁴

Yemek kategorisinde incelenen divanlarda çorbalar, yemekler, et yemekleri, tatlılar, şekerlemeler, baharatlar, ekmek ve çeşitleri, tahıl ürünleri, katkı maddeleri, deniz ürünleri, süt ürünleri, meyveler, mezeler ve sebzeler olmak üzere birçok başlık altında ele alınmıştır.

²² Mehmet Alpargu, 12.Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.17.

²³ Metin Saip Sürücüoğlu, Ayşe Özfer Özçelik, Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Yiyecekler, K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay., Ankara 2009, C.16, s.12.

²⁴ Altan Çetin, Karahanlı- Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.27-31.

2.1.Yemek (Aş, Ta'âm)

Yemek; günün belirli saatlerinde yenmek için pişirilmiş, karın doyurma işidir. Aş, ta'âm sözcükleri de yemek için kullanılan diğer kelimelerdir.²⁵

Enderunlu Vâsıf şiirlerinde yergi ve mizahı çok iyi kullanan şairlerden biridir. Şair, 33 bentlik şiirinde bir annenin kızına verdiği nasihatleri yer alır. Kızının da 32 bentlik şiiriyle annesine verdiği cevapları içerir. Bu karşılıklı konuşma tatlı bir mizah yoluyla yapılmıştır.²⁶ Anne kızına komşudan et istemenin ona düşmediğini, eğer bunu herif duyduğunda ona iyi bir dayak çekeceğini, aş evine de besmele ile girerek emek çekmesi gerektiğini, oturup akşama birkaç sahan yemek hazırlayarak sokak süpürgesi yerine kadın kadıncık ol diye nasihatte bulunmaktadır:

Saňa düşer mi komşudan et etmek istemek

Duyar herif de saňa çeker bir iyi kötek

Gir Besmele'yle ile aş evine sen de çek emek

Otur hazırla akşama bir kaç sahan yemek

Olma şoşak süpürgesi kadın kadıncık ol (EVD, Tah. 216\17)

2.1.1. Yaprak Aşı (Yaprak Aşı)

Üzüm yaprağı, nohut, bakla, yeşil mercimek, ince bulgur, kuru börülce gibi malzemelerle yapılan bir türlü yemektir. Baharat olarak da tuz, karabiber ve kuru nane eklenir.²⁷ Yöreden yöreye de yapımı değişmektedir.

Enderunlu Vâsıf, kiraz dudağını öpmek için iki dudağını koyup güya yeni yetişen fidan yaprak aşısıdır demektedir:

²⁵ Farabi, *Büyük Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları.

²⁶ İsmail Avcı, "Enderunlu Vâsıf Divan'ında Mizah" ,*Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, sayı: 6\1, 2017, s.220-237.

²⁷ <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/diger-tarifler/baklagil-ve-tahilli-yemekler/yaprak-asi>, Erişim tarihi:26 Şubat 2022.

Öpmek için kirâs-ı lebûñ vaż‘-ı şefeteyn

Gûyâ nihâl-i tâze-rese yaprağ aşıdır (EVD, G. 34\5)

2.2. Çorbalar

2.2.1. Tutmaç (Tutmac) Çorbası

Kökü eskilere ve göçebe kültürümüze dayanır. Dîvân-ı Lügât-it Türk'te geçmekle birlikte Zülkarneyn zamanında bilinen bir tür yemektir. Savaş bitip yiyecekleri azaldığında askerler Zülkarneyn'e ,”Bizi tutma aç.” derler ve Zülkarneyn askerlere bu yemeği yapmalarını söyler. Adının da buradan geldiği bilinmektedir. Mevlana'nın eserlerinde de çok kez geçtiği söylenir. Un, su, yumurta ve tuzun bir arada yoğurulmasıyla hamuru elde edilir. Yapılan hamur kare olarak kesilir. Suda haşlanan bu hamura ayrı bir kapta yoğurt, sarımsak, yumurta gibi harç hazırlanarak haşlanan tutmaç hamuruna ilave edilir. Tereyağı, nane, kırmızı biberle servis edilir.²⁸ İllere göre yapımı değişmektedir. İçerisine mercimek ekleyenler de vardır. Genellikle çorba kategorisinde geçmektedir.

Keçecizâde İzzet Molla, kanâat sofralarında yetinilerek yenen lokmanın daha lezzetli olduğunu ve tutmacın ise o kuru ekmeğin yerini tutmayacağını söyler:

Lokma-i h'ân-ı kanâ'atde 'aceb lezzet var

Nân-ı huşkûn yerini tutmaz efendi tutmac (KİMD, G. 62\5)

Efendi! Kanâat sofrasının lokmasında şaşılacak bir lezzet var. Kuru ekmeğin yerini tutmaç tutmaz.

2.3. Et Yemekleri

Türklerin göçebe bir hayat sürmesi ve hayvancılıkla uğraşması onların et ve et yemeklerine verdikleri önemi göstermektedir. Bu nedenle sığır, manda, koyun, keçi,

²⁸ Nevin Halıcı, *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*, Rumi Yayınları, Ankara 2005, s.115.

oğlak, tavuk, kuzu, balık, kuş gibi hayvanların etlerini tüketmişlerdir. Hayvan ve et çeşitliliğinin çok olması yemek kültürüne de yansımış ve bu hayvanların etlerinden çorbalar, kızartmalar, et ve et yemekleri, köfteler, kebâplar yapmışlardır.²⁹ Ayrıca et tüketiminde İslâm dininin haram kıldığı hayvanların etlerinin tüketilmemesine dikkat edilmiş ve bu doğrultuda hayvan eti yeme ya da besleme yoluna gidilmiştir.

Türkiye’de yaygın olarak kümes hayvanları, deniz hayvanları, sığır, koyun ve av hayvanlarının etleri tüketilmektedir. Balık diğer hayvan etlerine göre daha az tüketilir. Son zamanlarda ise göl ve tarla balıkçılığı sayesinde balık eti tüketiminde artış olmuştur.³⁰

2.3.1. Kebâp (Biryân, Püryân)

Tava, tepsi gibi mutfak aletlerinde susuz veya az suda pişirildikten sonra kızartılan et kebâbına denir.³¹ Yapılışı ise şu şekildedir: İlk önce gövde eti tuzlanarak bekletilir. Bekletilen bu et, öncesinde tandır sıcak olacak şekilde kızdırılır. Et, tandırın içine doğru sarkıtılır ve kapağı kapatılır. Harareti geçinceye kadar soğutulur. Eriyen yağla birlikte nar gibi kızartılarak kebâp şeklini alır. Belli bir zaman geçtikten sonra da çengel ile asılır. Sıcak bir şekilde tüketilir. Bitlis ve Muş yöresine ait bir kebâp türüdür.³²

Kebâbın divan şiirinde ateşte pişmesi nedeniyle âşığın da gönlü, ayrılık ve aşk ateşiyle kebâp olur ve yanar.³³ Beyitlerde kebâp teşbih unsuru olarak kullanılmıştır. Bu yüzden de divan şiirinde en çok işlenen konulardan biri olmuştur. Taranılan divanlarda da kebâp unsuruna bir hayli rastlanıldığı görülmektedir.

Adile Sultan, gazellerinde âşığın ayrılık ve aşk ateşiyle yanarak sinisinin kebâp olduğunu söyler:

²⁹ Zeynep Akçay, 17. Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri, *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, sayı:10, 2017, s.203-217.

³⁰ Ayşe Baysal, *Genel Beslenme*, Hatiboğlu Yay. Ankara 2013, s.87.

³¹ Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Aydın Kitabevi Yay., 2012 Ankara, s.575.

³² Priscilla Mary Işın, *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, Yapı Kredi Yay, İstanbul 2016, s.63-64.

³³ Cengiz, a.g.e., s.12.

Her kim ol serv-şadde meyl eyler

Olur ‘aşk âteşiyile sîne kebâb (ASD, G. 15\6)

Her kim o servi boyluya meylederse, sinesi aşk ateşiyile kebâp olur.

Uyumazsa ne ‘acebdir sînesi pûryân olan

Hey meded yandı derûnum ateş-i hicrân ile (ASD, G. 152\8)

Sinesi kebâp olan uyumazsa ne gariptir, ayrılığın ateşi ile içim yandı hey meded!

Enderunlu Vâsıf, gönlünün gam ayrılığının ateşiyile biryâna döndüğünü söylemektedir:

Döndü sûz-ı gam-ı hicrân ile biryâna gönül

Ben de bilmem ki bu nâra nice bir yana gönül (EVD, G. 78\2)

Gönül ayrılığının üzüntüsünün ateşiyile biryâna döndü. Ben de bilmem ki gönül bu ateşe nasıl yanar?

Leylâ Hanım, yanan gönlünü Nil Nehri’nin dahi söndüremeyeceğini; gözyaşının kan içinde mey olup ciğerinin kebâp olduğunu söylemektedir:

Dil-i pür-sûzımı itfâ idemez kûlûm-i Nîl

Eşk-i pür-hûnum olup mey ciger oldı biryân (LHD, K. 5\20)

Bursalı İffet, bir padişah meclisi düzenlesem şaşılır mı? Yaşım katkısız şaraba, bağrım da kebâba benzer demektedir. Meclisle şarap arasında ilişki kurulmuş ve şair de bağrını kebâba benzetmiştir:

Tarh eylesem ‘aceb mi bir bezm-i pâdişâhî

Yaşım şarâb-ı nâba bağrım kebâba beñzer (BİD, G. 32\6)

Antepli Aynî, ey gül yüzlü sâkî! Sabaha kadar gam meclisinde sensiz gözyaşımı mey, can bülbülümü de kebâp ettim bu gece demektedir. Âşık mecliste sevgilinin ayrılığı nedeniyle gözyaşlarını içki yapmış, canını da kebâp etmiştir:

Bezm-i ğamda sensiz ey sâķî-i gül-rû şubha dek

Göz yaşın mey bûlbûl-i cânı kebâb itdim bu şeb (AAD, G. 9\2)

Şeref Hanım, zâhid yanıp yakıldığımı şikayet ederek ayıp etme. Aşk ateşinin şişiyile bağrın kebâp olsun da gör demektedir. Şairin bağı kebâp olmuştur:

Sızlanup zâhid yanup yakıldığım ta'n eyleme

Sîh-i nâr-ı 'aşķ ile bağrıñ kebâb olsun da gör (ŞHD, G. 28\2)

Osman Nevres; keşke o zaman feleğın köşķü harap olsaydı, halkın gönlü hasret ateşiyile kebâp olsaydı demektedir:

Kâş ol dem feleğın kaçrı harâb olsa idi

Dil-i halk âteş-i hasretle kebâb olsa idi (OND, Mer. 4\1)

Ali Emîri, hasret ciğerimi yaktı. (Adeta) ateşte yanan kebâba döndü demektedir. Şairin ciğerleri kebâp olmuştur:

Yakdı ciğerim Emîrî hasret

Âteşde yanan kebâba döndü (AED, G. 876\5)

Keçecizâde İzzet Molla; elest bezminin başından beri yani ruhların yaratıldığı günden beri biz ateşler içinde kebâp olmuşuz, yanmışız. Bu yanmışlığın üzerine üstümüze bir tuz atan da olmaz mı demektedir:

Olmaz mı 'aceb sînemize kimse nemek-pâş

Ser-bezm-i ezelden beri âteşde kebâbız (KİMD, G. 209\4)

Acaba sinemize tuz serpen olmaz mı? (Biz) Ezel meclisinin başından beri ateşte kebabız.

Yenişehirli Avni Bey; ışığın etrafında dönen pervane gibi aşķın kandiline düştüğünü, bu ateş ve hararet içinde tıpkı pervane gibi mumun etrafında dönerek o ateşte nasıl yok oluyorsa kendisinin de kebâp olmak istediğini söylemektedir:

Düştüm çerâğ-ı aşķına pervâneler gibi

Bu sûz u tâb içinde kebâb olmak isterim (YABD, G. 272\5)

Aşkının mumuna pervaneler gibi düştüm, bu ateş ve hararet içinde kebâp olmak isterim.

2.3.1.1. Ciğer Kebâbı (Ciger Biryân, Ciger Büryân)

Karaciğer kuşbaşı şeklinde doğranarak içerisine biber, soğan ve tuz eklenerek harmanlanıp bir köşeye dinlenmesi için bırakılır. Bekleyen ciğerin dibindeki kan süzülerek şişlere geçirilir. Sarma yağı ile birlikte şişler sarılarak köz ateş üzerinde pişirilir. Pişirilen bu kebâp maydanozla birlikte tercihen servis edilir.³⁴ Ciğer kebâbı mecaz olarak ciğerin yanması, kavrulması anlamında da kullanılır. Hatta çocukları ölen birinin duyduğu acı, ciğer yanması ya da ciğer ateşidir. Ayrıca sevgi ifadesi olarak da ‘ciğerim’ şeklinde hitap kelimesi kullanılır.³⁵

Divan şiirinde âşığın aşk ateşinden kavrulması üzerine ciğerleri kebâba dönmüştür.³⁶ Bu yüzden beyitlerde sık işlenen konulardan biri olmuştur. Âdile Sultan, gece ve gündüz bülbül gibi feryat ile ağlarım. Aşk ateşi ciğerimi biryân eder ya Hû demektedir:

Şeb ü rûz eylerim bülbül gibi feryâd ile zârî

Ciger-gâhım yaçar ‘aşk âteşi biryân eder yâ Hû (ASD, G. 142\5)

Enderunlu Vâsîf; Mevlânâ şarâbı, gözündeki gözyaşındır. Mevlânâ kebâbı bir ciğer parçasıdır demektedir:

Sirişk-i dîde-i terdir şarâb-ı Mevlânâ

Müdâm laht-ı cigerdir kebâb-ı Mevlânâ (EVD, K. 12\1)

Antepli Aynî; bu neşe devri gelip gitti, baş ağrısı kaldı. Ciğer parçası hem kebâp olsun hem de olmasın demektedir:

‘Âynî bu devr-i neşve gelüp gitdi ol hûmâr

Laht-ı ciger kebâb hem olsun hem olmasın (AAD, G. 168\7)

³⁴ Işın, *a.g.k.*, s.57.

³⁵ Önder Şenyapılı, *Damakta Kalan Tatlıların Akılda Kalan Adları: “Yiyecek ve İçecek Adlarının Öyküleri”*, Odtü Yay. , Ankara 2010, s.89.

³⁶ Ebru Omurgalı, *Tatlının Kitabı*, Alfa Yay. 2011 İstanbul (giriş sayfası, sayı belirtilmiyor)

³⁶ Saral, *a.g.e.*, s. 15.

Şeref Hanım, ciğerimin parçası mihnet ateşi ile kebâp oldu. Gönül ehlinin meclisine âhım hazırdır:

Oldı laht-ı cigerim âteş-i miñnetle kebâb

Meclis-i ehl-i dile mâ-ğazar-ı âhımdır (ŞHD, G. 45\2)

Osman Nevres; bu gece âhı kıvılcım saçmış, ciğeri yanmaktan kebâp olmuş; artık ya Râb bana da kader gülmez mi yani sabah olmaz mı güneş doğmaz mı demektedir:

Saçdı bu şeb âhım şerer yandı kebâb oldu ciğer

Yâ Rab açılmaz mı şehir doğmaz mı hürşidim ‘aceb (OND, G. 10\3)

Hersekli Ârif Hikmet Bey; aşk rintleri, dünyanın rengârenk (türlü türlü) yiyeceğine elini sürmez zira onlar için ciğerinin ahengi kebaptır der:

Sunmaz elin nevâle-i elvân-ı âleme

Rindân-ı aşka lâhn-i ciğer kim kebâbdır (HAHBD, G. 41\3)

2.3.1.2. Kuş Kebâbı

Bir av kuşu ya da hindi, kaz gibi kanatlı hayvanların etlerine tuz ve biber ilave edildikten sonra şişlere geçirilerek pişirilen bir kebâp türüdür. Et suyu ve sirkeli bir toprak tencerenin içine ızgara konulup üzerine de kebâp olan av kuşunun konulduğu et yemeğidir.³⁷

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda âşığın gönlü kuş ile ilişkilendirilmiştir. Şeref Hanım da gazellerinde âşığın gönül kuşu ile kebâbı ilişkilendirmiştir:

Erbâb-ı ‘aşka sâkî eşkim şarâb göster

Sîh-i sitemle murğ-ı gönlüm kebâb göster (ŞHD, G. 44\1)

Sâkî aşk erbâbına gözyaşımı şarap diye göster, sitem şişiyle gönül kuşumu kebâp göster.

³⁷ Özge Samancı, *Yeni Yemek Kitabı*, Çiya Yay. İstanbul 2017. s.19.

Kebâbı murg-ı dil mey eşk-i çeşmim bezm-i ğam mevcûd

Nola ben de bu 'işret-gehde kesb-i fırsat istersem (ŞHD, G. 117\2)

Gönül kuşunun kebâbı, gözyaşımın içkisi gam meclisinde mevcut, ne olur ben de bu meyhânede çalışma fırsatı istersem.

Keçecizâde İzzet Molla da gönül kuşunu kebâba benzeterek ifade etmiştir :

Bezm-i kademde olmuş idi murg-ı dil kebâb

Bahr-i 'ademde beyza değilken bu nüh habâb (KİMD, Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.3\1)

Yokluk denizinde parlak değilken bu dokuz kabarcık, ayak meclisinde gönül kuşu kebâp olmuştu.

2.3.2. Paça (Pâçe)

İnek, koyun ve sığır ayağından yapılan bir tür et yemeğidir.³⁸ Dilimize Farsça'dan geçmiştir. Hayvanların ayaklarından yapılan çorbaya da paça adı verilmektedir. Özellikle alkol tüketenlerin ayılmak için içtikleri bir çorba türüdür.³⁹

Sûfî: mutasavvıf, sofı, tasavvuf ehli kişilere denir. Divan şiirindeki sûfî ise dindar gibi görünen, kendi nefesine uymak için fırsat kollayan ve âşışın karşısında olan kişidir.⁴⁰ Molla beyitte paçaya sufilik ve nefis terbiyesi noktasında değinmiştir. Sufi paçanın ortasında nefisini susturup kuru kuruya da misifiri ağırlamayacağını söylemektedir:

Ancak miyân-ı pâçeye iskât-ı nefis edip

Sûfî kuru kuruya eder mi mesârifi (KİMD, G. 518\6)

Ancak paçanın arasına nefsi suskun edip, sûfî kuru kuruya misafir eder mi?

³⁸Devellioğlu, a.g.e. , s.997.

³⁹Şenyapılı, a.g.e , s.111.

⁴⁰Gencay Zavotçu, *Klasik Türk Edebiyatı Sözlüğü*, Kesit Yay. , İstanbul 2013, s.665.

2.3.3. Yahni (Yahni)

Farsça ‘yehni’ sözcüğünden gelen bu kelime ‘saklanmak üzere yapılan et yemeği’ demektir. Kürtçede ise ‘yahni’ olarak geçmektedir. Ciğer yahnisi, düğün yahnisi, papaz yahnisi gibi türleri olsa da hangi sebzeyle yapılıyorsa o isimle söylenmektedir. Örneğin; nohutlu yahni, domatesli yahni, işkembeli yahni gibi.⁴¹

Enderunlu Vâsıf, sofrada bir sofuya sakın gösterme yoksa pilav yahniyle gönlü tok olmaz demektir:

Gösterme şaşın şofrada bir şofuya yoksa

Dil-sîr olamaz tâ-be-pilav yahni kapandır (EVD, K. 28\28)

2.4. Pilav

Osmanlı mutfağında pirinç 19.yüzyılda en çok değer gören tahıl ürünlerinden biri olmuştur. Pirinci Matbah-ı Âmirenin bütün bölümlerinde kullanmışlardır. Özellikle ziyafet ve eğlencelerde bol miktarda pirinç tüketilmiştir. Leylâ Hanım’ın hatıralarından aktarılan bilgilere göre pilav her yemek sonunda ikram edilmiştir. Bu yüzden bulgur, pilava göre daha az değer görmüştür.⁴²

Divan şiirinde ve taranılan divanlarda pilav zerde ile birlikte medrese öğrencilerinin yedikleri yemek olarak geçer.⁴³ Antepli Aynî, medrese öğrencilerinin yemeğine gönderme yaparak öğrenciyi câhil edenin zerde pilav olduğunu söyler:

Şûrbâ vü fodula ile kanâ’t itmez

Sûhteyi medresede câhil iden zerde pilav (AAD, G. 174\3)

Çorba ve fodula ile kanaat etmez, öğrenciyi medredese câhil eden zerde pilavdır.

⁴¹ Önder Şenyapılı, *Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları: Yiyecek ve İçecek Adlarının Öyküleri*, Odtü Yay. 2010 Ankara, s. 532.

⁴² Özge Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları”, Çev. Zeynep Yelçe, Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann (Ed.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Kitap yayınevi, İstanbul 2006, s.189.

⁴³ Akçay, a.g.e. , s.29.

Keçecizâde İzzet Molla da her pilav zerde günü divan sâhasına konar, şeyhimiz akbabadır istediği sofraya konar diyerek mizahi bir şekilde dile getirmiştir:

Her pilav zerde günü sâha-i dîvâna konar

Şeyhimiz akbabadır istediği h'âna konar (KİMD, G. 116\1)

2.5. Şekerlemeler, Tatlılar

Tatlılar ve şekerlemeler Osmanlı mutfağında yemekler kadar büyük değere sahip olmuştur. Ziyafetlerde, törenlerde, ramazan sofralarında ve normal hayatta tatlılar yapılmıştır. Bunlar: lokma, kadayıf, zerde, aşure, sütlaç, pelte, muhallebi, baklava gibi tatlılardır. Kültürümüzde tatlı yeme alışkanlığı İslâm ile birlikte başlamıştır. Osmanlı Devleti'nde bu yüzden tatlı büyük değer görmüştür. Özellikle ölen kişilerin ardından helvalar pişirilmesi, muharrem ayında aşureler yapılması gibi. Tatlıları üç kategoride toplayabiliriz. Bunlar: hamurlu tatlılar, şekerli veya şekerli yiyeceklerle yapılan tatlılar son olarak da helva ve sütlü tatlılardır. Ayrıca kültürümüzde tatlı; ölümlerin yanında bayramlarda, kandillerde, doğumlarda ve evlenirken ikram amaçlı yapılmaktadır.⁴⁴

Yaz-kış tüketilen meyveler şekerciliğin ve tatlıcılığın oluşmasına neden olmuştur. Şekercilik tarihsel olarak 14. ve 15. yüzyıllara kadar dayandırılır. Osmanlı sarayında kiraz, şeftali, elma, armut ve nar gibi daha birçok meyveleri yedikleri; Akdeniz ve Güneydoğu'dan gelen meyvelerden de hoşaf, reçel, şerbet ve şekerleme yaptıkları bilinmektedir. Osmanlı şekerleme üretimini şerbetçi, akide-şekerci, helvahâne-i hassa gibi yerler tarafından yapılmıştır. 19. yüzyılda badem ezmesi, naneli akide, bademli sucuk şekeri, halka şekeri, karanfilli kırmızı şeker, musaffa nöbet şekeri, salep şekeri gibi şekerlemeler tercih edilerek satışlarda ve ikramlarda bulunulmuştur.⁴⁵

Yenişehirli Avni Bey bir töreni, ziyafeti ya da bir eğlence anını anlattığı şiirinde şekerlemeler, tablalar ile donatıp tekerlemeler, şarkılar okunur demektedir:

⁴⁴ A.Kolay, N.Bozkurt, Ş.Turan, H.Murat Arabacı, *Tatlıların Sultanı Baklava*, Aktif Matbaa ve Reklam, İstanbul 2016, s.156.

⁴⁵ Zeynel Özlü, Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, sayı: 58, 2011, s.172.

Donatıp tablalar şekerlemeler

Okunur şarkılar tekerlemeler (YABD, M.1\18)

2.5.1. Çilek Şekerlemesi

Çilek şekerlemesi, şeker ve mısır şurubundan ya da şekerden elde edilir. Çilekler temizlenip yıkandıktan sonra şeker ve katkı maddelerinin eklenmesiyle belli bir süre bekletilip oluşturulur.⁴⁶

Enderunlu Vâsıf, inleyen Vâsıf'a sevgilinin göğüsleri ve memeleri sorulsa onlar çilek şekerlemesi ya da yasemin hamurudur demektir:

Şorulsa Vâsıf-ı zâra lebân ü pistânuñ

Çilek şekerlemesi yasemen hamîresidir. (EVD, Kt. 33\2)

2.5.2. Badem (Bâdem) Şekeri

Türkçe sözlükte iç bademin dışının ince şeker tabakasıyla kaplanmış hâline denir.⁴⁷ Osmanlı Devleti'nde badem şekeri eğlencelerde, sünnetlerde, düğünlerde ikram olarak verilen bir şekerlemedir. 1724 yılında badem şekerlemesinin 519 kilo yapıldığı bilinmektedir. Ayrıca 19. yüzyılda diğer şekerlemelerin yanı sıra badem şekeri, bademli sucuk şekeri, badem ezmesi gibi şekerlemeler de yapılmıştır.⁴⁸

Enderunlu Vâsıf, itikâf kapısının nâmûsunun perdesini yırttı. Halka câmilerde bâdem şekeri dağıtırlar demektir:

Perde-i nâmûs-ı bâb-ı i'tikâfı çâk edip

Tağıdırlar halka câmi'lerde bâdem şekeri (EVD, K. 14\59)

⁴⁶Esin Fikret Yakut, Yeşim Elmacı, Çilek Şekerlemesi Üretimi ve Depolama Sırasında Kalite Karakteristiklerindeki Değişmelerin İncelenmesi, *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.

⁴⁷TDK, *Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, Ankara 2005, s.175.

⁴⁸Özlü, a.g.e. , s.173-177.

2.5.3. Baklava

Baklavanın etimolojisi hakkında çeşitli söylemler bulunmaktadır. İlk olarak bu kelimenin Kaygusuz Abdal'ın eserlerinde geçtiği bilinir. "Karnıyarık" ismiyle "sarığı burma" baklavasının Arapların yemek kitabında 18.yüzyılda yazan bir tarif olduğu, Mevlana'nın Divân-ı Kebir adlı eserinde de "samsa baklavası" olarak ismi geçtiği görülür. ABD'de bir yemek editörü baklavanın kökeninin Orta Asya olduğunu ve baklavanın da bir Türk tatlısı olduğunu ifade eder. Ayrıca bir Türkolog baklavanın dilimlerinin balığın şekline benzemesinden dolayı "balıklava" isminin verildiğini daha sonradan ise bunun "baklava" kelimesine dönüştüğünü ifade eder.⁴⁹

Baklava genel olarak ramazan ayı ve oruçla bütünleşmiştir. Bu yüzden de divan şiirinde bu şekilde ele alınmıştır.⁵⁰

Enderunlu Vâsıf, yufka ve makarna açmasından bana bahsetmeyin. Ben hamur işi de bilmem, samsa baklavası da. Sayıp bir iki türlü yemecik kaba saba, yarın ilk davet için konağa çıkıp, on beş yaşında kendime bir oynaş arayayım demektedir:

Yufka mağarna açmasını açmayuñ baña

Ben bilmem öyle hamur işi şamsa baklava

Şayıp bir iki türlü yemecik kaba şaba

Da'vet için konağa çıkıp yarın ibtidâ

On beş yaşında kendime bir oynaş arayım (EVD, Muh. 217\13)

Baklavaya tat veren ve onun kıvamlı olmasını sağlayan şerbetidir. Şerbet ise şekerle yapılmaktadır. Keçecizâde İzzet Molla da eğer yemeğinde üstü şekerli baklava yoksa ev sahibi şeyhin yanında yüzü ak olmaz, utanır demektedir:

Eger üstü şekerli baklavâ yoksa ta'âmında

Haceldir mîzbân şeyhin yanında yüzü ağ olmaz (KİMD, G. 207\5)

⁴⁹Kolay, Bozkurt, Turan, Arabacı, *a.g.e.*, s.64.

⁵⁰Dursun Ali Tökel, *Divan Şairi Diyor ki: Baklava Bizimdir, Türk Dili Dergisi*, 2014, s.71.

2.5.4. Bal ('Asel, Engebîn, Engübîn, Şehd)

Tüm insanlık tarafından bilinen ve birçok hastalığa şifa olduğuna inanılan bir besin türüdür. Yiyeceklere tatlandırıcı olarak kullanılmakla birlikte enerji sağlaması, yaralara merhem niyetine sürülmesi ve veba gibi bazı hastalıkların tedavi edilmesinde büyük rol oynar. Eski zamanlarda ağaç kovuklarına arılar tarafından yapılan ballar belirli bir zaman geçtikten sonra kil, toprak ve sepetten yapılmış kovanlar içine yapılmaya başlanmıştır. En eski arı bulguları Ortadoğu'da görülmüştür. Hititler dönemine ait kazılarda arı kovani çalanlara ceza verildiği ve tereyağı ile balın aynı değerde olduğu bilinmektedir. Oğuz Kağan'ın arıların bellerine ipler bağlayarak oğluyla haberleştiği söylenir. Kaşgarlı Mahmut da kimi yiyecek ve içeceklerin baldan yapıldığını hatta birçok deyimde de bal ve arı ifadelerinin kullanıldığını söylemektedir.⁵¹

Divan edebiyatında sevgilinin dudağının her derde deva olmasından dolayı bal ile birlikte tasavvur edilmiştir. Sevgilinin güzel sözleri de bala teşbih edilerek anlatılır. Cennetteki dört ırmaktan biri olması⁵² ve Hz.Süleyman'ın, karınca olayına telmihte bulunulması; yağ ve şekerle de birlikte anılmasıyla bahsedilir.⁵³ İncelediğimiz divanlarda Enderunla Vâsıf Divanı'nda iki kez, Keçecizade İzzet Molla Divanı'nda iki kez ve Bursalı İffet Divanı'nda da bir kez olmak üzere 'Ağza Bal Çalmak' deyimini geçmektedir. Osman Nevres Divanı'nda ise 'Dilini Arı Sokması' şeklinde bir kullanım vardır.

Enderunlu Vâsıf, dudağını emdikçe onun şeker olduğunu bildim ama Vâsıf o nedir diye sorunca ona bal deyiverdim der. Sevgilinin dudakları bal gibidir:

Bildim ne şekerdir lebûn emdikçe ben ammâ

Vâsıf o nedir dedi aña bal deyiverdim (EVD, G. 84\7)

Antepli Aynî, bal ile şekerini bir arada bahseden diğer şairimizden biridir. Ayrıca ağızdan tatlı söz çıkmasına da teşbih yapıldığını söyleyebiliriz. Şair ne bir söz aldım

⁵¹ Ümit Ekin, Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.165-166.

⁵² İskender Pala, *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*, Kapı Yay. 2011 İstanbul, s.33-34.

⁵³ Akçay, a.g.e. , s.35.

ağzından ne dudağından bir bûse, ey Aynî eyvah ben işimi ne bal ettim ne de şeker demektedir:

Ne söz aldım deheninden ne lebinden bûse

‘Ayniyâ hayf işimi ben ne bal itdim ne şeker (AAD, Müf. 3)

Edebiyatımızda baldan bahsederken tezatlık olarak zehir ifadesinin de kullanıldığı görülmektedir. Sevgilinin dudakları zehirdir, âşığı öldürür. Panzehri yoktur. Ayrıca sevgilinin dudakları bal gibi tatlıdır, âşığın yaşam kaynağıdır. Osman Nevres, feleğin sâkîsi her kime bir kase bal sunsa, sonra dönüp bin kadeh öldürücü zehir içirir diye söylemektedir:

Biñ kadeh zehr-i helâhil içirir şöñra dönüp

Sunsa sâķî-i felek her kime bir kâse ‘asel (OND, K. 12\12)

Ali Emîrî, sonsuzluk cennetini bal ve şekere benzeterek teşbih yapar. Yahya Kemâl’e ölmezlik eseri vergidir, sonsuzluk cenneti bal ve şekerin bir benzeridir der:

Yahyâ Kemâl’e vergidir âsâr-ı Lâ-yemût

Mânendidir behîst-i beķâ şehd ü ķandiniñ (AED, T. 134\1)

Keçecizâde İzzet Molla yumuşak uçlu kaleminin tatlılığı o rütbedir. Ağızdan çıkan zehirli sözü vasfedemez, bal olur demektedir:

Ol rütbedir ‘uzûbeti kil-k-i latifinin

Lafz-ı şerengi vasf edemez engübîn olur (KİMD, K. 26\10)

Yenişehirli Avni Bey, hâk celâlinin ayak basmasıyla bütün içkiler bal oldu, viraneyi görenler oraya âşıkların Kâbe’sidir derler:

Celâl-i Hak kudûmüyle bütün meyler asel oldu

Harâbatı görenler Kâbetü’l-uşşâktır derler (YABD, G. 132\5)

2.5.4.1. Deli Balı

Kahverengi renkte olan zehirli bir bal türüdür. Halk anlatılarına göre sütle kaynatılıp köpüğü alındığında zehirsiz hâle gelir. Geç şekerlenen bir baldır. Ülkemizde acı bal, tutar bal ve deli bal olarak bilinmektedir.⁵⁴

Deli balı incelediğimiz divanlarda sadece Keçecizâde İzzet Molla tarafından ele alınmıştır. Onun dışında bu bal türüne rastlanılmamıştır. Araştırılan bilgilere göre bu bal türü hasta edici ve öldürücü bir özelliğe sahiptir. Tüketimine dikkat edilmesi gereken bir besin türüdür. Molla, zehire bulaşmış makamın şekeri deli balı gibidir. Ya öldürür yahut akla zarar ve ziyân eyler demektedir:

Ya öldürür yahud eyler dimâğı rahne-pezîr

Deli balı gibidir kand-i câh-ı zehr-âlûd (KİMD, G. 77\4)

2.5.5. Güllaç (Gülâc)

Güllaç sözcüğünün kökeni Farsça'dır. Gülâc, güllâc, gülâç gibi isimler şeklinde de karşımıza çıkar. Güllü+aş sözcüklerinin birleşimiyle oluşmuştur. Bazı etimolojik sözlüklerde nişastadan yapılan yufka; şeker, badem, kaymak ve nişastadan yapılan bir tatlı ya da gül suyu, süt ile de yapılabilen bir tatlı olarak geçer.⁵⁵ 18.yüzyılda Arapça bir yemek kitabında güllaç tatlısına değinilmiştir. Bu yemek kitabına göre içi doldurularak ve fıstıklı bir şekilde yapılmıştır.⁵⁶

Güllaç, divan şiirinde sevgilinin dudağı için teşbih edilmesi, yaprak şeklinde ve şeffaf olması, gül suyu ile yapılışı, hamsenin sayısıyl güllacın yaprakları arasında ilişki kurulması, başka tatlılarla karşılaştırılma gibi yönlerden divan şiirine konu olmuştur.⁵⁷

Keçecizâde İzzet Molla, sen ver de yufka olsun olmazsa da güllaç. Rızık veren Allah'tır, başkalarına muhtaç etme demektedir:

⁵⁴ Ayda Başgöl, Deli Bal Zehirlenmesi, *Yoğun Bakım Dergisi*, sayı: 3(1), 2003, s.33-36.

⁵⁵ Murat Küçük, Türk Mutfak Kültüründe Bir Sözcük: Güllaç, *DTCF Dergisi*, sayı: 57(2), 2017, s.1164-1169.

⁵⁶ Kolay, Bozkurt, Turan, Arabacı, *a.g.e.*, s.27.

⁵⁷ Akçay, *a.g.e.*, s.36.

Sen ver de yufka olsun olmazsa dahi gülâc

Rûzî-resânım Allâh gayriye etme muhtâc (KİMD, G. 58\1)

2.5.6. Gül-şeker (Gül-bâ-şeker, Gül-be-şeker)

Gül yaprağı ve şekerin kaynatılması sonucu oluşan, gül reçeli olarak da ifade edilen macun şeklinde kıvamlı olan bir tatlı türüdür. Gülbeşeker Mevlânâ'nın eserlerinde de geçmektedir.⁵⁸ Mideyi güçlendirmeye, balgamı kesmeye ve ciğerlerin kuvvet bulmasına yardımcı olur. Menekşe macunu şeklindedir, bal ile de yapılabilir.⁵⁹

Klasik Türk şiirinde gül-şekerin sevgilinin dudakları gibi tatlı olması ve sevgilinin yanağının gülbeşekere benzetilmesi yönüyle beyitlerde geçmektedir.⁶⁰ Enderunlu Vâsıf, dudağının beninin hayali kahve ve ağzının fikri tatlı olduğu için gülşekerden haz edenler kahve içmez oldular demektedir:

Hayâl-i hâl-i la'lûñ kâhve vü fikr-i femûñ tatlı
Anuñçün kâhve-nûşân etmez oldu gül-şekerden hazz (EVD, G. 66\2)

Antepli Aynî, sevgilinin ayva tüylerinden ve dudağından ne zaman bahsedersem gülbeşerin lezzeti misk kokusundan coşar demektedir:

Bahs idersem ne zamân la'l ü haţ-ı dilberden
Cûş ider çâşni-i gül-be-şeker 'anberden (AAD, G. 170\1)

Keçecizâde İzzet Molla, dilberin dudağına özgü başka bir lezzet var. Şeker mi desem gül mü desem gülbeşeker mi diyerek sevgilinin dudağındaki lezzet şeker, gül ve gülbeşekerle birlikte anılmıştır:

Sükker mi desem gül mü desem gül-be-şeker mi
Var başkaca bir zevk leb-i dil-bere mahsus (KİMD, G. 239\2)

⁵⁸ Kolay, Bozkurt, Turan, Arabacı, *a.g.e.* , s.26.

⁵⁹ Günay Kut, *Kitâb-ı Me'kûlât: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*, RGK Yayınları, İstanbul 2017, s.85.

⁶⁰ Saral, *a.g.e.* , s.35.

2.5.7. Helva (Helvâ, Halvâ)

Helva; şirin, tatlı, hoş, güzel gibi anlama gelen *hulv* kelimesinden gelir. Arapça kökenli bir sözcüktür. Araplar helva için hem bu adı hem de *babussa* adı verilen bir terimi kullanır. Helvanın ilk olarak Ortadoğu ve Balkan ülkelerinde yapıldığı bilinmekle birlikte Yahudi, Arap ve Türk toplumlarında da yapıldığı söylenmektedir. Özellikle helva kültürü Türklerin İslâmiyeti kabul etmesiyle artmıştır. Helva, Osmanlı Döneminde sadece o ân yenmek için yapılan bir tatlı olmaktan çıkarak kültürel bir boyut kazanmıştır. Doğumdan ölüme, hacca gidip gelmeye, asker uğurlamaları ve askerden geri dönüşlerde, düğünlerde, Hıdırellez günlerinde, çiğdemin ilk kez çıktığında, kuzular süttten kesildiğinde (Yoğurt Bayramı), tahta geçişlerde helva yapılmaktadır. Böyle günlerde helva pişirmek bir âdet sayılmıştır. Günümüzde ise daha çok helva cenazeyi defnettikten sonra ölen kişinin evinde yenilen bir tatlı türüdür. Osmanlı'da bu durum biraz daha terstir. Onlar ölümden ziyade sevinçli anlarında, kutlamalarda, bilimde, kültürde, tanışma gibi durumlarda helva yapmayı tercih etmişlerdir. Hatta bunun için sarayda özel olarak mutfakta 'helvahane' adı verilen bir yapı meydana getirmişlerdir. Ayrıca Osmanlı'da helva sohbetleri düzenlenmiş ve bu sohbetler sayesinde birçok şair ortaya çıkmıştır.⁶¹

Helva, Klasik Türk edebiyatında genellikle sevgilinin dudaklarına teşbih olunur. Sineklerin helvaya konması, ölen kişinin arkasından helva yapılması, tatlı ve yağlı yapıldığı için susatabileceği, bir bahşiş türü olan "Helvalık" adında bahşişin olduğu ve kağıda sarılıp satılması açısından divan şiirine konu olmuştur.⁶² İncelenen divanlarda helvadan geniş oranda bahsedildiği görülmektedir. Ayrıca "Keten Helvası" ve "Un Helvası" gibi çeşitlerine de rastlanılmıştır.

Âdile Sultan, âşıkların helvasını yerim. Dudaklarının zevkini bulduğunu ve artık nefis helvasını yemeyeceğini belirtir:

Dimâğ-ı hâle lezzetdir yerim helvâ-yı 'uşşâkı

Dehânım buldu zevkin ben yemem helvâ-yı nefsânî (ASD, G. 167/4)

⁶¹ Ömür Tufan, Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü, A.Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara 2008, sf. 125-126.

⁶² Akçay, a.g.e. , s.39.

Enderunlu Vâsıf, o ay yüzlü ile helva sohbetinde sıcaklığın zevki olalı belimizde tatlılık ortada fıkır fıkır kaynar diyerek helva sohbetine değinilmiştir:

O mehle şöhet-i halvâda germ-zevķ olalı

Miyânımızda halâvet fıkır fıkır kaynar (EVD, G. 19\4)

Osman Nevres, sofrasının nişanı “len terânî”, helvası da onun “ten tenânî” diyerek Hz. Musa peygamberin olayına telmihte bulunup helvadan bahsetmiştir. Musa peygamber Allah’ı görmek ister ve Allah (C.C) “Len terânî” yani “sen beni göremezsın” der. Bunun üzerine Allah tecellisini dağa yansıtır ve dağ param parça olur. Beyitte de nişan yani tecelli olarak “len terânî” ayetini, görmesinin cevabı olarak da onun vücudunun helvası olduğunu söyler:

H’ânında simât-ı “len terânî”

Helvâsı anıñ da “ten tenânî” (OND, M. 176)

Ali Emîrî’ye göre hünersizler irfan ve hikmet iddiasında bulunurlar. Böyle ebced bilmeyen cahiller hayâ etmez, utanmazlar. Üstâd olan güzeller cilvede bir başka lezzet verirler. Kıvama gelmeyen naz ve işve helvası safâ vermez :

Yazık bir başka hâl-i pür-esef kesb eyledi devrân

Ederler bî-hünerler iddi’â-yı hikmet ü ‘irfân

Hayâ etmez utanmaz böyle ebced bilmeyen nâ-dân

Verir bir başka lezzet cilvede üstâd olan hûbân

Şafâ vermez kıvâma gelmeyen helvâ-yı istiğna (AED, Tah. 22\4)

2.5.7.1.Keten Helvası

Şeker, yağ, unla yapılan ince telli bir helvadır. Üç, dört kişi çember şeklinde çekerek bu tatlıyı oluşturur. Çember şekli sekiz rakamına ulaşınca katlanarak iplik hâline getirilir. Yapımı kolay olmayan bu tatlı türüne rağbet azılmakla birlikte kış mevsiminde bazı Bolu, Kayseri, Kastamonu gibi yörelerde yapımına rastlanır.

‘Bîşmenî, peşmîne, pişmânî’ gibi isimler de almıştır. İran mutfağına özgü bir tatlı türü olduğu tahmin edilmektedir. Kanuni döneminde ise ziyafetlerde yapılan bir tatlı olmuştur. 19.yüzyılda tel helva, Anadolu’da ‘çekme helva’ ya da ‘pişmaniye’ ismi yaygındır. Bolu’nun Mudurnu ilçesinde fabrikalarda işlenerek yapılan ‘Saray helvası’ ise keten helvadır.⁶³

Antepli Aynî, sağlam kubbenin yeryüzüne karı indirip onun gibi şekerden kar kar keten helvası yaptığını söylemiştir:

Tarḥ idüp rûy-ı zemîne sürfe-i işgerf berf

Yapdı sükkerden keten ḥalvâsı hem-çün berf berf (AAD, G. 113\1)

2.5.7.2. Un Helvası (Âfrûşe, Efrûşe)

İran’a ait bölgelerden biri olan Gilan’a ait bir tatlı adıdır. Yapılışı hakkında kesin bilgiler olmamakla birlikte şeker şurubu, pişmiş yumurtanın sarısı, doğranmış ekmek ve balla yapılır. Diğer bilgi ise pilavın üzerine dökülüp yenildiği düşünülen bir muhallebi türü olduğu görüşüdür.⁶⁴ Keçecizâde İzzet Molla zâhid, sofraya un helvası geldiğini duyarsa hücreden gözleri gibi hücum eder demektedir:

Eyler hücum savma‘adan gözleri gibi

Zâhid duyarsa süfreye efrûşe geldiğin (KİMD, G. 425\4)

2.5.8. Kadayıf (Katâ‘if)

Arapça’dan gelen ve kökeni ise ‘Katâ‘if’ kelimesinin çoğul hâlidir. Araplara özgü olan bir tatlıdır. Türkler tarafından bu tatlının yüzyıllar öncesinde bilinip yapıldığı söylenir.⁶⁵ Bu tatlı genelde tel kadayıf şeklinde bilinmekle birlikte beyaz kadayıf, Arap kadayıfı, ekmek kadayıfı, çörek kadayıf, francalalı kadayıf, fodula kadayıfı, kaymaklı kadayıf, saray kadayıfı, taş kadayıf, yağsız kadayıf, yassı kadayıf, yufkalı

⁶³ Işın, *a.g.e.* s. 209-210.

⁶⁴ Işın, *a.g.e.*, s. 21.

⁶⁵ Şenyapılı, *a.g.e.* , s. 234.

kadayıf gibi çeşitleri vardır. Ayrıca kadayıftan yemekler, ekmekler, börekler de yapılmaktadır.⁶⁶

Keçecizâde İzzet Molla, ziyafete zâhid gitmiş sakalı değil. Gece yakasına yağlı kadayıf dökmüş demektir:

Gitmiş idi ziyâfete zâhid değil sakal

Dökmüş yakasına gece yağlı katâ'ifi (KİMD, G. 518\1)

2.5.9. Lokum (Loğum)

Su, şeker, nişasta ile yapılan Türklere özgü bir tatlıdır. Daha önceleri bal ve pekmeze yapılan bu tatlı daha sonra “kelle şekeri” ile de yapılmaya başlanmıştır. Lokum kelimesi ise Araplardan “rahat el-hulkûm (gırtlak rahatlatan) ” sözcüğünden gelmektedir. ‘Rahat lokum’, ‘lâti lokum’ ve sonrasında ‘lokum’ kavramına dönüşmüştür.⁶⁷

Şekerli yapılan bu tatlının bir de mayalı hamurdan yapılan ve Edirne yöresine ait olan tuzlu bir hamuru da vardır. Maya, tuz, un ve sıcak su eklenerek yoğrulur. Belirli bir süre bekletilip mayası geldikten sonra bir iki defa daha yoğrulur. Küçük küçük kesilerek üzerine çörek otu ve susam serpilerek fırına verilir. Kabarıp üzerinin pembeleşmesi üzerine fırından çıkarılır ve arasına kuş üzümü veya peynir eklenerek yenir.⁶⁸

Lokum divan şiirinde çok sık yer verilen bir yiyecek değildir. İncelenen divanlarda da lokuma dair beyitlere tek bir divanda rastlamaktayız. Enderunlu Vâsıf, hakikat denizinde mecâzın değeri nedir, o lokumla deniz fırtınası bir mi sayılır demektir:

‘Ummân-ı hâkîkatde nedir kıadri mecâzuñ

Bir mi sayılır fırtına-i yem o loğumla (EVD, G. 107\4)

⁶⁶ Işın, *a.g.e.*, s.172-174.

⁶⁷ Tez, *a.g.e.*, 280.

⁶⁸ Işın, *a.g.k.*, 61-62.

2.5.10. Pekmez

İlk ortaya çıkış yerinin Yakın Doğu olduğu tahmin edilmektedir. Türkler pekmezi kullanmış ve pekmezin bilindiği yerlere göç etmişlerdir. Pekmez törensel ve gündelik olarak iki türlü kullanılmıştır. Gündelik hayatta tatlandırıcı olarak kullanılan pekmez, daha çok zengin kesimlerce tercih edilmiştir. Pekmez, Yusuf Has Hacıp'in ve Kaşgarlı Mahmut'un eserlerinde geçmektedir. Osmanlı Devleti'nde de geniş bir tüketim olanağı bulan üzüm pekmezinin yanında gül pekmezi de tüketilmiştir. 19. yüzyılda ise tatlandırıcıların çıkması üzerine pekmeze olan rağbet azalmıştır.⁶⁹ Tatlı yapımında kullanılmakla birlikte kahvaltılarda da tüketilmektedir. Pekmez en çok üzümünden yapılmaktadır. Antep yöresinde gün pekmezi, balbaşılı pekmez, tah gibi türleri de vardır.⁷⁰

Enderunlu Vâsıf, tatlandırıcı unsurlardan olan pekmez ve balı birlikte kullanarak kırmızı aşı boyası al yüzlü olmuş sana. Bakkalda pekmez acıyıp sonra bal olmuş sana demektedir:

Ƙırmızı aşı boyası rûy-ı al olmuş saña

Acıyıp bakƙâlda pekmez şöıra bal olmuş saña (EVD, G. 8\1)

2.5.11. Şekerpare (Şeker-pâre)

Sözlükte bir çeşit hamur tatlısı olarak geçmektedir.⁷¹ Yağ, pudra şekeri, irmik, yumurta, un, vanilya, kabartma tozu eklenerek yapılır. Üstüne en son süslemek amaçlı fındık eklenir. Şerbeti için de şeker, su ve limon suyu birlikte kaynatılır.⁷² Ayrıca günümüzde şerbetsiz olarak da kurabiye gibi yapılmaktadır.

Bursalı İffet, ülfet esnasında incinmiş olduklarım şimdi bana bir şekerpare tatlısıdır demektedir:

⁶⁹ Çiğdem Kara, *Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar*, SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, S:47, 2019, s. 74-88.

⁷⁰ Gonca Tokuz, *Gaziantep Mutfağında Mevsimlik Hazırlıklar*, K.Toygar ve N.Berkok Toygar(Haz.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay., Ankara 2009, C.16, s.159-160

⁷¹ TDK, *a.g.e.* , s.1857.

⁷² MEB, *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri: Hamur Tatlıları*, Ankara 2018, s.48.

Şimdi bir gül-ķand-i Şekker-pâredir ‘İffet baña

Ülfet esnâsında dil-gîr-i ‘itâb olduklarım (BİD, G. 85\5)

2.5.12. Zelbiyye (Zelebiye, Zelâbiye, Zelibiye)

Sulu bir hamurun kızgın susam yağında kızartılmasıyla elde edilen bir tatlı türüdür. Kızaran hamurlar daha sonra şerbete atılır. 10.yüzyıla ait eski bir Arap tatlısıdır. Kaygusuz Abdal ve Şirvânî’nin bilgilerine göre o dönemler bu tatlı türüne rastlanmaktadır. Ayrıca şerbete enlik ve şarap tortusu konularak tatlının kırmızı renkte de yapılması veya safran eklenerek de sarı renkte yapılması sağlanır. II. Mehmet, II. Bayezid ve Kanunu dönemlerinde ziyafetlerde bu tatlı türü tüketilmiş ve 19.yüzyıla kadar rağbet görmüştür. Günümüzde sadece Trabzon’da ‘zırıtka’ ismiyle varlığını sürdürür. Hindistan’ın da ‘jilebi’ adındaki tatlısıdır.⁷³

İncelediğimiz divanlarda zelbiyye tatlısına sadece Enderunlu Vâsıf Divanı’nda rastlamaktayız. Vâsıf, yemekte zorluk çekilmemesi ve sofraya zelbiye tatlısının yapılması gerektiğini söyler:

Ne tekellûf et ta’âma sofraya zelbiyye çek

Ne kibâr olup cihânda kayd-ı huddâmiyye çek (EVD, G. 73\1)

Ne yemeğe külfet et, sofraya zelbiyye aşı çek. Ne büyüklerden olup dünyada

hizmetçilerin çilesini çek.

2.5.13. Zerde

“Zerd” Farça sarı anlamına gelmektedir. Bundan dolayı da adını renginden almıştır. Evliya Çelebi’ye göre zerde, Muaviye tarafından hazırlatılarak Hz. Hamza’nın vefat etmesi üzerine pişirilmiş ve Hz.Muhammed’e sunulmuştur. Osmanlı döneminde yapılan bu tatlı bayramlarda, Ramazan ve cuma gecelerinde, törenlerde sunulur.

⁷³ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, s.415-416.

Özellikle pilav ile birlikte ikram edilir. Pirinç, safran ve bal eklenerek yapılan bir tatlı türüdür.⁷⁴

Divan edebiyatında âşık, sevgilinin ona çektiği acılardan dolayı sararıp solmuştur. Ten rengi de bu yüzden sarıdır. Renginden dolayı da zerdeye benzetilmiştir. Sevgili ise ay gibi parlak tenlidir. Sufilerde de zerdenin renginden dolayı dolunay tabaktaki zerdeye benzetilmiştir.⁷⁵

Antepli Aynî, kendisine seslenerek kavuşmak sadece inlemekle, feryat, figân etmekle olmaz diyerek kavuşmak için sebep zerdede ve sevgilide de var demektedir. Burada daha çok âşğın inlemesi, feryat etmesi sebebiyle ten renginden dolayı zereden bahsedilmiştir:

Yalınız nâle vü feryâd u figân itme degil

‘Ayniyâ vaşla sebep zerde de dilberde de var (AAD, G. 52\7)

2.6. Diğer Besinler

2.6.1. Baharatlar (Issı Otlar)

Arapça’da bahar kokusu anlamında kullanılırken baharat da bu kelimenin çoğuludur. Türkler ise Orta Asya ve Anadolu’da baharata “ıssı ot” demişlerdir. Baharatın ana vatanı Hindistan, Sri Lanka, Endozya ve Çin’dir. Baharat çağlar boyunca tat verici özelliğinin yanında bazı dini inançlarda da kullanılmıştır. Dini ayinlerde, büyücülüğü engellemede, cenazelerde, kötü ruhların kovulmasında kullanılan bir ottur. Ayrıca baharat bakterilerin öldürülmesinde, hastalara şifa bulmada yararlanılan bir ilaç olarak da kullanılmıştır.⁷⁶

İncelediğimiz divanlarda karabiber, susam, tarçın, tönbeği ve zencefil gibi baharatlara rastlanılmıştır.

⁷⁴ Ebru Omurgalı, *Tatlının Kitabı*, Alfa Yay. 2011 İstanbul (giriş sayfası, sayı belirtilmiyor.)

⁷⁵ Saral, *a.g.e.*, s. 49.

⁷⁶ Deniz Gürsoy, *Baharat ve Güç*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2012, s.17-23-26.

2.6.1.1. Karabiber (Fülfül)

Arapça’da dâr-ı fülfül anlamına gelen karabiberin ana vatanı Hindistan’dır. Boyu beş metreye kadar uzanan fülfül yapraklarını dökmeyen bir bitkidir. Olgunlaşmadan önce meyveleri toplanan fülfül küre biçiminde, siyah ve yüzeyinde buruşukluklar olan bir bitkidir. Taneleri kurutulan bu bitki daha sonra öğütülerek toz hâlini alır. Ayrıca tadı da acıdır. İştah açıcı özelliği olan fülfül mutfaklarda baharat olarak kullanılmaktadır. Divan şiirinde tadı, rengi (siyah ve beyaz), yüz karalığı, şekli ve çok taneli oluşu, ana vatanı, ağzı yakması, aksırmaya sebep oluşu, hararet vermesi, ezilmesi ve koklanması gibi yönlerden dolayı şiirlere konu olmuştur.⁷⁷

Antepli Aynî; ciğer parçasından hazır bir kebâp meydana çıkartıp, gönül yarasına tuz ekdim kalpteki siyah nokta karabiber olmuştur demektedir:

İdüp laht-ı cigerden bir kebâb-ı mâ-ħazar peydâ

Ṭuz ekdim yâre-i dilden süveyda fülfül olmuştur (AAD, G. 60\5)

Osman Nevres; siyah beni dudağına ve yanağına kızgın bir bakış atar ki güzellik tuzusun fülü sen, karabiberi de ben demektedir:

Leb ü ruhsâra olur germ-nigeh hâl-i siyeh

Ki melâhat nemekisin fülü sen fülfülü ben (OND, G. 244\3)

2.6.1.2. Susam (Simsim)

Anadolu’ya Mezopotamya’dan geldiği bilinen susamın ilk kullanıldığı yerin eski Hindistan olduğu söylenir. Büyük oranda özellikle yağ ve aynı zamanda protein içermesi sebebiyle fırıncılıkta, sanayide ve yağ üretiminde kullanılır.⁷⁸ Taranılan divanlarda susam sözcüğüne sadece Keçecizâde İzzet Molla Divanı’nda rastlanır. Molla, inatçı su yerine çölde akan yağ eder. Susam tanesi gibi ezilip ayağında dağlar vardır demektedir:

⁷⁷ Osman Kufacı, Divan Şairinin İmgelem Dünyasından Bir Örnek: Fülfül, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, cilt:6, sayı:16, 2019, s.433-439 .

⁷⁸ Mehmet Öz, Abdullah Karasu, “Bazı Susam (*Sesamum indicum* L.)Çeşit ve Hatlarının Bursa Koşullarında Performanslarının Belirlenmesi”, *H.R.Ü.Z.F. Dergisi*, 2010, 14(2) s.2.

Tevseni su yerine revgan eder deşte revân

Ezilip dâne-i simsim gibi pâyında cibâl (KİMD, K. 32\23)

2.6.1.3. Tarçın (Darçın)

Tarçın, Osmanlı Devleti zamanında ‘kaynar’ adı verilen günümüzde bitki çayı anlamında kullanılan bir içecek olarak o dönemde tüketilmiştir. İçilen bu tarçın çayı, tarçın kabuğunun suyla birlikte kaynatılması sonucu oluşmuştur.⁷⁹ Bu kabuk Kâfur ağacının kurutulmuş şeklidir. Tarçın halk arasında ise loğusa, şerbet kokusu ve darçın gibi adlarla bilinmektedir.⁸⁰

Osmanlı döneminde tarçın ithal edilen ve çok fazla kullanılan baharatlardan biridir. 19. yüzyılda tarçın daha çok tatlı yiyeceklerin aksine tuzlu yiyeceklerde tüketilen bir baharat olmuştur. Koyun, balık ve tavuk gibi yiyecekler tarçın serpilerek tüketilmiştir. O dönemde her sofrada tuz ve karabiber bulunurken tarçın da bu baharatlardan biri olmuştur.⁸¹

Tarçın taranılan divanlarda sadece Ali Emîrî Divanı’nda tespit edilmiştir. Emîrî; lütuf suyunun dünya bağında terbiye bulsa edilen çöp ve dikenin tarçın ve ağaca dönüşeceğini, o şifalı su sayesinde yeşereceklerini belirtir:

Bâğ-ı ‘âlem âb-ı eltâfiñla bulsa terbiye

Ser-te-ser hâşâk ü hârî darçın u ‘üd olur (AED, K. 34\24)

Dünya bahçesi lütuf suyunla terbiye bulsa baştan başa çöp ve diken tarçın ve udöd ağacı olur.

⁷⁹Gürsoy (2012), s.36-37.

⁸⁰ Aybuke Ceyhun Sezgin, Pınar Durmaz, Osmanlı Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, sayı:2, 2019, s.1499-1518.

⁸¹ Samancı (2006) , s.189.

2.6.1.4. Tömbeki (Tönbeki, Tönbâki)

Türkçe sözlüğü göre bir nargile tütünüdür ve daha çok İran'da yetişmektedir.⁸² Bursalı İffet, böyle kayıtsızsin ama oruç ayı geliyor; hazır olmuş şeker ve kahve ve tömbeki mi var diyerek şeker, kahve ve tömbeki gibi keyif verici unsurları bir arada kullanmıştır:

Böyle bî-kaydsın ammâ geliyor mâh-ı şıyâm

Hâzır olmuş şeker ü kahve vü tönbâki mi var (BİD, G. 25\6)

2.6.1.5. Zencefil (Zencebîl)

60-90 cm yüksekliğinde, koyu yeşil ve dik yaprakları olan yumru ve rizom köklere sahip bir bitkidir. Tıbbi açıdan ve baharat olarak kullanılır. Çin, Hindistan, Batı Hint Adaları, Güney Doğu Asya ve Meksika'da yetişir. Taze ve kurutulmuş şekilde iki türlü tüketilebilir.⁸³

Ali Emîrî, acıya istekli olsa da gönül zevkine sebep olsun. Cânânın aşkı zencefil huylu olsun demektedir:

Bâ'is-i zevk-i dil olsun mâ'il-i telh olsa da

'Aşk-ı cânân hem-mizâc-ı zencebîl olsun saña (AED, G. 155\4)

Keçecizâde İzzet Molla, cennet suyu olduğunda şüphe yok. Huyunda zencefil safası var demektedir:

Âb-ı cennet olduğunda şüphe yok

Var mizâcında safâ-yı zencebîl (KİMD, T. 23\7)

⁸² TDK, *a.g.e.* , s.2000.

⁸³ Fatma Uysal Bayar, Doğadan Gelen Mucize: Zencefil (*Zingiber officinale*), *Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü*, 2020, 49(2) , s.99-100.

2.7. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

2.7.1. Ekmek(Nân, Hubz)

Neolitik dönemden beri Anadolu’da ekmek yapımının olduğu bilinmektedir. Tarımın Anadolu insanı için önemli bir geçim kaynağı olması nedeniyle ekmek kutsal kabul edilen yiyeceklerin başında gelmektedir. Hatta Anadolu’da ekmek dinin vermiş olduğu anlam sayesinde nimet olarak görülmüş ve en ufak kırıntısı dahi değer arz etmektedir. Tarımla uğraşan kültürlerde ‘buğday’ bereketi sembolize etmektedir. Gılgamış Destanı’nda tanrılar için en büyük yiyecek “ yaşam ekmeği”dir.⁸⁴ Osmanlı kaynaklarında ekmek için nân veya nân-ı azîz kavramları kullanılmıştır. Devlet o dönemlerde İstanbul’da ekmeğin tükenmemesi için büyük çaba göstermiştir. Buğday ekimini de bu düzene göre belirlemiştir.⁸⁵

Kültürümüzde yiyecek yemeği hatta ekmeği bile olmayan vatandaşlarımıza ‘askıda ekmek’ uygulaması yapılmıştır. Bu uygulama bazı bölgelerde ramazan aylarında yapılmakla birlikte bunu her gün sürekli hâle getiren bazı fırın ve bakkalcılar da mevcuttur.⁸⁶

Ekmeğe, “dinin direği”, “nimet”, “dört kitaptan üstün” gibi kavramlar söylenir. Eskiden bazı bölgelerde tandırda pişen ekmek yerini fırın ekmeklerine bırakmıştır. Fırın ekmeklerine, Kış Ekmeği\Fırın Ekmeği\Güz Ekmeği de denmiştir. Ekmek hamuru gece yarısı geçtikten sonra yoğurulur ve sabahın erken vakitlerinde gün doğmadan fırına verilir. Sabah uyanan insanlar kahvaltılarında sıcak ekmek için fırınlara giderler. Sıcak ekmek kültürümüzde kahvaltılar için önemli bir nimettir. Yörelere göre de birçok ekmek çeşidi mevcuttur.⁸⁷ Dîvânü Lügatit Türkte ekmek

⁸⁴ Tolunay Sandıkçıoğlu, Hitit Devri Anadolusunda Ekmek, E .Gürsoy Naskali (Ed.) , *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.157-158.

⁸⁵ Mustafa Nuri Türkmen, Osmanlı Seferlerinde Askerin Temel İhtiyaç Maddesi Olan Ekmeğin Teminine Dair Kısa Bir Araştırma: Kamanîçe Seferi Örneği, E .Gürsoy Naskali (Ed.) , *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.185.

⁸⁶ Mehmet Varış, Askıda Ekmek, E .Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.541-542.

⁸⁷ Fatma Pekşen, Dinin Direği Ekmek, E .Gürsoy Naskali (Ed.) , *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.583-586.

yerine *epmek, etmek, ötmek* biçimleri kullanılmıştır. Tarihî tıp metinlerinde de ekmek kavramının geçtiği bilinmektedir.⁸⁸

İncelediğimiz divanlarda ekmek sözcüğünün sık olarak geçtiğini görmekteyiz. Ekmek çeşitlerinden de çörek, pide ve yufkaya yer verilmiştir. Ekmek divanlarda sofranın ana maddelerinden biri olarak anılmakla birlikte su ve tuz gibi unsurlarla da birlikte kullanıldığını görmekteyiz.

Bursalı İffet, gönül bu harman gamında ne ekmek ne de su aradığını sadece Kays gibi sevgi arayıp, yuva istediğini söylemektedir:

Göñül bu hırmen-i gamda ne âb u dâne arar

Ararsa Kays-ı maḥabbet başında lâne arar (BİD, G. 33\1)

Fakirliğin belirtilerinden biri de kuru ekmek yemektir. İnsan maddi durumu olmadığında su ve ekmek gibi bazı şeylere kanâat gösterir. Bursalı İffet de sanki daha önce kuru ekmeğe kanâat etmiş gibi söylerken kolay söyleriz demektedir:

Gûşe-i fakr u ferâğı şöyle âsân söyleriz

Nân-ı huşk ile ḫanâ‘at bir zamân itmiş gibi (BİD, G. 126\5)

Fakirlik ve boşvermişliğin köşesini şöyle kolay söyleriz. Kuru ekmek ile bir zaman kanâat etmiş gibi.

Antepli Aynî; ne zaman feleğin sofrasından bir iki ekmek kaparız, işte lisânı katlederiz ağzı kaparız:

Ne zamân ḥân-ı felekden bir iki nân ḫaparız

İderiz ḫaṭ-lisân işte dehânı ḫaparız (AAD, G. 72\1)

Osman Nevres; azîz ekmeğinde ne tuz var kara suyunda ne tat var, Gazi Köyü’nde şehit olmak misafirlikten daha iyidir:

⁸⁸ Tuncay Böler, Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek, E .Gürsoy Naskali (Ed.) , *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.609-612.

Ne tuz nân-ı ‘azîzinde ne tad var kara şuyunda

Şehîd olmak misâfirlikden ehven Gâzi Köyü’nde (OND, Mtl. 21)

Divan şiirinde âşık sevgilinin kapısında yatar, onun yanından ayrılmaz. Ona sürekli yakarışlarda bulunur. Sevgili ise âşığa yüz vermez, ona acı çektirir. Beyitte âşığın fakir olup kapıda sevgiliye yalvardığını fakat sevgilinin bunun karşısında kendisinin cömertlik mutfağından âşığa bir lokma ekmek vermesi gerektiğini ifade eder:

Niyâz eyler kapıñda bir gedâdır ‘âşık-ı kemter

‘Înâyet matbahından destine bir loğma nân al ver (AED, G. 483\2)

İtibarsız âşık kapıda niyaz eden bir kuldur. İhsan mutfağında eline bir lokma ekmek al ver.

Divan şiirinde ekmek çoğu zaman tuzla birlikte anılmıştır. Keçecizâde İzzet Molla da eski kullar yeniden rağbet gördükçe, ekmek hakkı ve şâh tuzunu sayılı ederler demektedir:

Eski kullar yeniden rağbetini gördükçe

Hakk-ı nân ü nemek-i şâhı ederler ma‘dûd (KİMD, T. 30\4)

Yenişehirli Avni Bey; eyvah, bu dünyada bir lokma ekmek için seneler ve aylar bütün bela ile geçmektedir der:

Bu tâb-hânede bir lokma nân için hayfâ

Bütün belâ ile geçmektedir sinîn ü şühûr (YABD, N. 6\38)

2.7.2. Çörek

Mayalı ya da mayasız şekilde yapılabilen az yağlı, yumurtalı ve bazen de şekerli yapılan bir hamur türüdür. Ekşimik, kıyma, tereyağı ile yapılan çöreğe ‘muhacir böreği’; ekşimik ve bulgurla yapılan çöreğe “kıvrım böreği”; sarımsaklı yoğurtlu

çöreğe ‘Tatar böreği’; kabağın rendelenmesiyle oluşan çöreğe de ‘kabaklı kıvrım’ denmektedir. Ayrıca saç üzerinde yapılan çörekler de vardır.⁸⁹

Karahanlı Türkçesi döneminde búskeç, tokuç ve çörek şeklinde ifade edilir. Çöreklerle ise çörek yapmak anlamında kullanılır. Çörek çeşitlerinden bazıları ise akıtma, ahıtma, adak, dağlama, bilik, duzlama, dayama, katlaç, kıvrım, katmelli, kete, koşma, kömbe, kümeç, oğma, poğaç, topuç, tönge, umaçtır.⁹⁰

İncelediğimiz divanlarda çörek bahsine tek bir divanda rastlanılmıştır. Enderunlu Vâsıf, çörek zannederek acından yılan halkası zehirlendi. O kuru ekmeği Allah engerek çöreğine muhtaç etti demektedir:

Çörek şanıp acından halka-i mârı zehirlendi

Hudâ muhtâc-ı kuruş-ı engerek etdi o nân-kûrı (EVD, Kt. 2\32)

2.7.3. Pide, Yufka (Ragîf)

Rumca *pita*, *pitto* kelimesinden gelmektedir. Pide, diğer ekmek çeşitleri olan yufka ve lavaşa göre mayalı bir şekilde yoğurulmaktadır. Özellikle ramazan aylarının vazgeçilmezi olan pide günümüzde günlük de yapılmaktadır.⁹¹ Beyitte kullanımına göre ‘ragîf’ yufka olarak düşünülüp bu yüzden aşağıda da yufka hakkında bilgi verilmiştir.

‘*Yuwka*’ kelimesinde gelen yufka güçsüz, cılız gibi anlamlara gelmektedir. Oklava veya merdana ile yuvarlak bir biçimde açılan, mayasız bir ekmek türüdür. Anadolu kültüründe yaygın olan bu ekmek çeşidi ekşi hamurla da Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde yapılmaktadır. Yufka yörelerde farklı isim değişikliklerine de neden olmuştur. Bu isimler ise şöyledir: açık ekmek, şepit (şipit), işkefe, girde veya kirde, sac ekmeğidir. Genelde buğday unundan yoğurulan yufka hamuru diğer hamurlara göre katı yoğurulmamaktadır. Sebebi ise bu hamurun oklavayla açılmasını kolay kılmak içindir. Genelde saç üzerinde pişirilen bu ekmek bazı bölgelerde

⁸⁹ Şenyapılı, *a.g.e.*, s.111.

⁹⁰ Salim Küçük-Serkan Kaya, Derleme Sözlüğü’nde Ekmek ve Benzerleri ile İlgili Adlandırmalar, E. Gürsoy Naskali (Ed), *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.520.

⁹¹ Şenyapılı, *a.g.e.*, s.397.

tandırda da pişirilmektedir. Yoğurulan hamur küçük bezelere ayrılarak ‘pişirgeç’ adı verilen küçük bir kürekle çevrilerek pişirilir. Yufka uzun ömürlü bir ekmek çeşididir. Kışlık da hazırlanabileceği gibi imece usulüyle de yapılmaktadır. Sadece ekmek türü olarak da tüketilmeyen yufkadan dürüm, tantuni, sıkma, sokum gibi adlarla yemek çeşidi olarak da yenmektedir.⁹²

Yufka, divan şiirinde ve beyitlerde geçen anlamına göre bir ekmek türü olarak kullanılmış ayrıca bereket sembolü olarak da yer verilmiştir. Ali Emîrî, ihsan sofrasının cömertlik yufkasına nispetle, güneş ve ayın feleğin sofrasının üzerinde iki mayasız saç ekmeği şeklinde söyler:

Hân-ı ihsânına nisbetle rağif-i cüduñ

Mihr ü meh sofra-i çarh üzre iki nân-ı fañr (AED, K. 36\48)

2.8. Hububat ve Tahıl Ürünleri

2.8.1. Arpa (Cev, Şa‘îr)

Sözlükte buğdaygillere ait bir tür olarak geçer.⁹³ *Malt*’ın hammaddesidir. Malt: fırın ve tahıl ürünlerinde, kahvaltılıklarda ve biracılıkta kullanılır.⁹⁴

Divan şiirinde yaygın olarak kullanılan tahıl ürünüdür. Eşek, katır ve at gibi kimi hayvanların “yem”i olması nedeniyle; küçük ve taneli olması, öğütülmesi veya toprağa gömülmesiyle ilişkili olarak Yusuf peygamberi, yıldızları, kemik (üstühân) ve kâinatı ifade eder.⁹⁵ İncelenen divanlarda cev, arpa tanesi olarak ve arpaların saklandığı yerlerden biri olan ambarla birlikte ele alınmıştır.

Ali Emîrî, arpayı kuşların yediği bir tahıl ürünü olarak ifade eder. Her şeyin yaratılış rağbetine nispetle olur. Kuşa arpa tanesi inci tanesi gibi güzel görünür demektir:

⁹² Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine: Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, s.140-141.

⁹³ TDK, *a.g.e.*, s.123.

⁹⁴ Figen Durlu Özkaya, Menekşe Cömert, *Türk Futfağında Yolculuk*, Detay Yay. , Ankara 2017, s.111.

⁹⁵ Yavuz Bayram, “Divan Şiirinde Tarımsal Ürünler”, *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Özel Sayı, 2007, s.4.

Rağbeti meşrebe nisbetle olur her şey’iñ

Murğa dür-dāneden ahsen görünür dāne-i cev (AED, G. 776\5)

Keçecizāde İzzet Molla; sümbül misaline İzzet târihi tane gibi oldu, Mahmûd Hân’ın arpa ambarını yeni inşa ettirdiğini söyler:

Misâl-i sünbüle târîh-i ‘İzzet dānevâr oldu

Mücedded kıldı Hân Mahmûd inşâ arpa anbârı (KİMD, T. 40\8)

Osman Nevres, ben şiir söylerim o arpa anlar yazık ki şimdi zamanımızda dil tanıdık değil diyerek yazılan şiirlerin arpa olarak anıldıklarını söyleyerek eleştirir:

Ben şi’r söylerim o şa’îr añlar âh kim

Şimdi zamānımız da zebān-âşinā degil (OND, Dü-beyt.20\1)

2.8.2. Buğday (Gendüm, Hınça)

Tanelerinden un ve ekmek yapılan bir bitki türüdür. İlk örneklerine Orta Türkçe döneminde rastlanmaktadır. Beyitlerde *gendüm*, *hınça* şeklinde geçen bu kelime Kutadgu Bilig ve Divanü Lügati’t Türk’te *buğday*, *budgay* ve *tarıg* olarak geçmektedir.⁹⁶ Orta Anadolu gibi bazı yörelerde ekin biçmeden önce ‘ziyaret etme’, ekin biçimi sonrası ise ‘ekin selavatlama, kurtulmaç, tükencelik’ gibi çeşitli ritüeller yapılmıştır. Hasat öncesi köylü halkı tarafından çeşitli ziyaretler yapılır, kurban kesilir, yiyip-içme yapılır ve dua edilir. Aradan belirli zaman geçtikten sonra da mahsul için buğday ve arpa hasadına başlanır. Ekin selavatlama olan buğday hasadının son gününde ise çorbalar, et yemekleri, pilav ve tatlılar pişirilir tarlada hep birlikte yenir. Arkada birkaç tutam bırakılarak da diğer hayvanların nasibi amaçlı düşünceye yer verilir. Hasadı yapılan buğdaylar ya değirmenlerde öğütülmek için gönderilir ya da evlerin ambar ve kilerlerine konur. Buğday bereketin sembolü olarak ifade edilir ve bazı yörelerde evlenen kızların erkek evine girmesi anında başından

⁹⁶ Dursaliye Çağlar, Buğday, E .Gürsoy Naskali (Ed.) , *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.285.

buğday dökülür. Buğdaydan tahıl ve tahıl ürünleri, ekmek çeşitleri yapılmakla birlikte çerez ve atıştırmalıklar da yapılmaktadır.⁹⁷

Hız.Âdem ve Havva'nın cennetten kovulmalarına sebep olan ürünler hakkında farklı söylenimler mevcuttur. Işın, Hız. Âdem ve Havva'nın Allah tarafından onlara yemelerinin yasak olduğu söylediği ürünün buğday olduğunu ifade eder. Bu yasaklı ürünü yemeleri üzerine cennetten kovulurlar. Allah, Cebrail vasıtasıyla Âdem ve Havva'ya buğday ekip ondan çorba yapmalarını, buğdayı öğütürerek de un yapıp hamur yoğurmalarını bildirir.⁹⁸

Buğday, divan şiirinde ve incelenen divanlarda Hız. Âdem'le ilişkilendirilip telmih sanatına; renginin sarı ve tonlarından olması dolayısıyla sevgilinin ten rengine ve sinesine; buğdayın küçük olması nedeniyle de âşık ve yıldızlar arasında bağlantı kurulur. Ayrıca başka beyitlerde de 'gendüm'ün 'kendüm' şeklinde dönüşlülük zamiri olarak ihâm ve tevriyeli olarak da kullanıldığı bilinmektedir.⁹⁹ İncelediğimiz divanlarda 'Buğday Renkli Olmak' deyimlerine de rastlanılmıştır.

Antepli Aynî, ince düşüncenin insanı feleğin değirmeni gibi un eylediğini; bu gece ay devrinde ayın etrafında görülen daireyi buğday eleği gibi gördüm demektedir. Su değirmenlerinde öğütülen buğday una dönüşür. Şair ince düşüncenin insanı un, ufak ettiğini bildirir. Ayın devri esnasında görülen halkayı da benzerlik ilişkisi yoluyla eleğe benzetir:

Un eyler âdemi fıkır-i dakîk it âsiyâb-ı çarh

Bu şeb devr-i kamerde hâleyi gendüm elek gördüm (AAD, G. 141\3)

Ali Emîrî, Hız.Âdem'in cennet evinde buğdaya meylettiğini ancak dünyada kendine ve nesillerine gıda olduğunu söylemektedir:

Cennet evinde hınıtaya Âdem ki etdi meyl

Dünyâda oldu kendine ahfâdına gıdâ (AED, K. 1\37)

⁹⁷ Fatma Pekşen, Sevincin Çerezi: Buğday, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Çerez Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.143-147.

⁹⁸ Işın, *a.g.e.*, s.62-62.

⁹⁹ Bayram, *a.g.e.*, s.3.

2.8.3. Dâne

Türkçe sözlükte kuş yemi olarak geçmektedir.¹⁰⁰ Divan şiirinde ve incelenen divanlarda sık olarak geçmekle birlikte şekil ve boyut olarak aynı zamanda da yem olarak tuzak kurmada beyitlerde yer alır. Benzetme unsuru olarak da tespihe, cim harfinin noktasına, mehtaba, sevgilinin benine ve ayva tüylerine benzetilir.¹⁰¹

Leylâ Hanım, felek dert ve sıkıntıyla ömrümün dânesini çürüttürdü. Tenimi yaralayıp gam değirmeninde öğüttürdü diyerek değirmen ve öğütmek arasında ilişki kurmuştur:

Felek derd ü mihenle dâne-i ‘ömrüm çürütdürdi

Tenim mecrûh idüp gam âsiyâbında öğütdürdi (LHD, G. 114\1)

Antepli Aynî, dâneyi gönül kuşuna tuzak kurulması bakımından ele almıştır:

Dâm kurmuş dâne saçmış âteşe şayyâd-ı sihr

Âfet-i murğ-ı dil ü cândır o zülf ü hâl ü rûh (AAD, G. 25\2)

Sihir avcısı tuzak kurmuş dâne saçmış ateşe. O saç, ben ve yanak gönül ve can kuşunun âfetidir.

Osman Nevres; ey Nevres cemiyet cevheri karışıktır, çiftçinin merdi dâneyi ekmeince harman etmez demektedir:

Mâye-i cem‘iyyet ey Nevres perîşânlıkdadır

Ekmeince merd-i diğkân hırmen etmez dâneyi (OND, G. 285\7)

Ali Emîrî, peder sürekli ya dâne taşır ya da vâlîde suyu hazır eder demektedir:

Yâ dâne taşır peder dem-â-dem

Yâ vâlîde âb eder müheyyâ (AED, T. 132\6)

Hersekli Arif Hikmet Bey bu icat harmanında bir dâne miyim ben diyerek kendisini küçük olarak görmektedir:

¹⁰⁰ TDK, *a.g.e.*, s.471.

¹⁰¹ Saral, *a.g.e.*, s.71.

Pâmâl-i felâket olacak dîgeri yok mu

Bu hırmên-i îcâdda bir dâne miyim ben (HAHBD, G. 129\5)

Keçecizâde İzzet Molla; yazık ince düşünce günahından zamanım olmadı, yâ Resûlallâh bu harman ömür tohumumu çürüttü demektedir:

Zamânım olmadı fikr-i dakîka ma‘siyetden hayf

Çürütdü dâne-i ‘ömrü bu hırmên yâ Resûlallâh (KİMD, G. 439\2)

2.8.4. Hardal

Boyu 100-150 cm yükseklikte, sarı çiçekli, deriyi yakma özelliğine sahip ve tohumunun hekimlikte kullanıldığı, tadının da acı olduğu turpgillerden sayılan bir bitkidir.¹⁰² Üç çeşit türü vardır. Bunlar: kahverengi tohumlu, siyah tohumlu ve beyaz olan hardaldır. Genellikle sofralarda kahverengi ve beyaz hardal tüketilir. Hardal yemeklerde çeşni olarak kullanılmaktadır.¹⁰³ Küçüklüğü ve önemsiz olmasından dolayı hardal divan şiirinde beyitlerde geçmektedir.¹⁰⁴ Enderunlu Vâsıf; kırk sütun vasıflarını yazanlar habbeyi kubbe etmiş, o bu kasrın yanında hardal tanesini hesap etmiş demektedir:

Yazanlar çil sûtûn evşafın etmiş habbeyi kubbe

O bu kaşruñ yanında dâne-i hardal şümâr oldu (EVD, K. 22\24)

Yenişehirli Avni Bey, onun kemerinin aynasında nice dergâh ki feleğin ölçüsünde hardal tanesi gibi görünür diyerek hardal küçük olması bakımından ele alınmıştır:

Nice dergeh ki onun âyine-i tâkında

Görünür dâne-i hardal gibi mikdâr-ı felek (YABD, N. 14\28)

¹⁰² TDK, *a.g.e.*, s.847.

¹⁰³ Gürsoy (2012), s.183-184.

¹⁰⁴ Bayram, *a.g.e.* , s.9

2.9. Katkı maddeleri

2.9.1. Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb)

Gül; *rose, rosa, rosa gallica, rosaceace* gibi yabancı dilde adları olan; pembe, sarı, kırmızı ve beyaz renkli, sapı dikenli ve güzel kokulu bir bitki türüdür. Gül, süs bitkisi yanında tıbda da önemli yeri olan bir bitkidir. Yüksek ateş, cilt hastalıkları, ağız yangısı, sindirim bozuklukları, ishal, bayılma gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir. Gülünden gül suyu, gül şerbeti, gül yağı ve gül-şeker elde edilir. Gül, divan şiirinde el-yüz ve ağız temizlemede, baş ağrısına iyi gelmede, gönül sızısını giderme gibi yönlerden beyitlerde geçmektedir. Ayrıca beyitlerde gül-âb, cüllâb gibi şekillerde kullanılan gül şerbet veya süs eşyası olarak geçer. Bu eşya da misafirlere sunulması, süs olarak kullanılması, şişede saklanarak muhafaza edilmesi, rengi, kokusu ve nasıl oluştuğu gibi yönlerden şairler tarafından şiirlerde işlenmiştir. Aynı zamanda şerbetin ve gülünden yapılan macunların yer aldığı beyitlerde dert, devâ, bîmâr, sayru, hasta gibi sözcükler yer almıştır.¹⁰⁵ Gül, İslâm dini açısından da büyük bir önem arz etmektedir. Güzellik ve sevginin sembolü olarak geçer. Bunun sebebi de gülün Hz. Muhammed'i anlatması, peygamberin güzel kokusu ve terinin de gül kokmasıdır. Çünkü gül deyince ilk akla gelen Hz. Muhammed'tir.¹⁰⁶

Antepli Aynî, altın işlemeli inbikten güneşin gül suyunun nuru parlak ayın gümüş şişesine gösteriş verdi demektir: Aynı zamanda gül suyu, şişesiyle birlikte ele alınmıştır :

Şîşe-i sîm-i meh-i tâbâna virdi şa'şâ'a

Zer-nişân inbîkden nûr-ı gül-âb-ı âfitâb (AAD, K. 9\4)

Osman Nevres yüzünün yansıması gözde, zülfünün sevdası sînede olsa âhımın dumanı halis misk, gözyaşım gül suyu olur demektir:

Aks-i rûyuñ dîdede sevdâ-yı zülfüñ sînede

N'ola olsa dûd-ı âhım müşg-i nâb eşkim gül-âb (OND, G. 15\4)

¹⁰⁵Ömer Özkan, Bir Tedavi Bitkisi Olarak Gül'ün Divan Şiirindeki Görünümleri, *Afyonkocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, sa.2, sayı.33, Afyon 2005, s.31.

¹⁰⁶Ayten Altıntaş, *İslam Tasavvufunda Gül, Peygamberimiz ve Diyarbakır*, Diyarbakır Valiliği Kültür Sanat Yayınları, Diyarbakır 2010, s.43-50.

Ali Emîrî, eğer ondan sana gül suyu meydana gelmeseydi dünya bahçesinde gülün bu rağbeti olmazdı diyerek gülün bu kadar değer görmesini ondan elde edilen gül suyuna bağlamaktadır:

Gülûñ bu rağbeti olmazdı bâğ-ı ‘âlemde

Huşûle gelmece ondan eğer gül-âb saña (AED, G. 124\3)

Keçecizâde İzzet Molla; gül suyunun bir damlasına dahi ulaşamadık, büyük mecliste buhurdanlık gibi yandık demektir:

Bir reşha-i gül-âbâ dahi nâ‘il olmadık

Yandık misâl-i micmere bezm-i kibârda (KİMD, G. 481\4)

Yenişehirli Avni Bey ırmaklar gül suyu ırmağı oldu, hava misk koktu; gökyüzü güzel kokular tezgâhı yer de anber koktu demektir:

Cûylar cûy-ı gülâb oldu hevâ müşk-âmîz

Âsuman tabla-i attâr u zemîn anber-fâm (YABD, K. 12\7)

2.9.2. Macun (Ma’cûn, Tiryak)

Türkçe sözlükte hamur kıvamına getirilmiş madde olarak geçer.¹⁰⁷ Divan şiirinde macun daha çok zehre karşı hazırlanmış şifa kaynağı olarak ya da o zehir zaten onun dermanının macunudur şeklinde yer alır.

Enderunlu Vâsıf, muhabbet derdinin dünyasının gönül hastalığının devası sabır macunu ve pişmanlığın gözyaşıdır demektir:

Dil-ḥastagân-ı ‘âlem-i derd-i maḥabbetüñ

Macûn-ı şabr ü eşk-i nedâmet devâsıdır (EVD, G. 33\4)

Şeref Hanım; dünya dükkânında gönül derdinin çaresi kalmamış, lütuf macunu ile yaratılış orta kararda kalmamıştır. Ey felek vaziyetini boşuna çekmem sen de bil,

¹⁰⁷ TDK, *a.g.e.*, s.1320.

başkasından öğrenme isteği değil, kimseden yardım ümidi aklıma gelmez, ey benim imdada yetişen Rabbim imdadıma yetiş demektedir:

Kalmamış dükkân-ı ‘âlemde devâ-yı derd-i dil

Olmadı ma‘cûn-ı luṭf ile ṭabî‘at mu‘tedil

Ey felek evzâ‘ıñı bîhûde çekmem sen de bil

Ġayriden taḥmîn taḥşîl-i merâm itmek değil

Kimseden ümmîd-i istimdâd gelmez yâdıma

Ey benim feryâd-res Rabbim yetiş imdâdıma (ŞHD, Müsd. 3\4)

Hersekli Ârif Hikmet Bey gam zehri irfan sahibiysen yarana ilaç yeter, bütün etkilemenin bereketinin çaresi dert iledir der:

Feyz-i te’sîri bütün derd iledir dermânın

Zehr-i gam ârif isen zahmına tiryâk yeter (HAHBD, G. 39\2)

Leskofçalı Galip, ben o ayrılık hastasının gönlüyüm ki aşkın hakîmi bana gam zehrini panzehir mayası eylemiş demektedir:

Ben o dil-ḥaste-i hicrim ki ḥakîm-i ‘aşķın

Eylemiş zehr-i ğamı mâye-i tiryâk baña (LGD, G. 6\2)

Keçecizâde İzzet Molla, nice zehre bulaşmış kısımlar istek balına girmiş yutarken anlaşılmaz başka macun etmişlerdir demektedir:

Nice eczâ-yı zehr-âlûd girmiş şehd-i ikbâle

Yutarken anlaşılmaz başka ma‘cûn eylemişlerdir (KİMD, G. 101)

Yenişehirli Avni Bey; bazen ilacı zehreder bazen zehri ilaç eder, Felâtun olsa dünyanın hâli ne durumdadır bilmez der:

Gehî tiryâkı zehr eder gehî zehri eder tiryâk

Felâtun olsa bilmez hâl-i dünyâyı ne hâlettir (YABD, G. 43\2)

2.9.3. Mantar

Türkçe sözlükte içinde zehirlileri de bulunan, silindirik bir gövde ve üst tarafı şapka biçiminde olan ilkel canlıların genel adı şeklinde tanımlanır.¹⁰⁸ Ülkemiz mantar çeşitliliği bakımından geniş bir alana sahiptir. Mantarların zehirli olanları ve zehirli olmayanları vardır. Mantarın görüntüsünden hangisinin zehirli olduğunu ya da zehirli olmadığını anlayamayız. Genellikle orada yaşayan halk tarafından yenilmek için hangisi uyunsu o tercih edilmektedir. Karanlık ve rutubetli yerlerde yetişen mantar gerek konserve gerekse de taze şekilde tüketilmektedir.¹⁰⁹

Yenişehirli Avni Bey, ilk insan olan Hz. Âdem'e telmihte bulunarak onun topraktan yaratıldığını söyleyerek mantarın da topraktan bitmesi yönüyle ilişki kurar:

Feyz-i Hakk'ın öyle bir te'siri var kim istese

Avniyâ mantar gibi yerden benî Âdem biter (YABD, G. 50\8)

Ey Avni! Hakk'ın feyzinin öyle bir etkisi var ki, istese yerden Âdemoğulları gibi mantar şeklinde yerden biter.

2.9.4. Maya (Mâye)

Farsça 'öz' anlamına gelen 'mâye' kelimesinden gelmektedir. Maya suda eritilerek fermantasyon sonucu kabarır ve üstü köpük şekline gelir. Genelde fırınlarda kullanılan 'fenni maya' veya 'ticari maya' adı altında taze maya türü vardır ve bu maya yaygın olarak günümüzde ekmek yapımında kullanılmaktadır. Ekşi maya ise genelde kırsal kesimlerde kullanılan bir maya türüdür. Mayalanan ekmek hamurunun daha lezzetli olmasıyla insanlar ekmek yapımından kalan doğal mayaları saklamayı tercih etmişlerdir. Daha sonraki mayalamada bu hamuru kullanmışlardır. İnsanlar yabani maya partiküllerinden 'yapay maya', ham madde ve şeker kamışından 'fenni maya' ve 'aktif kuru maya', 'yaş maya', 'maya sütü' gibi farklı türde mayalar üretmişlerdir.¹¹⁰

¹⁰⁸TDK, *a.g.e.*, s. 1332.

¹⁰⁹ Vağinag Pürad, *Mükemmel Yemek Kitabı*, Aras Yay. 2010 İstanbul, s. 142-143.

¹¹⁰ Ünsal, *a.g.e.*, s.128-129.

Leylâ Hanım; yerde bir grup âşîğın oturduğunu işittiğini, birbirlerine o zaman sonsuz aşkı sorduklarını, yine her neyse aşkın mayasını yaparak yoğurdıklarını, kavuşma vesilesi aramış olduğunu sevgiliye duyurdıklarını, onlar fitnelik yapıp manevi yardım buyurdıklarını söyleyerek beyitte aşkın mayasıyla teşbih sanatı yapılmıştır:

İşitdim bir maħalde bir bölük ‘uşşâk oturmuşlar

O dem birbirlerine intihâ-yı ‘aşkı şormuşlar

Yine her neyse ‘aşkın mâyesin yapmış yoğurmuşlar

Vesîle-cûy-ı vuslat oldığım yâre tıyurmuşlar

Nifâk itmişler anlar ma‘nevî himmet buyurmuşlar (LHD, Tah. 13\1)

Ali Emîrî, maya sözcüğünü şekerin ilk hâli olan nebat şekeri ile birlikte kullanmıştır:
Bulur mânende-i kând-i mükerrer lezzet-i şîrîn

Sem-i kâtil nebât-ı meşrebinden alsa ger mâye (AED, K. 22\42)

2.9.5. Sirke

Sirke; ekşi, asidik bir konservasyon maddesi ve çeşni olup, içindeki bakteriler aracılığıyla mayalanarak oluşur ve ürer. Sirke genel olarak üzümünden yapılmakla birlikte elma, arpa, pirinç, patates ve hurma gibi yiyeceklerden de yapılır. Sirkenin adının tüm dillerde farklı olduğu gibi Mezopotamya’da da “ekşi bira” olarak anılır. Roma döneminde de sirke, suyla karıştırılarak lejyon askerleri ve fakir halk tarafından tüketilir. Sirke solunum yolları hastalıklarında öksürükte, boğaz ağrılarında, sindirim sıkıntılarında ve enfeksiyonel birçok hastalıkta kullanıldığı Hipokrat tarafından söylenmiştir. Ortaçağ’da tıbbi aletlerin temizliği de sirkeyle yapılmıştır. Sirkenin migrene, ateş düşürmeye, susuzluğa ve sıcak güneşin etkisini düşürmeye gibi birçok şeye de iyi geldiği bilinmektedir. Hz. İsa’ya da son anında acılarının hafifletilmesi için ıslanmış bir süngere sirke batırılıp ağzına verilmiştir. Fransa’da ortaya çıkan veba salgınında da halk arasında ‘dört hırsız sirkesi’ adıyla anılan sarımsağın üzüm sirkesine batırılmış bir ilaç olarak hastalığın bulaşmasını önlediği bilinmektedir ve bu 18. yüzyıla kadar bu salgın için kullanılmaya devam etmiştir. Sirke üretiminde şarap,

pirinç şarabı, elma şırası gibi alkol tarzı sıvılardan da yararlanılmaktadır. Üzüm suyundan ilk olarak şarap elde edilir. Bir kapta hava alıp bekletilen şarap daha sonra sirkeye dönüşür. Sirkenin mayalanması ise belirli bir zaman gerektirir. Doğal olarak üretilen elma sirkesinin de cilde iyi geldiği ifade edilir. Türkiye’de daha çok üzüm sirkesi yaygındır. Sirke mutfakta; salatalarda, hardalla yapılan sirkeli soslarda, salamura konservelede, turşularda kullanılır. Ayrıca banyo ve lavabo temizliğinde, kapkacaklar için kireç çözücü görevinde, camları parlatmada tercih edilir. Günümüzde ise daha çok çeşni ve tat maddesi, turşu yapımı gibi alanlarda kullanılır.¹¹¹

İncelenen divanlara bakıldığında sirkeden sadece Molla divanında bahsedildiği görülmektedir. Molla, şarabın sirkeye dönüşümü bakımından ele alır:

Şarâb-ı günaha nemekdir şefâ‘at

Olur rîze-i milhle bâde sirke (KİMD, Man. 29\2)

Günahın şarâbına tuz şefâ‘attir, tuz döküntüsünden bade sirke olur.

2.9.6. Şeker(Kand, Sükker, Şekker, Şirin)

Arapça’da ‘sükker’ şeklinde kullanılan bu kelime diğer kaynaklarda ve dillerde ‘çakıl’, ‘kum’ gibi kelimelerle ifade edilir. Kimya bilimine göre organik bir bileşik olan şeker, geçmişte şeker kamışından elde edilen bir tatlandırıcıdır. Eskiden balla sağlanan tatlandırmaya şeker kamışı da eklenmiştir. Güneydoğu Asya bölgesinde yer alan Melanezya şeker kamışının ana vatanıdır. Şeker eski çağlardan beri varlığı bilinen bir maddedir. 327 yılında Büyük İskender şeker kamışı yetiştirilmesine şahit olmuştur. Bin üç yüzlü yıllarda pahalı olan şeker sadece hastalıkların tedavisinde ilaç olarak kullanılmıştır. Hatta o dönemde bir kilo şekerin iki tane besili öküze eşdeğer olduğu söylenir. Araplar Girit’in Kandiye bölgesine şeker rafinerisi inşa etmişler, bölgeye de ‘kand\kandi’ sözcüğü olan şeker anlamına gelen ismi vermişlerdir. Şekere dair ilk yazılı eserlere de Hinduların dinsel metinlerinde İS.500’lerde olduğu kaydedilmiştir. Osmanlı Dönemi’nde tatlandırıcı olarak üzüm suyu ve bal

¹¹¹ Prof.Dr. Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayy Kitap Yay. , İstanbul 2012, s.149-153.

kullanılmıştır. Osmanlıda 1640 yılında tutulan defterlerde ‘ Sükker-i mükerrer’, ‘harcî sükker’(Ham şeker), ‘beyaz, şehdâne edna’(iyi kalite beyaz), ‘sükker-i nebat (bitki şekeri) gibi dört şeker türüne rastlanılmıştır.¹¹²

Şeker divan şiirinde sevgilinin yanağına, dudağına ve sözüne teşbih edilerek geçer. Ney-şeker şekerin işlem görmediği ilk şekli olarak, kand-i şeker ve saf şeker olan şekerin çeşitleri ise sevgilinin dudağı için kullanılır.¹¹³ Ayrıca ince ve uzun boylu olması, rüzgâra karşı hassas olması, şeker ve kalem yapımı gibi bitkisel özellikler anlam olarak divan şiirinde boy, kemer, şeker, dudak, gönül, kıl, ten, şiir, kalem, âsâ, ejderhâ, âşık, ok, kirpik gibi ögelerin oluşmasını sağlar.¹¹⁴ Ayrıca şeker bazı şiirlerde de Mısır ülkesiyle birlikte de anılmaktadır. Nedeni ise Mısır’ın eski zamanlarda şeker kamışı üretiminde ün yapmasıdır. Âşık sevgilinin dudağı için uzaklık düşünmeden o yere gidecektir.¹¹⁵

Âdile Sultan, âşığa sevgilinin dudağından lezzetli bir nesne yoktur. Sevgiliyi anmak ona süt ve şekerden daha lezzetli oldu demektir :

‘Aşığa bir nesne yokdur la‘l-i dilberden lezîz

Zıkr-i yâr oldu aña çün şîr ü şekkerden lezîz (ASD, G. 24\1)

Enderunlu Vâsıf ey sabâ, o ay yüzlünün zülfü gece renginde ve dudağının şeker lezzetini Şam ehline sor bana sorma demektir:

Ol mehûn şeb-reng-i zülf ü lezzet-i kand-i lebin

Ey şabâ uğrarsañ ehl-i Şâm’a sor şorma baña (EVD, G. 5\3)

Leylâ Hanım; başta yeşil sarığını seyir eyle, bazı yerde şekerler çiğnemiştir demektir:

Yeşil destârını seyr eyle serde

Şekerler çiğnemiştir ba‘zı yerde (LHD, L.3\2)

¹¹²Tez, a.g.e. ,s.253-274.

¹¹³ Saral, a.g.e. , s. 83.

¹¹⁴ Bayram, a.g.e. , s.4-5.

¹¹⁵ Özkan Uz, Divan Şiirinde Kandeher, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türkoloji Dergisi, sayı: 24,2, 2010, s. 272.

Antepli Aynî; şahit olan kırmızı dudağını tarif etti, papağan gibi şeker yedi.
Sevgilinin yanağı gül dedi, bülbül gibi nağmeler söyledi demektedir:

Vaşf itdi la‘l-i şâhidi tûtî gibi sükker yidi

Ruhsâr-ı yâre gül didi bülbül-veş elhân eyledi (AAD, K. 8\42)

Osman Nevres, eğer kahır rüzgârının kokusu koklanırsa şeker kamışının dalı
öldürücü zehir kesilir demektedir:

Zehr-i kâtil kesilir şâh u beri ney-şekeriñ

Nükheth-i şarşar-ı kahrıñı eğer eylese şem (OND, K. 14\22)

Ali Emîrî, ilâhî kudretinle güneş ve ay aşikâr aydınlatır; şeker kamışı açık şekilde o
tatlı lezzeti toprakta eyler demektedir:

Îlâhî kudretiñle nûr eder şems ü kamer peydâ

O şîrîn lezzeti toprakda eyler ney-şeker peyda (AED, G. 52\1)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, dudağın şeker gibi tatlı olduğunu anlatmaktadır :

Zamân-ı haşre dek telhîde-kâm-ı ye’s olur gönlüm

Eğer gül-bûse çîn olmazsa la‘l-i şekkerîninden (HAHBD, G. 136\6)

Keçecizâde İzzet Molla, söz sahiplerine besmele tatlı bir besindir, papağan dillinin
şekeri ise Allah’ın şükrüdür demektedir:

Ehl-i sühana besmele şîrîn gıdâdır

Tutî-i zebânın şekeri şükr-i Hudâdır (KİMD, K. 5\1)

Yenişehirli Avni Bey, pervane yandıkça ne tatlı tatlı canlar vermekte acaba aşk
ateşinin terkîbine şekerler mi koymuşlar demektedir:

Aceb terkîb-i nâr-ı aşka şekkerler mi koymuşlar

Ne tatlı tatlı canlar vermede yandıkça pervâne (YABD, G. 382\3)

2.9.7. Tuz (Nemek, Milh)

Tarih boyunca ‘beyaz altın’ olarak nitelendirilmiştir. Eski çağlarda tuzla ilgili mitolojik ögeler oluşmuş hatta Hristiyanlar tuzu kutsal kabul etmişlerdir. Halk arasında Ortaçağ’da tuz; büyü bozma, şeytanın musallat olmasını önleme, cadılara karşı koruma vb. şeylerde kullanılan bir katkı maddesiydi. Eski Mısır’da gıdaların bozulmasını önlemek ve kurutma amacıyla tuzdan yararlanılırdı. Eski Yunan’da da gelen misafirlere ‘ekmek ve tuz’ ikram edilmiştir. Tuz, Arapça ‘milh’, Farsça ‘nemek’ sözcüklerinden gelmektedir. Türk inanışlarına göre tuzu, Hz. Nuh’un torunlarından Tutuk’un (Tütek) keşfettiği söylenir. Tuza her kültürde farklı dini ve özel değerler de yüklenmiştir. Katolikler ve Ermeniler vaftizleri sırasında tuzu kullanmışlar. Anadolu’da da yeni doğan çocukların kokmamaları için koltuk altlarını tuzlamışlardır. Ayrıca bakterileri önlemede; et, balık, zeytin ve peynir gibi gıda ürünlerini saklamada; konserve ve turşu yapımında tuz kullanılmıştır.¹¹⁶

Tuz divan şiirinde ve incelenen divanlarda nân u nemek terkihiyle birlikte sevgilinin dudakları ile ilişki kurularak verildiği, şarabın içine tuz katılarak yasaklanan zamanlarda içildiği, gözyaşının tuzlu olarak ifade edildiği ayrıca yemeklere tat vermesi açısından da beyitlerde yer verilmektedir.¹¹⁷ İncelenen divanlarda sıklıkla geçen tuz ayrıca “Tuzlayayım da Kokma” deyimiyle ve tuz serpen anlamında “Nemek-rîz” adıyla ve de Bursalı İffet’e ait “Bî-nemek” redifli gazeliyle de incelememizde yer almaktadır.

Enderunlu Vâsîf; yer yer ayrılık ülfetin sofrasının tuzudur, efendi yemeklere lezzet veren tuzdur demektir:

Hicrân-ı câ-be-câ tuzudur hûân-ı ülfetüñ

Lezzet veren efendi nemektir yemeklere (EVD, G. 119\7)

Bursalı İffet, kırmızı yanağın gül gibi her zaman kızarır tatlı dudağına susamış mı şarâp da bu gece demektir:

‘Ârız-ı âlûñ ile gül gibi her dem kızarur

Nemekîn-la‘lûne leb-teşne mi şahbâ da bu şeb (BİD, G. 12\7)

¹¹⁶Tez, *a.g.e.* , s.161-165.

¹¹⁷ Akçay, *a.g.e.* , s.89.

Şeref Hanım; Şeref çâreme düşme, yarama tuz ekme, şimdi ciğer parçası dua zamanı geldi diyerek tuz kelimesini deyim anlamında kullanarak ‘Yarama Tuz Basma’ demektedir:

Düşme Şeref çâreme

Ekme nemek yâreme

Şimdi ciğer-pâreme

Geldi zamân-ı du‘â (ŞHD, Mur. 8\11)

Osman Nevres, dudağın tuzlanınca kırmızı yüzüne esmerlik gelmiş, yeni çıkan ayva tüyleri sana bir başka güzellik vermiş, sevimlilik etmiş demektedir:

Nemeklenmiş lebiñ gelmiş ruḥ-ı âlîñe esmerlik

Melîḥ etmiş saña bir başka ân vermiş ḥaṭ-âverlik (OND, Noksan Gazel, 16\1)

Ali Emîrî, bir kimse ki ekmek ve tuzun hakkını unuttur acaba vefalı köpekten utanmaz mı diyerek ekmek ve tuz terkebini birlikte kullanmıştır:

‘Acabâ kelb-i vefâ-pîşeden etmez mi ḥayâ

Unuttur ḥaḳḳını bir kimse ki nân ü nemeḡiñ (AED, G. 634\3)

Keçecizâde İzzet Molla, ekmek ve tuzun hakkını Allah buna ödettirdi. Yediği nimeti ona toprak haram etmemiş diyerek “Ekmek ve Tuz Hakkı” deyimini kullanmıştır. Bu deyim ekmek yediren kimsenin diğeri üzerindeki hakkını ifade etmektedir:

Hakk-ı nân ü nemeki ḥak buna îfâ etdi

Yediği ni‘meti Hak eylememiş ana harâm (KİMD, K. 23\41)

2.9.8. Un, Hamur (Ḥamîr)

Tahılların öğütülerek toz durumuna getirilmiş besin maddelerine un denir.¹¹⁸ Orta Türkçe döneminden bu yana kullanılan bir sözcüktür. Divan-ı Lügati’t-Türk’te un(ûn) şeklinde karşımıza çıkar.¹¹⁹

¹¹⁸TDK, *a.g.e.*, s.2035.

¹¹⁹ Ayşe Şeker, Un Kelimesi Üzerine, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.273-275.

Un ve hamur taranılan divanlarda unun öğütülmesi, asıl madde olması ve hamurdan maya yapılması gibi şekillerde karşımıza çıkar. Antepli Aynî, hamur mayası hünerle pak kalıba döküldükçe, Avrupalı tezgâhına gelip yazı çalışması yapsın demektedir:

Gelüp Efrenc meşk-i kâğıd itsün dest-gâhında

Döküldükçe hamîr-mâye hünerle kâleb-i pâke (AAD, T. 170\6)

Osman Nevres unu, öğütmek olarak beyitinde işler. Un ve su değirmenini feleklerle ilişkilendirir. Vefasız felek çok insanın ununu öğüttü; felek çoklarının başını su değirmeni gibi döndürdü demektedir :

Çok âdemiñ öğütdü unun bî-vefâ felek

Döndürdü çokların başına âsiyâ felek (OND, G. 143\1)

Un öğütüldükten sonra genelde beyaz renge dönüşür. Beyaz renk ise temizliği, saflığı ifade eder. Ali Emîrî de unu temiz olması bakımından ele alır. O hüneri süsleyen padişah budur ki temiz hamuru dünyayı süsleyen güneş kıskansa layıktır demektedir:

Budur ol pâdişâh-ı ma‘rifet-pîrâ ki lâyıkdır

Hamîr-i pâki olsa reşk-i hürşîd-i cihân-ârâ (AED, K. 33\9)

Keçecizâde İzzet Molla ey sâki, mey sun ki aslımızın hamuru çamurdur demektedir: Sâkiyâ mey sun ki kih-gildir hamîr-i aslımız

Zâhid-i huşk olma düşmez bizlere ter-tıynetiz (KİMD, G. 184\4)

2.9.9. Yağ (Revğan)

Bitkilerden ve hayvanlardan elde edilip fabrikalarda işlenir. Terayağı ve iç kuyruk yağı hayvansal yağlardan biridir. Ayçiçeği çekirdeği, zeytin, pamuk çekirdeği, soya ve mısır gibi ürünlerden de bol miktarda yağlar elde edilir. Bazı yağlar rafinerize edilerek sıvı yağa dönüştürülür. Bitkisel yağlar hidrojenle margarine dönüşür. Yağlar kolay bozulma yapabileceğinden cam kaplarda, selefona kaplı ambalajlarda, teneke kutu ve özel sert plastik şişelerde muhafaza edilir.¹²⁰ Osmanlı mutfağı yemek açısından zengin olduğu için yemeklerde yağ kullanımına dikkat edilmiştir. Sadeyağ ve zeytinyağı bol miktarda kullanılmıştır. 19. Yüzyılda ise en çok kullanılan yağ türü

¹²⁰ Baysal, *a.g.e.* , s.120-121.

sadeyağdır. Bunun yanında revgân-ı çervîş adıyla koyun kuyruğundan yağ çıkarılmıştır.¹²¹ Yağ insanın beslenmesinde, yemeklere tat-koku vermede, midenin boşalmasında ve uzun süre tokluk hissi sağlama gibi birçok özelliğe sahiptir. Özellikle yemeklerde ve hamur işlerinde yağdan çok kez faydalanılmaktadır. Örneğin: kızartmalarda, hamurun kabarmasında, mayonez gibi ürünlerde bileşeni sağlamada, kalori değerini artırmada, hamura yumuşaklık vermede, gevreklik sağlamaktadır.¹²²

Yağ, divan şiirinde balla birlikte anılması ve sûfilerin yağlı pilavıyla bilinmesi özelliklerinden dolayı beyitlerde geçer.¹²³ İncelenen divanlarda Enderunlu Vâsıf ve Keçecizâde İzzet Molla ‘Yüreği Yağ Bağlamak’ deyimini kullanılmıştır.

Antepli Ayni, taze şiiri parlatan sevinç ışığıdır. Hayalimin kandili bâdeyi yağ eylemiş demektedir:

Pertev-i neşve ider şi’r-i terimden leme‘ân

Eylemiş bâdeyi mîşbâh-ı hayâlim revgân (AAD, K. 5\9)

Yenişehirli Avni Bey, yağ kadehinden ayın kandili alsa ölümsüzlük suyunun çeşmesi güneş çeşmesine döner demektedir:

Çeşme-âb-ı beka çeşme-i hurşîde döner

Alsa kandîl-i kamer câmlarından revgan (YABD, Güft-gû, 17)

2.9.9.1. Gül yağı

Gül, çalı formunda dikenli bir bitki olup süs bitkisi, kesme çiçek ve bir gül yağı bitkisidir. Kozmetik ve parfüm sanayisinde hammadde olarak kullanılmakla birlikte pasta, sakız, reçel, likör, gıda ve ilaç sanayisinde de kullanılır. Türkiye’de gül yağı % 50 oranında üretimi karşılamaktadır. Ilıman bir iklimi seven gül Türkiye’de

¹²¹ Samancı (2006), s.190-191.

¹²² Özkaya, Cömert, *a.g.e.*, s. 107-108.

¹²³ Akçay, *a.g.e.*, s. 81.

özellikle Akdeniz Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. Ayrıca gülden farklı yöntemlerle ince gül yağı ve katı gül yağı çıkarılır.¹²⁴

İncelenen divanlarda gül yağının kandil yağı olarak kullanımı ve bedene sürülmesiyle beyitlerde yer almıştır. Osman Nevres, ey bülbül! Ateşinin sesinden niçin vefa kokusu gelmez. Meğer gül yağı ile sen de mi yağlandın demektedir:

Nevâ-yı âteşîniñden niçün bûy-ı vefâ gelmez

Meğer gül yağı ile sen de mi yağlandıñ ey bülbül (OND, G. 164\2)

Ali Emîrî, eğer meclis kandili gül yağından olsa Emîrî ayrılık köşesini tutana fayda vermez diye söylemektedir:

Küşe-gîr-i firâte vermez Emîrî fâ'ide

Revğan-ı gülden eğer olsa çerâğ-ı meclisi (AED, G. 877\5)

2.9.9.2. Zeytinyağı (Zeyt)

Zeytinyağı ilk çağlardan beri önemini koruyarak günümüze kadar aynı ölçüde varlığını sürdürmüştür. Zeytinden elde edilen bu yağ özellikle Ege Bölgesi'nin önemli geçim kaynağını oluşturmaktadır. Akdeniz bitki örtüsünün ürünü olan zeytin Ege Bölgesi yanında Akdeniz Bölgesi'nde de yetişmektedir.¹²⁵ Zeytinyağı beslenme olarak özellikle mutfak kültürümüzde kullanılır.

Kozmetik, sağlık, aydınlatmada da kullanılmaktadır. Antik çaylarda zeytinyağının insana güç ve gençlik kattığına inanılır. Hipokrates zeytinyağını ,”şifa verici” olarak hastalarına tedavi amaçlı söylediği bilinir. Zeytinyağının ilk tarihi serüveni M.Ö. beş binli yıllara kadar götürülebilir. Bu bitkinin anavatu ise Anadolu olarak görülmektedir.¹²⁶

¹²⁴ Rafet Sarıbaş, Hasan Aslanca, *Yağ Güllü Yetiştiriciliği*, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Yayın No: 45, s.2-6.

¹²⁵ Akçay, *a.g.e.* , s.126-127.

¹²⁶ Doğan, *a.g.e.* ,s.231-232.

Ali Emîrî; buğday, et, yem, pirinç, arpa, yağ ve zeytinyağı bize ne hesaplar ne âhlar çektiirdi demektir:

Ne hisâbât bize âh neler çekdirdi

Hınța vü lahm ü ‘alef erz ü şa‘îr revğan u zeyt (AED, T. 87\2)

Keçecizâde İzzet Molla zeytinyağını, ‘Zetinyağı Gibi Üste Çıkmak’ şeklinde deyim olarak kullanmıştır. Bu deyimden kastedilen ise kurnazlıkla kişinin kendini haklı ve suçsuz çıkarmasıdır. Molla da camiye yıkılım ama biz yapmamış gibi üste çıkılım demektir:

Ben demişdim ki câmi‘i yıkılım

Zeytveş suyun üstüne çıkılım (KİMD, Manzûm Hikâye, 7\14)

2.10. Süt Ürünleri ve Mandıra

2.10.1. Kaymak (Kaymak)

Kaymak sözlükte sütün ve yoğurdun üzerinde toplanan koyu ve açık sarı renkli katmandır.¹²⁷ Yağlı katman ve kaymak üretiminde inek sütüne oranla manda sütü daha çok rağbet görür. Kuru madde ve yağ oranı manda sütünde çok olması, renginin beyaz olması ve bağlama oranının yüksek olmasından dolayı manda sütü daha çok tercih edilmektedir. Ancak sulak alanların azalmasından dolayı manda verimliliğinde düşüş yaşanmış, bundan dolayı da inek sütü tercih edilir hâle gelmiştir.¹²⁸

İncelediğimiz divanda Vâsıf kaymağı gerçek anlamıyla ele almıştır. Sütlüce ise Kırklareli’ne ait bir köydür. Şair ey şûh, ağzımı yaktın sana inanmam! Sen bu ağızla Südlüce’ye gidip kaymak ye demektir:

Yağdun süd iken ağzım inanmam saña ey şûh

Kaymak ye varıp Südlüce’ye sen bu ağızla (EVD, G. 108\2)

¹²⁷ TDK, *a.g.e.*, s.1117.

¹²⁸ Özkaya, Cömert, *a.g.e.*, s. 96-97.

Antepli Aynî, ben o kuzuyu koynuma alıp besledim ama en sonu başkaları alıp kaymağını yedi demektedir:

Ol kıızıyı kıoyna alup besledim

Eñ şoñı iller yedi kıaymağını (AAD, G. 227\5)

2.10.2. Peynir (Kaşkaval)

Süt ile peynir mayasının yani rennin enziminin birleştirilmesiyle oluşur. Oluşan bu katı kısımda sütün içerisinde bulunan mineraller, yağlar ve proteinler bu kısımda kalır. Oluşan peynirin tuzlu şekilde yani salamura edilerek bozulmaması sağlanır. Sulu şekilde yapılan peynirlere göre kaşar peyniri ve beyaz peynir de olmak üzere daha çok aşamadan geçerek oluşur.¹²⁹

Peynir, divan şiirinde renginin beyaz olmasından ötürü kara teşbih edildiği ve fakir yiyeceği olarak da ekmekle birlikte şiirlerde geçtiği görülmektedir.¹³⁰Taranılan divanda ise sadece kokusu yönüyle değinilmiştir.

Bozulan peynir kötü kokar. Enderunlu Vâsıf da tulumbacı iken dal-kelle tasın elinde içi kokmuş kirli hanım peynir olmuş sana demektedir:

Dal-kelle tâs destûnde tulumbacı iken

İçi kıokmuş kirli hânım kıaşkıaval olmuş saña (EVD, G. 8\6)

2.10.3. Yoğurt (Yoğurt)

Türkiye’de çok tüketilen bir besin maddesidir. Kaynatılan sütün daha sonra ılık bir şekilde mayalandırılması ile oluşur. Taze ya da süzme (tutma) olarak tüketilen bir besindir. Daha çok ekşimsi şekilde yenilir ve sevilir. Bununla birlikte üzerine pudra şekeri eklenerek yenen Kanlıca yoğurdu da vardır. Yoğut; et ve et yemeklerinin sunumunda, çorbalarda, içeceklerde, hamur işlerinde ve meze yapımında kullanılır.

¹²⁹ Baysal, *a.g.e.* , s.101.

¹³⁰ Akçay, *a.g.e.* , s.95.

Özellikle yemeklerin yanında yoğurdun üzerine soğuk su eklenmesi ve tuz dökülmesiyle ayran adı verilen bir içecek elde edilir.¹³¹ Yoğurt ilk olarak insanların hayvanları evcilleştirmesi sonucu ortaya çıkan bir besin türüdür. Türkler de bu besinden oldukça yararlanmışlardır. Hatta Türklerin göçebe kültürden beri yoğurdu sürekli olarak tükettikleri bilinmektedir. I.Ferdinand'ın elçisi Türklerin besin kaynağının yoğurt olduğunu da ifade eder. Sağlık açısından da birçok faydası bulunan yoğurdun Antikçağ'da insanların ömürlerini uzattığını, bağışıklığı güçlendirdiği söylenmektedir.¹³²

Vâsıf; boynuna sinisini hiç benzetmek olur mu, kim lezzetli derse süt ağzıyla yoğurtlar demektedir:

Hîç gerdenine sînesi teşbîh olunur mu

Hem-çâşnî kim derse yoğurtlar süd ağızla (EVD, G. 108\3)

2.11. Meyve (Bâr, Mîve, Yemiş)

Anadolu geniş coğrafi yapısı ve iklim özelliklerine sahiptir. Bu nedenle doğal biyoçeşitlilik açısından zengin bir ülkedir. Kavun, karpuz, kiraz, incir, vişne, nar, üzüm, armut, ceviz, kayısı, kestane gibi birçok meyvenin asıl yetiştiriciliğini yaptığı ülkelerden biridir. Bununla birlikte yabani meyve yetiştiriciliği de vardır. Ticari ün kazanan meyveler Osmanlı döneminde seyahatnamelerde, arşiv kayıtlarında, şeriye sicillerinde, narh listelerinde, ziraat kitaplarında adı geçmektedir. 16. yüzyıldan itibaren meyve yetiştiriciliği Avrupa devletlerini de etkilemiştir. Osmanlı dönemindeki meyveler Macaristan üzerinden Avrupa'ya taşınmıştır. Türkiye'de taze meyvelerin yetiştiriciliği yanında bu meyvelerin kurutularak tüketilmesi açısından da önemli bir yere sahiptir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi'nin kaydettiği bilgilere göre gülâbî armut, patlıcan inciri, miskli lop inciri, eyaz kumru kayısı, Hisarca kirazı, Çelebi cüce şeftalisi gibi birçok meyve çeşitliliğinden bahseder. 18. yüzyılda Jean Otter Anadolu'da seksenden fazla armut çeşidinin yetiştirdiğini kaydeder. 19.yüzyılda

¹³¹ Marie-Hélène Sauner, "Kalbe Giden Yol Mideden Geçer" Günümüz Türkiye'si'nin Beslenme Alışkanlıkları, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.) , *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.269.

¹³² Tez, a.g.e. ,s.63.

ise Günay Kut'un bahçıvan defteri yayınına göre üç yüz doksan üç meyve çeşidinin adının bulunduğunu söyler.¹³³

Meyve, divanlarda yenilebilen ilk anlamı dışında rengi, şekli, tadı, suyu, çekirdeği, meyvelerin çiçekleri, ağaçları gibi sevgilinin güzellik unsuruyla; âşığa dair bazı özellikler yoluyla da tenasüp, teşbih ve mecazlar yapılmıştır. Ayrıca atasözü ve deyimlerde de meyveler kullanılmıştır.¹³⁴ Taranılan divanlarda meyve ve çeşitli meyve türlerine rastlanılmıştır. Bunlar; armut, ayva, çilek, dut, hanzal, incir, elma, üzüm, hurma, hünnap, kestane, kiraz, limon, nar, portakal, şeftali, turunc ve zeytindir.

Enderunlu Vâsıf, sevgilinin dudağını meyveye benzeterek teşbih sanatı yapmıştır. Kuru vaat ile yem dökme, dudağının meyvesini sun; gönül çocuğunu sevindirecek yiyecek yemiş budur demektir:

Yem dökme va'd-i huşk ile şun mîve-i lebûn

Tıfl-ı dili sevindirecek yem yemiş budur (EVD, G. 39\2)

Osman Nevres Hakkı gören göz dünyada yok; yoksa dal, budak ve meyvesi. Her ağacın direği ile Mansur şeklini gösterir demektir. Bu beyitte Hallâc-ı Mansûr olayı telmih edilerek meyveden yararlanılmıştır. Hallâc-ı Mansûr Ene'l-Hakk (Ben Hakk'ım) diyerek darağacında idam edilmiştir.¹³⁵ Şair de dünyada Hakkı gören gözlerin yani dal, budak ve meyvelerinin olmaması üzerine sonlarının Mansûr gibi olacağını ifade etmektedir:

Çeşm-i Hâk-bîn yok cihânda yoḥsa şâh u mîvesi

Her dıraḥtîñ dâr ile Manşûr şeklin gösterir (OND, G. 45\5)

Ali Emîrî, ilim meyvesini inşallah tahsil ederim. Ağaç meyvesiz olsa değer ve kıymet bulamaz demektir. Şair ilimle uğraşmayı arzu etmektedir. Eğer bir kişi nasıl ağaç meyvesiz olduğunda değer görmezse ben de ilimle uğraşmadığımda o ağaç gibi değer ve kıymetim olmaz diye söylemektedir:

¹³³ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s.133-138.

¹³⁴ Abdülkerim Gülhan, *Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar*, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, sayı: 3, 2008, s. 345-375.

¹³⁵ Pala, a.g.e. , s.185.

İnşa'allâh ederim mîve-i 'ilmi tahşîl

Îkâd ü râğbet bulamaz mîvesiz olsa eşcâr (AED, K. 17\28)

Leskofçalı Galip, kabiliyet sahipleri gizli kalır mı iktidar; meyve veren ağaç üzerine yaprak ve meyve kendini gösterir demektir:

Ehl-i isti'dâdda pinhân kâlır mı iktidâr

Müsmir eşcâr üzre berg ü bâr kendin gösterir (LGD, G. 48\9)

Keçecizâde İzzet Molla, Monla'nın büyük ağacında Allah'ın çok meyvesi var. Kanâat turuncunun bağına güneş olamaz demektir. Molla gazellinde Monla'nın ilim ve bilgisinin olması, Allah yolunda olan biri olması dolayısıyla ondaki meyvelerin çok olduğunu ifade ederek mecaz yoluyla kullanmıştır:

Çok mîvesi var devha-i Monlâda Hudânın

Hûrşîd olamaz bâğına nârenc-i kanâ'at (KİMD, G. 40\6)

Yenişehirli Avni Bey ey cefalı, salınarak yürüyen sevgili sana yâr olmayız. Bu gül bahçesinde istek meyvesi olsun bitsin demektir:

Sana yâr olmayız ey nahl-i hırâmân-ı cefâ

Meyve-i kâm bu gülzârda olsun bitsin (YABD, G. 306\5)

Antepli Aynî, takdir bahçesine o arzu fidanını gel hele dik; 'Aynî elbette meyve veren olur diyerek meyve sözcüğünü mecaz anlamıyla kullanmıştır:

Olur elbette de 'Aynî ebedî mîve-pezîr

Bâğ-ı takdîre o nahl-ı emeli gel hele dik (AAD, G. 129\5)

2.11.1. Armut (Emrûd)

Anadolu'nun her yerinde yetişen bir meyve olan armudun ana vatanı Önyasya ve Anadolu'dur. İçerisinde birçok vitamini bulunduran armut birçok rahatsızlığa iyi gelmektedir. Bunlar: ağız içi yaraları, uykusuzluk, bulantı, tansiyonu düşürme,

diyabet hastalıkları gibi rahatsızlıklardır. Ayrıca armut suyu da baş dönmesine, kalbi kuvvetlendirmeye ve mide rahatsızlıklarına da iyi gelmektedir.¹³⁶

Armut, divan şiirinde gerçek anlamı ve şekli yönüyle geçmektedir.¹³⁷ Ali Emîrî, coşkun akarsu meyvesiz ağacı su bolluğu etse servi fidanının meyvesi armut olur demektedir:

Cûy-i feyzi bî-semer eşcârı etse feyż-âb

Mîvesi naḥl-i ‘aḳîm-i ‘ar‘arıñ armûd olur (AED, K. 34\25)

Enderunlu Vâsıf, ey peri! Türk düşkününü bana benzer mi, ben canımı ona sundum o ise bana armut kurusu verdi demektedir:

Beñzer mi baña ey perî üftâde-i Etrâk

Ben cânımı ‘arz etdim o emrûd ḳaḳı verdi (EVD, G. 131\6)

2.11.2. Ayva (Ayvâ, Secencil)

Batı Anadolu başta olmak üzere her yerde yetişen bir bitkidir. Yaprakları, çiçek hâli, tohumu ve meyvesi her şekilde kullanılmaktadır. Meyve olarak ayva kalbe, mideye, bağırsak iltihaplarına, tansiyon düşmesi gibi daha birçok rahatsızlığa iyi gelmektedir. Reçel olarak da kahvaltılarda tüketilen ayvanın sindirim sistemi rahatsızlıklarında da faydalı bir rolü bulunmaktadır. Ayvadan ayrıca kaynatılarak kompostolar ve hoşaf lar yapılmaktadır. Çekirdeklerinden ise bal ile macunlar yapılarak yine birçok rahatsızlığa iyi gelmektedir.¹³⁸

Ayva; divan şiirinde rengi, şekli, çekirdeği ve ayvadan yapılan tatlılar olmak üzere şiirlerde işlenmiştir. Sevgilinin dudağı, çenesi, yüzü, yüzündeki tüyleri ayvaya ve ayva tüyüne teşbih edilmiştir. Ayrıca ayvanın çekirdeğinin ise kilidi açabileceği

¹³⁶ Prof.Dr Turan Karadeniz, *Şifalı Meyveler(Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*, Burcan Ofset Matbaacılık Sanayii, Ordu 2004, s. 41

¹³⁷ Gülhan, *a.g.m*, s. 350.

¹³⁸ Karadeniz, *a.g.e.*, s.45-46.

söylenmiştir.¹³⁹ İncelenen divanlarda ayva ile birlikte elmanın da yer aldığı görülmektedir.

Enderunlu Vâsıf; güzelliği hoş, ülfeti yakın, güzel meşrebi şûh; kusuru yok fakat ince beli ayva gibi göbeklidir der :

Hüsnü hûb ülfeti hîş tavrı güzel meşrebi şûh

Yok kuşûru faķat ince beli ayva gibi nâf (EVD, G. 67\4)

Ali Emîrî, âşık ve maşuğa bakarsam düşüncemi meşgul eyler. Elma neden kırmızı olur ayva neden sarı olur diyerek elma ve armudun rengine istifham sanatı yoluyla değinilmiştir:

Bakarsam ‘âşık u ma‘şûka eyler fikrimi meşgûl

Nedendir sürh olur elma nedendir zerd olur ayva (AED, K. 32\69)

Keçecizâde İzzet Molla, bütün Araplara elma gibi ayva yedirdi demektedir:

Bütün ‘Arablara ayva yedirdi sîb gibi

Eden dü pâre şu kurs-ı mehi bilâ-sikkîn (KİMD, Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 7\19)

Yenişehirli Avni Bey, o rahat uykunun sarhoşu parlaklığına mey vermeden, ay ışığı ayvasının ruhuna parlak gelmez diyerek ayvanın rengi ayın parlaklığına benzetilmiştir:

Mey vermeden o mest-i şeker-hâba âb ü tâb

Gelmez ruh-ı secencel-i mehtaba âb ü tâb (YABD, G. 25\1)

2.11.3. Çilek

Türkiye’de Ege ve Akdeniz başta olmak üzere Karadeniz Bölgesi’nde de yetişen bir meyvedir. Çilek sağladığı yararlar ve vitamin değeri açısından önemli bir meyvedir.

¹³⁹ Gülhan, *a.g.m.* , s.351.

Yaprak, kök ve meyveleri ayrı ayrı kullanılmaktadır. Çilek diyetlerde, diyabet hastalığında, gözü kuvvetlendirmede, tansiyon düşürme gibi rahatsızlıklarda birçok yararı vardır. Çileğin yaprakları da bitki çayları oluşturmada ve idrar hastalıklarında kullanılır. Kökü ise bağırsak iltihabına iyi gelmektedir.¹⁴⁰ Ayrıca çileğin dişlere de iyi geldiği bilinmektedir.¹⁴¹

İncelenen divanlarda çilek renginin kırmızı olmasından dolayı sevgilinin dudaklarına benzetildiği aynı zamanda da yabani çilek adı verilen bir türden bahsedildiği de tespit edilmiştir.

Enderunlu Vâsıf, güzelliğinin baharında ayva tüylerin yer yer yeşile dönüp arada da dudağının meyvesi çileklere dönmüş diyerek dudak çileğe teşbih edilmiştir:

Haṭ nevbahâr-ı ḥüsnüñ edip sebz câ-be-câ

Dönmüş arada mîve-i lâlüñ çileklere (EVD, G. 118\3)

Yabani çilek yani dağ çileği ormanda yetişen normal çilek boyutuna göre de daha küçük ve lezzetli olan bir meyvedir. Enderunlu Vâsıf, testi bin doksan adım uzağa konup zannetti; dağlık yerde bir kırmızı yabani çilek bitti demektedir:

Destî biñ ṭoḡsan adım dūra ḵonup ḵann oldu

Bitdi kuhsârda bir ḵırmızı yabanî çilek (EVD, Kt. 53\13)

2.11.4. Dût (Tût)

Anadolu'nun genelde her yerinde yetişen dut, beyaz ve siyah olmak üzere iki türlüdür. Beyaz dut C vitamini açısından önemli olup ipek böcekçiliğinde kullanılan tatlı bir meyvedir. Karadut, beyaz dutta olduğu gibi C vitamini içinde barından ve içerisinde asit, şeker bulunan bir meyvedir. Dut meyvesinden reçeller, hoşaf lar, pekmezler yapılmaktadır. Genelde dut pekmezi yaygındır. Dut boğaz şişkinliklerine,

¹⁴⁰ Karadeniz, *a.g.e.*, s.62.

¹⁴¹ Zuh al Kültüral, Aylin Koç, *Ebu'l-Hikmet Ahmed Muhsin: Meyvenâme*, Palet Yay. Konya 2011, s. 37.

mideye, suçiçeği ve kızamık gibi rahatsızlıklara iyi gelir. Ayrıca dutun kökünde misvak yapılmaktadır.¹⁴²

Divan şiirimizde dutun, rengi ve boyutu sebebiyle beyitlere konu olduğu görülmektedir.¹⁴³ Ayrıca dut yapraklarından ötürü de beyitlerde geçmektedir. İncelediğimiz divanlarda çok sık geçmediği görülen duta sadece Ali Emîrî Divanı'nda rastlanılmıştır.

Emîrî, azametinin büyüklüğüne akıllarının kudreti sığmaz. Nadide atlas dut yaprağından görünür demektedir. Şair dutun yaprağından atlas yapıldığını dile getirmektedir. Bu beyit ayrıca 'Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas.' sözünü hatırlatmaktadır:

Kibriyâ-yı a'zamîñ şıgmaz 'uķûle kudreti

Zâhir eyler atlas-ı nâ-dîde berg-i tûtdan (AED, K. 47\4)

Emîrî, bu beyitte kuvvetin karakterinin büyüklüğüne bahşeden nimet olsaydı ortada taze dut ağacından mücevher ve elmas olurdu der:

Feyzi olsaydı nemâ-bahşâ-yı tab'-ı nâmiye

Gevher ü elmâs olur peydâ nihâl-i tûtdan (AED, K. 47\12)

2.11.5. Elma (Sîb)

A, B ve C vitaminleri açısından zengin olan elma Anadolu'nun her yerinde yetişen bir meyvedir. Besleyici ve doyurucu olan elma bazı hastalıklara da iyi gelmektedir. Bunlar; mide ve bağırsak rahatsızlıkları, şeker miktarını düşürme, göz ve kulak ağrıları, nefes darlığı, sıtma, veba gibi hastalıklardır. Ayrıca kalp çarpıntısını önlemek için de elma şerbeti tercih edilir.¹⁴⁴ Elma tatlı ve ekşi olmak üzere ikiye

¹⁴² Karadeniz, *a.g.e.* , s.68-69.

¹⁴³ Akçay, *a.g.e.* , s.105.

¹⁴⁴ Karadeniz, *a.g.e.* , s.70-71.

ayrılır. Tatlı olan elma ciğerlere, mideye ve sinirlere; tadı ekşi olan elma ise yine mideye iyi gelerek böbreklere kuvvet verir ve safradan gelen ateşi kesmektedir.¹⁴⁵

Divan şiirinde elma şekli, rengi, kokusu, meze oluşuyla birlikte sevgilinin çenesi, gerdanı ve yanağı elmaya benzetilmiştir. ‘Almak’ fiili ve elmanın ilk hâli olan ‘alma’ sözcüğüyle cinas ve tevriyeli olarak; yine ‘elma’ kelimesiyle de tevriye ve teşbih sanatı yapılarak kullanılmıştır. Isfahan elması adıyla da bir çeşidinden bahsedilir.¹⁴⁶ Ayrıca incelenen divanlarda ‘kızıl elma’ ve ‘çoban elması’ türlerine de rastlanılmıştır.

Enderunlu Vâsıf; yaratılışı incelik olan sevgiliyi seyret, renkli şarabı güzel dudağı, aşığa renk ise ne olur isteği, şarap gibi kırmızı dudaklı, misket elması çenesi demektedir. Sevgilinin dudağını şaraba, çenesinin çukuru da misket elmasına benzetmiştir:

Seyr et ol şûh-ı nezâket-meşrebi

Bâde-i rengînden rengîn lebi

‘Aşığa reng ise n’ola maṭlabı

La‘li mül elma-yı misket ğabğabı (EVD, Ş. 169\1)

Bursalı İffet, o çok tatlı güzel ile yemek işi yüce semtte biraz da mecliste şeftali ve elma gibi meyveler olsa demektedir:

O şûh-ı pür-nemek ile yemekle semt-i bâlâda

Biraz da olsa mîve bezme şeftâlû vü sîb-âsâ (BİD, G. 8\4)

Antepli Aynî ey gül, güzeliğin gül bahçesinde çenesi elma mıdır; boyun servi saçın bir süslü sümbül çiçeği midir demektedir:

Gülşen-i hüsnünde ey gül ğabğabıñ elma mıdır

Ḳametiñ servi saçıñ bir sünbül-i zîbâ mıdır (AAD, G. 54\1)

¹⁴⁵ Kültürâ, Koç, *a.g.e.* , s.30.

¹⁴⁶ Gülhan, *a.g.m.* ,s.354.

Nûkhet-i lûtfuñu bir kerre nesîm eylese şem

Nûş-dârû olur enfâsı ile hanzal u sem (OND, Trb. 5\6)

Ali Emîrî, yabancı Ebûcehil karpuzu istese şeker ve bal verir. Ben şeker istesem bana demir sülfat gösterir demektir:

Bîgâne hanzal istese kand u ‘asel verir

Ben şekker istesem baña eyler irâ’e zâc (AED, K. 30\40)

2.11.7. Hurma (Hurmâ, Ruṭab)

Orta Doğu Asya ve Afrika’nın bir meyvesi olan hurma sıcaklığı çok seven bir bitki olmasından dolayı ülkemizde süs bitkisi olarak yetiştirilmektedir. Yaprakları büyük ve dilimli olan hurmanın boyu otuz metreye kadar yükselir. Hurmanın içindeki mineral ve lif oranı yüksektir. Doğumu kolaylaştırdığı, kan yapıcı özelliği gibi mideye ve kolesterol gibi birçok rahatsızlığa da iyi geldiği bilinmektedir.¹⁴⁸ Arabistan meyvelerinin en meşhuru hurmadır. Günde aç karna yedi tane hurma yiyen kişiye o gün soğuk olan zehirlerin zarar vermeyeceği söylenir.¹⁴⁹ Hurma divan şiirinde renk, şekil ve daha çok tadından ötürü sevgilinin dudağına teşbih edilir. Ayrıca Kâbe’de hurma satan Habeş çocuklarına telmih yapılır ve oradaki Habeş çocukları sevgilinin yüzünde bulunan bene benzetilir.¹⁵⁰

Ali Emîrî; neden halkın kimi kötü huylu kimi hoş yaratılışlı olmuş, nedendir Ebûcehil karpuzu acı olur neden hurma tatlı olur diyerek hurma ve Ebûcehil’in karpuzunu karşılaştırır. Ayrıca lef-ü neşr sanatı yaparak kötü meşreplileri Ebûcehil karpuzu ile hoş yaratılışlı olanları da hurmayla ifade eder:

Neden halkıñ kimi bed-meşreb olmuş kimi hoş-ṭînet

Nedendir telh olur hanzal neden şîrîn olur hurmâ (AED, K. 32\68)

¹⁴⁸ Karadeniz, *a.g.e.*, s. 90-91.

¹⁴⁹ Kültürel, Koç, *a.g.e.*, s.37-38.

¹⁵⁰ İsmet Şanlı, Ahmet Paşa, Necâî Bey, Fuzûlî, Hayâlî ve Bâkî Divanlarına göre Divan Şiirinde Meyve, *U.Ü. Fen-Edebiyat Dergisi*, sayı: 11, 2006, s.238.

Ali Emîrî kendisinin Ka'be'ye gitmiş kadar mutlu ve hoşnut olduğunu dün gece nazlı sevgilisinin bir tabak hurma getirdiğini söylemektedir:

Ka'be'ye gitmiş kadar memnûn u şādān eyledi

Nāzenīnim dün gece hūrmā getirdi bir ṭabak (AED, Müf. 17)

Osman Nevres, “*Zamanın dönmesi Geref sahibini sona erdirmez ki bozalsa bile hurmanın eczası topraktır*”¹⁵¹ demektedir :

Zā'il etmez şeref-i zātı teḳālīb-i zamān

Ki bozalsa daḥi eczāsı tūrābdır ruṭabīñ (OND, G.35\2)

Keçecizāde İzzet Molla; parmağının saf suyuyla dünyayı suya kanmış kıldı, diktiği hurma bir ân içinde yemiş verse ne olur demektedir:

Zülâl-i sâf-ı engüştüyle kıldı 'âlemi sîrâb

Yemiş versen n'ola bir an içinde diktiği hurmâ (KİMD, Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr,2\29)

2.11.8. Hünnap ('Unnâb)

Anadolu'nun bazı yerlerinde Çiğde ve Ünnap olarak bilinmektedir. Şekil olarak 4-5 metre yüksekliğinde, ilk başlarda sarı renkli, güzel kokulu ve dikenli olan bir meyve türüdür. Sonbaharda olgunlaşan meyve silindir şeklinde ve esmer kabukludur. Guatr, atar damar kireçlenmesi, bel ağrıları ve baş dönmelerine, ağız ve diş eti iltihaplanmalarına iyi gelen bir meyvedir. Ayrıca çayı da cüzzam, zatürre, egzama gibi daha birçok hastalığa iyi gelmektedir. Hünnap; meyve şeklinde, şerbet ve çay olarak tüketildiği gibi reçel olarak da tüketilmektedir.¹⁵²

İncelenen divanlarda hünnap meyvesi sadece Enderunlu Vâsıf Divanı'nda tespit edilmiştir. Vâsıf, o sevgilinin lal gibi kırmızı dudaklarının dikkatini tümüyle toplayan kimseler rengi ve kokusu ile hünnap tanesine ne dersiniz demektedir. Sevgilinin dudakları hünnap tanesine benzetilmektedir :

Ol la'l-i yâra diḳḳat-i tâm eyleyen zevât

Reng ü bûy ile dâne-i 'unnâb ne dersiniz (EVD, G. 54\3)

¹⁵¹ Tok, a.g.e. , s.208.

¹⁵² Karadeniz, a.g.e. , s.92-93.

2.11.9. İncîr

Anadolu'nun kıyı kesimlerinde yetişmekle birlikte daha çok Ege Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. İncirin hem kuru hem de yaş olmak üzere iki türü vardır. İçinde bulundurduğu vitaminler bakımından oldukça zengin olan incir enerji vermede, karaciğeri kuvvetlendirmede, zinde olmada, verem, zatürre, bronşit gibi daha birçok hastalığa da iyi gelmektedir. Ayrıca incir ağacının kökleri de şifa kaynağı olarak kaynatılmaktadır. İncirin yaşı meyve olarak kurusu ise kahvaltılarda ve çayın yanında tüketilmektedir. İnciri zeytinyağına batırarak yiyenler de mevcuttur.¹⁵³ Divan şiirinde incirin gerçek anlamından dolayı, Kur'an-ı Kerim'de geçmesi, tadı, ve sevgilinin dudak ile yanağına benzetilmesiyle şiirlerde geçmektedir.¹⁵⁴ İncir taranılan divanlarda sadece iki divanda tespit edilmiştir.

Keçecizâde İzzet Molla, zehrini yok etmek için şeker gibi ilacı var. Rakı kadehini içen incirden hoşlanır demektedir:

Zehrini def' etmeğe şekker gibi dârûsu var

Hazz eder câm-ı 'arak nûş eyleyen incirden (KİMD, G. 409\8)

Yenişehirli Avni Bey, kabiliyet yolundan sakın ki incir tohumunun örneği evden bitmez demektedir:

Sakın sakın ki hıyâbân-ı kabiliyyette

Misâl-i tohme-i incîr hânedan bitmez (YABD, G. 171\8)

2.11.10.Kestâne

Karbonhidrat oranı bakımından zengin olan kestanenin içerisinde nişasta, protein, tanen ve sakaroz bulunmaktadır. Kabuklarının ve yapraklarının kaynatılmasının da birçok faydası olduğu ifade edilir.¹⁵⁵

¹⁵³ Karadeniz, *a.g.e.* , s.96-98.

¹⁵⁴ Gülhan, *a.g.m.* , s.359.

¹⁵⁵ Karadeniz, *a.g.e.* , s.114.

Kayingillerden olan kestane ağacının meyvesidir. Sonbahar mevsimine özgü bir yiyecek olup kebâp edilmesi, haşlanması, şekerlemesi gibi özellikleri vardır. Ayrıca yemeklerde de ganitür olarak tüketilir. Mutfak tüketimi dışında sağlık açısından da öksürüğün kesilmesine, ateş ve tansiyonu düşürmeye, kolestrolü düşürücü özelliği gibi daha birçok rahatsızlığa da iyi gelmektedir. Divan şiirinde ve incelenen beyitlerde kestane âşğın sevgiliyi kıskanıp, kıskançlıktan çatlayan gönlüne teşbih edilmiştir.¹⁵⁶

Enderunlu Vâsıf, başkalarıyla mey gördüğünü gördükçe gönlüm kıskançlık ile çatlar. Gönlüm çabalama ateşiyle kestane kebâp gibidir demektedir:

Gayr-ıla mey gördüğün gördükçe çatlar reşk ile

Sûz-ı gayretle kebâb kestâne kim gönlümdür ol (EVD, G. 77\3)

Keçecizâde İzzet Molla dünyanın çocukları işinin sonunda soyup kül ederler, âşğın aşk ateşine düşüp kestane gibi çatlama diye söyleyerek kestaneyi teşbih unsuru olarak kullanmıştır:

Kül ederler soyup etfâl-i cihân âhir-i kâr

Âteş-i ‘aşka düşüp çatlama kestâne gibi (KİMD, G. 524\5)

2.11.11. Kirâz (Kirâs)

Anadolu’nun her yerinde yetişen meyvesi kırmızı olan bir bitkidir. İçerisinde bulundurduğu vitaminler bakımından oldukça faydalı olan bu meyve bağırsak, idrar yolu, mide gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir. Ayrıca kiraz sapının ve kiraz çiçeklerinin kaynatılması da öksürük, nezle, böbrek iltihabı, üre gibi hastalıkların şifa kaynağıdır. Kiraz suyunun cilde sürüldüğünde lekeleri temizlediği bilinmektedir.¹⁵⁷

Divan şiirinde kiraz, rengi ve şekli itibarıyla yer almış ayrıca sevgilinin kırmızı dudağı ve âşğın gözünden akan kanlı yaşları kiraza teşbih edilmiştir.¹⁵⁸ Enderunlu

¹⁵⁶ Akçay, *a.g.e.*, s.115-116.

¹⁵⁷ Karadeniz, *a.g.e.*, s. 118-119.

¹⁵⁸ Gülhan, *a.g.m.*, s.362.

Vâsıf, sevgilinin kırmızı dudağını kiraza benzeterek teşbih unsuru olarak kullanmıştır:

Mîve-i la'lin görüp ol bâğbân şûhuñ dedim

Şu kirâz yerli midir cânım baña bir kıyye çek (EVD, G. 73\4)

Şeref Hanım, cismi gözyaşının kan tanesiyle donandığını, çaresizi felek gözüyle kiraz fidanı ettiğini söyler:

Dâne-i hûn-ı sirişkiyle donandı cismi

İtdi bî-çâreyi 'aynıyla felek naıl-i kiraz (ŞHD, Kt. 63\2)

Keçecizâde İzzet Molla, gül bahçesinde sevgilinin boyu gibi bir servi yoktur.

Bahçenin güzellerinin kırmızı dudaklarından daha leziz bir kirazı var mı demektedir:

Kâmet-i cânân gibi bir servi yokdur gülşenin

Bir kirâsı var mı bâğın la'l-i hûbândan lezîz (KİMD, G. 86\2)

2.11.12. Koruk

Türkçe sözlükte olgunlaşmayan ekşi üzüme koruk denilmiştir.¹⁵⁹ Enderunlu Vâsıf, ey meyhaneci çırağı! Sen rintlerin gözüne koruk sık, kız kardeşlerin de sıra sıkıp meclisi donatsın demektedir:

Hemşîreleriñ şîre şıkıp bezmi donatsın

Ey muğ-beçe sen dîde-i rindâna kûruk şık (EVD, G. 70\3)

2.11.13. Limon (Leymûn)

Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgesi'nde yetişen limon; C vitamini, şeker, asit, müsilaj ve tuz bakımından oldukça zengin olan bir meyvedir. Limon kabuğunda uçucu bir yağ vardır ve bu kabuğun içindeki beyaz kısma da albeda denmektedir. Bu beyaz kısmın iştah açma ve sindirimi kolaylaştırma gibi bir özelliği vardır. Limondaki uçucu yağ pasta ve şekerlemelerde, gıda endüstrisinde ve lezzet vermede kullanılmaktadır. Ayrıca limon kabuklarında da limon esansı üretilmektedir. Limon

¹⁵⁹ TDK, *a.g.e.*, s. 1219.

boğaz ağrılarına, ateşe, uykusuzluğa, sinir hastalıklarına, mideye ve bağırsak gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir. Limon çekirdeğinin de diş ağrısını kestiği söylenir.¹⁶⁰

Limon rengi, şekli, sulu olması ve ekşiliğinden ötürü şiirlere konu olmuştur. Ayrıca sevgilinin gözleri, âşığın benzi, dilber gerdanı ve memesi, Mısır güzeli, Ferhat ve bazı tabak gibi eşyalardan dolayı divan şiirinde geçmektedir. Şeftali, elma, ayva ve narla birlikte geçtiği beyitler de mevcuttur.¹⁶¹

Antepli Aynî o elma çeneli ayrılık hastasına; nar, şeftali diye limon bir iki ayva göndermiş demektedir:

Ḥaste-i hicrânına göndermiş ol sîb-i zeķan

Nâr şeftâlû deyü leymûn bir ayvâ iki (AAD, G. 219\4)

2.11.14. Nar (Rummân)

Akdeniz, Karadeniz, Batı ve Güney Anadolu'da yetişen nar; B1,B2, Ca, P, Fe, protein ve karbonhidrat gibi vitaminleri içinde bulundurur. Nar tatlı ve acı olmak üzere iki türdür. Narın kabuğundan, çiçeklerinden yapılan bitkisel içecekler sayesinde birçok hastalığa şifa kaynağı oluşturur. Nardan şıralar, şerbetler ve meyve suyu gibi içecekler yapılmaktadır. Böbrek, karaciğer, mide ve bağırsak gibi rahatsızlıklara da iyi gelmektedir.¹⁶²

Taranılan divanlarda çok sık rastlanılmayan nar meyvesine sadece Keçecizâde İzzet Molla Divanı'nda rastlanılmıştır. Molla, nar gibi olgunluğun eğer varsa herkese mutluluğun ağzının hokkasının esas ol demektedir:

Rummân gibi kemâlin eger varsa herkese

Cevher-nümâ-yı dürc-i dehân-ı beşâşet ol (KİMD, G. 348\4)

¹⁶⁰ Karadeniz, *a.g.e.* , s.124-125.

¹⁶¹ Akçay, *a.g.e.* , s.120.

¹⁶² Karadeniz, *a.g.e.* , s.140-141.

2.11.15. Portakal

Türkiye'nin Akdeniz Bölgesi'nde yaygın olarak yetişmektedir. Antioksidan özelliği bakımından önemli bir meyvedir. İçerisinde A, B, C ve E vitaminlerini bulundurur. Çiçeğinden ve kabuğundan esans elde edilmektedir. Gripe, nezleye, migrene, kansızlığa iyi gelmektedir. Ayrıca kanser hastalığını önleyici tüm maddeleri içerisinde bulundurmaktadır. Meyvesinden meyve suları, reçeller ve şerbet gibi yiyecek ve içecekler yapılmaktadır.¹⁶³

İncelenen Ali Emîrî Divanı'nda masumluk portakala, yanak da kırmızı elmaya benzetilmiştir:

‘Ârızîñ bağ-ı hayâda sîb-i âl olmuş saña

Pençe-i nâzînda ‘işmet portakâl olmuş saña (AED, G. 136\1)

Yanağın utanma bahçesinde kırmızı elma olmuş sana, naz pençesinde masumlüğün sana portakal olmuş.

2.11.16. Şeftali (Şeftâlû, Hülû)

Doğu Anadolu'nun bazı kesimleri hariç hemen hemen her yerde yetişen dışı tüylü olan bir meyvedir. Tek başına yenebileceği gibi yağ, reçel ve içecekler yapılmaktadır. Susuzluğu giderme, bağırsaklara ve böbrek rahatsızlıklarına iyi gelmektedir.¹⁶⁴ Şeftalinin ‘yarma şeftali’ ve ‘et şeftalisi’ olmak üzere iki tane çeşidi vardır. Et şeftalisinin tadı lezzetli ve tüylüdür. Yarma şeftalisinin tadı ise mayhoş ve az tüylüdür. Şeftali çekirdeğinden ayrıldıktan sonra kurutularak da reçel yapılmakta ve çekirdeğinden ise yağ elde edilmektedir.¹⁶⁵

Şeftali divan şiirinde şekli, rengi, tadı, çiçeği ve çekirdeğinin yenmemesi yönüyle şiirlerde geçmektedir. Ayrıca sevgilinin bileği, dudağı, ağzı, yanağı, göğsü ve çenesi teşbih unsuru olarak kullanılmıştır.¹⁶⁶ Şeftali incelenen divanlarda elma ve kiraz meyveleriyle birlikte gül şekerle de birlikte anılmıştır. Meze olarak geçtiği beyit de

¹⁶³ Karadeniz, *a.g.e.* , s. 146-147.

¹⁶⁴ Karadeniz, *a.g.e.* , s.150.

¹⁶⁵ Kültürel, Koç, *a.g.e.* , s.44-45.

¹⁶⁶ Gülhan, *a.g.m.* , s.365.

mevcuttur. Enderunlu Vâsıf, o şûh şeftali alırken yanağını gösterip bir en yüksek sulu buldum al işte diyerek şeftali sevgilinin yanağı için kullanılmıştır:

Şeftâlû alırken edip ‘arz ‘ârızın ol şûh

Dedi saña al işte bir a‘lâ şulu buldum (EVD, G. 81\4)

Bursalı İffet, bana sevgilinin elmaya benzeyen güzel çenesi gam belasıdır. Cennet şeftalisi olsa senden bayat lokmadır demektedir:

Baňa âsîb-i gâmdır mîve-i sîb-i zenaḥ-dânuñ

Hülû-yı cennet olsa loḡma-i ḥâyîdedir senden (BİD, G. 90\4)

Ali Emîrî, âşığa o zaman ki sâki şarap dolu içki kadehi verir; şeftali mezesini o tüysüz yanak verir demektedir:

‘Âşığa ol dem ki sâḳî sāḡar-ı memlû verir

Nuḳl-i şeftâlîsini ol ‘ârîz-ı bî-mû verir (AED, G. 490\1)

Keçecizâde İzzet Molla bana gül şekeri şeftali tadı verdi. Dudağının kırmızılığı ne güzellik bahçesinin kirazıdır der:

Şeftâlû ta‘mı verdi bana kâh-ı gül-şeker

La‘l-i lebin ne bâḡ-ı letâfet kirâsıdır (KİMD, G. 162\4)

2.11.17. Turunç (Narenc)

Akdeniz ikliminin meyvesi olan turunç dayanıklı bir bitki türüdür. Çiğ tüketilmeyen ve tadı acı olan bu meyvenin kabuğundan reçeller yapılmaktadır. Ayrıca portakal, limon gibi bazı meyveler bu ağacın gövdesinden aşılanır.¹⁶⁷ Çiçeklerinden esans yapılmakta ve parfüm üretiminde kullanılmaktadır. Kalbe, mideye, karaciğere, romatizmaya ve guatr gibi hastalıklara iyi gelen turuncun şerbeti ise iştah açma ve mideyi temizleme gibi özelliklere sahiptir.¹⁶⁸

Narenc veya turunç portakal, mandalina gibi bütün narenciye türündeki meyvelerin genel adıdır. Bu meyveler rengi, şekli, kokusu ve tadı gibi özellikleriyle şiirlerde geçmektedir. Ayrıca sevgilinin yanağı, çenesi, âşığın utanmış yüzüyle; ay, güneş ve yıldızla benzetilmiştir. Hz. Yusuf peygamberin eşi Züleyha’nın kadınlara turunç

¹⁶⁷Tez, a.g.e. ,s.155.

¹⁶⁸ Karadeniz, a.g.e. , s.155.

meyvesini ikram etmesi üzerine telmih yapılmış ve kabuğu soyulmasından ötürü de şiirlerde işlenmiştir.¹⁶⁹

Antepli Aynî lef-ü neşr sanatı ile sevgilinin gözünü bademe, parmağını hünnap tanesine, dudağını kiraza, tatlı gülüşünü şekere, çenesini elmaya, yanağını turunça, dudağını gül ve şaraba, yüzünü laleye, misk kokusunu şebboya, boyunu da çam fıstığına benzetmektedir:

Çeşm ü engüşt ü leb ü hânde-i şîrîn ü zenaḥdân u ruh u la' l ü 'izâr u ḥaṭ-ı müşğîn ile
ḳaddi

Bâdem ü dâne-i 'unnâb u kirâs u şeker ü sîb ü turunc u gül ü mül lâle vü şeb-bûy u
şanavber

(AAD, Bahr-i Tavîl, 5)

2.11.18. Üzüm (Engûr, 'İneb)

A, B, C vitaminleri ile içerisinde magnezyum, aminoasit, potasyum gibi içerikler bulundurması yönüyle faydalı bir besin olan üzüm Türkiye'de Anadolu'nun her yerinde yetişmektedir. Yaş ve kuru olarak yenen üzümden şarap gibi alkollü içeceklerle birlikte alkolsüz içecekler de üretilmektedir. Ayrıca sirke yapımında da üzümün önemli bir yeri vardır. Anne sütünü artırmaya, kansızlığa, akciğer hastalıklarına, unutkanlığa iyi gelmektedir. Üzümün olgunlaşmamış, ham şekline koruk denmektedir. Bu ekşi olan koruğun suyunun kanser hastalığına iyi geldiği söylenir.¹⁷⁰

Üzüm divan şiirinde tadı, rengi, kokusu, koruk hâlde oluşu, salkım şeklinde ve meze olması, şarap yapılması gibi konulardan şiirlerde işlenmiştir. Gözyaşı ve sevgilinin dudağı üzüm tanesine benzetilirken sevgilinin saçları da asmaya teşbih edilmiştir. 'Engürü' ise Ankara sözcüğüyle tevriyeli olarak kullanılmıştır. Ayrıca 'Üzüm Üzüme Baka Baka Kararır' atasözü de geniş ölçüde kullanılmaktadır.¹⁷¹

¹⁶⁹ Gülhan, *a.g.m.* ,s.366.

¹⁷⁰ Karadeniz, *a.g.e.* , s. 157-159.

¹⁷¹ Gülhan, *a.g.m.* , s.367-368.

Enderunlu Vâsıf, sözün bereketini Meryem'in İsa'sı bile bilmez. Lezzetli dudağının üzümünü Cem bile bilmez demektir:

Feyz-i suhanuñ İsî-i Meryem bile bilmez

Engûr-ı lebûñ lezzetini Cem bile bilmez (EVD, G. 51\1)

Antepli Aynî o olgunluk bahçesi ki ezelin feyizleri, kutlu yerde, baştan ayağa kadar hakikatin üzümüyle donandım, vaktinde budandım demektir:

Ol bâğ-ı kemâlim ki fuyûzât-ı ezelde

Ferhunde maħalde

Ser-tâ-kadem engûr-ı haķîķatle tonandım

Vaktinde budandım (AAD Müs. 1\5)

Osman Nevres biz hurmayı sevenlerin kargaşasından, kararsızlığından ayak çektik (vazgeçtik, uzaklaştık, ayrıldık vs.) aksine şimdi şarabın nazını çekeriz demektir :

Ėayrı biz çekdik ayak keşmekeş-i temrîden

Şimdi nâzın çekeriz rağmına engûrîniñ (OND, Kt. 19\4)

Ali Emîrî aşkın kadehindeki şarabın bir damlası bin aşkını sarhoş eder. Her damlası kudret saçağının üzümünün özüdür demektir:

Câm-ı 'aşkıñ cür'ası biñ 'āşıkı ser-mest eder

Zübde-i engûr-ı kudret-rîşedir her katreşi (AED, G. 853\2)

Keçecizâde İzzet Molla, şarap meclisi kış gününe bahçe olsun. Üzüm olmazsa kızı sağ olsun diyerek üzüm ile şarap ilişkisi anlatılmıştır:

Bezm-i mey kış gününe bâğ olsun

'İneb olmazsa kızı sâğ olsun (KİMD, G. 420\1)

2.11.19. Zeytin (Zeytûn)

Dilimize Arapça olan *zeytûn* kelimesinden girmiştir.¹⁷² Zeytinin insan yaşamında önemli yeri olduğu gibi güç ve onun simgesi olarak da ifade edilir. Yunanlılara göre zeytin ağacının altında doğmak kutsal olarak kabul edilmiştir. Kutsal kitaplarda geçen bilgilere göre de Nuh peygamberin gemisine beyaz bir güvercinin zeytin dalını ağzında getirmesi üzerine bu bitki “barış” sembolü olarak kabul görmüştür.¹⁷³ Günümüzde de hâlen zeytin dalı barışı ifade etmektedir.

Zeytin, edebiyatımızda ilk olarak Karahanlı Türkçesi metnindeki Kur'an tercümelerinde geçer. Daha sonrasında Harezmi Türkçesi dönemi Kur'an tercümeleri ve Kısasü'l Enbiya'da, Eski Anadolu Türkçesi döneminde Ahmed Fakih'in eseri olan Kitâbu Evsâfî Mesâcidî'ş- Şerife'de yine bu dönem eseri olan Müntahab-ı Şifâ'da, bu dönemde yazılmış Kur'an Tercümeler'inde; Kıpçak Türkçesi eserlerinden Baytarü'l-Vâzih'ta, İrşâdü'l Mülûk ve Selâtin adlı eserlerde ve Gülistan Tercümesi gibi eserlerde zeyt 'zeytinyağı' ve zeytûn 'zeytin' şeklinde geçtiği görülmektedir.¹⁷⁴

Zeytin, Kur'an-ı Kerim'in birçok ayetinde de geçmektedir. İnsanların doğruya yönelmesi ve kurtuluşa ermeleri için birer işaret olarak görülmüş ve üzerine yeminler edilmiştir.¹⁷⁵ Ayrıca Hz. İsa'nın idamı için yapılan ağaç zeytin ağacından yapılmıştır. Hristiyanlığa göre tufandan sonra bittiğine inanılan ilk ağaçtır. Zeytin üzerine de tespit edilen 25 türkû vardır.¹⁷⁶

Zeytin kelimesine taranılan divanlarda Yenişehirli Avni Bey'in Divanı'nda rastlanılmıştır. Kasidede şair, acının bağının hikmeti için tatlılık üzerine yemin olsun ki diyerek ikinci mısrada geçen Tîn sûresinin “Ve't-tîni ve'z-zeytûn” (İncire ve zeytine andolsun) adlı ilk âyetiyle şair iktibas sanatını kullanarak bu ayete hatırlatma yapar:

¹⁷² Esmâ Küçük, 'Tarihî Metinlerde 'Zeytin', Emine Gürsoy Naskali (Ed.), *Zeytin Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s. 81.

¹⁷³ Faruk Doğan, Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.231.

¹⁷⁴ Küçük, *a.g.e.* , s.82-88.

¹⁷⁵ Efnan Dervişoğlu, Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış, Emine Gürsoy Naskali(Ed.), *Zeytin Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s. 181.

¹⁷⁶ Erkan Demir, Zeytin Türküleri, Emine Gürsoy Naskali (Ed.), *Zeytin Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.155-156.

Kasem be-hikmet-i peyvend-i telh ber-şirîn

Yemîn be-âyet-i sevgend-i “tîni ve’z-zeytûn” (YABD, K. 23\41)

2.12. Meze (Nuql)

Sofralarda genellikle yemekten önce servis edilen yiyeceklere denir. Sıcak ve soğuk mezeler olmak üzere iki türe ayrılır. Türk mutfağında ezme, piyaz, haydari, tarator, muammara, babagannuş gibi mezeler yaygındır.¹⁷⁷

Divan şiirinde meze sevgilinin yanağı, dudağıdır. Aynı zamanda teşbih unsuru olarak güle, bülbüle, hakikate, yıldıza, çiçeklere, derde ve tasaya benzetilir. Bir de meze içki içtikten sonra mideyi rahatlatması noktasında tüketilir.¹⁷⁸ İncelediğimiz divanlarda ise meze mey, şarap gibi içeceklerle birlikte; elma, üzüm gibi meyvelerle birlikte geçtiği gibi farklı kullanımları da olabilir.

Enderunlu Vâsıf, üzümün kızına eğer meylin varsa aşk sarhoşuna inandırıcı konuşma ne lazım; yüksek sesle bağırma işte, hem mey hem meze; şarap gibi kırmızı dudaklı misket elmalı çenesi demektedir:

Var ise meylün eğer duht-ı reze

Ḳanzil-i ‘aşka ne lâzım cerbeze

Na‘ra urma işte hem mey hem meze

La‘li mül elma-yı misket ğabğabı (EVD, Ş. 169\3)

Antepli Aynî, ey sâki! Mey kadehi ile meclis sofrasına gel, donat. Güneş ve ay ve yıldızlar mezesiz feleği işte görsün demektedir:

Sâkiyâ gel câm-ı meyle sürfe-i bezmi beze

İşte görsün mihr ü mâh u nemci çarḥ-ı bî-meze (AAD, G. 201\1)

Keçecizâde İzzet Molla, mezesiz şiir hayretle keyfimizi kaçırr. Redif bade ona kafiye beng olsa diyerek mezeyi şiir ve keyif verici unsurlarla birlikte kullanmıştır:

Hayretle keyfimiz kaçırr nazm-ı bî-meze

Olsa redif bâde ana beng kâfiye (KİMD, G. 491\3)

¹⁷⁷ Durlu Özkaya, Cömert, *a.g.e.*, s.130.

¹⁷⁸ Saral, *a.g.e.*, s.126.

2.12.1. Badem (Bâdem, Bâdâm)

Bazı ağızlarda ve yörelerde *payam*, *bayam*, *badam* adı verilmektedir. Badem, çerez ve çeşni unsuru olarak süslemelerde kullanılan bir besindir. Yaş ve kuru olarak da iki şekilde de tüketilmektedir. Badem, Osmanlı döneminde saray mutfağında oldukça önemli bir paya sahiptir. Bademli pilav, bademli çörek, bademli tavuk çorbası, bademli Antep köfteri, badem helvası, macunu ve daha birçok yemek ve tatlı Osmanlı döneminde yapılan ürünlerdir. Badem yemeklerde kullanılmasının yanında sağlık için de önemli olduğunu söyleyebiliriz. Sinir sistemine iyi gelmesi beden ve zihin yorgunluğu güçlendirmesi, kan şekerini düzenlemesi açısından da büyük önem arz etmektedir. Ayrıca badem gözlü, badem bıyıklı, badem parmak gibi deyimler de kullanılmaktadır.¹⁷⁹

Divan şiirinde sevgilinin gözü kavisli olması yönüyle şekil olarak bademe teşbih edilir. Daha sonra hastalara şifa kaynağı olarak; tatlılara, yemeklere, içeceklere lezzet vermesi yönüyle; ayrıca bademin deseni, şekliyle kumaşlara model olması; derviş azığı olarak görülmesi ve ağacı, açtığı beyaz, pembe çiçekleriyle divan şiirine konu olmuştur.¹⁸⁰

Enderûnlu Vâsıf, sevgilinin gözlerini siyah bademe benzetmiştir:

Çeşm-i siyâh-ı bâdemi

Âvâre eyler âdemi

Teshîr eder hep ‘âlemi

Zincîre çekmiş gîsuvân (EVD, Mur. 104\4)

Leylâ Hanım, sevgili ile Beykoz’da gezip hayli yoruldum. Fıstıklı’da bir badem gözlüye vuruldum demektedir:

Dil-dâr ile Beykoz'da gezüp hayli yoruldum

Fıstıklı'da bir dîde-i bâdâma uruldum (LHD, G. 82\1)

Şeref Hanım, ey sâki! Mecliste sevgili neşeli olsun da gör; badem gözleri şarap sarhoşu olsun da gör demektedir:

¹⁷⁹ Arzu Çiftoğlu Çabuk, Türkçenin Söz Varlığında Çerez, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Çerez Kitabı*, Kitabevi Yayınları. İstanbul 2017, s.227-228.

¹⁸⁰ Mehmet Furkan Çelik, Klâsik Şiirde Bâdem, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi* 14, s.48-62.

Sâkıyâ meclisde yâri neş'e-yâb olsun da gör

Dîde-i bâdâmını mest-i şarâb olsun da gör (ŞHD, G. 28\1)

Nevres o ay yüzlü sevgilinin dudağını, gözlerini hayal etmekten badem neşesinin yıkıntısı ve bal sarhoşu olduk demektedir:

Leb ü çeşmin hayâl etmekden ol meh-peykeriñ Nevres

Harâb-ı neş'e-i bâdâm u mest-i engübîn olduk (OND, G. 138\7)

Emîrî, güzel yüz nimetine seher vakti bak; bademi tatlı uykuda saklar demektedir:

Bak ni'met-i dîdâra seher vakti Emîrî

Bâdâmı şeker-h'âbda şaklar (AED, G. 482\9)

Keçecizâde İzzet Molla, dudağını gamzesi ruhun tadı zehir etti. Dudağını tatlı, badem gözlerini acı buldum demektedir:

La'lini gamzesi zehr etdi mezâk-ı câna

Tatlı buldum lebini dîde-i bâdâmını telh (KİMD, G. 72\4)

2.12.2. Ceviz (Cevz)

Cevizgiller familyasına ait bir bitkidir. En dış kısmı yeşil olan bu bitkinin iç kabuğu ise sert bir şekilde oluşmaktadır. Kabuğu kırıldığında içerisi insan beynini andıran bir yapıya sahiptir. Destâr-ı Hayâl mesnevisinde geçen bu beyitte Osman Nevres birkaç eczanın birbirine katılarak cevizin ikizler burcuyla benzerlik ilişkisi kurduğunu ifade etmektedir¹⁸¹:

Katdı daha aña birkaç eczâ'

Gösterdi nazarda cevzi Cevzâ' (OND, M. 89)

2.12.3. Fındık

Kayingiller familmayasından olan fındık, kuzey yarım kürenin ılık ve ve nemli bölgelerinde yetişen sert bir kabuğun içinde bulunan nişastalı ve yağlı bir üründür. Bölgemizde özellikle Karadeniz Bölgesi'nin doğu kısmında yetişen bir bitkidir. İnsan sağlığı için son derece önemli olan fındık; yorgunlu gidermede, zihni açık

¹⁸¹ Tok, *a.g.e.* , s.205.

tutmada, konsantrasyonu sağlamada ve kalbe iyi gelmede fayda sağlar. Şekline, kalınlığına göre; sivri fındık, yuvarlak fındık, badem fındık, kuyu fındığı gibi isimler alır. “Fındık kabuğundan çıkmış, fındık kırmak, fındık kabuğunu doldurmaz” gibi atasözü ve deyimler de vardır. Divan şiirinde beyitlere konu olan fındık temel anlamıyla, rengiyle ve şekli itibariyle şiirlerde geçmektedir.¹⁸²

Divan şiirinde âşık sevgiliden gelen cefâyâ da sefâyâ da razıdır. Tek istediği yeter ki sevgiliden kötü de olsa bir şey gelmesidir. Ali Emîrî de, zannederim ki gelen yüce cennetin meyvesidir. Lütfen! Bana o dilberden bir çürük fındık gelse demektedir:

Mîve-i firdevs-i a'lâdır gelen zann eylerim

Gelse lütfen bir çürük fındık o dilberden bana (AED, G. 116\6)

2.12.4. Fıstık (Piste)

Fıstık; yer fıstığı, Antep fıstığı ve Çam fıstığının genel adıdır. Yer fıstığı, baklagiller ailesindendir ve sıcak bölgelerde yetişir. Antep fıstığı; yağlı ve dışı sert kabuklu olan ve daha çok sıcak mevsimi seven bir meyvedir. Çam fıstığı ise fıstık çamı kozalığının içinde yetişen sert, yağlı ve nişastalı bir üründür.¹⁸³

“Pistak” Eski Farsça’da fıstık demektir. Fıstık isminin buradan geldiği söylenir. Az yağışlı bölgelerde, zayıf topraklı ve rakımı yüksek yerlerde yetişir. Neolitik dönemden beri var olduğu bilinmektedir. Edebiyatımızda fıstıktan ilk bahseden kişi Kaşgarlı Mahmut’tur. Divan-ı Lügati’t-Türk’te fıstık; “bitrik” ve “şekirtük” olarak geçmektedir. Anadolu’da fıstığın menengiç, çitlembik, çatlagüç, bittüm gibi isimlerle karıştığı söylenir. Evliya Çelebi de “bittüm”ın Diyarbakır’da fıstık için kullanıldığını belirtir. Şam daha önceden Antep iline bağlı olduğu için asıl fıstığa “şamfıstığı” denilir ve bundan sadece fıstık olarak bahsedilir. Rumkale, Antep ve Halep’te yetiştiği için “Halep fıstığı” isminin kullanılması gerektiğini söyleyenler de vardır. Osmanlı döneminde rağbet gören ve ticareti yapılan bir mezedir. Fıstıktan bir sürü yemekler, hamur işi ürünler, helvalar ve tatlılar yapıldığı bilinmektedir. Bunlar; fıstıkla doldurulmuş hurma, fıstık şekerlemesi, etlerin yanına konan fıstıklı soslar, fıstıklı omlet, yassı kadayıf, fıstıklı paça ve ahu eti, kurabiyeler, gözleme, börekler ve daha birçok ürün bulunmaktadır. Fıstık Osmanlı’da daha çok yatsılık ve mesirelerde

¹⁸² Çiftioğlu Çabuk, *a.g.e.*, s.244-245.

¹⁸³ Cengiz, *a.g.e.*, s.46.

tüketilen çerez olarak kullanılmıştır. Fıstık yanında badem, fındık, cevizle birlikte kuruyemiş olarak tüketilmiştir.¹⁸⁴

Divan edebiyatında fıstık, sevgilinin ağzı ve dudağı için tasavvur edilir. Kabuğunun kırılması, şekli, kabuğun açılması veya aralanması bakımından da benzetme unsuru olarak kullanılmıştır.¹⁸⁵ Osman Nevres beyitinde fıstığı badem gibi çatlama unsuru olarak ele alır. Badem aynı zamanda sevgilinin gözleri için benzetme unsuru olarak kullanılır. Divan şiirinde sevgili âşığına naz eder, ona acı çektirir. Şair de sevgilinin naz ile göz süzdüğünü duyalı, senin gözüne fıstık gibi badem çatladı demektedir:

Nevres'e nâz ile göz süzdüğünü gûş edeli

Çatladı piste gibi çeşmiñe bâdâm senin (OND, G. 144\7)

2.12.5. Çam fıstığı (Şanavber)

Çam fıstığı, fıstık çamı ağacının bir tohumudur. Çam fıstığının ana vatanı ise Kuzey Afganistan ve Kuzey Batı Himalaya bölgeleridir. Bu ağacın tepesi şekil olarak şemsiyeye benzediği için “şemsiye biçimli tepe çatısı” adıyla fıstık çamı ağacı kastedilir. Ülkemizde Muğla ve Aydın’da ağırlıklı olarak yetişir. Tatlılarda, yemeklerde ve çiğ olarak tüketilir. Kozak çam fıstığı tipi, Aydın çam fıstığı tipi ve Maraş çam fıstığı tipi olarak bölgelere ve sınıflara ayrılır.¹⁸⁶ Osmanlı döneminde tuzlu yemeklerdeki fıstığın, şam fıstığı mı yoksa çam fıstığı mı olduğu çoğu zaman söylenmemiştir.¹⁸⁷

Bursalı İffet çam fıstığını sevgilinin boyuna teşbih edilerek kullanmıştır:

Hoşâ bir servi-i firdevs-i enver

Ser-â-pâ nûrdan nahl-i şanavber (BİD, Kt. 8\2)

Bir aydınlık cennetinin servisi ne hoş! Baştan ayağa aydınlık çam fıstığı fidanı.

¹⁸⁴ Mary Işın, *a.g.e.*, s. 181-186.

¹⁸⁵ Akçay, *a.g.e.*, s.132.

¹⁸⁶ Ertuğrul Acun, Devlet Fıstık Çamı Ormanlarının Değerlendirilmesi Olanakları, İ.Ü. Orman Fakültesi Dergisi, cilt:32, sayı:1, 1982 s.173-174-190.

¹⁸⁷ Mary Işın, *a.g.e.*, s. 186.

Leylâ Hanım; leylak fidanı üzerine güya bir çiçekli şal sarıldı, selvi ağacı ve çam fıstığı kıskanma söğüdü ile çınar ağacı oldu demektedir:

Şarıldı nahl-i leylâk üzre gûyâ bir çiçekli şâl

Bakup serv ü şanavber bîd-i reşk ile çenâr oldı (ŞHD, K. 22\11)

2.13. Sebze (Sebz)

İnsanların besin ihtiyacını karşılamak için kullanılan bitkilerdir. Sofralarda genellikle salata ve yemek yapmada kullanılır. Sebzeler sağlık açısından büyük bir öneme sahiptir. İçerisinde çoğunlukla su bulunur. Bazı sebzelerin yaprakları yeşildir ve öyle tüketilir. Yeşil yapraklı olan sebzelerin mineral ve vitamin değerleri yüksektir. Bazı sebzelerin hastalıklara karşı koruyucu yani antioksidant etkisi vardır. Bunlar: soğan, turp, sarımsak ve lahana gibi yiyeceklerdir. Sebzeler dondurularak ya da turşu ve konserve yapmada da kullanılır. Bazı sebzeler de kurutulduğunda serin ve kapalı yerlerde saklanarak vitamin değerinin düşürülmemesine dikkat edilir.¹⁸⁸ Sebzenin divan şiirinde asıl anlamı dışında çimen ve yeşil alan anlamlarında kullanıldığı görülmektedir.¹⁸⁹ İncelediğimiz divanlarda sebze unsurlarından sarımsak, soğan ve şalgama rastlanılmıştır.

Antepli Aynî, sevgilinin yanağındaki beni ayva tüylerine parlaklık ve aydınlık verdi. Gül bahçesinde sebze ateş böceğinden aydınlık geldi diyerek yanakla gül bahçesi, ateş böceği ile de beni arasında leffü-neşr sanatı yapılmıştır:

Hâl-i 'izârı revnağ u fer virdi hâttına

Gülşende geldi sebzeye şeb-tâbdan fûrûğ (AAD, G. 108\7)

Ali Emîrî, süslü ağacın gölgesi bir kara nakış ile taze hoş kokulu sebzenin üstüne uzamış olur der:

Sāye-i eşcār-ı zîbā bir sevādī nakş ile

Sebze-i hoş-büy-i nev-ḥîz üstüne memdūd olur (AED, K. 34\11)

¹⁸⁸ Baysal, *a.g.e.* , s.112-114.

¹⁸⁹ Saral, *a.g.e.*, s.133.

Ali Emîrî, bin Hak hafîyesinin hikmeti onda gizlidir. Bir çöl bahçesinin sebzesi boş değil demektedir:

Biñ hikmet-i hafîyye-yi Hâk onda gizlidir

Bir sebze-i hadîka-i şahrâ değil ‘abes (AED, G. 345\3)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, dünyanın güllüğünün hâlini dert edemedim. Acaba ben yaratılıştâ kayıtsız bir çimen miyim demektedir:

Dert edemedim hâlini gülzâr-ı cihânın

Hilkatte aceb sebze-i bigâne miyim ben (HAHBD, G. 129\6)

2.13.1. Sarımsak (Sûm)

Kökeni on bin yıl önceye kadar dayanan sarımsak Orta Asya’da yabani bir tür olarak yetişir. İçerisinde pırasa, alyum bitkisi, arpacık soğanı, Frenk soğanı gibi daha birçok türün bulunduğu soğangiller familyasına ait bir bitkidir. Sarımsak mutfak kültüründe lezzetlendirici özelliği ve gıda ürünü yanında ilaç sektöründe de kullanılmaktadır. Ayrıca sanat dünyasında mobilyaların yapıştırılmasında ve resim çerçevelerinde sarımsağın suyunu kullanmışlardır. Sarımsağa toplumlar şeytanı, büyücülerini kovduğunu ve nazardan koruduğuna inandıkları bazı inançları da yüklemişlerdir.¹⁹⁰

Divan şiirinde ve incelenen divanlara bakıldığında sarımsağın kokusu yönüyle,¹⁹¹ büyük bir nimet olarak ve soğan, mercimek, buğday gibi ürünlerle anıldığı görülmektedir.

Yenişehirli Avni Bey, bıldırcına ve helvaya fakire yakışacak bir şekilde yetinme lazım. Soğana, mercimeğe, buğdaya ve sarımsağa muhtaç olma demektedir:

Menn ü selvaya fakirâne kanâat lâzım

Olma muhtâc-ı piyâz ü ades ü hinta vü sûm (YABD, N. 3\11)

¹⁹⁰ Dr. Penny Stanway, *Sarımsak: Mucize Gıdalar*, Kuraldışı Yayıncılık, İstanbul 2013, s. 5-7.

¹⁹¹ Akçay, *a.g.e.* , s. 13.

2.13.2. Soğan (Piyâz)

Birinci yılında yumru, ikinci yılında tohum olan bir bitkidir. Taze ve kuru olarak yenebilen soğan insan hayatında önemli bir yere sahiptir. Soğanın yetişmesinde ilk olarak soğuk havaya ihtiyaç vardır. Büyümesinde ise sıcak havaya gereksinim duyulmaktadır. Hafif topraklarda yetişebileceği gibi kumlu ve humus bakımından zengin topraklarda yetişir.¹⁹²

Klasik edebiyatta soğan; acılığı, suyu ve kokusuyla şiirlerde geçmektedir. Bundan dolayı da “rakib, düşman ve kötü şiirle” birlikte bahsedilir.¹⁹³ Tespit edilen şiirlerde şeklinin teşbih unsuru ile birlikte kullanıldığı da görülmektedir. Keçecizâde İzzet Molla içimi kebâp edip layık mı naza çek, lütuf ile alay ile sevgiliyi soğana çek demektedir:

Biryân edip derûnumu lâyıık mı nâza çek

Lutf ile rîş-hand ile yâri piyâza çek (KİMD, G. 319\1)

Yenişehirli Avni Bey, lale gibi bir soğanla yetinirim, Nasar’ın kavmi gibi perhize devam ederim demektedir:

Bir piyâz ile kanâat ederim lâle gibi

Eylerim kavm-i Nasârâ gibi perhîze devâm (YABD, K. 17\77)

2.13.3. Şalgam

Turpgiller familyasının bitkisi olan şalgam, Farsça “şalgam” kelimesinden geçmiş ve tohumu ile yumrusu için yetiştirilen bir tarım ürünü olmuştur. Yetiştirme alanları net olarak bilinmeyen şalgamın Sibirya, Avrupa’nın kuzeyi ve Çin olduğuna dair görüşler bulunmaktadır. Kelem, çalkan, cangur, çamgur, çumor vb. isimler Türkler tarafından şalgam için söylenilmiştir. Kaşgarlı Mahmut’a ait olan Divan-ı Lügat-it Türk’de 11.yüzyılda şalgam kelimesi geçmektedir. Kaynaklarda şalgam; turşusunun yapılması, keçi etinin şalgamla piştiğinde yararlı olduğu, sirkeyle birlikte geçtiği ve

¹⁹² Soğan Yetiştiriciliği, Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğü.

¹⁹³ Bayram, a.g.e. , s.7.

şalgamla sirke bir arada olduğunda mizacın sert olabileceği, sarı safra hastalığını gidermeye yararlı olduğu gibi bilgiler yer almaktadır. Fatih döneminde şalgamın Topkapı Sarayı'nda yetiştirildiği bilinmektedir. Yine o dönemlerde şalgamdan turşu yapıldığı ifade edilir. Şalgamdan çeşitli yemekler yapıldığı gibi fermantasyon yoluyla şalgam suyu da elde edilmektedir. Tuz ve su eklenerek bekletilen şalgam ekşimsi tadı olan ve rengi itibariyle kırmızı olan bir içecektir. Acılı ve acısız olmak üzere de iki çeşidi bulunmaktadır.¹⁹⁴

Ali Emîrî, şalgam ve pancardan birlikte bahsetmiştir. Ağır huyların şalgamını ayıplama. Pancara hakarete uğramış deme ki onda şeker var demektir:

Ta'n eyleme şalgam-menişân-ı sükalāya

Pancara muhakkar deme kim onda şeker var (AED, G. 486\10)

Yenişehirli Avni Bey, fayda yakıcı o kadar haset bahçesi ki toprağına cennet şeftalisinin tohumunu ekseler şalgam biter demektir:

Hâsiyet-sûz ol kadar bâğ-ı hased kim hâkine

Tohm-ı şeftâlû-yı firdevs ekseler şalgam biter (YABD,G.50\3)

¹⁹⁴ Sami Onat Özdemir, Osman Güldemir, Şalgam ve Kanji: Kültürlerarası Bir Ürün Olarak Fermente Siyah Havuç İçecekleri, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, cilt:14, sayı: 35, 2017, s.1076-1077.

3. BÖLÜM : İÇECEKLER

İlk insanlar anne sütünü tattıktan sonra hayvanların evcilleştirilmesi üzerine hayvan sütünü de keşfetmişler ve tüketmeye başlamışlardır. İ.Ö. 1650- 1190 yılları arasında Hititler günlük içecek olarak şarap ve birayı tüketmişlerdir. Yunan hekimi Hippokrates ise İ.Ö. 460-377’de hastalara şifa için et suyu, arpa suyu, bal şerbeti ile sirkeli bal şerbetini önermiştir. Türkler ballı şerbet, şurup, şarap, gül suyu, kımız, hoşaf ve pekmezi içecek olarak tüketmişlerdir. İslâmiyetin etkisinden dolayı alkollü içecekler Osmanlı’da haram sayılmıştır. Bir dönemde kahve ve kahvehanelerin kapatılması üzerine kahve tüketimi de yasaklanmıştır. Böylece Osmanlı’da bu içeceklerin yasaklanması üzerine süt, ayran, şerbet, çay, bâdyan, sahlepe, pâlude içilmiştir. Osmanlı döneminde bunların yanında bozanın da misafire ikram edildiği bilinmektedir.¹⁹⁵

3.1. Boza

Kökeni darı ezmesi anlamına gelen Farsça “bûze” sözcüğünden gelmektedir. Genellikle beyaz darıdan yapıldığı bilinen mayalı bir içecektir. 9. yüzyılda Orta Asya Türkleri tarafından tüketilen bu içecek daha sonrasın da göç yoluyla Balkanlara ve Kafkas ülkelerine geçmiştir. Doğu Anadolu Bölgesi’nde de Yunanlı bir tarihçi tarafından İ.Ö. 401’de boza yapıldığından söz edilir. Çavdar, yulaf, arpa, buğday, mısır gibi tahıl ürünlerinden yapılmaktadır. 16. yüzyılda Osmanlı’da iki tür bozadan bahsedilir. Birincisi insana sarhoşluk veren, içerisinde alkol olan ekşili bir bozadır. Osmanlı’da içkinin dinen yasak olması üzerine Şeyhülislâm Ebussuud Efendi tarafından boza yasaklanmış hatta bozahaneye gitmek de meyhaneye gitmek gibi görülmüş ve suç olarak kabul edilmiştir. İkinci boza türü ise tatlı bir içecek türüdür. Haram sayılmamakla birlikte boza satılan yerlere gidilmek sıradan bir olay olarak görülür. Evliya Çelebi, 17. yüzyılda “asnaf-ı darı bozacıyan” adlı başka bir boza türünden de bahseder. Kolera hastalığına ve hamile kadınların sütünün gelmesinde faydalı olduğu bilinir. Günümüzde boza daha çok tatlı olarak tüketilmektedir. 1876’da İstanbul’da kurulan Vefa Bozacısı hâlâ daha güncelliğini korumaktadır.

¹⁹⁵ Tez, *a.g.e.*, s.11-14,70.

Osmanlı'da boza içine üzüm pekmezi eklenerek de tüketilir. Bir başka türü de ekmekten yapılır ve içerisine pekmez yerine şeker ilave edilir. Fazla mayalanan ve sarhoş eden bozaya da 'mırmırık' denir. Sert bir içki türüdür. Boza daha çok kışın leblebi ile birlikte keyifle tüketilir. İsteğe göre de karanfil, zencefil, tarçın ve rendelenmiş muskatla servis edilir.¹⁹⁶ Biranın atası olduğu söylenen boza, açık bej renginde ve koyu kıvamlıdır.¹⁹⁷

Divan şiirinde boza keyif verici, sarhoş eden etkisiyle ele anılmıştır. Keçecizâde İzzet Molla da beyitinde boza keyfiyle isyan sancağına baş kaldırıp meğer kendisini cesur kişi kıyas eder demektedir:

Boza keyfiyle edip ref'-i livâ-yı 'isyân

Kendimi merd-i ciğerdâr kıyâs etdi meğer (KİMD, K. 19\4)

3.2. Çay

Çay'ın ana vatanı Çin'dir. Daha sonra Japonya, Moğolistan, Tataristan, Hindistan, İran, Ortadoğu ve Afrika da çayla tanışan diğer ülkeler olmuştur. Kazılar sonucu Türklerin Hunlarla birlikte çayı ilk kullanan toplum olduğu bilinmektedir. Çin tesiri altında kalan Türklerin çayla tanıştığı ifadeler arasındadır. O dönemdeki insanlar vitamin eksiklikleri için çayı tedavi edici olarak görmüşlerdir. 12. yüzyılda Ahmet Yesevi'nin başından geçen bir olay sonunda çayın misafire ikram edilen bir çeşit içecek olduğu aktarılmıştır. Bu rivayetlere göre de çayın Türkler arasında yaygınlık kazandığı söylenmiştir. Buhara ve Kırım Tatarlarının İstanbul'a göç etmeleri üzerine de çay burada ünlenir. Evliya Çelebi ile de 1631 yılında Osmanlı'da ilk çay bilgilerine rastlamaktayız. Bir asırdır kahve tüketiminde ilk sıralarda olan toplumumuz Tanzimat'tan sonra çay tüketiminde ilk sırayı almıştır. Bundan önceki kayıtlarda geçen bilgilere göre de çay içilmekten daha çok sara, felç, ruha kuvvet verme ve bayılma gibi hastalıkları önlemek için macunların içine katılmıştır.¹⁹⁸

¹⁹⁶ Tez, a.g.e.,s.159-161.

¹⁹⁷ Aybala Yentürk, Boza, S.Ötleş ve E.Akçiçek(Ed.), *İçecekler- Beslenme ve Sağlık*, Palme Yayıncılık, Ankara 2010, s.251.

¹⁹⁸ Kemalettin Kuzucu, Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.) , *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.243-246.

Çay genellikle toplumumuzda şekerli içilmektedir. Çayın içindeki o acımsı, buruk gelen tat şekerle biraz daha hafifletilerek tüketilir. Ayrıca çayın insanların yorgunluğunu alıp, dinlendirdiği de halk arasındaki bilgilerdir. Bu yüzyıldaki incelediğimiz divanlarda ise çaya dair bilgilere çok rastlamamaktayız. Çay bu dönemde Vâsıf tarafından ele alınmıştır. Vâsıf; sevgilinin şeker dudağını öpsem diye dua eder, ayrılık hastalığını düşün bu çay şekersiz ne güç demektedir:

Bûse-i kıand-ı lebin kılsam niyâz eyler ‘itâb

Hasta-i hicrâna fıkır et bu şekersiz çay ne güç (EVD, G. 14\4)

3.3. Kahve

Kahve, 850 yılında Yemenli bir çoban tarafından keşfedilmiştir. Etiyopya ve Yemen bölgesinde yetişen bir bitki türüdür. Yemenli çobanların gözlemleri sonucu keçilerinin ağıda kahve bitkisinin yapraklarını yiyerek hareketlenmeleri üzerine fark edilmiştir. Yorgunluklarının geçmesi ve daha zinde kalmak sebebiyle de kahvenin meyvelerini suyun içerisinde kaynatarak içmişlerdir. Bundan önceki söylentilere göre de ilk kahve Hz. Süleyman tarafından hastalara şifa amaçlı içittirilmiştir. Kâtip Çelebi’nin de hacca giderken dinlendikleri sırada ağaç meyvelerini kaynatıp içtikleri bilinmektedir. Yine o dönemlerde kahvenin uyuz hastalığına iyi gelmesi ve ayinlerin geç vakitlerde olması üzerine kahvenin uyarıcı etkisinden dolayı içildiği söylenmektedir. Çoğu zaman kahvenin yaprakları çiğnenerek de açlık duygusunun bastırılması ve uyanık kalmak için tüketilmiştir. 16. yüzyılda bazı bilginler de kahvenin renginin siyah ya da koyu renk olması dolayısıyla kahve içenlerin de Habeşli ve Afrikalıları gibi kararacaklarını söyleyerek kahvenin içilmemesi gerektiğini vurgulamışlardır. Kahve günümüzde geliştirilerek farklı türleri de ortaya çıkmıştır. Fakat Osmanlı’da kahve sade bir şekilde ve yanında şekerleme veya lokumla birlikte ikram edilmiştir. Türkiye’de ilk kuru kahveyi 1871 yılında kavurup, öğüten kişi Kuru kahveci Mehmet Efendi’dir.¹⁹⁹

Müslümanlıkta kavrulan her şeyin haram olduğu bilindiğinden içen kişilerin de zihninin karışacağı düşünülerek kahve bir dönem Osmanlı’da yasaklanmıştır. Hatta

¹⁹⁹ Tez, a.g.e.,s.215-221.

IV. Murad döneminde kahvehaneler ‘dedikodu ve fitne ocağı’ sayılarak kapatılmış ve kahve içenlere ölüm cezası verilmiştir.²⁰⁰ Böylece 17. yüzyılda kahveye kötü anlamlar yüklenip, toplumsal düzeni bozduğunu söyleyerek dönemin fetvalarına konu olduğunu söyleyebiliriz. Ayrıca kahvenin Arapça’da ilk anlamının "şarap" olduğu da kaynaklarda geçer. Bu yüzden divan şiirinde kahve; rengi, şarapla kıyaslanması, keyif vermesi, şekli, itibariyle anılmıştır.²⁰¹ Ayrıca kahvenin yanında şekerli tatlılarla birlikte ikram edilmesi, uykuyu kaçırmaması, Yemen’den gelmesi, çekirdeği ve yapılış şekliyle beyitlere konu olmuştur.

İncelenen divanlara bakıldığında kahvenin sıklıkla geçtiğini görmekteyiz. Hatta yakın zamana kadar saz şairlerinin kahvehanelerde folklorik bir unsur olarak saz çaldığı bilinir. Ali Emîrî’nin de farklı bir beyitinde ‘ Kahvede Saz Çalmak’ sözünden bahseder.

Enderunlu Vâsıf, afyon içeni ağırlamak daha hafiftir ki gıdası bir fincan ağır kahve ve bir tütün basma aleti dumandır der:

Afyon-ḥ̣âr ağırlamak aḥafdır ki ğıdâsı

Bir fincan ağır ḳahve vü bir lûle dumandır (EVD, K. 28\27)

Bursalı İffe,t yine bir tatlı sonunda rakibin helvası gibi sevgilinin anber kokulu beni yenip dudağı şeker sevgili kahve verse demektedir:

Yenüp ḥabb-ı mu‘anber ḳahve virse yâr-i şekker-leb

Yine bir tatlı encâmında ḥalvâ-yı rakîb-âsâ (BİD, G. 8\3)

Antepli Aynî, kahve ve şarabı karşılaştırmaktadır. Saf şaraptır diye şekerli kahve verdi ama yâr bana akla kara ve kızıl renk etti demektedir:

Sükkerli ḳahve virdi mey-i nâbdır deyu

Reng itdi baña yâr sefid ü siyâh u sürh (AAD, G. 23\4)

Ali Emiri, keyif ve heves için ömrünü sarf etme. Kahveyi, şarabı ve tütünü bırak demektedir. Şair kahve, şarap ve tütün tüketenlerin ömürlerinin boş geçtiğini söyler:

²⁰⁰ Tez, a.g.e., s.226.

²⁰¹ Merve Kaya Kol, Klâsik Türk Şiirinde Kahvenin Edebi Serüvenine Dair, *Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, sayı:13, 2018, s.346-355.

‘Ömrü şarf eyleme keyf ü hevese

Kahve vü hāmır u duḥānı terk et (AED, G. 338\2)

Hersekli Arif Hikmet Bey, Mahmut Kemal Bey bir kahve yudumlarsa bey bu güne içmek ile can sıkıntısını uzaklaştırır demektedir:

Bir kahve nûş ederse de Mahmud Kemâl Bey

Etmez bu güne şürb ile def‘-i melâl bey (HAHBD, Mtl. 64)

3.4. Su (Âb, Mâ) Kevser, Zemzem

Su; oksijen ve hidrojen atomunun birleşmesiyle meydana gelen, tadı, rengi ve kokusunun olmadığı sıvı bir maddedir.²⁰² Su; hayatımızın “olmazsa olmazı” diye nitelendirdiğimiz, canlılar için en temel madde olan unsurlardandır. Canlıların yaşamına olumlu ya da olumsuz yön veren sıvılardan biridir. Ölçülen veriler gereği insan vücudunun % 63-70’i sudur. Bundan dolayı insanın 5 ya da 7 günden fazlası sıvı gıdalar tüketmeden yaşayabileceği olanaksızdır. Su, insanın sindiriminin düzenlenmesinde, gıdaların emilmesinde ve vücuttan atılmasında önemlidir.²⁰³

Bazı bilgilere göre “henüz bir şey yaratılmamışken, su vardı” cümlesi aslında her şeyin ilk halinin su olduğunu ifade eder. Hinduizmin metinlerinde bu şekilde söylenir. Ayrıca su için “yenilenme, arınma ve temizlenme, hayatın kaynağı” olarak söylemek doğru olur. Su, inançlara farklı ritüellerde arınma aracı olarak görülür. Bunlar: su serpmeye, yıkanma, abdest alma gibi. Bu tarz unsurlar incelendiğinde suyun inançlar etrafında toplandığı görülmektedir. İslâm inancına göre cennette ırmaklar vardır. Yağmurun gökten inmesi ilahî bir olaydır. Türkler de suyun temiz olmasına dikkat etmişler “arı sudan abdest almak” sözünü Dede Korkut gibi eserlerde kullanmışlardır. Yine “kanlı kanlı sular geçit versin” duasını etmişlerdir. Kaşgarlı Mahmut’un da suyla ilgili birçok sözü bulunmaktadır.²⁰⁴

²⁰²Fahrettin Göğüş, Hüseyin Bozkurt, Maden Suları, S.Ötleş ve E.Akçiçek(Ed.) , *İçecekler-Beslenme ve Sağlık*, Palme Yayıncılık, Ankara 2010, s.25.

²⁰³Ali Osman Karababa, Su ve Sağlık, S.Ötleş ve E.Akçiçek(Ed.) *İçecekler- Beslenme ve Sağlık*, Palme Yayıncılık, Ankara 2010, s.9.

²⁰⁴Fikret Türkmen, “Yer, yer değilken; su, su idi”: (Her şey suydur), N.Demir (Ed.),*Geleneksel Türk Sanatında ve Edebiyatımızda Su*, SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık, Ankara 2013, s.13-16.

Su için şiirlerde Arapça *mâ*, Farsça *âb*, *zülâl* de divan edebiyatındaki şiirlerde kullanılmıştır. Bazı şiirlerde de âb-ı hayât olan lezzetli ve tatlı su anlamında geçer. Âb-ı hayat için; âb-ı Hızır, âb-ı hayvân, âb-ı câvidânî, âb-ı İskender, âb-ı hurşit, çeşme-i hayât, çeşme-i hayvan gibi ibareler geçer. Kur'an-ı Kerim'de Enbiyâ Sûresi'nde "Ve canlı her şeyi sudan yarattık." ayetiyle ilk kayanağımızın su olduğunu söyler. Tasavufta su Tanrı (Bir'i)'yi ifade eder.²⁰⁵

Taranılan divanlarda ve divan şiirinde suyun çok sık geçtiği görülmektedir. Su benzetmelerde, deyim ve ataözlerinde, telmihte, âdetlerde, Kâbe'ye su götürmede, sebil ve çeşme yapımının yanı sıra; âşığın gözü için çeşme, gözyaşı ise gözden akan sudur. Ab-ı Revan (akarsu) sevgilinin boyudur. Hayat vermesi yönüyle sevgilinin dudağına, kesilmeden akması sebebiyle sevgilinin saçına benzetilir.²⁰⁶ Ayrıca Antepli Aynînin "Su ve Ateş" redifli gazeli, "Su İç" ve "Sen de Su İç" redifli tarihine; Şeref Hanım'ın da "Su" kelimesi geçen müseddesine rastlanılmıştır.

Âdile Sultan, ölmüş gönüle kavuşmanın ölümsüzlük suyunu içirip Allah'ın isimleriyle birlikte kullanarak yardım bahşetmektedir:

Mürde dile içirip Âb-ı Hayât-ı vaşlı

Yâ Hayy yâ Hayy yâ Kayyûm ihsân ü meded yâ Hayy (ASD, G. 173\4)

Divan şiirinde yer alan unsurlardan biri de su dağıtmaktır. Ayrıca su dağıtmak İslâm inancına göre sevabı büyük olan amellerden biridir. Enderunlu Vâsıf da "Amellerin en hayırlısı su dağıtmaktır." hadisini iştirip, her tarafa binlerce benzersiz çeşme yaptı demektedir:

Efzalü'l l-a 'mâl saķâü l-mâ hadîsin gûş edip

Yapdı her sûda hezârân çeşme-sâr-ı bî-misâl (EVD, Kt. 80\2)

Bursalı İffet, Hz. Muhammed'in parmağından su akıtma mucizesini işleyerek bu olaya telmihte bulunmuştur:

²⁰⁵ Ayşe Büyükyıldırım, Kültürümüzde ve Edebiyatımızda Su, N.Demir (Ed.), *Geleneksel Türk Sanatında ve Edebiyatımızda Su*, SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık, Ankara 2013, s.37-38-41.

²⁰⁶ H.Dilek Batislam, Divan Şiirinde Su ve Suyla İlgili Unsurlar, N.Demir (Ed.), *Geleneksel Türk Sanatında ve Edebiyatımızda Su*, SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık, Ankara 2013, s.43-44.

Parmağından bahş idüp aşhâba âb-ı Kevser'i

‘Ayn-ı Hızır’ı reşk ile zûlmetde pinhân eyledüñ (BİD, G. 60\2)

Ashâba Kevser suyu olan parmağından bahşedip Hızır’ın gözünü kıskanma ile karanlıkta gizledin.

Her şeyin ana unsuru olarak kabul edilen anâsır-ı erbâ’a yani dört unsur hava, su, ateş, toprak divan şiirinde çok işlenen konulardan biri olmuştur. Telmih sanatı yapılarak efsanevî ve mitolojik unsurlarla kaynaklarda yer verilmiştir.²⁰⁷ Antepli Aynî güzel koku ve aydınlık ve selsebîl ırmağı ve ruhani irfan bu yeni inşa edilmiş binaya toprak, su, ateş ve hava oldu demektedir:

‘Abîr ü nûr u cûy-ı selsebîl ü feyz-i rûhânî

Bu nev-bünyâda hâk ü âteş ü âb u hevâ oldu (AAD, Tah. 251\4)

Şeref Hanım, hasret vaktinin ayağına tûfân yağmuru su koyamaz; gözyaşıma ırmakları benzetemem demektedir:

Su koyamaz dem-i hasret ayagina tûfân

Sirişk-i çeşmime enhârî idemem teşbih (ŞHD, G.199\5)

Zemzem, Hz. Hacer’in oğlu Hz. İsmail’in ayağının altından çıkan sudur. Bu su çok aktığı için “zem zem” kelimesi söylenmiş ve suyun akması kesilmiştir. Müslümanlar için değeri yüksek bir hadisedir.²⁰⁸ Osman Nevres kırmızı kaleminden mürekkep saçılır sanma, şairlik yeteneğimin bulutu altın oluktan zemzem akıtır demektedir:

Saçılır sanma mürekkeb kalem-i sürhümden

Ebr-i tab‘ım akıdır altın olukdan zemzem (OND, K. 14\72)

Ali Emîrî ben aşk zemzemini Hz. Ebû Bekir’den içmişim. Alî’nin elinin kadehinden kevser suyu bulmuşum demektedir. Kadehten genelde içki içen divan şairleri bu kez kevser suyunu içmişlerdir:

İçmişim ben zemzem-i ‘aşkı yed-i Şiddîk’den

Sâğar-ı dest-i ‘Alî’de âb-ı kevser bulmuşum (AED, N. 6\30)

²⁰⁷ Batislam, *a.g.e.* , s.46.

²⁰⁸ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.1373.

Herseli Arif Hikmey Bey, kılıcın suyuyla Allah için beni gönlü tok olanlardan eyle.
Berekete susamışım ki ihsan çeşmesine geldim demektedir:

Âb-ı şemşîrinle dil-sîr et beni Allâh için

Teşne-i feyzim ki geldim çeşme-i ihsanına (HAHBD, Kt. 14\1)

Keçecizâde İzzet Molla, İskender su arayıp gezmiş iken şöhret ve şânını kuru bir engel ile almıştı demektedir:

Âb-ı hayvân arayıp gezmiş iken İskender

Kuru bir sedd ile almışdı hemân şöhret ü şân (KİMD, T. 5\4)

Yenişehirli Avni Bey; gözümden hasret gözyaşısı bir kararda akar çünkü denizde su ne artar ne de eksilir demektedir:

Çeşmimde eşk-i hasret akar bir karârda

Deryâda çünkü âb ne artar ne eksilir (YABD, G. 74\2)

3.4.1. Şekerli Su (Şeker-âb)

Su ve şekerin karıştırılması sonucu elde edilir. Şekerin tatlı olmasından dolayı enerji verdiği ya da hücreleri canlandırması gibi özellikleri mevcuttur. Aynı zamanda halk arasında herhangi bir şeyden korkan kişiye şekerli su yapıp içirtilir. Korkuya karşı iyi geldiği halk inanışında yaygındır.

Keçecizâde İzzet Molla, ağzım dudağının kırmızılığı ile şekerli su (şerbet) olmuş. Ayva tütünün sihri ikisi arasındakini yazdı demektedir:

Şeker-âb olmuş idi la‘l-i lebinle dehenim

Kıldı efsun-ı hatın beynehümâyı te‘lif (KİMD, G. 267\3)

3.4.2. Arpa suyu

Arpa suyu, içki yapımında ve hastaları tedavi etmek için yapılır. Tedavi etmek için şu şekilde yapılmaktadır; ilk önce bir kaptan arpalar dövülerek kabukları soyulur ve suda kaynatılarak süzülüp suyu içilir. İkincisi ise arpa dövülerek kabuğu ayıklanır, yıkandıktan sonra suda kaynamaya bırakılır. Belirli bir kıvamda gelince süzülerek

içerisine bal katılır ve pişirilir. Soğuk su ile ezilerek içilir. Sindirime yardımcı olur. Ayrıca öksürüğe iyi gelerek, uyku getirir.²⁰⁹

İncelenen divanlara bakıldığında arpa suyu sadece Keçecizâde İzzet Molla Divânı'nda geçmektedir. Molla Divânı'nda arpa suyundan şarapla birlikte bahseder. Molla beyitinde, dedikoducudan işittim ki tavşanın sûfisi şu arpa suyunu tavşan kanı şaraba katar demektedir:

Uzun kulakdan işitdim ki sûfi-i har-gûş

Şu arpa suyunu tavşan kanı şarâba katar (KİMD, F. 20)

3.5. Süt (Süd, Şîr)

Sütün besleyici özelliği yanında sağlık üzerinde de büyük etkisi vardır. D vitaminini barındıran süt, hastalıkların önlenmesinde önemli bir paya sahiptir. Bunlar; kalp krizi, kanser hastalığı, böbrek taşı oluşumudur. Hatta diyet yapma ve kilo kontrolünü sağlama açısından süt büyük ölçüde tüketilmektedir.²¹⁰

Süt; inek, manda, koyun, keçi gibi hayvanlardan elde edilmekle birlikte ülkemizde en çok süt inekten elde edilmektedir. Kımız da kısırak sütünden elde edilen Orta Asya'da tüketilen bir alkollü içecektir. Ayrıca süttten peynir, yağ, yoğurt gibi birçok ürün yapılmaktadır. Sütün yağlı ya da yağsız durumuna göre elde edilne peynir çeşitleri mevcuttur.²¹¹

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda süt gerçek anlamıyla kullanılmakla birlikte daha çok çocukların anne sütünden beslenmesi, şekerle birlikte anılması ve kimi beyitlerde benzetme unsuru olarak da ele alınmıştır. Ayrıca süt beyitlerde 'Sütten Ağzı Yanmak', 'Süt Dökmüş Kediye Dönmek' gibi birçok deyim ve atasözünde de geçmektedir.

²⁰⁹ Nuran Yıldırım, 14. Ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed) , *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.155.

²¹⁰ Harun Kesenkaş, Özer Kınık, Süt İçecekleri, S.Ötleş ve E.Akçiçek(Ed) , *İçecekler- Beslenme ve Sağlık*, Palme Yayıncılık, Ankara 2010, s.135-144.

²¹¹ Ayşe Baysal, Türk Mutfağında Kış Hazırlığı, K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay.,Ankara 2009, C.16, s.6.

Âdile Sultan, süt kuzusu yavruyu annesinden ayıranın felek olduğunu söylemektedir:

Süd kuzusu gibi koşkarken dehânından leben

Eyledi zâlim felek âgûş-ı mâderden cüdâ (ASD, Mer. 42\4)

Ağzından süt, süt kuzusu gibi kokarken; zalim felek annesinin kucağından ayrı eyledi.

Âdile Sultan'ın bu beyitini Muhammed Suresi'nde geçen ayetleri hatırlatmaktadır. Bu ayete göre, “Allah’a karşı gelmekten sakınanlara vâd edilen cennetin durumu şudur: “Orada bozulmayan su ırmakları, tadı değişmeyen süt ırmakları, içenlere zevk veren şarap ırmakları ve süzme bal ırmakları vardır.” Ayette dört tür ırmak geçmektedir. Bunlardan birisi de süt ırmaklarıdır. Âdile Sultan da cennet bağının gülleri işte bu yerde açılmış. Dört ırmaktır ağzından ne yüce süt akar demektir:

Bâğ-ı cennet gülleri açılmış işbu câyda

Çâr ırmağdır dehânından ne a'îlâ süt akar (ASD, G. 63\1)

Süt ve şeker çoğu kez beyitlerde birlikte geçmektedir. Bursalı İffet de anne memesinden çocuğuna süt ve şeker verse de kin ve kıskanlığın panzehirden bile daha beter olduğunu ifade eder :

Kuvve-i hıkd u hâsed zehr-i helâhilden beter

Virse de şîr ü şeker pistân-ı mâder fâ'ide (BİD, G. 111\5)

Anne memesi süt ve şeker verse (ne) fayda. Kin ve kıskançlığın gücü panzehri olmayan zehirden beter.

Antepli Aynî, ey bülbül! O goncanın çocuğunu ben kuş sütüyle beslemeye ne tatlılıkla beline getirsem demektir. Şair gazelinde ‘Kuş Sütüyle Beslemek’ deyimini kullanmıştır:

O tıfl-ı goncayı ben kuş südüyle beslemege

Ne tatlılıkla getirsem miyâna ey bülbül (AAD, G. 131\7)

Şeref Hanım, bir çocuk için yazdığı murabbasında ey gümüş tenli çocuk! Yat uyu, süt için sıkıntı çekme; İşte meme işte sen, çığlık atma ve inleme demektir :

Yat uyu çekme mihen

Süd için ey sîm-ten

İşte meme işte sen

İtme figân u bükâ (ŞHD, Mur. 8\2)

Osman Nevres gazelinde sütü, tuz ve balla birlikte kullanmıştır:

Gösterir her şey tabî'î mâye-i aşliyyesin

Milh alınmaz şîrden olmaz 'asel rîbâsdan (OND, G. 237\7)

Her şey yaratılış gereği aslın mayasını gösterir. Sütten tuz alınmaz, ilaçtan bal olmaz.

Ali Emîrî; ibadetten iki dünyanın lezzetinin kıymetini bul, dünyanın gerçek zevki ne süt ne şekerdendir demektedir:

Emîrî lezzet-i kevneyn-i kıymet bul 'ibâdetden

Hâkîkî zevkî dünyânın ne şîr u ne şekerdendir (AED, G.485\9)

Keçecizâde İzzet Molla'da süt ve şekeri birlikte kullanarak padişah Sultan Mahmut'la ifade etmektedir:

Eseri ceddine lutfuyla halâvet verdi

Zamm edip üstüne şîr ü şekeri Hân Mahmûd (KİMD, T. 6\6)

Hân Mahmûd üstüne süt ve şekeri ekleyerek eseri ceddine lütfuyla tatlılıkla verdi.

Yenişehirli Avni Bey de beyitinde süt ve şekeri birlikte kullanmıştır:

Tâzeler birbiriyle şîr ü şeker

Pîrlers nâîl-i leb-i dilber (YABD, M. 1\40)

3.5.1. Badem sütü

Badem sütüne Enderunlu Vâsîf Divanı'nda rastlanılmıştır. Şair, ey Vâsîf! Zamanın evlatlarını kötüleme geç, ilişme. Dilber çocuğu sev, mey iç, badem sütünü kayıtl etme demektedir:

Geç ilişme ta'n-ı ebnâ-yı zamâna Vâsîfâ

Tıfl-ı dilber sev mey iç kayd etme sūd-i bâdemi (EVD, G. 135\5)

3.6. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler

Her toplum bulunduğu coğrafya gereği kendisine sunulan imkânlarla şeker ya da nişastadan mayalı içkiler üretmiştir. Şarap gibi alkollü içeceklerin Sümerlilerden beri var olduğu bilinmektedir. Bu içecekler susuzluğun giderilmesinde kullanılmış ve suların içilemeyecek kadar pis oldukları yerlerde tüketilmiştir. İslâm dini şarap ve benzeri alkollü içecekleri haram kılmıştır.²¹²

Türkler at kültürüyle bir arada yaşadıklarından dolayı kısırak sütünün mayalanmasıyla oluşan, içerisinde fazla alkol bulunmayan ve ekşi olan içeceğe 'kımız' demişlerdir. Kımız, Türklerin bilinen en eski alkollü içeceğidir ve mayalanma sonucu oluşur. O dönemde kımızın yaşlılık ve dermansızlığa, hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir. Kımız özellikle Orta Asya Türkleri tarafından tüketilmiştir.²¹³

3.6.1. Şarap (Hamr, Duht-ı Rez, Sahbâ, Mey-i Nâb, Mül, Âb-ı Engûr, Bint-i 'İneb)

“Hamr” sözcüğü Arapça'da şarap anlamına gelmektedir. Üzüm suyunun mayalanması sonucu oluşan içkiye de şarap denilmiştir. Şarabın tarihi seyrine bakıldığında 6-8 bin yıl kadar eskiye gider. Asma bitkisinin meyvesinden elde edilen üzümün ana vatanı Anadolu'dur. İlk yapılan şaraplar ise toprağa gömülü testilerin içini üzüm suyuyla doldurmaları sonucu başlamıştır. İ.Ö. 4000'lerde Sümerler ve Mısırlıların, İ.Ö. 2000 yılında da Anadolu'da yaşayan Hititlerin şarap yaptıkları bilinmektedir. Hatta Hititler yaptıkları dinsel törenlerde şarap ve üzümü adak olarak tanrılara sunmuşlardır. Romalılarda da şarap değerli bir içecek olarak tüketilmiştir. Romalılar şarabı seyreltmek için içine deniz suyu katmışlar ve şarabı ballı, reçineli olarak içmeyi çok sevdikleri bilinmektedir. Şarabın bozulan bir içecek olup

²¹² Tez, a.g.e., s.23-37.

²¹³ Vefa Zat, *Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul 2002. s.52,55.

sirkeleşmesi nedeniyle mantarlı şişelere konulup şişenin hava alması engellenmiştir. İran'da şarap aynı şekilde söylendiği gibi mey ve bade olarak da geçmektedir. İslâm dininde şarap yasak olduğu için içilmesi uygun bulunmamıştır. Buna rağmen Abbasi, Emevi ve Osmanlı hanedanları tüketmişlerdir. Divan edebiyatında şarap önemli bir yere sahiptir. Özellikle Osmanlı aydınları Ömer Hayyam'ın şiirlerini ezberlemişlerdir. Eski Mısır'da hurmadan, üzümünden ve arpadan şaraplar yapıldığı bilinmektedir.²¹⁴

Dini ve mitolojik kaynaklarda ise şarabın icadıyla ilgili farklı görüşler vardır. Şarabı icat eden kişilerden birisi Anadolu ve Yunan mitlerinden geçen bir Yunan tanrısı olan Dionysos'tur. Dionysos, Naxia'ya gitmek için yola çıkar. Dinlenmek için oturduğunda ayaklarının ucunda bir bitki olduğunu görür ve bu bitki çok hoşuna gider. Bitkiyi alarak yetiştirmek ister. Bitkiyi kurumaması için muhafaza eder ve Naxia'ya gidince bitkiyi diker. Böylece ilk üzümler oluşmaya başlar ve şarap ortaya çıkmış olur. Diğer bir mit ise İran mitolojisine aittir. Onlara göre şarabın ve kadehin mucidi Cemşîd (Cem)'tir. Cem, Pişdâdiyan ailesinin dördüncü padişahıdır. Bin yıl yaşamış ve Şehname'de de yer verilmiştir. Av sırasında kuşun ayağına yılan dolandığını gören Cem zarar vermeden kuşun kurtarılmasını ister. Kurtarılan kuş kısa bir süre sonra birkaç tohumla birlikte geri döner. Bu tohumlar dikilerek üzüm elde edilir. Cem'e ağırlarına iyi geldiği söyleyen bir kadın üzerine Cem'de üzüm suyunu bekletir ve içer. Böylece şarap ortaya çıkmış olur. Diğer bir dini kaynak ise şarabın Hz. Nuh tarafından bulunduğu.²¹⁵

Şarap rengine göre kırmızı, beyaz ve pembe rengine olur. Armut, elma, vişne, kiraz, erik gibi meyvelerden fermantasyon yoluyla meyve şarapları elde edilir. Şarap üretiminde önemli noktalardan biri hasat vaktini doğru saptamaktır. Hasat erken yapıldığında alkol oranı düşük, geç yapıldığında ise asit oranı düşük şaraplar ortaya çıkmaktadır. Üzüm toplanıp geldikten sonra sapının ayrımı yapılır ve tanelerinin patlatılması için verilir. Kırmızı şarap üretmek için üzümler kabuklarıyla verilirken beyaz şarap da üzüm kabuk ve çekirdeğinden ayrılır.²¹⁶

²¹⁴ Tez, a.g.e.,s.23-36.

²¹⁵ Mustafa Yunus Gümüş-Cafer Mum, Klasik Türk Şiirinde Rint ve Şarap İlişkisi, *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt:8, sayı:16, 2018, s.109-138.

²¹⁶ Rakı Ansiklopedisi, "Şarap", Overtteam Yay. İstanbul 2010, s.511.

Klasik Türk edebiyatı metinlerinde şarap sarhoşluk vermesi, rengi, kokusu, imal edilişi, içindeki maddeler vb. konulardan dolayı teşbih unsurları kullanılarak beyitlerde sık işlenen konulardan biri olmuştur. Divan şiirinde şarap için başka kavramlar da kullanılmıştır. Bunlar; mey, dem, câm, bâde, ünnâb (güzel kokulu, kırmızı şarap), ayak, sâgar, piyâle, peymâne, âb-ı engür (üzüm suyu), bintü'l-ineb (üzümün kızı), duhter-i rez (üzümün kızı), arak, asîr (usâre), âteş-i seyyâle (akıcı ateş), bûze (boza), dîde-i horos (horoz gözü), dürd (tortu), evije (hâlis şarap), kandîd (şeker kamışı şarabı), kümeýt (siyaha çalan kırmızı şarap), lâý (tortu), müselles, nebîz (hurma şarabı), sahbâ(kırmızı şarap), rahîk (saf şarap), müdâm (cevheri şarap), selsâl (kolay içimli şarap), sırf (su katılmamış, katkısız), ukâr (kırmızı şarap), ümmü'l-habâis (kötülüklerin anası)'dir.²¹⁷

Âdile Sultan, dünyanın sıkıntısından kurtulup kendimi şaraba vereyim demektedir:

Olup âzâd derd-i 'âlemden

'Adile kendimi şarâba verem (ASD, G. 124\7)

Leylâ Hanım, can ve gönülden ney ve sazı dinleriz. Meyhanede eskimiş şarabı içeriz demektedir:

Ez-cân u gönül gûş ıderiz nây u rebâbı

Mey-hânede nûş eylemişiz köhne şarâbı (LHD, Trb. 6\6)

Bursalı İffet, taze gonca elde lale renkli kadeh ile gül renkli şarabı baygın bakışlı nergise sunmaya tutar demektedir:

Şunmaga nergis-i maḥmûra tutar gonca-i ter

Lâle-gûn sâgar ile elde şarâb-ı gül-fâm (BİD, K. 1\3)

Antepli Aynî, o kırmızı dudağın nâz sarhoşluğu verir mi hiç? Bir padişah ki şarap içmeye yasağı var demektedir:

Ol mest-i nâz bûse-i la'lin virür mi hiç

Bir pâdişeh ki nûş-ı şarâba yasağı var (AAD, G. 40\2)

Şeref Hanım, suyun kıymeti ile halis şarabın kıymeti katımda aynıdır. Gönülümde neşe yok, şarap kadehi nedir bilmem demektedir:

²¹⁷ Muhammet Nur Doğan, Divân Şiirinde “Şarap” Metaforları, *TDE Dergisi*, cilt.38, sayı:38, 2008, s.65-66.

Birdir ‘indimde mey-i nâb ile âbîñ kıymeti

Neş’e yok gönlümde bilmem sâgar-ı şahbâ nedir (ŞHD, G. 27\4)

Osman Nevres; gönül aşkın şarabını içtiği günden beri kadeh, şarap, sâki ve meyhanecinin esiridir demektedir:

Sahbâ-yı ‘aşkı içtiği günden berü göñül

Câm u şarâb u sâki vü hammâr esîridir (OND, G. 44\4)

Ali Emîrî, eğer ben bu dünyada şarap içmemiş olsam dahi her ân isyan rindiyim, günahımın sarhoşluğunun mestiyim demektedir:

Dem-â-dem mest-i ser-hoş-ı günâhım rind-i ‘işyânım

Bu dünyâda eğer ben içmemiş olsam dahi şahbâ (AED, K. 10\28)

Keçecizâde İzzet Molla; ta’assubunun ateşine dili, damağı yansın bırak ama şarap zâhidin ağzını sulandırır demektedir:

Yansın dili damağı ko nâr-ı ta’assuba

Anma şarâb zâhidin ağzın sulandırır (KİMD, G. 133\3)

3.6.1.1. Erguvan Şarabı (Şârab-ı Ergavân)

Erguvan kırmızıya yakın renkte bir çiçek olup şerbetinin sarhoşları ayılttığı, şarabının ise ferahlatıcı olduğunu söylenir. Ayrıca gam ve kederin giderilmesine yardımcı olduğu, zihni rahatlattığı ifade edilir. Beyitlerde “şarâb-ı erguvân, nihâl-i ergavan ve mey-i ergavân” olarak geçer. Renginden ötürü de sevgilinin yanağına, dudağına, yüzüne ve elbisesine; âşğın ise kanlı sinesi ve gözyaşına, kanlı okuna ve kılıcına, ateş, şarap gibi unsurlara teşbih edilir.²¹⁸

Şeref Hanım, meğer erguvan renkli şarapla büyüyüp gelişmiş. Onun için nergis dilberin gözü gibi sersem oldu demektedir:

Meger neşv ü nemâ bulmuş şarâb-ı ergavân ile

Anıñçün çeşm-i dilber gibi nergis pür-humâr oldı (ŞHD, K. 22\6)

²¹⁸ Bayram Ali Kaya, Klâsik Türk Şiirinde Şifâli Bitkiler Üzerine Bir Deneme, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi* 15, İstanbul 2015, s.275-276.

Yenişehirli Avni Bey, gel ey sâki! Sensiz kan ile dolmuş şarap küpleri yatar.
Erguvan şarabı derdinden zaferân renkli oldu diyerek kırmızımsı olan erguvan şarabının zaferan rengine döndüğünü söyler:

Gel ey sâkî ki sensiz hûn ile dolmuş yatar humlar

Şarâb-ı erguvânî za‘ferân-reng oldu derdinden (YABD, G. 277\6)

Osman Nevres, şarap şişesi erguvan renkli oldu çünkü ney orga âhenk kıldı demektedir:

Mînâ-yı mey oldu erguvân-reng

Çün kıldı ney erganûna âheng (OND, M. 18\466)

3.6.2. ‘Ara

Yaş üzüm sumasının ikinci kez imbikten damıtılmasıyla oluşur. Şarap Rakısı’nın anason olmadan yapılması ‘arak olarak nitelendirilmiştir. Rakı sözcüğünün, “Araki”, “Ariki” kelimelerinden türemiş olduğu bilinir. Amerika, Asya, Afrika ve Okyanusya’da damıtılmış içkilere ‘arak denmiştir. Rakı içen de eski dönemlerde “arak-nuş” olarak ifade edilmiştir. Osmanlılarda “arak resmi” adında rakılardan elde edilen vergi bulunmaktadır. 1842-1990 yılları arasında yirmi sekiz ansiklopedide ‘arak kelimesi bulunmuştur. Bunlardan incelenen bilgilere göre anasonlu veya anasonsuz şekilde damıtılmış içkiye ‘arak (rakı) denmiştir. Bir başka söylentiye göre de ‘Razaki’ adında iri, uzun, kalın, kabuklu ve taneli üzümünden yapılan anasonlu rakıya da dayandığı söylenir. Rakının ilk kez nerede ortaya çıktığı kesin olarak bilinmese de Osmanlı döneminde üretildiği Kanuni dönemindeki kaynaklarda tespit edilmiştir. Rakı, ‘Türk içkisi’ olarak da kaynaklarda geçmektedir.²¹⁹

Antepli Aynî, ey sâki! O gözleri sersemliği pek de sarhoş olmasın. Sen gül renkli rakıyı bâdeye karıştırma diyerek rakı ve bâde karşılaştırılmıştır:

Pek de mest olmasun ol dîdeleri maḥmûrum

Sâḫiyâ gül-‘arâkı bâdeye mezc eyleme sen (AAD, K. 5\18)

²¹⁹ Zat, *a.g.e.*, s.102-121-124.

Osman Nevres; gönül ayrılığın üzüntüsü ile hüznölüdür mey sun, ey sâki 'arak yangınıym art arda sun demektedir:

Ėam-ı firâķ ile maḥzûndur gönûl mey şun

'Araķ yangınıym sâķiyâ pey-â-pey şun (OND, G. 248\1)

Keçecizâde İzzet Molla, kadeh ve 'arak birbirine alışmasın mı? Elmâs konmasa fûye ışığını veremez demektedir:

Piyâle ile 'arak etmesin mi istînâs

Şu'â'ını veremez fûye konmasa elmâs (KİMD, G. 219\1)

Yenişehirli Avni Bey, ey Avni! Her devletin bir istilâ devri var. Hükmeden şimdi dünyaya rakı kadehinin devletidir demektedir:

Şimdi dehre devlet-i câm-ı araktır hükm eden

Avniyâ her devletin bir devr-i istilâsı var (YABD, G. 124\7)

3.6.3. Cur'a (Cür'a)

Yudumluk içki anlamında veya şarap gibi sıvı içeceklerin dibindeki son yudum olarak belirtilir. Divan şiirinde daha çok sevgili unsurlarıyla ilişkilendirilen cür'a öpücük, can, kadehin gözyaşı, âb-ı hayât gibi kelimelerle ilişkilendirilir.²²⁰

Âdile Sultan, aşkın kadehin cür'asını içen aklı delilik ile düzler demektedir:

Câm-ı 'aşkıñ cür'asını nuş eden

'Âķılı mecnûn ile yeksân eder (ASD, G. 62\7)

Leylâ Hanım, meyhanecinin cur'ası gibi yolunun toprağıyız. Biz toprak ile alçağız, meyhane kapısına düştük demektedir:

Hâk-i rehiyiz cur'a-şifat pîr-i muĖânıñ

Düşdük der-i mey-ḥâneye biz hâk ile pestiz (LHD, Trb. 6\3)

²²⁰ Cengiz, *a.g.e.* ,s.126.

Bursalı İffet, ilk mecliste meğer rind ile bir cür'a içtim. Ben o kadehin zevkini Mevlânâ'nın kadehinde buldum demektedir:

Meger rindân ile bir cür'a içdim bezm-i evvelde

O câmuñ zevkini mînâ-yı Mevlânâ'da buldum ben (BİD, G. 93\5)

Antepli Aynî, meyhaneciden bir iki cür'a ile feyz alıp Aynî bu meyhanede yıkılanı yaparız demektedir:

Feyz alup pîr-i muğândan bir iki cür'a ile

Bu harâbâtda 'Aynî yıkılanı yaparız (AAD, G. 68\5)

Ali Emîrî, bana eski zaman meclisinde cür'a içmek bir başka dünyada yerleşmek gibi hoş gelir demektedir:

Hoş gelir bir başka 'âlemde mukîm olmak baña

Cür'a-nüş-ı encümengâh-ı kâdîm olmak bana (AED, G. 101\1)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, dünya zenginliğini bir yarım cür'aya saymaz. Böyle şarap içen gurbet rindini gördün mü demektedir:

Saymaz gınâ-yı âlemi bir nîm cür'aya

Gördün mü böyle rind-i mey-âşâm-ı gurbeti (HAHBD, Nâ Tamam G. 38\3)

Keçecizâde İzzet Molla, bu meyhanenin bir yudum cür'aya neşesi değmez. Biz talih meclisine kadeh etmişlerdeniz demektedir:

Neş'esi değmez bu 'işrethânenin bir cür'aya

Biz sipihri bezmine peymâne etmişlerdeniz (KİMD, G. 182\2)

Yenişehirli Avni Bey, âh o meyhane ki şahlar bile içki dağıtandan yüz binlerce padişah taca cür'ayı isterler demektedir:

Âh o meyhâne ki şâhân bile sâkîsinden

Sad hezâr efsere bir cür'a şarâb isterler (YABD, G. 56\4)

3.6.4. Dem

Bir tür içkidir. Özellikle Bektaşilerin ve Bedreddinilerin dini törenlerinde ikram ettikleri kutsal içkiye denmektedir. Şarap daha yaygın olmakla birlikte bu törenlerde

özellikle bu içki türü kullanılmıştır.²²¹ “Demlenmek” ve “dem çekmek” anlamlarında da kullanılmaktadır.²²²

Şeref Hanım, efendim yanında bir dem çekilir mi? Bir de bin kere inleyen gönlüme üsteleme olmuş demektir:

Çekilir mi ser-i kûyundan efendim bir dem

Birde biñ kerre dil-i zârıma te’kîd olmuş (ŞHD, G. 77\2)

Keçecizâde İzzet Molla, Dedegân Hân Mahmûd taşlar içinde dedikçe feleği çekenin duası nâmına dem çeker demektir:

Dem çeker nâmına gül-bâng-keşân-ı eflâk

Hücerât içre dedikçe dedegân Hân Mahmûd (KİMD, T. 9\5)

3.6.5. Dolu (Tolu)

Kadehin dolması ile tolu tevriye sanatı yapılarak içki anlamında kullanılan bir sözcüktür.²²³

Âdile Sultan, gönlüm bir dolu mey kadehiyle ne olur açılsın. Sır perdesi eline kadeh alınca kalmaz demektir:

Gönlüm n’olur açılsın bir tolu câm-ı meyle

Çalmaz hicâb-ı râzım deste kadeh alınca (ASD, G. 145\3)

Antepli Aynî, ey sâkî! Minnetle dolu bir kadeh verdin bana. Sen beni yaptın ama yıkılmışlığımı düşün demektir:

Viridiñ baña ey sâkî minnetle tolu bir câm

Yapdñ beni sen ammâ vîrâneligim fehm it (AAD, G. 11\3)

²²¹ Rakı Ansiklopedisi, “Dem”, s.169.

²²² Akçay, *a.g.e.*, s.162.

²²³ Akçay, *a.g.e.*, s.62.

3.6.6. Dürd (Dürdî)

Ferit Devellioğlu sözlüğünde posa, tortu, çöküntü ve işe yaramayan kısım gibi anlamlara gelmektedir.²²⁴ İncelenen divanlarda genellikle şarabın dipte kalan tortusu anlamında kullanılmıştır.

Antepli Aynî, tecelli şarabının tortusu anlayış toprağıdır. Elest meclisinin feyiz sevinci anlayış kemeridir demektedir:

Dürd-i şahbâ-yı tecellî hâk-i idrâkimdedir

Neşve-i feyz-i elestî tâk-i idrâkimdedir (AAD, G. 58\1)

Osman Nevres, ayrığınla ben sensiz hayatı neylerim ki nağme gamdır, içmek içnedir, içki derttir, bâde zehirdir demektedir:

Neylerim sensiz hayâtı kim firâkıñla baña

Nağme gamdır nûş nîş ü dürd derd ü bâde sem (OND, K. 17\7)

Keçecizâde İzzet Molla; toprağımız Allah'ın aşk şarabının tortusudur, teyemmüme gerek var mıdır temiz bulunmuşuz demektedir:

Dürd-i şarâb-ı 'aşk-ı Hûdadır türâbımız

Hâcet midir teyemmüme tâhir bulunmuşuz (KİMD, G. 190\4)

3.6.7. Mey (Bâde)

Farsça'da şarap olarak geçen bir tür içkidir. Mey ve meyhane (içki içilen yer) divan şiirinde en çok işlenen konulardan biri olmuştur. Bâde, işret, câm-ı cem, deva, dem mey için kullanılan diğer isimlerdendir. Mey, divan şiirimizde gerçek anlamda kullanılmakla birlikte sarhoşluk vermesi yönüyle de tasavvufi olarak şiirlerde geçmektedir.²²⁵ Ayrıca mey divan şiirinde sevgilinin dudağı ve rengi açısından da benzerlik kurmaktadır.²²⁶

²²⁴ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.220.

²²⁵ Rakı Ansiklopedisi, "Mey", s.376-377.

²²⁶ Emin Özdemir, *Edebiyat Sözlüğü*, Bilgi Yayınevi, İstanbul 2014, s.254.

Enderunlu Vâsıf, her taraf meclis meclis bâde feyzinin dalgasından yeryüzünün her yeri kanlı ırmak gibi aynı renkte oldu demektedir:

Sû-be-su meclis-be-meclis mevc-i feyż-ı bâdeden

Çanlı ırmak gibi yek-reng oldu ‘arzuñ her yeri (EVD, K. 14\40)

Leylâ Hanım, tâ elest gününden beri mey içerek geldik. Sanmayın bizi görünen meyhanede sarhoşuz demektedir:

Tâ rûz-ı elestden beri mey nûş ide geldik

Şanmañ bizi zâhirdeki mey-ğânede mestiz (LHD, Trb. 6\2)

Bursalı İffet, seven ve sevgili ise arada ‘İffet ne belâ; bu kadar bolluk ile vahdet bâdesi mi olur demektedir:

Bu kadar kesret ile bâde-i vahdet mi olur

Cân u cânânunñ ise arada ‘İffet ne belâ (BİD, G. 9\7)

Antepli Aynî, ‘Aynî o küçük çocuğun kırmızı dudağını yine övdü. Bazen bâde ile bazen de şiir ile oynar demektedir:

‘Aynî yine medh itdi o tıflın leb-i lâ‘lin

Geh bâde ile gâhice eş‘âr ile oynar (AAD, G. 45\5)

Şeref Hanım, Muhammed Dede sâkînin kadehini ölüm badesinde görüp içti demektedir:

Bâde-i mergi göricek itdi nûş

Sâğar-ı sâķide Muhammed Dede (ŞHD, T. 97\6)

Osman Nevres, işin ehli olmayan âlim elbise süslemeyi bilmez. Elmas kadehten olmakla bâdenin rengi dönmez demektedir:

Eylemez nâ-ehli dânişmend tezyîn-i libâs

Rengi dönmez bâdeniñ olmağla câm elmâsdan (OND, G. 237\5)

Ali Emîrî; mey içerken itaat edenin kadehin yersiz değil, nazlı sevgilim sana şarap kadehi secde eder demektedir:

Mey içerken ser-furû[sı] sāğarıñ bî-câ değil

Secde eyler nâzenînim sāğar-ı şahbâ saña (AED, G. 120\5)

Keçecizâde İzzet Molla; ey edeb bağının goncası bâdeden pek açıldın, güller ağzını koklayıp bir renk alır korkarım demektedir:

Korkarım bir reng alır güller dehânın koklayıp

Pek açıldın bâdeden ey gonçe-i bâğ-ı edeb (KİMD, G. 24\3)

Yenişehirli Avni Bey; ne tabîat düzeni ne mizaç ölçülülüğü, mey olmasaydı eğer bizde sâbit olmazdı demektedir:

Mey olmasaydı eğer bizde sâbit olmazdı

Ne intizâm-ı tabîat ne i'tidâl mizâc (YABD, G. 34\3)

3.6.8. Müselles

Kaynatılarak ölçüsü üçte bir oranında düşürülen ve bununla birlikte alkol derecesi yüksetilen içkidir.²²⁷ Keçecizâde İzzet Molla, kavuşma bâdesinin mahmurluğu bu müsellesin temrenidir. Tahammül güç, şikâyet yakışksız cefâ okudur demektedir:

Bu peykân-ı müsellesdir humâr-ı bâde-i vuslat

Tahammül güç şikâyet nâ-revâ tîr-i cefâ müşkil (KİMD, G. 349\7)

Ali Emîrî, her içki meyhanesinde ve her safâ meclisinde rakı kadehi ve müselles kadeh devretmektedir demektedir:

Her meykede-i 'işret ü her bezm-i şafâda

Devr etmededir cām-ı 'arâk ke's-i müselles (AED, G. 352\2)

3.7. Şerbet

Şerbet, şekerin suda çözülmesine denir. Toplumumuz içecek zenginliği açısından önemli bir paya sahiptir. Bu içecek zenginliği içerisinde de şerbet büyük bir önem arz etmektedir. Şerbet genelde yemek öğünlerinde içilir ve serinletici özelliğiyle dikkat çeker. Hatta eskiden köşk ve saraylarda şerbetler özel ibriklerle ikram

²²⁷ Akçay, *a.g.e.*, s.166.

edilmiştir. Anadolu’da şerbet, Ramazan sofralarında, doğumlardan sonra, tatil gezintilerinde, düğünlerde, misafir ağırlama gibi birçok yerde ikram edilmiştir. Şerbetler evin hanımı tarafından yapıldığı gibi sokaklarda da şekerlemeci dükkânlarında satılırdı. Bu dükkânlarda hazırlanan şerbetler cam şerbetliklere doldurulup soğuk ve buzlu şekilde satılmıştır. Şerbet doldurulacağı zaman cam şerbetliğin dibindeki musluk açılır oradan bardağa doldurulur. Bu satılan şerbetlerde en meşhuru demirhindi şerbetidir. 18.yüzyılda Osmanlı’da birçok şerbet dükkânının olduğu ve bu şerbetlerin genellikle şeker, su ve üzümünden yapıp soğuk olarak sokaklarda satıldığı bilinir. Şerbetler; limonata, portakal, turunç şeftali, erik, badem şerbeti, gül, menekşe, yasemin, nar, kıızılcık, çilek, vişne, koruk, keçiboynuzu, demirhindi’dir. Ahi birliklerinde ‘şerbetçiyan’ adıyla esnaf birlikleri de yer almaktadır.²²⁸

11.yüzyılda Kaşgarlı Mahmut “üzümünden şıra yapıldığını ve kayısıdan da şerbet” elde edildiğini söyler. 13.yüzyılda da Selçuklular döneminde de şeker ve bal şerbetinin içildiği bilinir. Mevlana: “şerbet, hamam ve sema”yı hayatta en çok sevdiği üç şey olarak telaffuz eder. “Ecel şerbeti içmek”, “şeker gibi”, “kıızılcık şerbeti içmek”, “nabza göre şerbet vermek”, “şerbet içmek” gibi inanış ve deyimler sayesinde de biz şerbetin toplumumuzda ne kadar değerli ve yaygın olduğunu görmüş oluyoruz.²²⁹

Şerbet, şiirimizde lezzetli ve tatlı olmasından dolayı sevgilinin sözüne ve dudağına teşbih edilir. Ayrıca şehadet şerbeti gibi ağız, deva, ilaç, lütuf, aşk unsurları ile de benzerlik ilişkisi kurulur.²³⁰ Beyitlerde şarapla birlikte de kullanıldığı görülmektedir. Taranılan divanlarda şerbet kavramına çok rastlanılmakla birlikte şerbet çeşitleri olan akide şekeri şerbetine, al şerbetine, bal şerbetine, gül şerbetine, kuzukulağı şerbetine, şeker şerbetine, şıraya ve vişne şurubu şerbetine rastlanılmıştır.

Enderunlu Vâsıf, Hipokrat hakîmi efkâr anlayışının cevherini fakirlik hastasına dinâr şerbetinin ilâcı eder demektedir:

Cevher-i derrâk-i efkârını Buğra-ı hakîm

²²⁸ Eren Akçiçek, Şerbetler, S.Ötleş ve E.Akçiçek (Ed.),*İçecekler-Beslenme ve Sağlık*, Palme Yayıncılık, Ankara 2010, s.267-272.

²²⁹ Yahya Özdoğan, Nermin Işık, Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet , 8. *Icanas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara 2007, cilt:3, s.1061-1063.

²³⁰ Saral, a.g.e. , s.168.

Hasta-i faḡra ‘ilâc-ı şerbet-i dinâr eder (EVD, K. 26\58)

Leylâ Hanım, zamanın sâkîsi kadehe bedel gurbette bana kase kase zehirli şerbeti sundu âh demektedir:

Şâḡî-i dehr câma bedel kâse kâse âh

Ġurbetde şundi baña zehir-nâk şerbeti (LHD, Trb. 4\8)

Antepli Aynî, üzümün kızı içki meclisine ayak bastığı zaman ey sâkî bize kase kase şerbet geldi demektedir:

‘Âlem-i âba ayak başdığı dem duḡter-i rez

Sâḡiyâ kâse-be-kâse biz şerbet geldi (AAD, G. 211\3)

Osman Nevres, ölüm şerbeti onun çâresini etsin yoksa çok hasetçi insana merhem fayda vermez demektedir:

Şerbet-i merg anıñ çâresin etsin yoḡsa

Sûd vermez ebedâ merd-i ḡasûda merhem (OND, K.14\40)

Ali Emîrî, kahır zehri ile hasta olan kötü bahtlı düşmanları ecel kadehinin şerbetinden başka derman bulunmaz demektedir:

Sem-i ḡahrıñ ile bîmâr olan a‘dâ-yı bed-baḡtıñ

Bulunmaz şerbet-i cām-ı ecelden başқа dermânı (AED, K. 21\55)

Keçecizâde İzzet Molla, Kandehâr mısırı tatlı dilli edip şerbetine şöhret vermiş demektedir:

Mısırı edip tatlı dili Kandehâr

Şerbetine vermiş idi iştiḡâr (KİMD, Manzûm Hikâye, 1\3)

Yenişehirli Avni Bey, dudağının hayat suyunu şerbetle kıyas eden Hızır peygamber olursa bile kederlidir der:

Âb-ı hayât-ı la‘lini şerbet kıyas eden

Hızır-ı nebî olursa bile telh-kâmdır (YABD, Nazm-ı Perîşân\16)

3.7.1. Akide Şekeri Şerbeti (‘Akîde Şerbeti)

Akide sözcüğü Arapça ‘ağda’ kelimesinden türemiştir.²³¹ Akide şekeri ise sünnet, mevlit gibi törenlerde dağıtılan bir tür şekerdir. Bu şekerden de şerbet yapıldığı düşünülmektedir. Sadece bu şerbet türüne Antepli Aynî Divanı’nda rastlanılmıştır.

Antepli Aynî akide şekerinin şaraptan damladığını, bunun da sevgilinin dudağındaki tatlılık ile ilişki kurduğunu ifade eder:

Ṭamlar ‘akîde şerbeti la‘l-i müzâbdan

Sâķî-i bezmîñ öyle ki şîrîn dudağı var (AAD, G. 40\6)

Akide şerbeti şaraptan damlar, meclisin sâķisi öyle ki tatlı bir dudağı var.

3.7.2. Âl Şerbeti

Bu şerbet bir kadının doğum yaptıktan sonra tebrik etmek, sütünün bol olmasını sağlamak ya da bebeğin sağlıklı büyümesini sağlamak amacıyla yapılan “Loğusa Şerbeti”dir. Ayrıca bu şerbete renginin kırmızı oluşundan dolayı da ‘Kırmızı Şerbet’ adı verilir.²³²

Keçecizâde İzzet Molla, hayâlinin ev sahibi gözyaşını âl şerbeti etti. Onun gözbebeği misafiri bana verdi demektedir:

Sirişki şerbet-i âl etdi mîzbân-ı hayâl

Müsâfirin bana verdi o merdüm-i dîde (KİMD, G. 495\2)

3.7.3. Bal Şerbeti (Şerbet-i şehd-âbe)

Erkek arıların balıyla yapılan bu şerbetin içerisine su ilave edilir ve bal içinde kaybolana kadar iyice karıştırılır. Bu karışımın içerisine limon tuzu eklenerek ekşimsi bir tat alması sağlanır. Genellikle bu şerbet, arısı olan aileler tarafından yapılır ve gelen konuklara ikram edilir. Sivas’ta eskiden cami ziyaretlerinde kapının

²³¹ Tez, a.g.e. , s.280.

²³² Özdoğan, Işık, a.g.e., s.1071.

girişinde bu şerbetin görevli tarafından misafirlere ikram edildiği de söylenmektedir.²³³

Antepli Aynî; tatlı nazmım benim, o kadar lezzet saçan kim! Bal şerbeti güneşin (sevgilinin) tükürüğüdür demektedir:

Lezzet-efşân ol kadar kim nazm-ı şîrinim benim

Şerbet-i şehd-âbe ağzında lu'âb-ı âfîtab (AAD, K. 9\40)

Keçecizâde İzzet Molla, köleler bal şerbeti ve şekeri çeşme yaptıkça Mahmûd Hân'ın ömrü su gibi çok fazla olsun demektedir:

Mahmûd Hânın olsun su gibi 'ömrü efzûn

Etdikçe bendegânı şehd-âb ü kandi çeşme (KİMD, T. 221\1)

3.7.4. Gül Şerbeti

Yaz mevsimi geldiğinde gülün pembe yapraklarından elde edilen bir şerbet türüdür. Yıkanan gül yaprakları bir şişeye konularak içine su ile birlikte limon tuzu eklenerek şişe kapatılır. Belirli bir zaman geçip güneşte bekletilen gülün rengi koyulaşır ve güldeki esans suya geçer. Şekerli suya hazırlanan şişedeki gül suyundan az miktarda konularak gül şerbeti hazırlanmış olur.²³⁴

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda gül şerbeti ilk anlamıyla kullanılmakla birlikte sevgilinin dudağına benzetilerek rengi, kokusu ve tadıyla beyitlerde geçmektedir. Enderunlu Vâsıf, saf lezzetin şekerinin kokusu hoş, rengi güzel; güya dudağın bu hâl ile anberin gül şerbetidir diye teşbih yapar:

Lezzet-i kand-ı muşaffâ bûyu hoş rengi latîf

'Anberîn gül şerbeti gûyâ lebûn bu hâl ile (EVD, K. 21\5)

²³³ Fatma Pekşen, Divriği'de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü, K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay. Ankara 2009, C. 16, s.64.

²³⁴ Akçiçek, a.g.e., s.278.

Keçecizâde İzzet Molla, dudağının hâyali hâline keyif verir. Amber tanesi gül şerbetiyle neşelenir:

La‘lin hayâli keyf verir fikr-i hâline

Gül şerbetiyle neş‘elenir habb-ı ‘anberîn (KİMD, G. 387\4)

3.7.5. Kuzukulağı Şerbeti (Hummâz\Hummaş şerbeti)

Kuzukulağı şerbetine Enderunlu Vâsıf Divanı’da rastlanılmıştır. Vâsıf, bu davamı inkâr eden biri varsa beri gelsin; işte kuzukulağı şerbeti işte bu tatlı ırmak demektedir:

Varsa bu da‘vâmı inkâr eyleyen gelsin beri

İşte hummâz şerbeti işte bu şîrîn cûy-bâr (EVD, Kt. 34\12)

3.7.6. Şeker Şerbeti (Şerbet-i kıand)

Şeker suda çözüldükten sonra koyu olan kısma şurup, sulu olan kısma ise şerbet denir. Sulu olan bu şerbete şeker şerbeti ya da şeker şurubu adı verilir.²³⁵ Taranılan divanlarda şeker şerbetine Enderunlu Vâsıf, Antepli Aynî, Osman Nevres ve Yenişehirli Avni Bey Divanlarında rastlanılmıştır.

Enderunlu Vâsıf, şeker şerbeti ile sindirip onu işiterek hâlâ bu tatlı ırmağa Kande-hâr’ın padişahı susamıştır demektedir:

Şerbet-i kıand ile hem-hazm olduğın gûş eyleyip

Teşnedir hâlâ bu şîrîn cûya şâh-ı Kande-hâr (EVD, Kt. 34\11)

Antepli Aynî, şarabın içerisine bilerek şeker şerbeti kattığını ifade etmektedir:

Hem-çâşni-i bûs-ı lebiñ olmadı sâkî

Katdım mey-i nâb içre şeker şerbeti maşsûş (AAD, G. 102\4)

²³⁵ Mehmet Sarioğlu, Gülhan Cevizkaya, *Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler*, SOBİAD, 2016, s.238.

Osman Nevres, tatlı uyku ve şeker şerbeti arasında kafiye unsuru sağlayarak Civân'ın Perî'ye şeker şerbeti sunduğunu söyler:

Geh la'lin edip Civân şeker-ğand

'Arz etdi Perî'ye şerbet-i khand (OND, M. 443)

Yenişehirli Avni Bey, şeker şerbeti ile şarabı karşılaştırır ve şeker şerbeti yerine her zaman şarap içmesi gerektiğini ifade eder :

Ey dil ne şeker şerbeti nûş eyle, ne âb iç

Her gâh şarâb iç

Zâhid seni men'etse dahi etme hicâb iç

Hiç verme cevâb iç (YABD, Mûs. 36\1)

3.7.7. Şîrâ (Şîre)

Türkçe sözlükte mayalanmamış üzüm suyu olarak geçer.²³⁶ Şîranın sadece üzümden yapıldığı ifade edilse de farklı meyvelerden yapılan türleri de mevcuttur.²³⁷ Osman Nevres, Nevres aşkın meclisinin gönül şenliği var ise can verir. Hayat suyu üzüm şîrasına karıştırılmış eder:

Cân verir Nevres şafâsı bezm-i 'aşkıñ var ise

Âb-ı hayvân mezc olunmuş şîre-i engûruna (OND, G. 266\8)

Keçecizâde İzzet Molla; kol oğlanı sana keyif yaparken haber vermeyeceğini, Efendi Çizmecinin eskimiş şîrâsına bak diye söyler:

Kol oğlanı sana keyfiyyetin haber vermez

Efendi Çizmecinin eskimiş şîrâsına bak (KİMD, G. 288\5)

²³⁶ TDK, a.g.e., s. 1865.

²³⁷ Saral, a.g.e., s.172.

3.7.8. Vişne Şurubu \ Şerbeti (Vişnâb)

Suyun, toz şekerin, vişne suyu ve limon suyunun bir kapta karıştırılması sonucu elde edilen bir şerbet türüdür. ²³⁸ Taranılan divanlarda bu şerbet türüne Enderunlu Vâsıf Divanı ve Leylâ Hanım Divanı'nda rastlanılmıştır.

Enderunlu Vâsıf, dudağının kadehini kim içerse sevgiliyi dem çeker. İnsanı vişne şerbeti sarhoş eder mi ne dersiniz demektedir:

Kim nûş ederse câm-ı lebi yârı dem çeker

Sarhoş eder mi âdemi vişnâb ne dersiñiz (EVD, G. 54\6)

Leylâ Hanım, sâkî sarhoşlardan bir öpücüğü bize esirgeme. Cömertlik et bize, bir damla vişne şerbeti sun der:

Bir bûse dirîğ eyleme mestâneleriñden

Sâkî kerem it şun bize bir kaçre-i vişnâb (LHD, G. 13\3)

²³⁸ Özdoğan, Işık, *a.g.e.* , s.1071.

4. BÖLÜM :MUTFAK VE MUTFAK EŞYALARI

4.1. Mutfak(Maṭbah)

Arapça *matbah* kelimesinden gelen mutfak sözcüğü, Türkçe sözlükte yemek pişirilen yer olarak geçer.²³⁹ Mutfak tarihi ateşin bulunmasıyla başlatılır. Ateş uygarlıklarda; yakma, ısıtma, aydınlatma, pişirme, avlama, çanak-çömlek yapma, haberleşme gibi daha nice işlemlerde kullanılmıştır. İlk mutfak benzeri yapılanmalara İ.Ö. 7700’lerde rastlanır. En eski kültür merkezleri içerisinde yer alan Ürdün Vadisi’ndeki Jericho ve Konya’daki Çatalhöyük’te rastlanılmıştır. Bu ilk yapılanmaların kerpiçten yapıldığı ve içerisinde ocak taşlarının bulunduğu ifade edilmektedir. Eski zamanlarda evin bir bölümünde mutfak oluşturmanın paraya ve zengin kültüre dayandığını söylemek gerekir. Zira Yunan uygarlığında zengin aileler için ayrı bir mutfak oluşturulmuş, Eski Roma’da da alt kesimler ortak mutfaklar kullanmışlardır. Eski dönemlerdeki mutfak gereçleri ise şöyledir: ocak, soba, kuzine, fırın, mangal, hamur leğeni, maltız, oklava, şiş, havan, sini, tepsi, kazan, testi, küp, çömlek, sürahi, tencere, tava, tas, kepçe, tahta kaşık, sahan, küfe vb. gereçlerdir.²⁴⁰

Osmanlı Devleti’nde mutfak kültürü fazlaca önemsenmiş ve mutfak farklı isimlerle anılmıştır. Osmanlıdaki ‘Saray Mutfacı’ örgütlenmesi Fatih zamanında Topkapı sarayında *Matbah-ı Âmire Emâneti* adıyla kurulmuştur. Bu birim mutfacının idarî yapısını oluşturmaktadır.²⁴¹

Âdile Sultan, iyi bir eğitim görmüş kadın şairlerimizdendir. Kendisi ilme, bilgiye önem vermiştir. Bu beyitte Âdile Sultan; irşâd yolunun âdabının çilesi nazdır, cilvedir. Aşk ocağının, mutfacının kapısı fakir sığınağıdır der:

Çillesi cilvedir âdab-ı tarîkı irşâd

Maṭbah-ı ‘aşş ocağı bâbı melâz-ı fuṣarâ (ASD, K. 9\44)

²³⁹ TDK, *a.g.e.* , s.1425.

²⁴⁰ Tez, *a.g.e.* ,s.107-109.

²⁴¹ Arif Bilgin, Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.) , *Türk Mutfacı* , Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.72.

Matbah-ı âmîre Osmanlı'da saray mutfağı olarak geçmektedir. En güzel yiyecek ve içecekler burada pişirilmektedir. Enderunlu Vâsîf da saray mutfağı kara kullukçu Kubad, kerem ve cömertliği bol olan çeşmelerin su dağıtanı da Şâpûr'dur der:

Matbah-ı âmiresine kıra kullukçu Kubâd

Çeşme-sâr-ı kerem ü cûdına sakka Şâpûr (EVD, Kt. 52\4)

Leylâ Hanım, mutfağı benzetme unsuru olarak ele almıştır. Gam meclisinde içip gözyaşımı ciğer kebâbı kıldım, gönül mutfağında ocağımy ayrılığınla tutuşturdum demektedir:

Bezm-i gâmda nûş idüp eşkim ciğer kıldım kebâb

Matbah-ı dilde firâkıñla tutuşturdum ocağ (LHD, G. 55\3)

Divan şiirinde Behrâm-ı Çûpî savaşı ve kahraman olarak geçer. Feridun da Dahhâk'ı yendiğı için adaleti temsil eden kişı olarak beyitlerde yer verilir. Şair, Behrâm Çûpî'yi mutfağında oduncu yapardım. Dergâhının kapıcısı Feridun ruhlu olsa uygundur demektedir:

İderdim matbahında hîme-keş Behrâm-ı Çûpî'yi

Sezâ dergâhının rûh-ı Ferîdûn olsa der-bânı (BİD, K. 2\11)

Aynî; mutfağın içinde olan yiyecek cennet yemeğidir, suyunda tüm susamışlara Kevser suyu var demektedir:

Derûn-ı matbahında ekl olan cennet ta'âmıdır

Şuyunda âb-ı Kevser lezzeti var cümle atşâna (AAD, K. 10\61)

Mutfak kâtibi, mutfağın masraflarıyla ilgilenen kişilerden biridir. Şair; Enderûnda mutfak kâtibi o olgunluğa erişmiş ansızın vebâ hastalığı ateşiyile hayat kanununu yaktı âh! demektedir:

Enderûnda kâtib-i matbah o mîr-i kâmilîñ

Nâgehân nâr-ı vebâ kânûn-ı 'ömrin yakdı âh (AAD, T. 510\1)

Şeref Hanım, Mevlanâ Celâleddîn-i Rûmî'nin ekmeği hizmetkârların cömertlik mutfağında gözü, gönlü tok eder demektir:

Maṭbah-ı cûdunda ider sîr-çeşm

Bendelerin ni'met-i Monlâ-yı Rûm (ŞHD, K. 6\12)

Hersekli Ârif Hikmet, İslâm dininin başı yâ Hüseyin bin Alî lütuf mutfağında kırıntı toplayan büyük ermiştir demektir:

Rîze-çîn-i matbah-ı lütfun kibâr-ı evliyâ

Server-i dîn-i mübînsin yâ Hüseyin bin Alî (HAHBD, K. 4)

İzzet Molla mutfak kavramını Mevlana üzerinden anlatmıştır. Hz. Mevlana'nın; 'Hamdım, piştim, yandım.' sözüyle hem mutfaktan bahsetmekte hem de insanın yanmadan pişip olgunlaşamayacağını anlatmaktadır. Şair de eğer Mevlânâ mutfağında yanarsan, göğsünde ızdırâbın ateşi olmaz demektir:

Matbah-ı Monlâda yanarsan eger

Sînede olmaz kabes-i ıztırâb (KİMD, G. 7/362)

4.2. Mutfak Eşyaları

Tarih öncesi devirlerde başlayan mutfak kültürü insanların mutfak aletleri oluşturmalarına neden olmuştur. M.Ö. 1700-2000'lerde Androva kültürünün mezar taşlarında yemek kaplarıyla birlikte taştan yapılma kaşıklar ortaya çıkmıştır. Hunlar döneminde kulplu tunç kazanlar, ağaç eşyalar ve çatal şeklinde kullanılan çubuklar bulunmuştur. Göktürkler döneminde de çanaklar, kulplu testiler, fincanlar, basık ve kulplu güveç kapları gibi aletler tespit edilmiştir. Ayrıca Türkler gümüşten ve altından mutfak gereçleri yapıp kullanmışlardır. Selçuklular döneminde kullanılan sahan, tepsi, maşrapa, kase, sini, tepsi, tabak gibi aletlerin kullanım ve saklama amaçlı olarak daha çok bakırdan yapılmıştır. Osmanlı Devleti zamanında ise 14. ve 17. yıllar arasında mutfak kültüründe büyük gelişmeler olmuş, mutfak eşyalarında çeşitlenmeler görülmüştür. Bunlar: üsküre, çanak, bardak, kuze, ibrik, leğen, buhurdan, gülabdan, kavanoz, sürahi, fincan ve fincan tabağı, zemzemiye, tatlı

tabağı, ibrik, çanak, şerbet kasesi, hoşâb kasesi gibi daha birçok ürün vardır. Tanzimat sonrası dönemde yemek için ayrı oda ve salonlar kullanılmış, yemek servisleri ise ayrı tabaklardan yapılmıştır.²⁴²

19.yüzyılda Osmanlı kültüründe daha önceki dönemlerde görülmeyen ithal sofa takımları, yeni pişirme yöntemleri gibi farklı âdetler ortaya çıkmıştı. II. Mahmud döneminde başlayan Batı etkisi mutfak kültüründe de kendini göstermiş, çatal ve bıçak kullanma özelliği bu dönemde gelmiştir.²⁴³

4.2.1. Bardak (Bardağ)

Toprak, porselen, metal ve camdan yapılan; içerisine su, şerbet gibi içeceklerin konulduğu kaptır.²⁴⁴ Şiirlerde çok sık geçmeyen bardak divan şiirinde sevgilinin dudaklarıyla, âşığın gözyaşlarıyla ve içine su ya da şerbet konulması yönüyle ilişkilendirilir.²⁴⁵

Vâsıf, feleğe suyu çıktı sonra yere yüksekten yağmur gibi rıza suyu bardak bardak oldu demektedir:

Çıkdı âbı feleke soñra yere bâlâdan

Oldu bârân gibi rîzan şuyu bardağ bardağ (EVD, Kt. 51\10)

Şeref Hanım beyitinde bardak kelimesini su ve şerbet gibi sıvı gıdaların içilmesi yönüyle kullanmıştır:

Helâl ü ‘aşk u sıhhat olsun işte bardağ âmâde

Diler şu iç diler şerbet dilerseñ kanım iç cânâ (ŞHD, B. 8)

Ey Sevgili! Dilersen su iç dilersen şerbet dilersen kanımı iç. Helâl, aşk ve sıhhat olsun işte bardak hazır.

²⁴² Asiye Figen Kalkan, Divanü Lügati't Türk'teki Mutfak Gereçleri, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.4-6.

²⁴³ Samancı (2006), s.185.

²⁴⁴ Işın, *a.g.e.* , s.49.

²⁴⁵ Saral, *a.g.e.* , s. 174.

4.2.2. Bıçak

Divanü Lügati't Türk'te '*bıçek*' şeklinde geçen bıçak, Türklerin demiri keşfetmesiyle ortaya çıkmıştır.²⁴⁶ Eski dönemlerde bıçak sofralarda yer alan bir mutfak aleti değildir. Daha çok mutfakta kullanılan bir araçtır. Bıçaklar fonksiyonlarına göre isimler almışlardır: kurban bıçağı, kıyma bıçağı, meyve bıçağı, et bıçağı, köfteci bıçağı gibi. Bıçakların daha iyi kesmesi için de bilenmesi gerekmektedir. Bunlar masat ve Mekkî bileğü'dür. Bıçak için kayıtlarda 15.yüzyılda Eflak, 16. ve 17. yüzyılda Engürüs ve 18. yüzyılda Macar bıçağı adı verilen bıçaklar kullanılmış hatta Fatih Sultan Mehmet Tokat'tan Eflak bıçağı satın almıştır.²⁴⁷

Divan edebiyatında ve taranılan divanlarda bıçak gerçek anlamıyla kullanılmakla birlikte sevgilinin bakışları, kirpikleri ve gamzesiyle tasavvur edilir. Ayrıca taranılan divanlarda "Ağzını Bıçak Açmamak" ve "Kanlı Bıçaklı Olmak" gibi deyimlere rastlanılmıştır.

Enderunlu Vâsıf, bıçak kelimesini kul olup inanmayaları kesmesi için kullanmıştır:

Gerdenünde beklesin beñler mişâli kıra gûl

Çeşm-i Tatar'uñla kıl sâ mân-ı 'uşşâkı çapûl

Kes bıçağın ile bu çağında kim olmazsa kıl

Hañcer-i gamzeñle öldür verme rây Devlet-girây (EVD, Mur. 160\2.

Bursalı İffet fitneye sebep olan şey sevgilinin belinin kıskançlığıyla bıçağıdır, güzeller hep bu hançere düştüler sebep olan bu çağındır demektedir:

Sebeb bu fitneye reşk-i miyânuñla bu çağındur

Güzeller düşdiler hep hançere bâ'is bu çağındur (BİD, G. 28\1)

Antepli Aynî, cân ve cânân dünyasına güneş misali altın bıçağı, elmas hançeri verdi demektedir:

²⁴⁶ Feridun Tekin, Fergana Ağızlarının Bıçak\Bıçakçılıkla İlgili Söz Varlığı, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.191.

²⁴⁷ Arif Bilgin, Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.), *Türk Mutfacı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.291.

Zerrîn bıçağı hançer-i elmâsı virdi fer

Cân u cenân cihânına mânend-i âfitâb (AAD, G. 8\2)

4.2.3. Çanak (Çömlek, Sifâl)

Çanak; yayvan toprak kap, çömlek; içerisinde yemek pişirilen ve yiyeceklerin saklandığı topraktan yapılan bir kap, sifal ise yine topraktan yapılan kap olarak sözlükte geçmektedir.²⁴⁸

Bursalı İffet, ey ‘İffet yeni sevgili ile Eski Kaplıca kasrında testiler maden olmaz ise bir çînî çanak olsa demektir:

Yeñi yâr ile Eski Kapluca kasrında ey ‘İffet

Sebûlar ma‘den olmaz ise bir çînî sifâl olsa (BİD, G. 106\5)

Osman Nevres, eskimiş çanağın sûreti meclis toprağına düşse o âlemin padişahı ki âlemi gösterenin aynası olur demektir:

Ol şeh-i ‘âlem k’olur âyîne-i ‘âlem-nümâ

Düşse hâk-i bezmine köhne sifâliñ şûreti (OND, K. 1\13)

Ali Emîrî, o Cem mizaçlı vezir ve Cemşid eser kim? Güneş meclisinin eskimiş çanağı olamaz demektir:

Ol âşaf-ı Cem-meşreb ü Cemşid-eser kim

Hurşid olamaz meclisiniñ köhne sifâli (AED, K. 51\2)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, aşk elinin susamış gönlü yine parça parça olsa güneş çeşmesinin çanağı damla su almaz demektir:

Çâk çâk olsa yine dil-teşnegân-ı dest-i aşk

Katre âb almaz sifâl-i çeşme-i hurşidden (HAHBD, G. 122\3)

²⁴⁸ Işın, *a.g.e.* , s. 75-86-333.

Keçecizâde İzzet Molla tanıdık aşk sarhoşları feleğe boyun eğmez, bir çanak şaraba çok içki içenler meyleder mi demektedir:

Çarha etmez ser-fürû 'aşk-âşinâ ser-hoşlar

Bir çanak sahbâya meyl eder mi deryâ-nûşlar (KİMD, G. 147\1)

Yenişehirli Avni Bey, mârifet meyhanesinin rindinin âdeti budur ki bir yudum bâde bulsa çanağı bulunmaz demektedir:

Âdet budur ki rind-i harâbât-ı mârifet

Bir cür'a bâde bulsa sıfâli bulunmaya (YABD, G. 371\11)

Şeref Hanım, çanak çömleği ikileme olarak kullanarak kırılan çanak çömleğin değil, gönlünün olduğunu söyler:

Urup yere kırılma dirseñ ey şûh-ı ziyân-kârım

Çanak çömlek değil gönlüm nazar-gâh-ı İlâhî'dir (ŞHD, Kt. 18\1)

Ey zarar veren sevgili! Vurup yere kırılma dersin çanak çömlek değil gönlüm Allah'ın baktığı yerdir.

4.2.4. Elek (Ğırbâl)

Un gibi toz hâlinde olan veya taneli maddelerin gözenekli tahta bir kasnağın içinden geçirilerek incesinin kabasından ayrıldığı bir tür mutfak eşyasıdır.²⁴⁹

Leylâ Hanım, acaba rakibin aslı çingene midir nedir, onu çarşı içinde gördüm elekle geçti demektedir:

Çingâne midir aşlı rakîbiñ nedir âyâ

Gördüm anı sûk içre bugün geçdi elekle (LHD, G. 97\4)

Antepli Aynî, ey ay yüzlü! Ay devrinde görünenleri yüzündeki ben sanma. Felek güzelliğine bakıp utandı da yüzüne eleği tuttu demektedir:

Hâle şanma görinen devr-i şamerde ey meh

Hüsnüñe bakdı utandı yüzine tıtdı elek (AAD, G. 123\2)

²⁴⁹TDK, a.g.e. , s.622.

Osman Nevres; Şehribânû görünce başsız Hz. Hüseyin'in cismi, düşmanın okunun yaraları nedeniyle eleğin gözeneklerine benzetilmiştir:

Şehribânû göricek cism-i Hüseyin'i bî-ser

Nâvek-i düşmen ile her yanı gırbâl misâl (OND, Mer. 6\6)

Yenişehirli Avni Bey, kâinatın parçalarını elekten geçirseler bir hak bilen ilim ve fazilet sahibi bulunmaya demektedir:

Gırbâlden geçirseler eczâ-yı âlemi

Bir hak-şinâs ehl-i kemâli bulunmaya (YABD, G. 371\4)

4.2.5. Fincân

Osmanlı Devleti'nde ilk kahve fincanlarının kulpsuz olduğu bilinmektedir. Kahvenin 16.yüzyılda ortaya çıkıp yaygınlaşması ileriki dönemlerde kahve fincanlarında çeşitliliğin artmasını sağlamıştır.16.yüzyılda İznik, Kütahya çinisi ve Çin porseleni fincanlar; 18.yüzyılda lüleci çamuru ve sırça cam fincanlar;19.yüzyılda da Beykoz usûlü cam ile Yıldız porseleni fincanlar üretilmiştir.²⁵⁰

Osmanlıda kahve sunumunda fincanlar; meslek, konum ve kişinin ekonomik durumuna göre değişmektedir. Saray ve sarayın çevresindeki insanlar altın, gümüş gibi fincanlardan kahve içerken halk da topraktan yapılmış fincanlardan kahve içmektedir. Kahve fincanları değerli bir eşya olarak görülmekte hatta günümüzde hediyelik olarak götürülmektedir.²⁵¹ İncelenen divanlarda fincan kavramına sadece iki divanda rastlanılmıştır. Enderunlu Vâsıf, güneş ışınlarının yardım elinde özü fincân demektir:

Şafâ-yı mâh h'ân-ı rif'atinde şini-i sîmîn

Şu'â'-ı mihr dest-i himmetinde cevherîn fincân (EVD, Kt. 18\19)

²⁵⁰ Emine Bilirgen, Osmanlı Hazeinesi'nden Fincan Zarfları, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, İstanbul 2011, s.104.

²⁵¹ Gülnâme Turan-Ahmet Zeki Turan, Türk Kahvesini Çevreleyen Nesnelerin Tasarımı ve Sembolik Anlamları Üzerine Notlar, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, İstanbul 2011, s.117.

Antepli Aynî, gönül fincanından damla saçan tarih şerbeti olur. Hoca Neşet Efendi'nin soyu bu meclise can sevincidir Mehemmed demektedir:

Olur fincân-ı dilden kaçre-efşân şerbet-i târîh

“Bu bezme Neş'e-i cândır Mehemmed şulb-i Neş'et'den” (AAD, T. 427\9)

4.2.6. Gül Suyu Şişesi (Gül-âbdan)

Gül-âbdan kelimesi Farsa “gül” ve su anlamındaki “âb” sözcüğüne –dan ekinin eklenmesiyle oluşur. Gül suyu kabı ya da gül suyu şişesini ifade etmektedir. Ağzı dar şekilde olan seramik ya da cam şişe şeklindeki gül-âbdanların 17. ve 19. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti Dönemi'nde kullanılarak tarih düşürüldüğü bilinmektedir. Gülâbdanların güzel koku veren buhurdanlarla birlikte takım şeklinde de yapıldığı da söylenir. Kuşluk vakitleri ve akşam yemeklerinden sonra Topkapı Sarayı'nda kahve ikramından sonra gül suyu verildiği bilinir. İslâm âlemi için mevlitlerde ve camilerde kullanılan gül suyu Hristiyanlar için de değerli eşyalarına serptikleri ya da dini törenlerinde kullandıkları bir sıvıdır.²⁵² Osman Nevres, ruhu meyhânede olsa gönül nasipsizdir. Bir koku dahi bin gül suyu şişesine yetişmez der:

Hoy-kerde olsa da ruhu dil bî-naşîbdır

Bir bû dahi hezâra yetişmez gül-âbdan (OND, G. 209\4)

Ali Emîrî, gül yüzün kokunun etkisinden gözyaşımın her katresi güzel kokan parlak gül suyu şişesidir demektedir:

Gül-ruhun te'sîr-i bûyundan sirişk-i çeşmimiñ

Nûkhet-efrûz-ı gül-âb-ı şîşedir her kaçresi (AED, G. 857\4)

²⁵²Gökben Ayhan, Muğla Müzesi'ndeki Mimari Tavrili Gülabdan, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, sayı: 9\10, Ankara 2014, s.63.

4.2.7. Hokka (H      )

Türkçe sözlükte camdan, topraktan ya da metal bir aletten yap lm   ve içerisine genelde mürekkep vb.  eylerin konulduğu küçük bir kap olarak geçer.²⁵³ Mürekkep d   nda içerisine macun, g lbe eker ve murabba da konulur.²⁵⁴

Ali Em r , hastalığının derdine olan ilacın lütuf hokkas n n içinde olduğunu ifade eder:

Sen ol  ab b-i v   f-  nab -  zam nesi 

B m r-  derde h     -  l  fu dad r ‘il c (AED, K. 30\30)

Ali Em r , o a  lmam   g l bin naz ile tebessüm ettikçe o yakut hokkas nda ne cevher var bileydim demektedir:

Bi  n  z ile etdikde o gül-gonca tebessüm

Ol h     -  y   tda bileydim ne güher var (AED, G. 486\2)

Ke eciz de  zzet Molla; sevgilinin hokka gibi duda   ile g l a  zlı bahis a amaz, güzellerin dudakları iki  akk-  kaleme s z d   rmez diyerek sevgilinin duda  n  hokkaya benzetmi tir:

Hokka-  la‘lim ile bahs a amaz g l-dehen

S z d   rmez leb-  h b na d   akk-  h mem (K MD, K. 22\49)

4.2.8.  mb k ( nb k)

Akıcı maddeleri dam tmaya yarayan alet olarak ifade edilir.²⁵⁵ Antepli Ayn , alaca karanlıkta güneşin altın renkli kadehine zan eyleme. Ay      gümüş  mbikten  arab n nurunu takt r eder demektedir:

Şafak  ann eyleme peym ne-  zerr n-  h r  de

G m    nb  den n r-  meyi tak  r ider meh-t b (AAD, G. 10\5)

²⁵³TDK, *a.g.e.* , s.897.

²⁵⁴ Saral, *a.g.e.* , s.179.

²⁵⁵ TDK, *a.g.e.*, s.1181.

Osman Nevres sensizliğin hasretinden mecliste rakı içsem, gözümün imbiğinden kan akıtıp onu taktîr eder der:

Eylesem nûş-ı ‘arâk meclisde sensiz Һasretiñ

Кан edip inbîk-i dîdemden anı takîr eder (OND, G. 40\3)

Ali Emîrî su yanağının kıskançlığından ateş böceğinin cevheri olmuş; gül imbiğine akmış, sana yüzünün güzelliği olmuş demektedir:

Gevher-i şeb-tâb olmuş ‘arızîñ reşkinden âb

Akmış inbîk-i güle Һoy-ı cemâl olmuş saña (AED, G. 141\5)

Keçecizâde İzzet Molla; dünyanın kârı böyledir, eğer gül suyunun yararı olmasa feleğin imbiği, şebnemi gül yaprağına ödünç vermez demektedir:

Böyledir kâr-ı cihân nef’-i gül-âb olmasa ger

Vermez inbîk-i felek şebnemi berg-i güle karz (KİMD, G. 243\3)

4.2.9. Kadeh (Câm, Sâgar, Peymâne, Piyâle)

Türkçe sözlükte “İçki içilmek için kullanılan ayaklı bardak”²⁵⁶ olarak ifade edilir. Latince “cadus” kelimesinden geldiği söylenen “sıvı kabı” anlamında kullanılmıştır. Kadeh, Klâsik Türk şiirinde ise daha çok şarap içmek için kullanılır. Bu şarap kadehi tanımlamadaki gibi ayaklı değil daha çok günümüzdeki kase boyutu gibidir. Şarapta olduğu gibi kadehi ilk bulan kişinin de Cem olduğu söylenir. Kadeh yerine Divan şiirinde câm, câm-ı Cem, câm-ı şarap, rıtl, peymâne, piyâle, sâgar, dolu, ayak, sağrak; kadehin renginden ve maddesinden dolayı ise câm-ı la’lin, câm-ı billûr, câm-ı mînâ, câm-ı zerrîn vb. şekillerde yer alır. Klasik Türk şiirimizde kadeh sevgilinin dudağına teşbih edilir. Ayak kelimesi ile birlikte tevriyeli kullanılır. Ayrıca kadeh şekil olarak da gül, lale ve goncaya benzetilir.²⁵⁷

²⁵⁶ TDK, *a.g.e.*, s.1257.

²⁵⁷ H.Dilek Batıslam, Divan Şiirinde Kadeh ve Kadeh Redifli Gazeller, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, İstanbul 2017, s.2-6.

Âdile Sultan meclisinde canlar tazelenir, kadehler döner. Kim onda isteğinin üzerine sarhoş olur, sevinçli olur demektedir:

Meclisinde tâzelenir cân sâgarlar döner

Kim murâdı üzre onda mest olur şâdân olur (ASD, G. 30\7)

Enderunlu Vâsıf, kadehi şekil olarak güle benzeterek içinin şebnemle rakı dolu olduğunu söylemektedir:

Gördükçe sâgar-ı gülü şebnemle pür-‘arâk

Mest-âne bezm-i bâğa dağıtdı caba şabâ (EVD, G. 1\7)

Leylâ Hanım, Kerbelâ şehidinin şerefli evlâdı şehitlik kadehini susuz içti demektedir:

Şehîd-i Kerbelâ maḥdûm-ı zî-şân

Şusuz nûş eyledi câm-ı şehâdet (LHD, Trb. 4\28))

Antepli Aynî, şarap kadehinin ibriği içinde su meclisine sür. Sevgi denizi yine gününü buldu demektedir:

Sür ‘âlem-i âb içre o zevraḫçe-i câmı

Eyyâmını buldı yine deryâ-yı maḥabbet (AAD, G. 14\6)

Şeref Hanım, güyâ feleğin çarkı altın kadehle meclisini düzüp herkes bir kenara çekildi ağır başlı oldu demektedir: söyler:

Düzüp zerrîn-ḳadehḫle bezmini çarḫ-ı felek gûyâ

Çekildi bir kenâra cümleden şâḫib-vaḫâr oldu (ŞHD, K. 22\10)

Osman Nevres, mesliste saadetin kadehini sunan Cem’dir. Savaşta askerine yardımcı olan Allah’ın lütfudur :

Bezmdede sâgar-ı iḳbâlîne Cem’dir sâḫî

Rezmde ‘askerine luṭf-ı Ḥudâ’dır yâver (OND, K. 3\55)

Ali Emîrî, bir mutluluk kadehi verse de kafa derdi eyler; bin tecrübe ettim feleğin devri yamandır demektedir:

Biñ tecrübe etdim feleğñ devri yamandır

Bir cām-ı şafâ verse de biñ derd-i ser eyler (AED, N. 5\12)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, mutluluğun bolluğunu elde eden kabiliyettir. Her içki içen Cemşid'in kadehine uygun olmaz demektedir

Kabiliyettir eden feyz-i safâyı tahsil

Her kadeh-nûşa sezâ sâgar-ı Cemşid olmaz (HAHBD, G. 73\3)

Leskofçalı Galip Bey, ey kalem nazm ile dünyayı şaşırttın. Sonsuz feyz kadehi ile dünya sarhoş oldu yeter demektedir:

Yeter dünyâyı i' câz eyledin nazm ile ey hame

Yeter mest oldu 'âlem cām-ı feyz-i câvidânımdan (LGD, Kt. 31)

Keçecizâde İzzet Molla, bir sonsuz ömürden bir kadeh şarap değdiğini bu gece aşığa hayat suyunun zehirli su olduğunu ifade eder:

Bir 'ömr-i câvidân değer bir kadeh şarâb

Âb-ı hayât 'âşıkâ zehr-âbdır bu şeb (KİMD, G. 25\7)

Yenişehirli Avni Bey, eline gönlü kan dolu kadehi dolmayınca almaz demektedir:

Dolmayınca hûn-ı dilden cāmı almaz destine

Muktezâ-yı meşreb-i rindân-ı mânâ başkadır (YABD, G. 81\4)

4.2.10. Kantar

Ağırlıkları ölçmek amacıyla onları tartan araç olarak geçer.²⁵⁸ Taranılan divanlarda ise kantarın felekle ilişkisi ifade edilmiştir. Bursalı İffet, zarif ipeği 'İffet damara benzetince feleğin kantarı terazi terazi üstüne çekti demektedir:

²⁵⁸TDK, *a.g.e.*, s.1063.

Beñzedince her regim ‘İffet harîr-i nâzike

Çekdi kantâr-ı felek mîzân mîzân üstine (BİD, G. 114\7)

Keçecizâde İzzet Molla, hakkın adalet terazisinde diller dürüst olur, hîle kantarı fânî dünyanın pazarındadır demektedir:

Mîzân-ı ‘adl-i Hakda lisânlar dürüst olur

Kantâr-ı hîle sûk-ı diyâr-ı fenadadır (KİMD, G. 120\3)

Yenişehirli Avni Bey, felek orada sâkindir hiç secde etmez mi, feleğin kantarı bilgimin ağırlığını çekemez demektedir:

Secde etmez mi felek kim orada sâkindir

Çekemez sıklet-i irfânımı kantâr-ı felek (YABD, N.14\30)

4.2.11. Kâse

Çini, toprak ve cam gibi vb. şeylerden yapılan, içi derin olan çanak olarak geçer.²⁵⁹ Enderunlu Vâsıf, aydınlık sabahının güneşin altın kâsesini parlatıp zamanın sâkîsi sabah vakti tevbe kadehini kırdı demektedir:

Kırdı câm-ı tevbeyi sâkî-i devrân şubh-dem

Parladıp zer-kâse-i mihr-i şubûh-ı enveri (EVD, K. 14\34)

Leylâ Hanım feleğin kendisine mey yerine kâse kâse zehir içirdiğini söyler:

Mey yerine kâse kâse zehr içürdi baña çarh

Hûn-ı dil besdir baña her bâr olsun olmasun (LHD, G. 95\7)

Bursalı İffet, Kays o aşkın zevkini kevser kadehinde dahi bulmaz ki yok olma nimeti Leylâ’nın kâsesindendir demektedir :

Câm-ı Kevser'de dahi bulmaz o zevk-i ‘aşkı

Kays'a kim feyz-i ma’hıv kâse-i Leylâ'dandır (BİD, G. 30\4)

²⁵⁹TDK, *a.g.e.* , s.1063.

Şeref Hanım, gönlümü harap edersin yine şenlendir; sultânım mümkünse bir kâseyi bin parça yap demektir:

İdersiñ göñlümi vîrân dirsiñ yine âbâd it

İdüp bir kâseyi biñ pâre yap kıabilse sultânım (ŞHD, Kt. 19\2)

Osman Nevres, kim nice bir naz sarhoşuna meylederse bakışının bir zevki için bin kâse kan içer der:

İzhâr-ı meyl nice bir ol mest-i nâza kim

Biñ kâse kan içer nige hi bir mezâk için (OND, Noksan Gazel, 2\2)

Ali Emirî, toprağa baksam bana taş ve toprak inci ve cevherdir. Âleme baksam güneş ve ayı altın kase bulmuşum demektir:

Hâke bakşam dürr ü gevherdir baña seng ü türâb

Çarha bakşam mihr ü mâhî kâse-i zer bulmuşum (AED, N. 6\73)

Keçecizâde İzzet Molla, meyhanenin eskimiş çanağını aldanıp versem; feleğin sâkîsi şu nilüfer kasesini sunsa demektir:

Aldanıp versem sifâl-i köhne-i meyhâneni

Sunsa sâkî-i felek şu kâse-i nîlûferi (KİMD, Man. 1\20)

Yenişehirli Avni Bey, Mevlevîlerin duru şarap kadehi feleğin meclisinde güneşin altın kâsesi olur demektir:

Bezm-i felekde kâse-i zerrîn-i mihr olur

Peymâne-i rahîkleri mevlevîlerin (YABD, G. 219\2)

4.2.12. Kaşık (Kaşık)

İnsanların yiyeceklerini ağızlarına götürmek için kullandıkları bir tür mutfak aracıdır. Kaşıklar, ağaçlar yontulup belirli el gücünden faydalanarak yapılırdı. Yapılan bu kaşıklar estetik açıdan değerli maden ve taşlarla süslenerek göze hitap ederdi. Genellikle çorba ve hoşaf için kaşık kullanıldığı söylense de arşivlerde her yemek

için ayrı kaşığın kullanıldığı görülmektedir: hoşaf kaşığı, keşköl kaşığı, paluze kaşığı, çorba kaşığı gibi. Kaşık yapmak için şimşir, abanoz, sandal, şîr-mâhi, şimşir-i ablak gibi malzemeler alınmıştır. En pahalı kaşık ise şîr-mâhî (aslan balığı)dir. Bundan kaşık ve bıçak sapı da yapılır. Milaka-i sedef de diğer bir değerli kaşık türüdür.²⁶⁰

İncelediğimiz divanlar arasında kaşık çok yer almamakla birlikte yalnızca Enderunlu Vâsıf Divanı'nda geçmektedir. Vâsıf; bulaşıkları yıkamadan tırnağım kör oldu, babam o şimşir kaşıkları başına çalsın, eve gelen alışmış olanları evvel doyurup, ortadaki karışıkları sonra düzeltip, on beş yaşında kendime bir oynaş arayayım diyerek şimşir kaşığından bahsetmiştir:

Tırnağım oldu kör yunmadan bulaşıkları

Babam başına çalsın o şimşir kaşıkları

Evvel doyurup eve gelen alışıkları

Şoñra düzeltip ortadaki karışıkları

On beş yaşında kendime bir oynaş arayım (EVD, Muh. 217\6)

4.2.13. Kazan (Kāzan)

Çok fazla yemek pişirmek için kullanılan kap olarak geçen kazan Altayca'da yemek pişirilen kapların genel ifadesi olarak geçer.²⁶¹Taranılan divanlarda sadece Enderunlu Vâsıf Divanı'ndan rastlanılan kazan gerçek anlamında kullanılmıştır. Vâsıf; hey ozan çıkırık gibi gevezelik edeceğine, gir tezgâha kazanda bir parça bez doku, abo pazarı bozan haramzadedir derler, neyse sahanı, kazanı, tencereyi satıp savıp da; on beş yaşında kendime bir oynaş arayayım demektedir:

Çıkırık-misâl dırlayacağına hey ozan

Gir dest-gâha doğu bezin pârecik kazan

Bâzârı derler abo haram-zâdedir bozan

Satıp savıp da ne'yse sahan tencere kazan

²⁶⁰ Bilgin, *a.g.e.*, s.291.

²⁶¹ Abdullah Elcan, *Altay Türkçesinde Kap Kacak İle İlgili Söz Varlığı*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.172.

On beş yaşında kendime bir oynaş arayım (EVD, Muh. 217\4)

4.2.14. Keşkûl (Keçkûl, Keşkûl)

Keşkûl, dilenciler veya dervişler tarafından kullanılan abanozdan ya da Hindistan cevizinden yapılabilen dilenci çanağı olarak geçmektedir.²⁶² Antepli Aynî; aşkın tekkesinde soyundu düşkün derviş oldu, gönlün yarasını yapıp ayrığın ateşine keşkûl çanağı yandı demektedir:

Şoyındı tekye-i ‘aşkıñda abdâl oldu üftâdeñ

İdüp dâğ-ı dilin keşkûl yandı nâr-ı hicrâna (AAD, K. 10\3)

Leskofçalı Galip; alın yazısı bahtiyar yaratılışının dergâhına gelmiş soru sorar, elinde baş aşağı olmuş feleğin tası keçkûl çanağı olmuştur der:

Kazâ dergâh-ı pîr-i tab‘ıma gelmiş su’al eyler

Elinde ser-nigûn tâs-ı felek bir keçkûl olmuştur (LGD, G. 35\6)

Keçecizâde İzzet Molla, olgunluğun kapısında âlim bilginlerin yetiştiricisidir. Alçaklığın olgunluğu ile şair Âmülî keçkûl çanağı tutar der:

Mürebbî-i ‘ulemâdır ki dâr-ı fazlında

Kemâl-i zillet ile Âmülî tutar keçkûl (KİMD, K. 35\9)

Yenişehirli Avni Bey, dilenci keçkûl çanağı ile geçim elde etmese elbette o da bir ni‘mete muhtâç olurdu demektedir:

Keçkûl ile tahsîl-i maâş etmese sâil

Elbette olurdu o da bir ni‘mete muhtâc (YABD, G. 35\6)

²⁶² Devellioğlu, *a.g.e.* ,s.588.

4.2.15. K p

Türkçe sözlükte sıvı gıdaların ya da buğday un gibi tahıl ürünlerinin saklandığı, dibi dar ve geniş karınlı olan toprak kaptır. Derleme sözlüğünde de büyük toprak kap olarak geçmektedir.²⁶³

Divan şiirinde k p içerisinde daha çok şarap vb. içecekler saklanmıştır. Ama genel olarak k p yiyeceklerin ve içeceklerin uzun ömürlü olmasında ve bazı gıdaların taşınmasında tercih edilmiştir. Yenişehirli Avni Bey;  limler sende acayip bir h ller bulmasaydı, Diyojen kuru boş bir k ple ikamet eder miydi demektedir:

Bulmasaydı h kem  sende ac ib h l t

Kuru boş k bde ikamet mi ederdi Diyojen (YABD, Güft-g , 25)

4.2.16. Leğen (Legen)

İşlevi açısından ekmek ve hamur yoğurulan, pekmez kaynatılan; çinko, bakır ve teneke gibi maddelerden yapılan kaba denir.²⁶⁴ Leğen incelenen divanlarda gönüle ve güneşe teşbih edilmiştir. Taranılan divanlarda çok sık rastlanılmayan leğene sadece Antepli Ayn  Divanı'nda rastlanılmıştır. Antepli Ayn ,; kasidesinde ayı mumlu fitile benzetirken, güneşi leğene benzetir:

T k-ı icl line  v ze s reyy -yı felek

Bezm-i ik b line meh şem' a v  h ş d legen (AAD, K. 5\44)

Antepli Ayn ; bu beyitinde aşk şarabını sarhoşa kendi kendime çektim, sevgilinin kırmızı dudağından ayrılarak gönül leğen leğen kan kustu demektedir:

 ekdim şar b-ı 'aşkı nı mest ne men-be-men

 an şuşdı hecr-i la'li  ile dil legen legen (AAD, G. 169\1)

²⁶³ Kalkan, *a.g.e.*, s.74.

²⁶⁴ A. Mevhibe Coşar, Bahadır Güneş, Derleme Sözlü'nde Kap Kacak-Eşya Adları, E.Gürsoy Naskali (Ed), *Mutfak Gereçleri Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017, s.103.

4.2.17. Maşrapa (Mişrebe)

Toprak, plastik ve metal gibi aletlerden yapılabilen, görüntüsünün kulplu bir bardağı andırdığı, ağzı açık, küçük, kulplu kaplara denir.²⁶⁵ Antepli Aynî, şeker ve şeker kasesini, süt bardağını güneş ve ayı sözünün tatlı feyzi eder demektedir:

Feyz-i şîrîni-i güftârı ider mihr ü mehi

Kâse-i kıand u şeker mişrebe-i şîr ü leben (AAD, K. 5\36)

4.2.18. Satır (Sâtûr)

Kemik kırmak ve et kesmek için kullanılan enli ve ağır olan bıçak türüdür.²⁶⁶ Yenişehirli Avni Bey acaba muhabbet savaşının renksiz makteli kim, binlerce yuvarlanmışın başında satır görünmez demektedir:

Acâib maktel-i bî-reng-i heycâ-yı muhabbet kim

Hezâran güşteğân galtîde-ser sâtûr nâ-peydâ (YABD, G. 16\2)

4.2.19. Sofra (Hân, Süfre)

Sofra bir bez üzerine ya da sofra ayağı üzerine bakır veya gümüş sinilerle konulan bir yemek yeme aracıdır. Sofrada yemek yeme kültürü Osmanlı'da sürekli devam eden bir unsurdur. Kişi sayısına göre siniye kaşık ve ekmek konulur. Çatal ve bıçak kullanımı ise 19.yüzyıldan sonra görülmektedir. Yapılan yemekler sofra ya da sininin ortasına konur, herkes yemeği ortadan yer. 19. yüzyılda moda, mimari ve sanat gibi birçok alanda yapılan değişiklikler yemek kültürüne de yansımış 'alafranga' ve 'alaturka' gibi kavramlar sofra düzeni içinde de kendisini göstermiştir. Osmanlı padişahı II. Mahmut batı tarzındaki bu değişmelerle Avrupa usulü sofrada yemek yeme şeklini ilk kullanan kişilerdendir. 19.yüzyılın ikinci yarısından sonra ise

²⁶⁵ TDK, *a.g.e.*, s.1357.

²⁶⁶ TDK, *a.g.e.*, s. 1709.

masada yemek yeme şekli benimsenmiştir. Saray ve konaklara yemek masaları ve sandalyeler girmeye başlamıştır.²⁶⁷

Sofra bezinin kumaşı ve altın işlemeleri, sininin ve sehpanın gümüş olması, yemek takımlarının değerli malzemelerden yapılıp yapılmaması, yemek çeşidinin çok olması gibi unsurlar davetlilerin ve ev sahibinin statüsünü belirleyen unsurlardır. Sofraya oturmadan önce ve sonra ise dua edilir, eller yıkanır.²⁶⁸

Divan şiirinde sofra için (hân, mâ'ide, pişhûn, simât, sufra, süfre) gibi isimler yer aldığı gibi; ihsan, ikram, kerem, lütuf, misafir gibi kelimelerle birlikte kullanılır. Hân-ı 'âm, hân-ı yağma, hân-ı Halil (Halil sofrası) , hân-ı rahmet (rahmet sofrası), hân-ı ferâh (sevinç sofrası), hân-ı firâk (ayrılık sofrası) gibi isimlerle beyitlerde geçmektedir. Yine sevgilinin yüzü ve güzelliği için de beyitlerde kullanılır. Sevgilinin ağzı, vuslatı, kanı, hicranı, gamı sofra niteliğinde kullanılır.²⁶⁹

Âdile Sultan; öyle âşığın gönül sofrasında şifa bahşeden kim, kıyamet günü lezzetinin kadehi akıllarda kalır demektedir:

Öyle bir hân-ı şifâ-bağş dil-i 'âşık kim

Lezzet-i câmı dimağlarda kalır rûz-ı kıyâm (ASD, G. 30\ 53)

Enderunlu Vâsıf, gökyüzünde yıldız yıldızsa kısa ney sanır, memdûhuma altın tabak ve sofra sinidir demektedir:

Nışfiyye sanır encümü encümse felekde

Memdûhuma zerrîn tabağ u sîni-i hândır (EVD, K. 28\33)

Leyla Hanım, Aşçı Dede'ye seslenmektedir. Bana nimet sofranı aç, başka kapılara muhtaç eyleme, lütfunun mutfağında dilenciyim. Aman Aşçı Dede beni aç koyma demektedir:

Bendeñe süfre-i in'âmıñı aç

²⁶⁷ Özge Smancı, 19.Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.) , *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.317.

²⁶⁸ İlknur Haydaroğlu, *Osmanlı Mutfağından Notlar*, Dergi Park, cilt:22, sayfa: 34, 2003, s.4.

²⁶⁹ Gizem Saral, *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, sayı:8, 2016, s. 44-65.

Eyleme gayri kapuya muhtâc

Sâ'ilim maṭbah-ı iḥsânında

Aman Aşçı Dede²⁷⁰ koyma beni aç (LHD, R. 13)

Bursalı İffet, beyitte felek yeni ay gibi gönül erbabının ümidinin avucuna güneş sofrasından bir parça ekmek vermez diyerek sofraya güneşe benzetilmiştir:

Nev-hilâl-âsâ kef-i ümmîd-i erbâb-ı dile

Süfref-i hırşîdden bir pâre nân virmez felek (BİD, G. 63\2)

Antepli Aynî, gül sofrada altın işlemeli kadehe kondukça gül içki meclisinde bahar rengine döner der:

Dönderdi bezm-i 'işreti reng-i bahâra gül

Kondukça süfrefde kadeh-i zer-nigâra gül (AAD, Mtl. 14)

Şeref Hanım, "el-fakru fahrî" hadis-i şerifi ile sofradan bahsetmektedir. Peygamberimiz bu hadis-i şerifinde ben "Fakirliğimle iftihar ederim." buyurmaktadır. Şeref Hanım da biz fakirlik sofrası içinde olanlardanız diyerek bu hadisi doğrulamaktadır:

Dâ'imâ murğ-ı semenderdir dile ta'bîrimiz

Olamaz nâr-ı firâka yanmağa te'hîrimiz

Nice temmûz eyler îmâ âh-ı pür-te'sîrimiz

'Aşk kânûnında şehbâz-ı kâalender pîrimiz

Süfref-i "el-fakru fahrî" içre te'yîd ehliyiz (ŞHD, Tah. 2\6)

Molla; 'İzzet on sekiz iyilik sofrasına Monla ekmeğini değışmem, biz başka nimetleri tattık demektedir:

On sekiz süfref-i ihsana değışmem 'İzzet

Nân-ı Monlâyı ki biz ni'met-i gayrı tatdık (KİMD, G. 296\7)

Yenişehirli Avnî, Avnî makam sahiplerinin sofrasının ihsânı için gözyaşları şarap, ciğerler kebâptır der:

²⁷⁰ Aşçı Dede, asıl adı Halil İbrahim'dir. 19.yüzyılda yaşamış bir divan şairidir.

Avnî nevâl-i sofra-i erbâb-ı câh için

Gözyaşları şarâb ciğerler kebâbdır (YABD, Güft-gû, 25)

4.2.20. Su Kabağı (Kedû)

Eskilerde sıvı maddelerin saklanıp, korunması amacıyla kullanılan bir kaptır. Su kabağının içinin oyularak liflerinin temizlenip ağız kısmına da kapak yapıp kullandıkları bir alettir. İçerisine susam yağı, zeytinyağı ve su gibi sıvıların konulduğu bilinir. Ayrıca şarap kabı ve sürahi olarak da vasıflandırılır.²⁷¹ Antepli Aynî, vahdet meclisinde keyif ve baş ağrısı altın kâseye devam eden su kabağı ile birdir demektedir:

Humâr u neşve müsâvî bezm-i vahdetde

Müdâm-ı kâse-i zerrîn ile kedû birdir (AAD, G. 41\4)

Ali Emîrî, emellerin bahçesinde ümit ırmağının suyu akarsa ümidin su kabağı istek fidanının üstüne çıkar demektedir:

Akarsa ravza-i-î âmâle âb-ı cûy-i ümîd

Çıkar nihâl-i murâd üstüne kedû-yı ümîd (AED, G. 395\1)

Leskofçalı Galip, benim o şule tohumunun bahçesi ve elde edilen şimşek ki bostanımdan ay ve güneş iki aciz su der:

Benim ol bağbân-ı şu'le-tohm u berķ-ı hâsıl kim

Meh ü hurşîd iki kemter kedûdur bûstânımdan (LGD, Kt. 6)

Keçecizâde İzzet Molla, gözümün kadehi bu gam devrinde dayansın. Göğsümün su kabağına gözyaşımın meyi ile ağzına kadar doldu demektedir

Bu devr-i gamda dayansın piyâle-i dîde

Kedû-yı sîne mey-i eşkle leb-â-lebdir (KİMD, G. 157\6)

²⁷¹ Akçay, *a.g.e.* , s.194.

4.2.21. Sünger

Suyu fazlaca emen, temizlik işlerinde kullanılan mutfak aletidir.²⁷² Keçecizâde İzzet Molla, sevgilinin ayakkabısını silmek için gözyaşı döken olur. Gönlümce sinemin yarasını süngerde görmüşüm demektedir:

Pâ-pûş-ı yâri silmek için eşk-rîz olur

Gönlümce dâğ-ı sineyi süngerde görmüşüm (KİMD, G. 362\7)

4.2.22. Sürahi (Sürâhî)

Türkçe sözlükte içecek koymaya yarayan ve çeşitli aletlerden yapılan bir kap olarak geçer.²⁷³ Enderunlu Vâsıf, sürahinin ve sebûnun eğlence meclisinde içerisine içki konulan kaplar olduğunu söyler:

Sürâhîler sebûler meclis-i rindâneler meyler

Tarablar sâz ü sözler nağme-i âğâzeler peyler

Bu demlerde hemân ‘aklı olan zevk u şafâ eyler

Bu dem bir özge demdir mevsim-i câm-ı ferağ-zâdır (EVD, Mur. 45\3)

Antepli Aynî, ay ışığı ile neşeli sâkî sevinçle Zühre’ye gider ve şafak şarabıyla sabah sürahisi dolu eyler der:

Mey-i şafaqla şurâhî-i şubhı eyledi pür

Tarabla Zühre’yi sâkî-î şen gider meh-tâb (AAD, K. 3\7)

Osman Nevres sürahi tarafından çıkarılan kulkul sesinin âşığın hüznünlü gönlüne bir nağme olduğunu belirtir²⁷⁴:

Dil-i hazîne nevâ kulkul-i şurâhîdir

Mey-i şebâneyi bî-minnet-i dem-i ney şun (OND, G. 248\4)

²⁷² TDK, *a.g.e.* , s. 1827.

²⁷³ TDK, *a.g.e.* , s.1829.

²⁷⁴ Tok, *a.g.e.* , s.55.

Ali Emîrî, dünyanın derdi ile feyz sahiplerinin kıymeti çoğalmış olur; gönül sürâhisini kıymetin çokluğu eşsiz inciye verir demektedir:

Cefâ-yı dehr ile feyz ehliniñ kadri olur müzdâd

Verir sürâhî-i dil farı-ı kıymet dürr-i yektaya (AED, G. 805\2)

Keçecizâde İzzet Molla, sürâhiden de inatçı olma yoksa felek baş aşağı eder der:

Surâhîden de ser-keş olma eyler ser-nigûn devrân (KİMD, Mıs. 94)

4.2.23. Şarap Küpü (Hum)

Ferit Devellioğlu sözlüğünde içerisinde şarap doldurulan küp olarak geçer.²⁷⁵ Antepli Aynî, baht belâsı gibi sözden anlayan âşıkların ezel küpünde saçının siyaha boyandığını söyler:

Belâ-yı baht gibi ‘aşık-ı sülhan-sencin

Hum-ı ezelde siyaha boyandı mebhâs-ı zülf (AAD, G. 111\6)

Şeref Hanım, biz gerçek aşkın badesinin kadehinde sarhoşuz. Meyhâne küplerinde şarabımız bulunmaz demektedir:

Biz mest-i câm-ı bâde-i ‘aşk-ı hâkîkatiz

Mey-hâne humlarında bulunmaz şarâbımız (ŞHD, G. 69\4)

Osman Nevres, şarap küpünün doğusunda güneşe döner yoksa ülker yıldızı olsa da üzüm salkımına iltifât etmem demektedir:

Maşrık-ı humda döner hırşîde yoksa olsa da

‘İkd-ı Pervîn hûşe-i engûra etmem iltifât (OND, G. 22\5)

Ali Emîrî, elinde şarap kadehi ağzına kadar dolu şarap küpüne yaslanmış safâ meyhânesinde kayıtsız rindi gel de seyret diye belirtir:

²⁷⁵ Devellioğlu, *a.g.e.* , s.437.

Şafâ mey-hânesinde gel de seyr et rind-i bî-kaydı

Elinde sâgar-ı şahbâ hum-ı serşâra yaşdanmış (AED, G. 569\2)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, gönül ki vicdan bâdesinin şarap küpüne sarhoştur demektedir:

Dil ki ser-mest-i hum-ı bâde-i vicdânîdir

Bü'l-aceb neş'e-ver-i hikmet-i Yezdânîdir (HAHBD, G. 45\1)

Keçecizâde İzzet Molla, Felâtûn aklını bir şarap küpüne almayız. Akıllı Mevlevîleri gören deli sanır demektedir:

Bir hum şaraba 'akl-ı Felâtûnunu almayız

Mecnûn sanır gören 'ukâla Mevlevîleri (KİMD, Muhtelif Manzûme, 3\7)

Yenişehirli Avni Bey, oruç ayı şehre teşrif edince kadeh bâde küpüne secde ederdi der:

Şehri teşrif edince mâh-ı sıyâm

Secde ederdi hum-ı bâdeye câm (YABD, M. 1\9)

4.2.24. Şarap Şişesi (Mînâ)

Ferit Devellioğlu tarafından “şarap şişesi” olarak tanımlanır.²⁷⁶ Şiirlerde de bu anlamda kullanılmakla birlikte ayrıca kadehle ifade edilişi, kırılması ve renginin yeşil olmasından ötürü beyitlere konu olmuştur.²⁷⁷

Bursalı İffet, aşkı şarap şişesi kırılıp mey dökülünce çekeriz demektedir:

'Aşkı mînâ kırılıp mey dökülünce çekeriz

Rûhumuz sâgar-ı tenden süzülünce çekeriz (BİD, G. 52\1)

Osman Nevres, cennet zevkine bedel olan şarap şişesinden zevk alalım demektedir:

²⁷⁶ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.755.

²⁷⁷ Saral, *a.g.e.*, s.187.

İstimâ‘-ı nağama meyl edelim ğam yerine

Zevk-i mînûya bedel kâm alalım mînâdan (OND, G. 245\4)

Ali Emîrî, şarap şişesini güle benzeterek gel gidelim meyhâneye şarap şişesinin gülünde ne vardır demektedir:

Ey murğ-ı seher gülşen ü şahrâda ne vardır

Gel meykedeye bak gül-i mînada ne vardır (AED, G. 480\1)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, sevgilinin su kabarcıklarına benzeyen gözleri muhabbet şişesinin kadehinde değil, Cem’in gözüdür ki dönen kadehe kalmıştır demektedir:

Câm-ı mînâ-yı muhabbette değil çeşm-i habâb

Dîde-i Cem’dir ki kalmış gerdiş-i peymâneye (HAHBD, G. 153\2)

Leskofçalı Galip Bey, güneş şarap şişesinin açık kırmızı rengin tepesine bağlanır demektedir:

Câm-ı lebiñ ki şu‘le-nisâr-ı neşât olur

Hurşîd târ-ı penbe-i mînâyâ bağlanır (LGD, G. 45\3)

Keçecizâde İzzet Molla, sûfiye kırmızı şarabın tevbeyi bozdurduğunu, rinde de gümüş bedenlinin şarap şişesini kırdıracağını ifade eder:

Bozdurur tevbeyi sûfiye şarâb-ı la‘lin

Kırdırır rinde de mînâyı o sîmîn gerden (KİMD, K.29\65)

Yenişehirli Avni Bey, ey sâki! Bu döktüğün şarap mı yoksa kanım mıdır, kırdığının şarap şişesi mi yoksa harap olmuş kalbim midir demektedir:

Sâkiyâ bu döktüğün sahbâ mıdır kanım mıdır

Kırdığın mînâ mıdır yâ kalb-i vîrânım mıdır (YABD, G. 126\1)

4.2.25. Şiş (Sîh)

Devellioğlu sözlüğünde demirden yapılan kebâp şişi olarak geçer.²⁷⁸ Ali Emîrî, yürüyen servi gül bahçesine gidelim dedi. Emîrî, ağyar hasret şişinden kebâp olsun demektedir:

Dedi ol serv-i revânım gidelim gülzâra

Sîh-i hasretde kebâb olsun Emîrî ağyâr (AED, K. 17\42)

Keçecizâde İzzet Molla, sevdiğim ciğer parçası mizacına uygunsa gönülde kirpiğin şişiyle kebâba dönsün diyerek şiş sevgilinin kirpiğine teşbih edilmiştir:

Laht-ı ciğer mizâca muvâfıkse sevdiğim

Dönsün gönülde sîh-i müjenle kebâbımız (KİMD, G. 198\2)

Yenişehirli Avni Bey, âşk gamının misafirliğine hürmet maksadıyla hep muhabbet şişinde kebâp olmaya geldik der:

Mihmân-ı gam-ı aşkına hürmet garazıyla

Hep sîh-i muhabbette kebâb olmağa geldik (YABD, G. 195\4)

4.2.26. Şişe

Ağzının dar ve uzun olduğu aynı zamanda içerisine sıvı şeylerin konulduğu bir kaptır.²⁷⁹ Âdile Sultan, güzelliğinin ışığı her şişe renginden temizdir. Şişeler yanağının renginden utanma ve mahcubiyet eyler demektedir:

Pâkdir her şişe renginden ziyâ-yı tal'atîñ

Reng-i ruhsârîñdan eyler şişeler şerm ü hicâb (ASD, G. 14\5)

Leylâ Hanım; ey sâki gönülde bin efkârım var, şişede mey kalmadı yârim var, keyfine hâlîme şefkat etmezsen bana kâfi olan Sultan hazretleri var demektedir :

²⁷⁸ Devellioğlu, *a.g.e.* ,s. 1111.

²⁷⁹ TDK, *a.g.e.* , s.1870.

Sâkıyâ dilde biñ efkârım var

Kalmadı şîşede mey yârim var

Keyfiñe hâlime rahm itmez iseñ

Baňa bes Hazret-i Hünkâr'ım var (LHD, R. 9)

Bursalı İffet, 'İffet gerçi gönül şîşesinin kırıldığını o nazlı çocuktan eğlence düşmüş diyerek gönlü şîşeye benzetmiştir:

Şikeste gerçi 'İffet şîşe-i dil

O tıfl-ı nâzdan eylence düşmüş (BİD, G. 53\7)

Şeref Hanım, huzurunda şükûfe şîşesi olmak ümidiyle ne rütbe şimdi bülbülün gözüne değerli oldu demektedir :

Huzûrunda şükûfe şîşesi olmak ümîdiyle

Ne rütbe şimdi çeşm-i bülbüle bak i'tibâr oldu (ŞHD, K. 22\26)

Osman Nevres, gurbette nice kırık kalp olmayım ki namus şîşesi alçalma taşında kırıldı diyerek nâmûsla şîşe arasında benzerlik ilişkisi kurmuştur:

Nice şikeste-derûn olmayım ki gurbette

Kırıldı seng-i mezelletle şîşe-i nâmûs (OND, G.116\4)

Keçecizâde İzzet Molla, fikir aynasının sûreti aklından geçer; ezel üstadı iki şîşeye bir perî koyduğunu ifade eder:

Sûret-i âyine-i fikri geçer fikrimden

Bir perî koymuş iki şîşeye üstâd-ı ezel (KİMD, K. 34\26)

Yenişehirli Avni Bey, elde kalanın mevcut bir nâmûs şîşesi olduğunu billûr göğüs için onu da taş a çaldığını ifade eder:

Elde bir şîşe-i nâmûs idi mevcûd kalan

Taş a çaldım onu da sîne-i billûrun için (YABD, G. 296\3)

4.2.27. Tabak

Yiyeceklerin konulduğu yayvan ve derinliği ise çok olmayan bir kaptır.²⁸⁰ Ali Emîrî; insanın olgunluk kabiliyeti ırkında lâzım, altın tabakla da sacın beraber olmayacağını ifade eder:

‘İrkında lâzım âdemiñ ehliyyet-i kemâl

Zerrîn tabakla hiç berâber olur mu sac (AED, K. 30\48)

Keçecizâde İzzet Molla, herkes mutluluk tabağından şeker yedi; kazâ sofrasının başında bulunduk ne çâre ki biz demektedir:

Herkes yedi tabakçe-i ikbâlden şeker

Ser-süfre-i kazâda bulunduk ne çâre biz (KİMD, G. 208\2)

4.2.28. Tas (Tâs)

Sulu şeylerin içine konulduğu kap şeklinde ifade edilir.²⁸¹ İncelenen divanlarda tas; renginden dolayı, kan dolu olması, göze teşbih edilmesi ve felek ile ilişki kurulması noktasında bahsedilir.

Enderunlu Vâsîf; gece ve gündüz güneş ve ayın yansıması susamış olmaya, biri gümüş süslü lüle biri altın tas diyerek ay gümüş renge, güneş de altın renkli tasa benzetilmiştir:

Olmağa leb-teşne ‘aks-i mihr ü meh leyl ü nehâr

Biri sîmîn lûle-i zîbâ biri zerrîn tâs (EVD, Kt. 61\6)

Leylâ Hanım, âhımla feleğin tasını kırsam sinemi hasret okun ile yüz parça etti âh demektedir:

Âhımla tâs-ı çarhı şikest eylesem yeri

Sad-pâre itdi sînecigim tîg-ı hasret âh (LHD, Trb. 4\28)

²⁸⁰ TDK, *a.g.e.*, s.1878.

²⁸¹ TDK, *a.g.e.*, s. 1910.

Hersekli Ârif Hikmet Bey, ahirette gün goncası yanağının fikri ile cennet meleğinin gözleri kan dolu tasa döner der:

Fikr-i gül-gonce-i ruhsârın ile ukbâda

Tâs-ı pür-hûna döner çeşm-i sürûşân-ı behişt (HAHBD, G. 22\4)

Keçecizâde İzzet Molla, kuyumcu yeni resim üzerine tasını işlerken gümüş tasın üstüne bu beyiti kaleme almış demektedir:

Tâs-ı sîmi üstüne bu beyti tahrîr eylemiş

Nakş ederken tâsını resm-i nev üzre zergeri (KİMD, T. 16\7)

4.2.29. Tencere

Geniş ağızlı, yuvarlak ve kulplu olan içerisine yağ, yemek ve tuz konulan; büyük, orta ve küçük boyutları olan mutfak gerecidir.²⁸²

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda tencerenin gerçek anlamıyla kullanıldığı görülmektedir. Molla; öldüğü zaman bir tencere helvanın pişmediğini, gördük niye kazan gibi dünyayı kazanmış şeklinde ifade etmektedir:

Fevt olduğu dem pişmedi bir tencere helvâ

Gördük niye kazgan gibi dünyâyı kazanmış (KİMD, G. 226\4)

4.2.30. Tepsi

İçerisinde yemeklerin pişirildiği ve servis yapıldığı ağaç, bakır ve gümüş gibi maddelerden yapılan mutfak aletidir.²⁸³ Taranılan divanlarda sadece Osman Nevres Divanı'nda rastlanılmıştır. Osman Nevres, biten sarığın bir tepsinin içinde örtü örtülerek gönderildiğini söyler:

Gönderdi haber ki bitdi destâr

Bir tepsi ile bir örtü der-kâr (OND, M. 232)

²⁸² Coşar, Güneş, *a.g.e.* , s.111-112.

²⁸³ Akçay, *a.g.e.* , s.200.

4.2.31. Terazi (Terâzû, Mîzân)

İki kefesi olan ve bir kolunun iki uca asılı şekilde olduğu tartma aracıdır.²⁸⁴ Osman Nevres, feleğin eli yardımını ölçmeyi murâd etse terâzinin iki kolu ya kırılır ya da kopar demektedir:

Himmetiñ vezn murâd etse idi dest-i felek

Kırılır yâ ki kıpar idi kolu mîzânıñ (OND, K. 4\39)

İsa peygamberin dünya malı olarak kendisine ait bir tarak, bir iğne ve bir de taşı vardır. Bir kişinin parmağıyla sakalını taradığını, diğerinin de avcuyla su içtiğini görmesi üzerine tarak ve tasta da vazgeçmiş sadece iğnesi kalmıştır. Göğe yükseleceği zaman da dünyaya ait üzerinde tek iğne olması üzerine dördüncü katta kalarak sorguya çekilmiştir.²⁸⁵ Leskofçalı Galip; İsa olsan bir iğnenin tâ makam ma'nisi olur, naz terazisinin kefesinin ağırlığının zerresini götürmez demektedir:

Mesih olsan olur bir süzenin tâ ma'ni-i rif'at

Götürmez zerre-i sıklet kefe-i mîzân-ı istiğna (LGD, G. 4\4)

Yenişehirli Avni Bey, Yusuf peygamberin güzelliğinden yola çıkarak Ken'ân ayının iki gözünün terazi olduğunu ifade eder:

Bir gühersin ey hayâl-i hüsn-i Yûsuf-sûz kim

Mâh-ı Ken'ân'ın iki çeşmi terâzûdur sana (YABD, G. 10\4)

4.2.32. Testi (Destî, Kûze, Sebû)

Genelde balçıktan yapılmakla birlikte porselen, toprak ve çiniden de yapılabilen alt kısmının geniş olduğu su kabıdır. Testi, klasik şiirimizde âşığın gönlüne ve sarığa teşbih edildiği gibi şarapla birlikte de tasavvur edilmiştir.²⁸⁶

²⁸⁴ TDK, *a.g.e.*, s.1957.

²⁸⁵ Pala, *a.g.e.*, s. 235-236.

²⁸⁶ Akçay, *a.g.e.* s.201.

Enderunlu Vâsıf, ariflerin kırılmış testiden aydınlık dünyayı seyrettiklerini ifade eder:

Mey odur kim kûze-i işkestesinden ‘arifân

Dîde-dûz olduğça seyr-i ‘âlem-i envâr eder (EVD, K. 26\4)

Leylâ Hanım, yüzünün hayaliyle bu gece meclisi hazır edip bade bu gece lal renkli dudağının arzusuyla testide kızarır demektedir

Yâd-ı rûyuñla idüp meclisi âmâde bu şeb

Şevk-i la‘liñle sebûda kızarur bâde bu şeb (LHD, G. 10\1)

Bursalı İffet; arzusunun testisinden neşeli olmanın mümkün olmayacağını, Felâtun olmuşum herkesin beğendiği olmak ne mümkün demektedir:

Sebû-yı ârzûdan neş’e-mend olmağ ne mümkündür

Felâtûn olmuşum ‘âlem-pesend olmağ ne mümkündür (BİD, G. 26\1)

Antepli Aynî; bu aşka susamış rinde şarap ve ırmak birdir, şarap ile dolu kadeh ve boş testide birdir demektedir:

Bu rind-i teşne-i ‘aşka şarâb u cû birdir

Şarâb ile dolu câm u tehî sebû birdir (AAD, G. 41\1)

Osman Nevres, sâkînin ayağını kırıp testiye de başına çalmasını ve muhtesibin de rinde şarabı yasakladığını söyleyerek testiye “başına çalmak” deyiimiyle birlikte kullanmıştır:

Çal sebûyu başına sâkî ayağın kır anıñ

Muhtesib kimdir ki etsin rinde şahbâyı yasağ (OND, G. 126\5)

Ali Emîrî; sebû, peymâne ve câm kelimelerini tenasüp sanatıyla birlikte kullanarak âşıkların da mest olduğunu ifade eder:

Âşıkânıñ her biri olmuş idi bir gûne mest

Reng reng peymâneler câm u sebûlar var idi (AED, G. 885\3)

Keçecizâde İzzet Molla, o ay yüzünün aşkıyla bir derece şarap içtim ki bu gece ne şarap küpünde ne testide ne şarap şişesinde artık şarap kalmadı der:

O mehin ‘aşkına bir mertebe içdim ki şarâb
Kalmadı humda ne destîde ne mînâda bu şeb (KİMD, G.17\4)

Yenişehirli Avni Bey, testiye içerisine şarap konulan kap olarak ifade eder:
Mest-i bî-bâkiz beyâben-pûy-i sahrâ-yı diliz
Seng der-dâmen sebû-yi bâde-i ter der-bagal (YABD, G. 233\4)

4.2.33. Tuzluk (Nemek-dân)

İçerisine tuz konulan kap, tuzluk şeklinde ifade edilir.²⁸⁷ Osman Nevres dudağının tuzluğu mu yoksa karabiber gibi siyah olan beni mi ben bilmem, belirli bir şekle giren gönlümde göz ki yakıcı olur diyerek sevgilinin dudağı ile tuzluk arasında ilişki kurmuştur:

Nemek-dân-ı lebiñ mi fülful-i hâlîñ mi ben bilmem
Temessül eyleyen gönlümde kim sûzân olur dîdem (OND, G. 199\2)

4.2.34. Zembil (Zenbîl)

İçine bir şeylerin konulup taşındığı ve sazdan örülen yine aynı malzemeden kulpları olan geniş ağızlı bir kaptır.²⁸⁸ Taranılan divanlarda zembilin gökten inmesi, kulp takılması ve gerçek anlamıyla birlikte kullanılması ile şiirlere konu olmuştur.

Bursalı İffet, rızkının gökten zembille indiğini söyler:

Ṭavrımız meşreb-i gerdûna muğâyirdir hep
Rızkımız hâle-şifat zenbil ile gökden iner (BİD, G. 39\4)

Hersekli Ârif Hikmet Bey; evliyâ nimetlerinin hizmetine meyletme, sonra kendisine zembil gibi kulp takarlar diyerek ‘kulp takmak’ ifadesini deyim olarak kullanmıştır:

Evliyâ-yı niamın hizmetine meyl etme
Sonra bir kulp takarlar sana zenbîl gibi (HAHBD, G. 165\5)

²⁸⁷ Devellioğlu, *a.g.e.* , s.961.

²⁸⁸ TDK, *a.g.e.* , 2650.

Yenişehirli Avni Bey, bizi elbette kıyamete kadar saklamaz; çünkü gökten yere zembille inmedik der:

Elbette bir kıyâmete dek saklamaz bizi

Gökten zemîne zenbîl ile nâzil olmadık (YABD, Müf. 82)



5. BÖLÜM : FOLKLORİK UNSURLAR

5.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar ve Çeşitli Uygulamalar

5.1.1. Ağızda Lezzetin Kalması

Bir şeyin çok lezzetli olması durumunda kişinin ağzında bıraktığı hoş tattır. Molla, devletin eteğini öpmesi sonucu lezzetinin hâlâ ağzında kaldığını söyler:

Dâmen-i devletini öpmüşdüm

Kaldı ağızımda o lezzet hâlâ (KİMD, T. 147\8)

5.1.2. Bir Dâneyi Bir Hirmen Etmek

Keçecizâde İzzet Molla, tedbir olarak bir dâne tahılı bin kez harman ettiğini ifade eder:

Bir dâneyi bin hirmen eder etdiği tedbir

Hayret-figen-i fikr-i dakik-ı hükemâdır (KİMD, K. 5\9)

5.1.3.Çörek Otunun Uyku Nushası Olarak Kullanılması ve Nazara İyi Gelmesi

Sözlükte düğün çiçeği familyasına ait ve sapının ucunda çiçekleri olan otsu bitki olarak geçer. Ayrıca susam büyüklüğünde siyah bir tohumu olan ve lezzet vermek için kullanılan bir bitkidir.²⁸⁹

Enderunlu Vâsıf; çocuğun başına çörek otu ile sarımsak dik, uyku nüshası alıp beşiğe tak sevsinler, kömürü söndür ki kötü nazardan uzak tutar, gezmek senin neyine gerek otur da işine bak, olma sokak süpürgesi kadın kadıncık ol diyerek çörek otunu sarımsak ile birlikte kullanarak, çocuk için uyku nushası yapıp beşiğe takıldığı ve nazara iyi geldiği ifade edilmektedir:

²⁸⁹TDK, *a.g.e.* , s.452.

Dik çocuđuñ başına çörekotu şarmısağ
Sevsinler uyku nuşası alıp beşiğe tak
Söndür kömür ki kötü nazardan uzak
Gezmek senüñ neñe gerek otur da işe bak
Olma şoşak süpürgesi kadın kadıncık ol (EVD, Tah. 216\25)

5.1.4. Gül Suyu ile Ağzı Yıkamak

Gül suyu kokusunun güzel olması sebebiyle eskilerde ağız yıkamada da kullanıldığı ifade edilmektedir.²⁹⁰ Ali Emîri; sevgilinin yanağından bûse almak fikrini ümit edenin ağzını sürekli olarak gül suyu ile yıkayıp, temizlemesini söyler:

Ruğlarıñdan bûse almak fikrini ümmîd eden
Eylesin dâ'im gül-âb ile dehânın şüst ü şü (AED, G. 775\4)

5.1.5. Helva Sohbetleri

Helva sözcüğünün Arapça “hulv” kelimesinde türediği söylenir. Osmanlı mutfağında Evliya Çelebi'nin aktardığı bilgilere göre her türlü yağ, bal, şeker, un ve nişastadan yapılan tatlıların ‘helva’ ismiyle geçtiği ifade edilmiştir. Balkan ve Orta Doğu ülkelerinde helvanın ilk yapımına rastlanmaktadır. Helvanın özellikle Türk, Yahudi ve Arap kültürlerinin olduğu bölgelerde yaygındır. 13.ve 14.yüzyıl metinleri araştırıldığında çeşitli helva tariflerinin Arapça metinli olduğu görölmektedir. Kaygusuz Abdal'ın 1444 tarihli bir şiirinde “Gaziler helvası” kelimesinin geçtiği görölr. Geçmişte bir gelenek olan “Gaziler helvası” Edirne saray geleneğinin bir uzantısıdır. Askerlik öncesi ve sonrası dualar eşliğinde helvalar yapılmıştır.²⁹¹ Eskilerde genellikle helva sohbetlerinin cuma geceleri yapıldığı bilinmektedir.

²⁹⁰ Akçay, a.g.e., s.205.

²⁹¹ Gül Yılmaz, Sinem Akman, Osmanlıdan günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, cilt: 3, sayı:3, 2019, s.464-465.

Enderunlu Vâsıf, geçmiş bir zamanda sevgili ile helva gecelerinde nasıl ağız ağıza sohbet ettiğini söyler:

Ne zevkler eyledik şeb-i halvâda yâr ile

Ağz ağza tatlı sohbet o da bir zamân imiş (EVD, G. 61\5)

Antepli Aynî, o şekerli dudaklı sevgilinin helva gecesi yapılan sohbeti bilerek açığa çıkardığını ifade eder:

Fâş eyledi ballandırarak âh o şeker-leb

Halvâ gicesi itdigimiz sohbeti mahşûş (AAD, G. 102\2)

Alî Emîri, yerinin ya helva sohbetleri ya da gül bahçeleri olduğunu söyler:

Yanımda vâlideynim ben şafâ vü zevke müsteğrak

Mekânım ya gülistânlardı yâhûd sohbet-i helvâ (AED, K. 32\71)

Keçecizâde İzzet Molla, helva sohbetinin müdavimi olduğunu ve bu sayede şöhret balına düştüğünü söyler:

Olduk medâr-ı sohbet-i helvâ kibara biz

Düşdük meges gibi ‘asel-i iştihara biz (KİMD, G. 208\1)

Yenişehirli Avni Bey, helva meclisinde sohbetin vesilesi idi diyerek kendisinin de bunun eski bir âdet olduğunu ifade eder:

Bezm-i helvâ medâr-ı sohbet idi

Yenişehir içre eski âdet idi (YABD, M. 1\38)

5.1.6. Kadeh Duası

Divan şirinde kadehle bağlantılı şekilde oluşan bu dua Hz.Muhammed’in Miraç’a yükseldiğinde bir kadeh görmesi ve bunun renginin de yeşil olduğunun söylenmesinden ötürü peygambere öğretilen dua olduğu söylenir. Şairler tarafından

kadeh duası klasik şiirde çağrışımlar, hayaller ve benzetmelerle şiirlere konu olmuştur.²⁹²

Keçecizâde İzzet Molla; birer birer kadehlerin ağzını öpeyim, kadeh duasını küçük yaşta ezber etmişler demektir:

Kadeh du‘âsını az yaşda ezber etmişler

Birer birer öpeyim ağzını piyâlelerin (KİMD, G. 300\2)

5.1.7. Kahvelerde Saz Çalmak

Kahvelerde saz çalmak halk edebiyatı şairlerinin sergiledikleri ve bunu bir gelenek hâline getirdikleri durumdur. Hatta şairler kahvehânelerde usta-çırak ilişkisi ile de birçok şair yetiştirmişlerdir. Aynı zamanda bu kahvehâneler insanların sosyalleşerek birbirlerine hikâyeler anlattıkları yerler de olmuştur. Divan şairlerinden Ali Emîrî de zamanın hükmünde vatanın âtilânına kahvelerde eline saz verileceği ifade edilir:

‘Âtılân-ı vaṭanıñ hükm-i zamân

Kahvelerde eline saz verecek (AED, G. 654\2)

5.1.8. Marifet Meyvesi

Şeref Hanım, lütuf rüzgârı ile büyütülmüş taze marifet meyvesine yaratıcı erişti demektir:

Nesîm-i luṭf ile perverde eyleyüp ide tâ

Nihâl-i ma‘rifetiñ mîvesin resîd İlâh (ŞHD, T. 57\3)

5.1.9. Meyvenin Güzel Pişmesi

Ali Emîrî, bir meyve güzel pişse içinde tatlılık var demektir:

²⁹² Batislam, *a.g.e.* ,s.6.

Sîb-i ruḥu al olsa olur lezzeti efzûn

Bir mîve güzel pişse ḥalâvet var içinde (AED, G. 798\3)

5.1.10. Ölüm Şerbeti İçmek

Ölümle birlikte tasavvur edilen şerbet sözcüğü şairler tarafından işlenen konulardan biri olmuştur. Daha önce bahsettiğimiz “şerbet” kısmında bu konudan detaylı olarak bahsedilmiştir. Keçecizâde İzzet Molla, lütfunun şifasının ilacı hastaya cân verir; ölüm şerbetini meğerki ecel sâkîsi suna demektedir:

Cân verir hasteye dârû-yı şifâ-yı lütfu

Şerbet-i mergi meğer kim suna sâkî-ecel (KİMD, K. 34\16)

Yenişehirli Avni Bey, gaza yüksekliğinin rütbesini ya alır yahut şehâdet kadehinin şerbetiyle tadının damağında kalır demektedir:

Yâ alır rütbe-i bâlâ-yı gazâyı yâhud

Şerbet-i câm-ı şehâdetle olur şîrin-kâm (YABD, K. 7\18)

5.1.11. Soğuk Suyun Hastaya Şifa Olması

Antepli Aynî, zahmet ve sıkıntı ateşinin derdiyle yanan hastaya soğuk suyun şifânın ta kendisi olduğunu söyler:

Derd-i ḥummâ-yı ğam u miḥnete ber‘ü‘s-sâ‘a

Hasteye ‘ayn-ı şifâdır bu zülâl-i mebrûd (AAD, T. 319\18)

5.1.12. Şeker Sözüne Bal Katmak

Keçecizâde İzzet Molla, Vâsıf gibi güzel konuşmak ne haddine; ‘İzzet onun şeker sözüne bal katılır mı hiç demektedir:

Vâsıf gibi sen mîr-i kelâm olma ne haddin

Şekker sözüne ‘İzzet anın bal katılır mı (KİMD, G. 519\9)

5.1.13. Gül Suyu Serpmek

Gül suyu tatlılarda kullanıldığı gibi kokusu yönüyle ağız yıkamada ve kıyafetlerin üstüne serpmek için de kullanılır. Bu konudan bahseden Ali Emîrî, sevgiliye gel yüzüne hoş kokulu gül suyunu serpelim; göğsüne gül dizelim, gül bahçesinin kıskanılanı edelim demektedir:

Serpelim gel ruhuña hoş hoşulu gül şuyunu

Göğsüne gül düzelim reşk-i gülistân edelim (AED, G. 713\6)

5.1.14. Nimetin Şükrünü Eda Etmek

Antepli Aynî, nimetin şükrünü edâ edemeyeceğini söyler:

İdemem ni‘metiniñ şükrin edâ

“‘Allemallâhu Ta‘âlâ ve kefâ “ (AAD, M. 1\15)

Ali Emîrî, bir zerre kadar nimetin şükrünü edâ etmedim demektedir:

Ammâ gelince hâline bu ‘abd-i müznibiñ

Bir zerre şükr-i ni‘metiñi etmedim edâ (AED, Münacât,1\91)

Keçecizâde İzzet Molla, nimetin şükrünü edâ etmek imkânsızdır. Mahşer zamanına kadar da olsa hayır ile zikretsin demektedir:

Edâ-yı şükrünü etmek muhâldir nâsa

Zamân-ı haşre kadar olsa hayr ile mezkûr (KİMD, K. 36\24)

Yenişehirli Avni Bey, şiirim rüzgârın cevheri olsa da lütfunun şükrünü eda edemem demektedir:

Şükrünü ifâ edemem lütfunun

Olsa da nazmım güher-i rüzgâr (YABD, K 14\64)

5.1.15. Rızka Engel Olanın Rızkının Kesilmesi

Leskofçalı Galip, rızka engel olanın Mevlâ rızkını kessin diyerek beddua etmektedir:

Mâni‘-i rızķ olanın rızķını Mevlâ kessin (LGD, Mıs. 1)

5.1.16. Yumurtanın Nişancılık vs. Hedef Unsuru Olarak Kullanılması

Vâsıf; Gülhâne başında, Yıldız’da, İhlamur ve Göksu başında ilim tahsil eden padişah nice testi ve yumurtayı kırdı demektedir:

Ser-i Gülhâne’de Yıldız’da İhlamur ü Göksu’da

Nice destîyi vü beyzayı kırdı ol şâh-ı ma‘ârif-sâz (EVD, Kt. 47\18)

Enderunlu Vâsıf; bin beş yüz elli beş adımlık yere dikkat fermanı kılıp, meydana bir yüksek deve kuşu yumurtası diktirdi demektedir:

Kılıp fermân-ı diķķat biñ yüz elli beş adım câya

Bir a‘lâ beyza-ı murğ-ı şütür dikdirdi meydâna (EVD, Kt. 48\13)

5.1.17. Yüzü Suyu Hürmetine Yaratılmak

Âlemlerin Hz. Muhammed’in yüzü suyu hürmetine yaratıldığı bilinir. Hz.Muhammed’in son peygamber olması, mucizeleri, miraçta göğe yükselmesi, gül gibi güzel kokması vb. özelliklerinden dolayı divan şiirine konu olmuştur. Ayrıca peygamber için yazılan naatler, şiirler bulunur.

Enderunlu Vâsıf, dünyada insanların Resûlallâh’ın yüzü suyu hürmetine yaratıldığını ifade eder:

O ebr-i rahmet-i Raḥmân u maḥbûb-ı Ḥudâ’sın kim

Yüzüñ şuyına ḥalk oldu cihân hep yâ Resûlallâh (EVD, K. 5\3)

5.2. Oyunlar

5.2.1. Lades (Yâdest) Tutuşmak

Bu oyunu tutuşmak için tavuğun lades kemiğinden karşılıklı tuturak o kemiği kırıp oyunu başlatmak şeklinde ifade edilir.²⁹³ Molla o ay yüzlü yâdest tuttu, âşık nesine dedi; yaka yırtmasına ve sinesine dedim şeklinde söyler:

Tutdu yâdest o meh-rû dedi 'âşık nesine

Eyledim çâk-i girîbân vü dedim sinesine (KİMD, Mukatta'ât, 53)

5.3. Atasözü, Deyimler ve Halk Deyişleri

5.3.1. Acı Tatlı

İyi ve kötü anlamlarında kullanılan bir deyimdir.²⁹⁴ Enderunlu Vâsîf; aşk yarası gibi bir tatlı acı görmedim, Vâsîf neyse her bir acıyı tatlıyı tattım demektedir:

Görmedim zaḥm-ı maḥabbet gibi bir tatlı acı

N'eyse her bir acıyı tatlıyı Vâsîf tatdım (EVD, G. 82\7)

5.3.2. Açgözlü

Bu deyim az şeyle yetinmeyen, elindekine kanaat etmesini bilmeyen anlamlarına gelmektedir.²⁹⁵ Ali Emîri; dünyayı verseler de açgözlü olan yine doymaz, fakir herkese istek elini açık eyler demektedir:

Verseler dünyâyı aç gözlü olan doymaz yine

Herkese dest-i temennâyı küşâd eyler geda (AED, G. 44\6)

²⁹³ Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Deyimler Sözlüğü*, Arkadaş Yayınevi, Ankara 2003, s.584.

²⁹⁴ Metin Yurtbaşı, *Örnekleriyle Deyimler Sözlüğü*, Özdemir Yay. İstanbul 1966, s.2.

²⁹⁵ Yurtbaşı, *a.g.e.* , s.3.

5.3.3. Aç Kalmak

Karnını doyuramayacak derecede yoksul hâle düşmek demektir.²⁹⁶ Ali Emîrî, ey cahil! İyiliği başa kakmanı istemem. Aç kalıp ölsem de senden bir dilim ekmek istemem demektir:

İmtinân-ı luṭfuñu ey şahş-ı nâ-dân istemem

Aç kalıp ölsem de senden bir dilim nân istemem (AED, G. 693\1)

Keçecizâde İzzet Molla, dünyada nimetin değerini herkes bilse aç kalmaz demektir:

Kimse aç kalmaz cihânda bilse ni‘met kadrini (KİMD, Mıs. 76)

5.3.4. Açları Doyurmak

Enderunlu Vâsıf, lütuf dergâhından sabah akşam ümidimizi kesmeyiz; cümle açları doyuran nimetine muhtacız demektir:

Kesmeyiz şubḥ u mesâ dergeh-i luṭfuñdan ümîd

Cümle açı doyuran ni‘metüne muḥtâcız (EVD, Kt. 2\2)

5.3.5. Aç Yatmak

Ali Emîrî; aç yatarken, can verirken nazlı talebeler kendilerini zevk ve safâ meydanında yürüdüler demektir:

Aç yatarken cân verirken nâzenîn tilmîzler

Kendiler zevk ü safâ şahnında reftâr etdiler (AED, G. 523\6)

²⁹⁶ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s.3

5.3.6. Ağza (bir parmak) Bal Çalmak

Bir kişiyi güzel sözleriyle oyalamak, kandırmak gibi anlamlara gelir.²⁹⁷Enderunlu Vâsıf, dudağının öpücüğünün sözünün aslı yoktur bilirim. Boşuna ağzıma bal çalıp beni kandırdı demektir:

Aşlı yokdur bilirim va‘de-i bûs-ı dehenûñ

Nâfile bal çalıp ağzıma yalandırdı beni (EVD, G. 137\2)

Enderunlu Vâsıf; rakibi başından gönderip, ağzına da bal çaldık demektir:

Gelir mi ‘aql bir şeb şöhbet-i halvâda kalmışdık

Şavıp ağıârı başdan ağzına bir bal da çalmışdık

Cihânı kayd edinmezlik ü rütbe zevka dalmışdık

Çanı ol cilveler cünbüşler ülfetler maḥabbetler (EVD, Mur. 41\2)

Molla, sinek şöhret balına gönül vermiş olup dünyada kimsenin ağzına sakın bir parmak bal olma demektir:

‘Âlemin olma sakın ağzına bir parmak bal

‘Asel-i şöhrete dil-dâde olup hem çü meges (KİMD, G. 220\5)

Bursalı İffet, a Kaymakçı oğlu kavuşma şekerine testimi sunmadan âh o dudağının balı gibi ellere bir parmak bal olduk demektir:

Çand-i vaşla şunmadan destim a Çaymak-zâde âh

Şehd-i la‘lûñ gibi bir parmak bal olduk ellere (BİD, Müf. 7)

²⁹⁷ M.Ertuğrul Saraçbaşı, *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü*, I.Cilt. YKY, İstanbul 2010a, s.49.

5.3.7. Ağzını Bıçak Açmamak

Bu deyim üzüntüsünden, kederinden hiçbir söz dahi söyleyemeyecek durumda olmak demektir.²⁹⁸ Molla, ağzını bıçak açmazken elbette güldürür. Gülün sabâ rüzgârı kulağına bilmem ne fısıldar diye söylemektedir:

Elbette güldürür bıçak açmazken ağzını

Bilmem gülün sabâ ne fısıldar kulağına (KİMD, G. 467\5)

5.3.8. Ağız Boş Kalmak

Bu söz ağızda sürekli bir şey yemek anlamına gelir. Antepli Aynî de o değirmene bak hiç boğazı boş kalır mı, rızık kazanmak için bu kadar gam yemek faydasız diyerek mecaz anlamıyla kullanılmıştır:

Bak âsiyâba hiç kalur mı boğazı boş

Tahşîl-i rızık için bu kadar gam yimek ‘abes (AAD, G. 16\3)

5.3.9. Ağız Sulanmak

Ağız sulanmak ya da ağzının suyu akması deyimini çok beğenmek, arzu etmek, imrenmek gibi anlamlara gelmektedir.²⁹⁹ Enderunlu Vâsıf, feleğin kadehinin meclisimize ağız sulandı demektir:

Çarhun yüzü kandîl-i nücûm ile donandı

Câm-ı felekûn bezmimize ağız şulandı

Sâz ü sözümüzle gece bülbüller uyandı

Sâyende senûn eyleyelim cünbüş-i mehtâb (EVD, Mur. 24\2)

²⁹⁸ M.Ertuğrul Saraçbaşı, İbrahim Minnetoğlu, *Örnekli ve Açıklamalı Türkçe Deyimler Sözlüğü*, Minnetoğlu Yay. İstanbul 1978, s.22.

²⁹⁹ Yurtbaşı. *a.g.e.* , s.17.

Osman Nevres, o mertebe la‘l taşına benzeyen kırmızı dudağına gönlüm susamış ki o gümüş çenenî görünce ağzım sulanır demektedir:

Nevres ol mertebe dil-teşneyim ol la‘l-i lebe

Ki görünce şulanır ağzım o sîmîn-zekanı (OND, G. 284\10)

Keçecizâde İzzet Molla; iki ağlayan gözünü görünce ağzı sulandı, bu rütbe gözyaşıma sebep olan turunc çenelidir demektedir:

Görünce ağzı sulandı dü çeşm-i giryânın

Bu rütbe eşkime bâ‘is turunc-ı gabgabdır (KİMD, G. 157\5)

5.3.10. Ağzı Süt Kokmak

Bu söz için çok genç olmak, yeterli tecrübe ve deneyimin bulunmaması anlamına gelen “Ağzı süt kokmak” deyimini ile bağlantılı kurulabilir.³⁰⁰ Keçecizâde İzzet Molla, hamurunda aşk mayası olan bellidir belli; aşk dadısının dahi ağzı süt iken onu bilir demektedir:

Bellidir belli hamîrinde olan mâye-i ‘aşk

Dahi ağzı süt iken anı bilir dâye-i ‘aşk (KİMD, G. 293\1)

5.3.11. Aralarından Su Sızmamak

Çok iyi dost olmak, sıkı bir arkadaşlık ilişkisi kurmak anlamında kullanılmaktadır.³⁰¹ Şeref Hanım, safâya kesin özellikle gönülde uygun yer bulamam; yâr ayrılığının gamı ile bak su sızar mı aramızdan demektedir:

Bulamam şafâya mutlak hele dilde cây-ı elyak

Ğam-ı hecr-i yâr ile bak şu sızar mı aramızdan (ŞHD, G. 175\5)

³⁰⁰ Ö.Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü* 2, İnkılâp Yayınevi, İstanbul 1988, s.546.

³⁰¹ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s.91.

5.3.12. Bağı Yanık\Kara

Çok acı, sıkıntı, kahr çekmiş perişan kimselere denir.³⁰² Osman Nevres, ne vakte kadar böyle perişan, şaşkın gezeyim. Eli boş, bağı yanık, kalbi hüznü, kendi sağanak yağmur demektir:

Tâ-be-key böyle perîşân mütehayyir gezeyim

Eli boş bağı yanık kalbi hâzîn kendi hezîm (OND, Arz-ı hâl, 94)

5.3.13. Baş Kabak Yalın Ayak (Yalın Ayak Baş Kabak)

Antepli Aynî, sevgilinin kendisini başı kabak yalın ayak görünce tanıdığını ifade eder:

Baş kabak yalın ayak gördi beni bildi o şûh

Çünkü vardır 'Ayniyâ a'lâda fes ednâda fes (AAD, G. 97\7)

5.3.14. Bayram Etmek

Çok sevinmek anlamında kullanılan bir deyimdir.³⁰³ Şeref Hanım; merhume Kadir gecesine rastlayıp doğmuştu, dünya bayram olmadan o yeni ayla bayram etmişti demektir:

Şeb-i Kâdr'e teşâdüf eyleyüp doğmuşdı merhûme

O mâh-ı nevle itmişti cihân 'îd olmadan bayram (ŞHD, T. 107\3)

Molla; kavuşmayı sevgiliye ısrar etmedim yine etmem, ben bu yas evinde bayram etmedim yine etmem demektir:

Vaslını dildâra ibrâm etmedim etmem yine

Ben bu mâtemgehde bayrâm etmedim etmem yine (KİMD, G. 455\2)

³⁰² Yurtbaşı, *a.g.e.*, s.68.

³⁰³ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s.85.

Yenişehirli Avni Bey, rakibi gam okundan kavuşma bayramında geçirmişsin. Bu keyfiyetle ben ömrümde bayram etmeden geçtim demektedir:

Geçirmişsin rakîbi tîg-ı gamdan ıyd-i vaslında

Bu hâsiyyetle ben ömrümde bayrâm etmeden geçtim (YABD, G. 266\6)

5.3.15. Bir İçim Su

Çok güzel anlamındadır.³⁰⁴ Genellikle kadınlar için kullanılan bir deyimdir. Enderunlu Vâsıf, o sevgilinin boyu gönül cezbedicidir; salına salına gidişi bir içim sudur demektedir:

O şûhuñ kıddi dil-cûdur

Hırâmı bir içim şudur

Demek lâzım mı şu budur

Ruğu gül zülfü şeb-bûdur

Yeşil destârını seyr eyle serde (EVD, Ş. 56\1)

Bursalı İffet, çünkü denizin dalgasında dünyayı suya kanmış etmede bu su, güzelliğin kendisi bir içim su gibidir demektedir:

Bir içim su gibidir ‘ayn-ı leâfetde bu şu

‘Âlemi itmede sîrâb çü mevc-i deryâ (BİD, T. 1\6)

Şeref Hanım, nisan ayı kıyas edilse yanında bir içim su gibidir ki cömertliğin ve şefkatin yağmuru uçsuz bucaksız deniz oldu demektedir:

Kıyâs olsa yanında bir içim şu gibidir nîsân

Ki cûd u şefkatiñ bârânı baır-i bî-kenâr oldı (ŞHD, K. 22\32)

Osman Nevres, insanın bağrını kan edeliden beri bir içim su ile memnun etmez demektedir:

³⁰⁴ Yurtbaşı, *a.g.e.* , s. 99.

Tâ etmeye bağrın âdemiñ hûn

Etmez bir içim şu ile memnun (OND, M. 499)

Ali Emîrî, ben dünyadan geçmişim artık gül yüzlü sevgili istemem; âşığın gönlünü çeken cazibeli boyunla, büyüleyici gözü bir içim su istemem demektedir:

Geçmişim dünyâdan artık yâr-ı gül-rû istemem

Ḳadd-i dil-cû çeşm-i cādū bir içim şu istemem (AED, Tah. 7\2)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, keskin hançerinden bir içim su isteriz. İhsan çeşmesinden bizi suya kanmış eyle demektedir:

Bir içim su dileriz hançer-i berrânında

Eyle sîrâb-ı kerem çeşme-i ihsanından (HAHBD, Nâ-Tamam G. 29\1)

Yenişehirli Avni Bey, yeryüzü bir avuç toprağa benzetilir; büyük feleğin denizi bir içim su gibidir demektedir:

Bir avuç toprağa teşbih olunur kürre-i hâk

Bir içim su gibidir kulzüm-i çarh-ı âzam (YABD, K. 8\18)

5.3.16. Bir Koltuğa İki Karpuz Sığmaz

İki işi aynı anda yapmaya denir.³⁰⁵ Keçecizâde İzzet Molla; hem de can yakanın zulmü veba ola, bir koltuğa iki karpuz sığmaz demektedir:

Tâ'ûn ola hem de zulm-i cân-sûz

Bir koltuğa sığmaz iki karpuz (KİMD, Manzûm Hikâye,2\5)

5.3.17. Bir Lokma Bir Hırka

Az şeyle mutlu olmayı, yetinmeyi, gözü tokluğu ifade eder. Dervişlerin yaşam sürdükleri bir hayat tarzıdır.³⁰⁶

³⁰⁵ Saraçbaşı, *a.g.e.*, s.100.

³⁰⁶ Saraçbaşı, *a.g.e.*, s.225.

Keçecizâde İzzet Molla, Mecnûn Hazretleri kolundan dervişleriz; aşkın gamındaki bu yola hırka, kefen, lokma ile girdik demektedir:

Dervîşleriz Hazret-i Mecnûn kolundan

Girdik bu yola hırka kefen lokma gam-ı 'aşk (KİMD, G. 274\3)

5.3.18. Boş Boğazlık Etmek

Bir sırrı ağızda tutamamak, söyleyivermek anlamına gelir.³⁰⁷ Antepli Ayni, dolu şarap kadehi gibi ağır ol, suskun ol, neşe dolu ol; mecliste şarap testisi gibi boş boğazlık etme demektedir:

Ağır ol rıtl-ı girân-veş hâmuş ol pür-neşve ol

Boş boğazlık itme meclisde sebû-yı mül gibi (AAD ,G. 210\2)

5.3.19. Buğday Tenli Olmak

Buğdayın renginden ötürü hafif yanık, esmer şekilde olan renge denir. Keçecizâde İzzet Molla, buğday renkli yüzünün fikriyle kendini kaybetti demektedir:

Rûy-ı gendüm-gûnunun fikriyle kendin etdi gayb

'Umd ile sâdır ola hâşâ ki âdemden hatâ (KİMD, Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr, 1\9)

5.3.20. Ciğeri Kebâp Olmak

Büyük bir acı çekmek, çok fazla üzülmek ve canı yanmak anlamlarına gelir.³⁰⁸ Osman Nevres, Fatıma'nın çocuğuna tek bu sitem ermeseydi, halkın ciğerinin kebabı matem yeri olmasaydı demektedir:

Ermeyeydi veled-i Fâtıma'ya tek bu sitem

³⁰⁷ Saraçbaşı, Minnetoğlu, *a.g.e.* , s.78.

³⁰⁸ Püsküllüoğlu, *a.g.e.*, s. 228-229.

Olmayaydı ciğer-i halk kebâb-ı mâtem (OND, Mer. 4\8)

Keçecizâde İzzet Molla; bu hasret ile ciğerlerimizi kebâp eyledin, ey bülbül kana kana gözyaşının şarabını içelim demektedir:

Bu hasret ile kebâb eyledin ciğerlerimiz

Şarâb-ı eşk içelim kana kana ey bülbül (KİMD, G. 350\6)

5.3.21. Dilini Arı Sokmak

Hoşa gitmeyecek şekilde, yersiz konuşan kişilere karşı söylenir.³⁰⁹ Osman Nevres, dudaklarına bal diyenin dilini arı soksun. İki kaşına eğri bakanın gözleri çıksın demektedir:

Arı şoksun dilini leblerine bal diyeniñ

Gözleri çıksın iki kaşına eğri bakanıñ (OND, G. 159\3)

5.3.22. Eline Su Dökemez

Değerce ondan daha geride olan kişilere karşı söylenir.³¹⁰ Keçecizâde İzzet Molla; parlak ayın pınarı eline su dökemez, Nâhîd yıldızı dilberin eline leğen veremez demektedir:

Dökemez su eline çeşme-i mihr-i rahşân

Veremez dilberimin destine Nâhîd leğen (KİMD, K. 29\66)

5.3.23. Gam Yememek

Üzülmemek veya tasalanmamak anlamında kullanılan bir deyimdir.³¹¹ Antepi Ayni, bu dünya taraf taraf hep safa denizinde batmıştır; ey gönül sen de gel, gam yeme Üç Anbarlı indi demektedir:

³⁰⁹ Saraçbaşı, Minnetoğlu, *a.g.e.*, s. 116.

³¹⁰ Püsküllüoğlu, *a.g.e.*, s. 326.

Bu ‘âlem sû-be-sû müstağrağ-ı baħr-ı şafâdır hep

Dilâ gel sen de aşlâ gam yime indi Üç Anbarlı (AAD, T. 245\1)

Ali Emîrî, İlâhî’nin lütfunun nimeti gönül gecesidir; dünya ve ahiret beni ayıplasa gam yemem demektedir:

Nî‘met-i luṭf-ı İlâhî’niñ gönül şeb‘ânıdır

Ėam yemem ta‘n eylese dünyâ vü mâ-fihâ bana (AED, G. 80\3)

Yenişehirli Avni Bey; sinemi yaralayıp gam yemeyeyim de ne yiyeyim, efendim köle evinde ne kömür ne yemek var demektedir:

Sînemi dağlayıp gam yemeyim de ne yeyim

Bende-hânende efendim ne kömür var ne taâm (YABD, K. 17\83)

5.3.24. Gözü Doymak

İstenen bir şeyi elde edildikten sonra artık daha fazla istememek anlamında kullanılır.³¹²

Keçecizâde İzzet Molla, âşıklar yanağındaki ayva tüylerine gelip gözü doydı; o çayır bakışımızın inatçılığına yaradı demektedir:

Gözü doydı hat-ı ruhsârı gelip ‘uşşâkın

O çerâgeh yaradı tevsen-i nezzâremize (KİMD, G. 458\5)

5.3.25. Gözü Kan Çanağına Dönmek

Bir kişinin çok ağlamaktan ötürü gözlerinin kızarmış olmasına denmektedir.³¹³

Keçecizâde İzzet Molla alev ateşi gibi parlayan şarap, şarabın ateşine benzemez; pervanenin gözü kan çanağına döner demektedir:

Sahbâ-yı şu‘le şu‘le-i sahbâya benzemez

Pervânenin döner gözü bak kan çanâğına (KİMD, G. 477\10)

³¹¹ Saraçbaşı, Minnetoğlu, *a.g.e.*, s.149.

³¹² Püsküllüoğlu, *a.g.e.*, s.396.

³¹³ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s. 249.

5.3.26. Gözü Tok

Paraya ya da herhangi bir mala düşkün olmayan kişilere denir.³¹⁴ Keçecizâde İzzet Molla, Hakk'ın nimetiyle o mertebe gözü toktur. Alçak bakışı doğru ve fakir insanı büyük eder demektedir:

Tokdur gözü o mertebe in'âm-ı Hakla

Ednâ nigâhı merd-i fakiri kibâr eder (KİMD, K. 28\13)

5.3.27. İkramda Bulunmak

Türk gelenek ve göreneklerine göre gelen misafire ikramda bulunmak bir âdet hâline gelmiştir. Şeref Hanım bu deyme gazeline yer vererek sevgiliye ikramda kusur edersen mazeretim var şeklinde ifade eder:

Yâre ikrâmda kuşûr eyler isem ma'zûrum

Farî-ı şâdiyle hemân 'aqlıma noşşân geldi (ŞHD, G. 254\3)

5.3.28. İpliği Pazara Çıkarmak

Kişiyi herkese rezil etmek, her şeyi ortaya çıkarmak anlamlarına gelir.³¹⁵ Osman Nevres; ayva tüylerin geldi, güzelliğinin ipliği pazara çıktı. Razı ettiğin için sırrı açıkça ortaya çıktı diyerek sevgiliye sitem etmektedir:

Haţ geldi çıkdı ipliği pâzâra hûsnüññ

Fâş oldu râzı etdiğiçün râzım âşikâr (OND, G. 65\3)

Keçecizâde İzzet Molla, mıntıkasının ipi bir gün olur ki dökülüp kocakarının feleğinin ipliği pazara çıkar demektedir:

Rişte-i mıntıkası bir gün olur kim dökülüp

Felek-i pîre-zenin ipliği bâzâre çıkar (KİMD, G. 160\9)

³¹⁴ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s.404.

³¹⁵ Yurtbaşı, *a.g.e.* s.292.

5.3.29. Kabak Başına Patlamak

Birden fazla kişinin olduğu bir işte sadece bir kişinin üzülp zarar görmesi anlamında kullanılır.³¹⁶ Enderunlu Vâsıf, işi gören tüfekten delik verdi. Elinde başına ara yerde kabak patladı demektir:

Şarp imiş işi gören verdi tüfekden falya

Destînüñ patladı başına ara yerde kabak (EVD, Kt. 51\11)

5.3.30. Kan İçmek\Kan Yutmak

Eziyete ve sıkıntıya katlanmak anlamlarına gelir.³¹⁷ Leylâ Hanım, felek bir hırs ile elimden aldın bana sermaye koymadın; ağlayıp sızlanmaya başlasam sana kan yuttururum demektir:

Gel seniñle gidelim dergeh-i Mevlânâ'ya

Orada haddiñ ise söz açagör da'vâya

Hırş ile aldıñ elimde komadıñ sermâye

Saña kan yutdururum başlasam âh u vâya

Hîç 'âr itme misiñ Hâk'dan a bî-'âr felek

Sen ne viridiñ ki ne istersiñ a ğaddâr felek (LHD, Müsd. 2\7)

Şeref Hanım; bana anma ve kayıtsız olup başkasına kul oldun, gönül her yerde senin kanını içeyim bari demektir:

Yâd u bîgâne olup baña kûl olduñ ğayre

İçeyim bâri seniñ kanıñı her ğâh göñül (ŞHD, G. 107\3)

³¹⁶ M.Ertuğrul Saraçbaşı, *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü*, II. Cilt, YKY, İstanbul 2010b, s.693-694.

³¹⁷ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s. 312.

5.3.31. Kanlı Bıçaklı Olmak

Kişilerin aralarının bozularak, düşman kesilip aralarında kan akacak düzeye gelmeleri şeklinde ifade edilir.³¹⁸ Keçecizâde İzzet Molla, sevgilimle gamzesi kanlı bıçaklı da olsa gözlerini gördükçe ölsem de tanıdık çıkarım demektedir:

Kanlı bıçaklı olsa da yâremle gamzesi

Gördükçe çeşmini çıkarım ölsem âşinâ (KİMD, G. 14\2)

5.3.32. Kaz Gelen Yerden Tavuk Esirgenmez

Büyük yarar sağlayacak bir işten küçük fedakârlıklar bulunmaktan ve hediyeler vermekten kaçınmamak.³¹⁹ Alî Emîrî; senden bir tavuk isteyene kaz verecek, sana ezel payını az verecek demektedir:

Bir tavuk isteyene kaz verecek

Saña taḫsîm-i ezel az verecek (AED, G. 654\1)

5.3.33. Kirman’a Kimyon (Zîre be-Kirmân), Denize Katre Götürmek

Dağ kimyonu ve yabani kimyon anlamlarına gelir. Maydanozgiller familyasına ait bir bitki türüdür. Uzunluğu 5-6 mm olan bu baharatın esmer renkli, sarımsı taneleri vardır ve kokusu kuvvetlidir. İncelenen divanlarda kimyona bir atasözü olarak Osman Nevres Divanı’nda rastlanılmıştır. Nevres, şairler topluluğu şiirle yanıma geldikçe Kirman ile kimyonun sözü okunurdu demektedir. Ayrıca şair kendisini överek şiiriyle tanındığını belirtip Kirman’ın da kimyonla bilindiğini ifade etmektedir³²⁰ :

Şi’r ile yanıma geldikçe gürûh-ı şu‘arâ

Oḳunurdu meseli zîre ile Kirmân’ın (OND, K.4\50)

³¹⁸ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s.314.

³¹⁹ Sevim Yörük, Yaşar Yörük, *Açıklamalı Atasözleri Sözlüğü*, Serhat Yay. İstanbul 1996, s.121.

³²⁰ Tok, *a.g.e.*, s.210-211.

5.3.34. Kurban Etmek, Kurban Eylemek

Bu deyim, çıkar uğruna bir şeyleri feda etmek anlamına gelir.³²¹ Leylâ Hanım; ey gönül bu sevgiliye boşuna kıyma, yoksa onu kavuşma bayramına kurban edersin:

Bîhûde kıyma ey dil bu câna

‘Îd-i vişâle kırbân idersiñ (LHD, G. 63\7)

Antepli Aynî, Hoten şehrinin âhûlarını gözlerine kurban ederek sevgilinin siyah saçlarının övgüsü ile Çin ülkesine saparız demektedir:

Huten âhûlarını çeşmiñe kırbân iderek

Midhat-i zülfûn ile mülket-i Çin’e şaparız (AAD, G. 79\3)

Şeref Hanım, o şuh sevgiliye canımı şükranla kurban edeyim. Yâ Rab bir kere gelsin de selâmet göreyim demektedir:

İdeyim cânımı şükrâne o şûha kırbân

Göreyim bir kere gelsin de selâmet yâ Rab (ŞHD, G. 19\11)

Osman Nevres, o öyle bir can ki ben onun için endişe çekiyorum. Bin canım dahi olsa ben o sevgili için canımı kurban ederim diye söylemektedir:

N’ola bir cân ki ben endişe çekem anıñ için

Olsa biñ cân dahi kırbân ederim cânıñ için (OND, G. 206\1)

Ali Emîrî; doğru söz meydanında düşman saflarını yarıp geçen, yiğitleri kurban eden, Cafer-i Tayyâr ve ‘Ammâr ibni Yâser’i bulmuşum demektedir:

Sâha-i şıdkıñda cân kırbân eden şaf-derleri

Ca’fer-i Tayyâr u ‘Ammâr ibni Yâser bulmuşum (AED, N. 6\66)

Bursalı İffet, can ve teni senin için kurban etmeyen hüsrânda kalsın demektedir:

Olsun nisâr-ı maqdemüñ Hızır u hayât-ı sermedî

Hüsrânda kılsun itmeyen cân u teni kırbân saña (BİD, G. 3\6)

³²¹ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s.575.

Şeref Hanım; ayrılık zamanı koç başın için yine görmeyeyim, efendim beni kavuşma bayramında kurban eyle demektedir:

Görmeyim yine dem-i fûrkatı koç başın için

‘Îd-i vaşlînda efendim beni kırbân eyle (ŞHD, Kt. 100\2)

5.3.35. Kurban Olmak

Kurban olmak deyimi bir kimse ya da herhangi bir şey için kişinin kendisini fade etmesi anlamına gelir. “Canım feda olsun” sözüyle de ilgilidir. Bir şeyi çok fazla sevmek gibi anlamlara da gelir.³²² Divan şiirinde kurban olmak deyimi Hz. İsmail peygamberle anılmakla birlikte âşığın sevgili için kurban olması da kastedilmektedir. Leylâ Hanım, kendisi gibi sevgilinin bir kılına bin kere kurban olsun demektedir:

İtdikçe münevver bu cihânı şeh-i devrân

Leylâ gibi bir mûyına biñ cân ola kırbân

Bu mısrâ‘ı hep bendeleriñ söylese şâyân

Mes‘ûd ola şâhım saña bu sûr-ı hümâyûn (LHD, Ş. 1\5)

Osman Nevres, ey put gibi sevgili güzelliğinin işvesi yoksa uygun bulmaz mısın?
Her ân kurbanın olmak arzusu bizce meydana çıkar demektedir:

Tenezzül etmez istiğnâ-yı hüsnüñ ey şanem yoksa

Her ân kırbânıñ olmak ârzûsu bizce hâşıldır (OND, G. 53\3)

Ali Emîrî, acaba sen kimlerle has sohbet ederdin. İki yıl evvel olan güzelliğine kurban olayım demektedir:

Acabâ kimler ile şöhet-i hâş eyler idiñ

İki yıl evvel olan hüsnüñe kırbân olayım (AED, G. 687\7)

Keçecizâde İzzet Molla; dünya hükümdarını görmeye ben değil, ben gibi yüz bin insan kurban olsun demektedir:

³²² Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s.575.

Ben değil ben gibi yüzbin kulu kurbân olsun

Tek o hâkân-ı cihân görmeye hüzn-i firkat (KİMD, T. 138\2)

Yenişehirli Avni Bey; elleri ve gözleri bağlı bir alay âşığıyız, sürümüzle varıp o âfete kurban olalım demektedir:

Elleri gözleri bağlı bir alay müştâkız

Sürümüzle varıp ol âfete kurbân olalım (YABD, G. 260\2)

Antepli Aynî, bu beyitinde Hz İsmail'in kurban edilişine telmihte bulunarak o benim koç başlı İsmail'ime kurban olup gönül yine cefa kılıcıyla bir kanlı bayram etti demektedir:

Ol benim koç başlı İsmâ'îl'ime kurbân olup

Tığ-ı cevriyle yine bir kanlı bayrâm itdi dil (AAD, G. 136\3)

5.3.36. Nabza Göre Şerbet Vermek

Birinin hoşuna gideceği şeyleri yapmak anlamında kullanılan bir deyimdir.³²³ Şeref Hanım, sevgilimin nabzına göre şerbet vermezse Hipokrat'ı, Aristoteles'i ve Lokman'ı neyleyeyim demektedir:

Virmezse nabzına göre şerbet nigârımıñ

Bokrât u Arstâlis ü Loqmân'ı neyleyim (ŞHD, G. 138\3)

5.3.37. Pişmiş Aşa (Soğuk) Su Katmak

Biten bir işi bozacak hâle getirmeye denmektedir.³²⁴ Enderunlu Vâsıf, ne yapayım yine pişmiş aşâ soğuk su kattı; o şerefli şahsiyete, o münafık yüz yine geldi demektedir:

³²³ Ertuğrul Saraçbaşı (2010b) ,s.887.

³²⁴ Ertuğrul Saraçbaşı (2010b) ,s.972.

N'eyleyem katdı şoğuk şu yine pişmiş aş

Geldi o zât-ı şerife o münâfık sîmâ (EVD, K. 17\3)

5.3.38. Su Bulanmayınca Durulmaz

İnsanlar arasındaki ilişkilerin türlü badireler sonrası düzelmesi anlamına gelen bir atasözüdür.³²⁵ Enderunlu Vâsıf; âşık su zevke bak su bulanmayınca durulmaz, ilk cemre dahi felekte havaya düşer demektir:

Bulanmayınca durulmaz şu zevka bak 'âşık

Felekte cemre-i evvel dahı havâyâ düşer (EVD, G. 28\5)

Leylâ Hanım; âdettir o ki yaralara merhem sürülmez, muhabbet yolunda kanlar dökülür sorulmaz, bu sözdür ki sular da bulanmazsa durulmaz demektir:

'Âdetdir o kim yârelere merhem urulmaz

Kanlar dökülür râh-ı maḥabbetde şorulmaz

Sözdür bu ki şular da bulanmazsa turulmaz

Ol şûhı arar rûz u şeb 'uşşâkı yorulmaz

Mecnûn gibi 'âşıkları var zülfi telince

Leylâ sözi efsânedir ol mâha gelince (LHD, Tesd. 2\3)

5.3.39. Su Serpmek

İçin rahatlaması, ferahlaması anlamında kullanılan bir sözdür. Enderunlu Vâsıf, o sevgili acılı gönüle konuşarak su serpmeseydi bûsenin sözü ile ayrılık ateşinde yanardı demektir:

³²⁵ Ali Püsküllüoğlu, *Türk Atasözleri Sözlüğü*, Arkadaş Yayınevi, Ankara 2004, s.163.

Yanardı âteş-i hicrâna va‘d-i bûse ile

Şu serpmeseydi lisânen dil-i harîka o şûh (EVD, G. 15\2)

Şeref Hanım, hüznü kalbimin ateşine su serpmek için gönül her zaman ve her vakit ağlasın demektedir:

Şu serpmek için âteş-i kalb-i hazînime

Her vakt ü her zamân amân ağlasın gönül (ŞHD, Trb. 2\8)

5.3.40. Su Vermek

İnsanlara, hayvanlara ve bitkilere verilen su anlamına gelir.³²⁶ Enderunlu Vâsıf; ey âhımın hançeri sana gözyaşım ile bir su vereyim, sen de sevgilinin gönlünün güçlüğü gibi bir mermere geç demektedir:

Saña bir şu vereyim eşk ile ey hançer-i âh

Sen de saht-ı dil-i dilber gibi bir mermere geç (EVD, G. 13\2)

Antepli Aynî; o ay yüzlü tecelli şimşeğiyle kılıcına su vermiş, ateş ve nurun meşalesi Tûr dağında yanar demektedir:

Tığına berķ-i tecelliyle şu virmiş ol mâh

Tûr-ı hâkimde yanar meş‘ale-i nâr ile nûr (AAD, G. 37\2)

Keçecizâde İzzet Molla; sevgilinin dudağının fikri düşünce gül bahçemize su verir, mazmunumuzun goncası başkasına benzemez demektedir:

Su verir fikr-i lebin gülşen-i endişemize

Benzemez sâ‘irine gonçesi mazmunumuzun (KİMD, G. 302\6)

³²⁶ Yurtbaşı, *a.g.e.* , s. 448.

5.3.41. Su (yunca) Gitmek \Suyuna Gitmek

Birini kızdırmadan yumuşak bir şekilde davranmak anlamındaki deyimdir.³²⁷ Enderunlu Vâsıf, her zaman o ay yüzlünün şarap ve neyle suyuna varalım demektedir:

Şuyınca varıp her dem o mâhuñ ney ü meyle

Baş bâd-ı havâ şırmalı şan‘at budur işte (EVD, G. 120\5)

Antepli Aynî; aşkın denizine girip yârin suyuna gideriz, kalbin kayığına arzu yelkeni açıp dümen taktı demektedir:

Ėulzüm-i ‘aşka girüp şuyına yârîñ gideriz

Zevrağ-ı Ėalbe hevâ yelken açup tağdı dümen (AAD, K. 5\20)

5.3.42. Su Gibi

Islak, akıcı ve seri gibi anlamlara gelmektedir.³²⁸ Antepli Aynî, Aynî’nin gönlü yârin kavuşma ve ayrılığını görecektir; akmada su gibi, yanmada ise çabuk tutuşan bir ateş gibidir demektedir:

Dil-i ‘Aynî göricek vuşlat u hecr-i yâri

Cereyân eylemede şu gibidir yanmada Ėav (AAD, G. 174\5)

Osman Nevres; sen dünyada varken feleğe dahi boyun eğmem, su gibi alçaklara yardımım eğilimli olmaz demektedir:

Sen cihânda var iken çarĖa dağı baş eğmem

Himmetim şu gibi alçaklara olmaz meyyâl (OND, K. 10\31)

Keçecizâde İzzet Molla, Bârî hükmünü su gibi eyleye; fermân kemendinin bağı her istediğini ede demektedir:

³²⁷ Ertuğrul Saraçbaşı (2010b) ,s. 1059.

³²⁸ Yurtbaşı, *a.g.e.* , s. 448.

Su gibi eyleye ahkâmını Bârî cârî

Ede her istediğın bend-i kemend-i fermân (KİMD, T. 5\17)

Enderunlu Vâsıf, o sevgilinin siyah gözlerinin gazap dolu bakışı su gibi eriyip yorgun gönül akıverdi demektedir:

Ol çeşm-i siyâhuñ negeh-i pür-ğazabından

Şu gibi eriyip dil-i bîtâb akıverdi (EVD, G. 131\7)

Leylâ Hanım suyu benzetme unsuru olarak kullanarak su gibi akıcı ve güzel gazel yazmasını dilemektedir:

Yâd iderken gonca-i evşâfını ol hüsreviñ

Bir gazel kıalbe safâ bahş eyledi mânend-i âb (LHD, K. 2\12)

5.3.43. Su Gibi Ezberlemek

Bir şeyi durmadan, yanlışsız okumaya denir.³²⁹ Antepli Aynî, melek gökte beğenileni takdir edecek; insan yerde su gibi niteliklerini ezberledi demektedir:

Şekl-i memdûhını tahsîn idicek gökde melek

Vaşfını şu gibi ezberledi yerde insân (AAD, K. 4\35)

Şeref Hanım, Şeref su gibi tam tarihi ezber et; Nebîl Bey Kur'ân-ı Kerîm hatmini bu yıl eyledi demektedir:

Ezber it su gibi mu'cem tâm târihi Şeref

"Eyledi bu yıl Nebîl Beg hatm-i Kur'ân-ı Kerîm" (ŞHD, T. 79\2)

Keçecizâde İzzet Molla, temmuzun sıcaklığını görüp bu yeraltı mahzeninde *berdün* ayetini selam kıl, su gibi ezber et demektedir:

Görüp harâret-i temmuzda bu serdâbı

Su gibi âyet-i *berdün* selâmı kıl ezber (KİMD, K. 18\5)

³²⁹ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* ,s. 715.

5.3.44. Su Gibi Akmak

Çok hızlı bir şekilde ilerlemek ve akmak anlamına gelir.³³⁰ Leylâ Hanım, toprağın altına peder su gibi aktı demektedir:

Mevti hâlinde baña bağıdı peder

Bu dil-i vîrânemi yakdı peder

Zîr-i hâke şu gibi ağıdı peder

El-firâk âh el-firâk âh el-firâk (LHD, Mur. 3\8)

Antepli Aynî, o salınarak yürüyen sevgilinin ayağına su gibi birden akalım; su dünyasını arz edelim, çimenlik mecliste içelim demektedir:

Şu gibi pâyına ol serv-i revânîñ ağıalım

‘Âlem-i âb idelim bezm-i çemende çağalım (AAD, G. 147\1)

5.3.45. Su Götürür

Bir tartışma sırasında diğer kişinin görüşüne elverişli yönde olmak anlamına gelir.³³¹

Antepli Aynî, macerası dahi çok su götürür tavrı da yamandır; ezel, göz ve gönül ayağı çamurlu perişan olmuş demektedir:

Mâ-cerâsı dahi çok şu götürür tavrı yaman

Pâ-be-gil şifte-hâl olmuş ezel dide vü dil (AAD, G. 135\3)

5.3.46. Süt Dökmüş Kediye Dönmek

Suçlu kişilerin korkma ve çekingen olma hâline denir.³³² Enderunlu Vâsıf; denizin coşkunuğu, hükümdar denizinin hilmi şiddetli rüzgârı hayretle süt dökmüş kediye döndürür demektedir:

³³⁰ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s. 715.

³³¹ Ertuğrul Saraçbaşı (2010b) ,s.1052.

³³² Püsküllüoğlu, *a.g.e.* , s. 722.

Hilmi hîzbü 'l-baħr-h'ân olsa ħurûş-ı ħulzûme

Döndürür ħayretle süd dökmiş kediye şarşarı (EVD, K. 14\74)

5.3.47. Şişe Çekmek

Ağrıyı dindirmek için sırta konan bir tür şişedir. Bu şişenin içinde ateş yakılıp havası alındıktan sonra sırta kapamaya denir.³³³ Keçecizâde İzzet Molla, dünya mihnetinin illetine bâde ilaç iken; hazır iken gam çekme, şişe çek demektedir:

'İllet-i mihnet-i dünyaya devâ bâde iken

Şişe çek çekme gamı çâresi âmâde iken (KİMD, Mukatta'ât, 83)

5.3.48. Tatlı Söz, Tatlı Dil

Güzel, tatlı konuşan kimselere denir.³³⁴ Keçecizâde İzzet Molla; yaralı dudağının billâhi ne tatlı sözü varmış, bana cânân sohbetini unutturdu demektedir:

Bi'llâhi ne tatlı sözü varmış leb-i zahmın

Etdirdi bana sohbet-i cânânı ferâmûş (KİMD, G. 233\3)

5.3.49. Tuzlayayım da Kokma

Hiçbir şey bilmeyen birine bunu küçümser ve alay yoluyla söylemek anlamındaki deyimdir.³³⁵ Enderunlu Vâsıf, anne- kız arasındaki sohbette geçen bu deyimde kıza vay zavallı kaz tuzlayayım da kokma seni demektedir:

Hay hay bari yordamına güleyim biraz

Turp şıkayım zarâfetüne fos çoğa bu nâz

Gel tuzlayayım da koğma seni vay zavallı kaz

Bir kere saña etmedi mi süd-nenen niyâz

Olma şoğak süpürgesi kadın ħadıncık ol (EVD, Tah. 216\30)

³³³ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* s. 729-730.

³³⁴ Püsküllüoğlu, *a.g.e.* s. 738.

³³⁵ Ertuğrul Saraçbaşı (2010b), s.1132.

5.3.50. Yiyip İçmek

Bir insanın karnını doyurmasına denir.³³⁶ Enderunlu Vâsıf, devlet yerinde gizlice davetler verildiğini, cümbüşlerin yapıp alışkanlıkların olduğunu ve bir zamanlar haftalarca da yiyip ve içmelerin olduğu söylenmektedir:

Nic'oldu ey perî bir kaç sene evvelki ülfetler

Bizi gâhice devlet-ğâneye mağfice da'vetler

Ne idi bir zamân ol haftalarca 'ayş u 'işretler

Çanı ol cilveler cümbüşler ülfetler mağabbetler (EVD, Mur. 41\1)

Leylâ Hanım; dünya meclisinde yiyip içme bana zehir olsun, şimdi ben gözyaşımı şarap benzeri içeyim demektedir:

Bezm-i 'âlemde baña zehr ola 'ayş u 'işret

Şimdi ben nûş ideyim eşkimi mânend-i şarâb (LHD, Trb. 3\9)

Bursalı İffet, kastımız bu mecliste yiyip içmek tâ mahşer sabahı vakti uyanmak değil demektedir:

Kaşdımız 'İffet bu bezm-i 'ayş-ı nûşâ-nûşdan

Tâ şabûh-ı şubh-ı mahşer hûşyâr olmak degül (Bursalı İffet Divanı, G. 72\6)

Antepli Aynî, bu yiyip içme eğlenceyi bırak yoksa bunun sonu kötüdür demektedir:

Ço bu 'iş ü 'işreti çün kim fenâdır 'âkıbet

Terk-i 'âr it olma bu mecliste aşlâ mültefet

Neşve-yâb-ı bâde-i 'irfân olup rindân-şıfat

Secdeden kaldırma baş göz yaş dök bul mağfiret

Yâr-ı bâkî ister iseñ olmaya tâ'at gibi (AAD, Tah. 5\3)

Şeref Hanım; yiyip içmeyi o gül yanaklı ile sıcak hâle getirip, eyvah bir zaman düşman gözüne diken idim demektedir:

³³⁶ Yurtbaşı, *a.g.e.* , s.507.

Germ idüp ‘ayş u ‘işreti ol gül-‘izâr ile

Çeşm-i ‘adûya hâr idim eyvâh bir zamân (ŞHD, G. 150\4)

Ali Emîrî; onlarda yiyip içmekten başka hiç tefekkür yok, Allah bu insanlar ne insandır ben de bilmem demektedir:

Yiyip içmekden özge hîç onlarda tefekkür yok

Îlâhî ben de bilmem ki bu insânlar ne insândır (AED, K. 40\43)

Yenişehirli Avni Bey; yiyip içtiğin dert ve zehirli sudur, ekip biçtiğin ise dost hüznüdür demektedir:

Yiyip içtiğin dert ü zehr-âbdır

Ekip biçtiğin hüzn-i ahbâbdır (YABD, M. 2\19)

5.3.51. Yüreği Yağ bağlamak

Ferahlamak, rahatlamak ve beklediği sonuca ulaşmak anlamındaki sözdür.³³⁷ Enderunlu Vâsıf, er kişilerle pencereden alış-veriş yapma, dadına dahi yardım edip sen de gör ki iş, ninenin yüreği karış karış yağ bağlasın, tek dur küçükten evde oturmaya alış, olma sokak süpürgesi kadın kadıncık ol demektedir:

Erlere etme pencerelerden alış-veriş

Dadıña gâhî yardım edip sen de gör ki iş

Yağ bağlasın yüreği ninenün karış karış

Tek dur küçükten evde oturmağlığa alış

Olma şoşak süpürgesi kadın kadıncık ol (EVD, Tah. 216\22)

Keçecizâde İzzet Molla; yâri rakiple tenhâda görünce eridim, feleğin düşmanlıkları yine ‘İzzet yüreğini yağ bağladı demektedir:

³³⁷ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s. 513.

Yâri ağyâr ile tenhâda görünce eridim

Hasm-ı çarhın yine ‘İzzet yüreği bağladı yağ (KİMD, G. 262\5)

5.3.52. Yüz Suyu Dökmek

Yalvarmak veya ricada bulunmak anlamlarındaki deyimdir.³³⁸ Enderunlu Vâsıf, hayat suyu dudağıyla yüz suyu döker. O çenenin çukuruyla akan sular durur demektedir:

Lebiyle âb-ı hayâtun döker yüzü şuyun

Durur o çâh-ı zenehdânda akan şular (EVD, G. 18\3)

Şeref Hanım ey aziz can, boş yerlerde yüz suyu dökme demektedir:

Âsumân-ı i‘tibâr olmak dilerseñ turma tîz

Kıl zemîn-i hâtırı hâşâk-ı miñnetden temîz

Âb-ı rû dökme ‘abes yerlerde ey cân-ı ‘azîz

Her dü-çeşmiñ geh dür-efşân eyleyüp geh la‘l-rîz

Hande eyle zîr-i lebden ebre giryânlık budur (ŞHD, Tah. 7\3)

Ali Emîrî; bahtı açıkların hakkı unutup yüz suyu dökmek, Lât ve Menât putlarına tapınma gibidir demektedir:

Muğbillere hakkı unutup yüz şuyu dökmek

Ma‘nâda perestiş gibidir Lât u Menât’a (AED, G. 784\4)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, sâkî safa meclisinde mey döküldü sanma; rindin yüzünün suyu ayağına dökülmüş demektedir:

Bezm-i safâda sâkî mey oldu sanma rîzan

Ayağına dökülmüş rindânın âb-ı rûyi (HAHBD, Kt. 17\1)

³³⁸ Yurtbaşı, *a.g.e.*, s. 515.

Keçecizâde İzzet Molla; yüzyıl ulularının kapısı boştur yüz suyu dökme, sevgilinin kapısının eşiğinde boşuna olan inleme demektir:

Âb-ı rû dökme ‘abes bâb-ı kibâr-ı ‘asra

Der-i dildârda beyhûde olan nâle gibi (KİMD, G. 536\5)

5.3.53. Zehir İçmek, Zehir Yutmak

Üzüntü, gam, keder çekmek anlamlarındaki sözdür.³³⁹

Leylâ Hanım; sen dünya saadetini görüp kederli olma, billâhi giydikleri kefen içtikleri de zehirdir demektir:

Sen olma mükedder görüp içbâl-i cihânı

Geydükleri billâhi kefen içdüğü semdir (LHD, Trb. 6\16)

Şeref Hanım, peygamberin torunlarından hareketle Hz. Hasan’a zehirli su içmek uygun mudur demektir:

Zât-ı vâlâ-yı Hâsan içmek revâ mı semli şu

Şâh Hüseyn’e eylemek şâyeste mi düşmen gülû

Bu te’essüfle muhibb-i hânedân ağlar kamu

Tutdı dört el ile fırsat dâmenin hayfâ ‘adû

El-amân Binti Resûlullâh meded yâ Murtażâ

Deldi bağrım yağıdı cânım mâ-cerâ-yı Kerbelâ (ŞHD, Müsd. 12\3)

Osman Nevres, onurun arzusu olmak türlü türlü eziyet ile insana altın tasta zehir içmek gibidir demektir:

Nâ’il-i haysiyyet olmak renc-i gûn-â-gûn ile

Zehr içmek gibidir insâna altın tâsdan (OND, G. 237\3)

³³⁹Ertuğrul Saraçbaşı (2010b) ,s.1258.

Ali Emîrî; âşıklara gam zehrini içiren dik başlı sevgili, ayva tüyü gelince dert ile zehir dolu eylesin demektedir:

Uşşâka zehr-i ğam içiren yâr-ı ser-keşîñ

Hattı gelince derd ile nûş-ı sem eylesin (AED, G. 740\3)

Keçecizâde İzzet Molla, eğer velinimetinin elinden zehir içse o hasta eğer akıllı kimse ise şifanın kendisidir demektedir:

Zehr içse eger dest-i veliyyü'n-ni'amından

Ol haste eger 'âkil ise mahz-ı şifâdır (KİMD, K. 5\33)

5.3.54. Ziyafet Vermek

Yedirmek, içirmek, ikramda bulunmak gibi anlamlara gelmektedir. Türklerde çok eskilerden beri kutlanan, 'şeylan' ya da 'şölen' adı verilen dini bir törendir. Bezm, toy, bayram-ı azîm, h'an, çeşn, meclis gibi isimler de kullanılır. Sözlü edebiyat döneminde, Selçuklularda ve Osmanlı Devleti'nde bu tür eğlencelere yer verilmektedir. Özellikle padişah çocuklarının sünnet düğünlerinde, padişah kızlarının evlendirilmesinde (Surname) , tahta geçişlerde, doğumlarda büyük şenlik ve şölenler yapılmıştır. Ziyafetler sadece dönemin padişahları tarafından değil, o dönemin zenginleri tarafından da verilmiştir. Ziyafet sofralarında çeşitli yemek ve et yemekleri, çorbalar, meşrubatlar, helvalar, şekerlemeler, çerezler, meyveler ve ekmek çeşitleri yer almıştır.³⁴⁰ Osmanlı Devleti'nde 19.yüzyıla kadar seksene yakın şenlik yapılmış ve bu şenlikler öncesinde her seferinde ziyafet verilmiştir. Şenlikler Kağıthane'de ve Sultanahmet'te yapılmıştır.³⁴¹

İffet; yüz güzelliği sen de yok, davranış ve biçim sen de yok; insanlara ziyafet sen de yok, 'İffet seni kim neylesin demektedir:

Hüsn-i melâhat sende yok tavr u kıyâfet sende yok

Halka ziyâfet sende yok 'İffet seni kim neylesün (BİD, G. 92\4)

³⁴⁰ Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.) , *Türk Mutfağı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s.93-99.

³⁴¹ Gürsoy (2013), s.119.

Osmanlı döneminde Dolmabahçe Sarayı 19.yüzyılda Sultan Abdülmecid tarafından inşa edilmiştir. Bu sarayda çeşitli yeme-içme törenleri düzenlenerek toplantı merkezi hâline gelmiştir. Antepîi Aynî de beyitinde Dolmabahçe Sarayı'nda herkese ziyafet oldu, çadırlarda atlas kumaştan zemin örtüsü, bülbül gözünden yastık demektir:

Oldı Tölmabağçe şahnında ziyâfet herkese

Haymelerde ferş-i atlas çeşm-i bülbülden visâd (AAD, T. 403\2)



6. BÖLÜM : MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURLARI İLE İLGİLİ ÜRETİM VE TÜKETİM YERLERİ, MESLEKLER

6.1.Üretim ve Tüketim Yerleri

6.1.1. Aşevi

Ferit Devellioğlu sözlüğünde yoksullara ve parası olmayanlara dağıtılan yemek veya aşhane ya da paralı olarak yemek yenilen lokanta olarak geçer.³⁴² 19.yüzyıl öncesi sadece bekâr erkeklerin uğradığı yer olan bu yerler 19.yüzyıldan sonra uygun ev yemeklerinin yapıldığı, temizliğe dikkat edilen yerler olarak işlevini sürdürdü. Bu yerler büyük çarşı semtlerinde lokanta veya aşevi olarak kurulmuştur. Bu aşevleri aynı zamanda işsiz kalan eski aşçılar için de gelir kapısı olmuştur.³⁴³

Enderunlu Vâsıf, eskiden bekâr erkeklerin uğradığı yerler olarak ifade ettiğimiz aşevlerinden külhanbeylerinin uğradıkları yer olarak ifade etmektedir:

Almış parayla şanki hâlâyık gibi beni

Şoğmaklık ister aş evine gidi külhanî

Yağlı paçavra gibi atıp ben dahı seni

Yarın alıp alaca karanlıkda rûşenî

On beş yaşında kendime bir oynaş arayım (EVD, Muh. 217\11)

6.1.2. Bakkal

Yiyecek ve içecek maddeleri satan kişiye denir.³⁴⁴ Yenişehirli Avni Bey; keşke başkalarına muhtaç olmadan bakkal olsaydım, keşke borçluluk yükü çekmeden hamâl olsaydım demektedir:

³⁴² Devellioğlu, *a.g.e.* , s.52.

³⁴³ Gürsoy (2013), s.148-149.

³⁴⁴ TDK, *a.g.e.* ,s. 187.

Gayra muhtâc olmadan bakkal olaydım kâşki

Bâr-ı minnet çekmeden hammâl olaydım kâşki (YABD, Müf. 151)

6.1.3. Dükân

Esnafların satış yaptığı küçük dükânlardır.³⁴⁵ Genel inanınç olarak dükânını sabah erken vakitlerde açan kişinin parasının bereketli olduğu söylenir. Antepli Aynî de galiba mutlu bahta müşteridir ki felek mutluluk ile dükânını erken açmış demektedir:

Ğâlibâ müşteridir tâli‘-i mes‘ûduña kim

Felek iqbâl ile dükânını açmış erken (AAD, K. 5\68)

Ali Emîrî, ey ticaretin çocuğu bu fırsatı elden kaçırma; nâz ile dükânını aç, beğenilen kumaşı sat demektedir:

Fevt eyleme bu fırsatı ey beççe-i tâcir

Aç nâz ile dükânını kâlâ-yı bihîn şat (AED, G. 303\3)

Leskofçalı Galip Bey; acaba yoksulluk ile feyzin ticaret limanının ‘attârı olsam işvenin dükânı eşyanın terki ile parlaklık bulur demektedir:

‘Aceb mi fakr ile ‘Attâr-ı bendergâh-ı feyz olsam

Meta-‘ı terk ile revnağ bulur dükân-ı istiğnâ (LGD, G. 4\6)

Keçecizâde İzzet Molla, Tuzcuoğlu kahrının Tuzla’sından eriyip mülkünü şeker dükânı gibi eyledin demektedir:

Tuzcuoğlu eriyip memlaha-i kahrında

Eyledin mülkünü mânend-i dükân-ı kannâd (KİMD, K. 1\18)

³⁴⁵ TDK, *a.g.e.*, s.587.

Yenişehirli Avni Bey, kendisine seslenerek imkân dünyasının çarşısının içinde insâf kölesinin tâcirine dükkân vermezler demektedir:

Avniyâ çârsuy-i âlem-i imkân içre

Tâcir-i bende-i insâfa dükân vermezler (YABD, G. 47\5)

6.1.4. Esnaf

Küçük sermaye ve dükkân sahibi kişilere denir.³⁴⁶ Bursalı İffet, cömertlik suyunu hiçbir kadehten kes, arama; ‘İffet asrımızın büyüklüğü esnâf türüdür der:

Âb-ı mürüvvet ez-kadeh-i hîç kes mecûy

‘İffet kibâr-ı ‘aşrımız eşnâf maķûlesi (BİD, G. 124\5)

Ali Emîrî; işaretlerin idrâkını bilmeyen çocuğa benzer, insan esnâfı Allah’ın hikmetine mukâbil demektedir:

İdrâk-ı rümûz eylemeyen kûdeke beñzer

Eşnâf-ı beşer hikmet-i Vehhâb’a mukâbil (AED, G. 660\3)

Yenişehirli Avni Bey, esnâf ziyâfeti birbirine nitelikli güzel huy idi demektedir:

Âdet-i ahsen idi el-ittisâf

Birbirine ziyâfet-i esnâf (YABD, M. 1\23)

6.1.5. Kahvehâne

Kahvehâne; çay, kahve, bira gibi içilen içeceklerle birlikte tavla, domino ve kâğıt oyunlarının oynandığı yerdir. Kahvehâneler, 16. yüzyılın ikinci yarısında açılıp yaygınlaşmıştır. Kahvenin Osmanlı’ya gelmesiyle birlikte kahve içilen mekânlar ‘kahvehâne’ veya ‘kıraathâne’ adıyla günlük hayatta önemli bir role sahip olmuştur. Kahvehâneler çay, kahve, nargile gibi içeceklerin yanında insanların sosyalleştiği bir yer olma özelliğiyle de önemlidir. Eskilerde kahvehânelerde dergilerin,

³⁴⁶ TDK, *a.g.e.* , s.652-653.

gazetelerin okunduğu; meddahların hikâye anlattığı; santranç, dama gibi oyunların oynandığı; gazel, kasidelerin okunduğu mekânlar olarak bilinir. Eski kahvehâneler günümüzdeki kahvehânelere göre farklılık arz etmektedir. Eski kahvehânelerde konuk ya da misafir odası gibi odalar ve etrafı parmaklıklardan oluşan 20-25 kişilik baş sedirler bulunmaktadır.³⁴⁷

Kahvehâneler ilk kurulduğu zamanlarda okuma salonu olarak da kullanılmıştır. Hamzanâme, Battalnâme, Muhammediye gibi dini ve destansı kitaplar okunmuştur.³⁴⁸ Kahvehâneler ortaya çıktığı andan itibaren rağbet görmüştür. 17.yüzyılda daha çok âşık kahvehâneleri ile kurumsallaşan bu kahvehâneler 18.yüzyılda eğlence merkezleri hâline gelmiştir. 19.yüzyılın sonlarında da yazar ve şairler edebi sohbetlerini kahvehânelerde yapmaktadır. Namık Kemal, Sadullah Paşa, Hersekli Arif Hikmet de İstanbul'da Beyazıt'taki bir kahvehâne de sohbetlerini icra etmişlerdir. Kahve ve kahvehâneler birçok atasözlerine, deyimlere, türkülere konu olmuştur. "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.", "Kahvenin yüzü kara ama yüz ağartır.", "Fakiri bir kahve ile savarsın, zengine ne ikram edersin." atasözlerinde; "Kadifeden kesesi, kahveden gelir sesi.", "Kahve Yemen'den gelir, bülbül çimenden gelir." gibi türkülere konu olmuştur.³⁴⁹ Kahvehânelerin yanı sıra eskiden gezici ve seyyar kahve satıcıları bulunmaktadır. Bu satıcılara hâlâ Doğu ve Güneydoğu bölgemizde rastlanmaktadır.

Leylâ Hanım, Şubaşı Ömer Ağa insanlara bu ân taleple bu mesire alanına şimdi kahvehâne yaptı demektedir:

Ahâlîye bu dem rağbetle Şubaşı 'Ömer Ağa

Bu nüzhet-gâha şimdi çahve-ğâne eyledi bünyâd (LHD, T. 55\1)

³⁴⁷Gökşen Birincioğlu, Sosyalleşme Sürecine Yön Veren Kahvehaneler ve Mimarileri, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, İstanbul 2011, s.51-56.

³⁴⁸Gökçe Demiray, Sufi Meclislerinden Kahvehanelere, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, İstanbul 2011, s.70.

³⁴⁹ Celal Aydın, Kahvehanelerin Kültürel Yaşamdaki Rolü, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, İstanbul 2011, s.82-85.

6.1.6. Kâr-hâne

Ferit Devellioğlu sözlüğünde süt satılan yer, iş yeri ya da süt fabrikası olarak ifade eder.³⁵⁰ Âdile Sultan; bu iş yerinde kendisine ait bir şeyin olmadığını, ne varsa hepsi senindir şeklinde ifade etmektedir:

Bu kâr-hânede bilmem benim denir nem var

Ne varsa cümle seniñdir benim diger nem var (ASD, G. 61\1)

Antepli Aynî, karhâne sanatını, eserini ve hayrâtını görenler; başı bozuk, suskun, gönül seven ve çok hayran olur demektedir:

Görenler kâr-hâne şan‘at u âsâr u hayrâtın

Olur âşüfte-ser dem-beste vü dil-bend ü hayrân-ter (AAD, K. 7\24)

Hersekli Ârif Hikmet Bey; dünya bir hakikatin merkezine bitişiktir, bu hikmet iş yeri daire yolunda dönmez demektedir:

Bir mihver-i hakikate peyvestedir cihan

Dönmez bu kâr-hâne-i hikmet medârsız (HAHBD, G. 80\2)

Keçecizâde İzzet Molla, bu kâr-hânede faydalı olmanın mümkün olmadığını söyler:

Nükûd-ı cân iledir ahz-i kâle-i enfâs

Bu kâr-hânede mümkün mi sûdmend olma (KİMD, G. 480\3)

Yenişehirli Avni Bey; biri giderse biri yaratılış kapısını çeker, bu hayretin kâr-hânesinde misafir bitmez demektedir:

Biri giderse biri dakk-ı bâb-ı hilkat eder

Bu kâr-hâne-i hayrette mihman bitmez (YABD, G. 160\3)

³⁵⁰ Devellioğlu, *a.g.e.* , s.564.

6.1.7. Kurbanhâne

Kurban kesilen yer anlamında kullanılır. Yenişehirli Avni Bey, insanlar ki hayırsız kişi eziyet kurbanhânesine gelmiştir; cânını fedâ etmek için yetenek tahsiline gelmiştir demektedir:

Halâyık kim bur kurban-hâne-i bî-dâda gelmiştir

Fedâ-yı cân için tahsîl-i isti' dâda gelmiştir (YABD, G. 70\1)

6.1.8. Meclis (Bezm, Bezm-gâh)

İskender Pala meclis için içki içilen ve oturulup toplanılacak olan yer şeklinde tanımlar.³⁵¹ Meclis, divan şiirinde çok işlenen konulardan biridir. Bu meclisin geleneği, kuralları ve âdâbı vardır. Bu mecliste bulunması gereken unsurlar vardır. Bunlar; kadeh, şarap, sâkîdir. Meclis genelde bahar aylarında ve akşamları düzenlenirdi. Bu meclisin belirli görevlileri olup sofranın yiyecek ve içeceklerini düzenlerlerdi.³⁵²

Âdile Sultan iki yüzlüden kaç, Hak onlardan hemen hoşlanmaz; ârifler meclisi sana haberlerden haber söyler demektedir:

Kaç riyâ ehlinden Hâk hoşlanmaz onlardan hemân

‘Ârifân bezmi haberlerden haber söyler saña (ASD, G. 6\4)

Enderunlu Vâsîf, ey tutkunluk meclisinin dostları müjdeler olsun; oruç gitti, fitır (Ramazan) bayramının gününün zamanları geldi demektedir:

Müjdeler olsun eyâ aḥbâb-ı bezm-i ibtilâ

Gitdi rûze geldi rûz-ı ‘îd-ı fıtrûn demleri (EVD, K. 14\36)

Leylâ Hanım; âlem meclisinde dünya eğlenip mutlu oldukça alçak felek bana, kadehe bedel gönül kanı sundu demektedir:

³⁵¹ Pala, *a.g.e.*, s. 300.

³⁵² Esengül Uzunoğlu Sayın, Evhadüddîn-i Merâgî'nin Gazellerinde Sâkî Mefhumu, *Mütefekkir Aksaray Üni. İslami İlimler Dergisi*, cilt:7, sayı:14, Aksaray 2020, s.587.

Bezm-i ‘âlemde cihân ‘ayş u şafâ itdikçe

Hûn-ı dil şundi baña câma bedel çarh-ı denî (LHD, Trb. 5\16)

İbn-i Melek, Türkistanlı olup Aydınoğulları zamanında Anadolu’ya gelerek Tire’de yaşayan ve saygı görmüş bir kişidir. Medresede yıllarca ders vermiştir. Hadis, fıkıh ve usûl-i fıkıhta öncü isimlerden biridir. Çok sayıda da eseri bulunmaktadır.³⁵³ Bursalı İffet; meclisinde İbn-i Melek kanat açan olamaz, fazilet meclisinde kelâm fethini konuşamaz demektir:

Meclisinde olamaz İbn-i Melek bâl-güşâ

Bezm-i fazlında Kelîm eyleyemez feth-i kelâm (BİD, K. 1\25)

Antepli Aynî; Hz. Âdem gibi onu meclise çok da’vet ettiğini, sonunda o peri gibi güzel nedendir meyletmedi demektir:

Âdem gibi itdim anı çok meclise da’vet

Meyl itmedi âhîr o perî-zâd nedendir (AAD, G. 44\5)

Şeref Hanım; acaba kavuşma içkisi ile gönül keyifli olur mu acaba, bu işret meclisinde baş ağrısı olur mu acaba demektir:

Mey-i vişâl ile dil neş’e-dâr olur mı ‘aceb

Bu bezm-gâhda def’-i hûmâr olur mı ‘aceb (ŞHD, G. 18\1)

Osman Nevres, bir dolu mecliste bana ki sunmadın; gözüm katre katre kan olup onu dökmedi demektir:

Sunmadın bir dolu mecliste baña kim âhîr

Katre katre kan olup dökmedi anı dîdem (OND, K. 13\4)

Ali Emîrî, içki meclisinde alay eden dilberin ortaya çıkacağını söyler:

Döner ‘aksi ruğundan her kadeh bir nûr-ı şeff âfa

Şu bezm-i meyde kim o dilber-i tannâz olur peyda (AED, G. 58\2)

Hersekli Ârif Hikmet Bey; içki meclisinde safâ alevi saçanı olmaz mı, ay yüzlü sakî ne dünyadadır acaba demektir:

Olmaz mı şûle-rîz-i safâ bezm-i işrete

Sâkî-i meh-izâr ne âlemdedir aceb (HAHBD, G. 14\3)

³⁵³ Mustafa Baktır, “İbn Melek”, TDV İslâm Ansiklopedisi, İslâm Araştırmaları Merkezi, C.20, 1999 İstanbul, s.175-276.

Leskofçalı Galip, insan odur ki ilim ve marifet tahsil edip cahiller sohbeti ile meclisini kirletmez demektedir:

Âdem oldur kim edip tahşîl-i ‘ilm ü ma‘rifet

Meclisin telvîs kılmaz şöbet-i cühhâl ile (LGD, G. 111\2)

Keçecizâde İzzet Molla; söyleyeyim feleğin işlerinden ancak gördüğüm meclisinde talihim ile büyük bahisler edeyim demektedir:

Söyleyim gördüğüm evzâ‘-ı felekden ancak

Meclisinde edeyim bahtım ile bahs-i ‘azîm (KİMD, K. 37\46)

Yenişehirli Avni Bey; âşığın her bir saçının ucunda yüz bin göz gerek, sevgiliye kavuşma meclisinde izlemenin şartı başkadır der:

Âşıkın herbir ser-i mûyinde yüzbin göz gerek

Bezm-i vasl-ı yârde şart-ı temâşâ başkadır (YABD, G. 81\3)

6.1.9. Meyhâne (Mey-gede, Hum-hâne, hammâr, İşret-kede, İşrethâne)

Meyhâne geleneği bizde liman kültürüyle birlikte devam eden bir yeme-içme yeridir. İstanbul alındıktan sonra özellikle Latifi’nin eserinde de görüleceği üzere meyhânelerin Galata ve Tophanede toplandığını söyler. Galata’da meyhânelerin çok olmasının sebebi ise burada gayrimüslim halkın ağırlıklı olarak yaşamasıdır. İslâm dininden dolayı da içkinin haram olmasına rağmen Müslümanlardan da gizli olarak meyhânelere gidenler bulunmaktadır. Osmanlı Devleti’nde içki yasağı bazı hükümdarlar tarafından uygulanırken başka bir hükümdar döneminde bu yasaklar serbest hâle gelmiştir. Meyhâne isimleri İstanbul’da dükkânın sahibine, yerine ve levhalara göre değişmiştir. Örneğin; Kandilli, Hançerli, Kürkçü Hanı gibi.³⁵⁴

Meyhâne, divan edebiyatında sevgilinin tatlı dudağıdır. Meyhânenin toprağı âşığın gözüne sürdüğü sürmedir ve orada gizli olan her şey meydana çıkar. Ayrıca meyhâne insanların üzüntülerini, sıkıntılarını unutmak için gittikleri bir şifa kapısıdır.³⁵⁵

³⁵⁴Gürsoy (2013), s.168-169.

³⁵⁵Pala, *a.g.e*, s.192.

Divan şiirinde meyhâne çok sık işlenen konulardan biri olmuştur. İncelenen divanlarda da meyhâneye geniş ölçüde yer verildiğini görmekteyiz. Âdile Sultan, meyhâne ve kadehi tenasüp sanatıyla birlikte kullanarak gönül ehline lazım olanın meyhane ve kadeh olduğunu söyler:

Ey ‘Âdile âgâh ol dünyâ vü mâ-fi-hâ nedir

Lâzım olan ehl-i dile meyhânedir peymânedir (ASD, Mer. 44\10)

Ey Âdile haberdar ol o dünya ve ahiret nedir? Gönül ehline lazım olan meyhanedir, kadehtir.

Leylâ Hanım; her meyhâne köşesi bizim yerimizdir, bu meyhânede biz çoktan beri ayyaşız demektedir:

Her gûşe-i mey-ğâne bizim meskenimizdir

Çokdan bu ħarâbâtta biz bâde-perestiz (LHD, Trb. 6\5)

Leylâ Hanım, gönül yeri Mecnûn kıssası ile perişan oldu; gönül meyhâne köşesinde şifahâne ister demektedir:

Kışşa-i Mecnûn ile oldu gönül mülki ħarâb

Gûşe-i mey-ğânede dârü’s-şifâ ister gönül (LHD, G. 72\4)

Bursalı İffet; meyhâne köşesinde rükû ve secde eder, ‘İffet yine gamınla aşırı derecede sarhoşa benzer demektedir:

Mey-ğâne gûşesinde eyler rükû‘ u secde

‘İffet yine gamuñla mest ü ħarâba beñzer (BİD, G. 31\9) Antepli

Aynî; sâkî bu meyhânenin meyhânegisi benim, bir kâse ile beni hatırlamadı nedendir demektedir:

Bu mey-kedeniñ pîr-i muğânı beni sâķî

Bir kâse ile eylemedi yâd nedendir (AAD, G. 44\2)

Osman Nevres; hakan tâcına meyhane çanağı tercih edilir, çın çın ölse porselen kâsesine iltifat etmem demektedir:

Tâc-ı ħâķâna müreccaħdır sifâl-i mey-gede

Çın çın ölse kâse-i fağfûra etmem iltifât (OND, G. 22\4)

Ali Emîrî; küp kokusu gerçek olmayan kadehe etki etse, ezel aşkının meyhânesine ki ne güzel eyler demektedir:

Habbezâ meykede-i ‘aşk-ı ezel kim eyler

Eylese büy-i hûmu câm-ı mecâza te’sîr (AED, K. 36\7)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, gönül ecel meyhânesinde sanki aşkın dert içenidir demektedir:

Gönül kim fikr-i la’linle harâb-ı câm-ı aşkındır

Ecel meyhânesinde sanki derd-âşâm-ı aşkındır (HAHBD, G. 54\1)

Leskofçalı Galip, ben o görünen ve görünmeyen meyhânenin meyinin mestiyim ki gözümde dünya bazen görünür bazen gizli olur demektedir:

Ben ol mest-i mey-i hûm-hâne-i gayb u şühûdum kim

Olur çeşmimde ‘âlem gâh peydâ gâh nâ-peydâ (LGD, G. 5\3)

Keçecizâde İzzet Molla, ya Rab şu ümit meyhanesi yıkılsa ümit kadehi üzüntünün şarabı ile dolsa demektedir:

Yâ Rab yıkılsa bâri şu meyhâne-i ümîd

Dolsa şarâb-ı ye’sle peymâne-i ümîd (KİMD, G. 83\1)

Yenişehirli Avni Bey; meyhâne köşesi bana padişah mülküdür, kadehler bana asker ve süvarileridir der:

Kûşe-i meyhâne mülk-i pâdişâhîdir bana

Câmlar peymâneler cünd ü sipâhîdir bana (YABD, G. 7\1)

6.1.10. Pazar (Bâzâr, Çârşû, Sûk)

Çarşı, pazar yeri, alışveriş yapılan yer demektir.³⁵⁶ Enderunlu Vâsıf, sevgilinin bir bûse vermesi hâlinde alışveriş yapmış olacağını ve pazara uyması hâlinde ne derlerse söylesinler söylemektedir:

Bir bûse ver al gönlümü alış veriş olsun

Uy sen de bu bâzâra ne derlerse desinler (EVD, G. 26\6)

³⁵⁶ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.84.

Antepli Aynî; aşk pazarında cân nakdini el ele verip biât malı aldım, yardımcı ol yâ Resûlallâh demektedir:

Virüp bu naqd-i cânı yed-be-yed bâzâr-ı ‘aşkıñda

Metâ‘-ı bey‘at aldım dest-gîr ol yâ Resûlallâh (AAD, G. 176\3)

Osman Nevres, hünerin açıklaması bin kitâp olan gönlüm ne yazık ki cahillik alışverişinde bir pula satıldı demektedir:

Satıldı bir pula bâzâr-ı cehlde hayfâ

Beyân-ı ma‘rifeti biñ kitâb olan gönlüm (OND, G. 185\8)

Ali Emîrî; dünya pazarında ilim ve irfân incileri doluymuş, ben dünyada alışveriş ile ilim etmekteyim demektedir:

‘İlm ü ‘irfân dürleri memlû imiş sūk-ı cihân

‘İlm ile etmekdeyim dünyâda ben bey‘u şirâ (AED, K. 16\41)

Hersekli Ârif Hikmet Bey, nice Yûsuf gibi zamanın kölesi pazar sızlanışının esîri edersin demektedir:

Nice Yûsuf gibi ahrâr-ı dehri

Esîr-i rencîş-i bâzâr edersin (HAHBD, Hasbîhâl, 7)

Leskofçalı Galip Bey, güneşi çarşıya benzetmektedir:

‘Arz-ı zer-beft-i cemâl et tâ zihâm-ı seyr ile

Sâhagâh-ı haşre dönsün çâr-sû-yı âfitâb (LGD, G. 17\2)

Keçecizâde İzzet Molla; can nakdi elde gönlün kavuşmasına isteklidir, ey sevgili elbet bu pazarda çıkan kâra çıkar demektedir:

Nakd-i cân elde gönül vaslına h‘ahişgerdir

Elbet ey şûh bu bâzârda çıkan kâre çıkar (KİMD, G. 160\5)

Yenişehirli Avni Bey, sultanım yemek kokusunu Hak bilir; çarşı ve pazarda bazen kokusunu alırım demektedir:

Hak bilir râyiha-i et‘imeyi sultânım

Sûk u bâzârda gâhî ederim istişmâm (YABD, K. 17\84)

6.1.11. Sebîl

Ferit Devellioğlu sözlüğünde Allah'ın rızasını kazanmak için su dağıtılan mekân, hayrat olarak geçer.³⁵⁷ Sebîl sözcüğüne Keçecizâde İzzet Molla ve Yenişehirli Avni Bey Divanı'nda rastlanılmaktadır.

Keçecizâde İzzet Molla, Mahmûd Hân'ın annesi için sebil yaptırdığını ifade eder:

Kıldı îfâ hakkını Mahmûd Hân

Mâderiyçün eyleyip ihyâ sebîl (KİMD, T. 23\1)

Yenişehirli Avni Bey; dudağını emip gece renkli ayva tüylerini hayâl etmeden geçtim, hayat çeşmesinin sebilinde akşam etmeden geçtim demektedir:

Emip la'lin hayâl-i hatt-ı şeb-fâm etmeden geçtim

Sebîl-i çeşme-i hayvanda akşam etmeden geçtim (YABD, G. 266\1)

6.1.12. Sebze-zâr

Sözlükte bostan, sebze bahçesi, yeşillik ve çayırılık gibi anlamlara gelmektedir.³⁵⁸ Yenişehirli Avni Bey, coşku dolu yemyeşil deniz susunca sebze-zâr görünür demektedir:

Görünür sebze-zâr edince hamûş

Yemyeşil bahr-i ahdar-ı pür-cûş (YABD, M. 1\35)

6.1.13. Şaraphane (Şarâb-hâne)

Türkçe sözlükte şarabın yapıldığı, satıldığı ve içildiği yer olarak tanımlanır.³⁵⁹ Antepli Aynî'de görülen şaraphane kavramı içki unsurları ile ifade edilmiştir. Antepli

³⁵⁷ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.1080.

³⁵⁸ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.1082.

³⁵⁹ TDK, *a.g.e.*, s.1869.

Aynî, seher vakti feyiz şarâphânesi açıldı; güneş kadehi şafak şarabıyla dolu oldu der:

Açıldı vaqt-i seherde şarâb-hâne-i feyz

Mey-i şafaqla pür oldı piyâle-i hürşîd (AAD, G. 26\2)

6.1.14. Şekeristân, Sükkeristân

Devellioğlu şeker-istânı, şeker kamışı tarlası olarak tanımlar.³⁶⁰ Antepli Aynî, ey ‘Aynî şirin dudağın o denli tatlıdır ki ağzım en güzide öpücüğünle şekeristan oldu demektedir:

La ‘l-i şîrîni o deñlü tatludur kim ‘Ayniyâ

Şekeristân oldı ağzım intiḥâb-ı bûseden (AAD, G. 161\7)

Ali Emîrî, anlatmanın şekeristanında ne şekerler açık görünür der :

Ne ḳudretler nümâyândır o şūḥuñ ḥüsn-i zâtında

Ne cevherler nümâyândır cemâl-i dil-sitânında

Ne şekkerler ‘ayândır şekeristân-ı beyânında

Yakışmışdır revâbıt ‘âşık u cānān meyânında

Bu şekker-ḥ’âh-i istid’â o şekker-ḥâ-yı istiḡna (AED, Tah. 24\4)

6.1.15. Şerbethane (Şerbethâne)

Reçel, tatlı, macun, şurup ve şerbet gibi bazı yiyecek ve içeceklerin yapıldığı yerlere helvahâne denmiştir. Helvahâne olara bilinen bu yerlere eskiden şerbethâne adı

³⁶⁰ Devellioğlu, *a.g.e.*, s.1151.

verilmiştir. Buralarda menekşe, nilüfer, dut, hünnap, gül ile limon gibi daha birçok çeşitte şerbetler yapılmıştır.³⁶¹

Keçecizâde İzzet Molla, zabıta memuru şerbethânede meyhâneciye vekildir demektedir:

Muhtesib düzd-i dükân ü muhtekir mânend-i mûş

Şahne şerbethânede pîr-i mugâna câ-nişîn (KİMD, K. 30\4)

6.1.16. Şişehane (Şişehâne)

Şişehâne kavramı şişelerin yapıldığı yer olarak geçer.³⁶² Taranılan divanlarda Antepli Aynî Divanı'nda şişehâne kavramına rastlanılmıştır.

Antepli Aynî, ey gönül ben her periye çarpılıp aşka çaresiz oldukça şişehâne köşesinde deli olursun demektedir:

Künc-i şişe-şânede mecnûn olursuñ ey gönül

Her perîye çarpılıp 'aşka düçar oldukça ben (AAD, G. 166\2)

6.1.17. Su Mahzeni (Sahrınç)

Antepli Aynî, virane olan sahrınçın sevâp ve hayrât sahibi tarafından tekrar yenilendiğini söyler:

Çünkü olmuşdı bu sahrınç harâba müşrif

İtdi tecdîd anı ol şâhib-i hayrât u sevâb (AAD, T. 333\7)

³⁶¹ Özdoğan, Işık, *a.g.e.*, s. 1064.

³⁶² Akçay, *a.g.e.*, s.251.

6.1.18. Tulumba

Sözlükte sıvıları aşağıdan yüksek yerlere çıkarma işinin yapıldığı alet olarak tanımlanır.³⁶³ Antepli Aynî, tarih suyuna ‘Aynî kalem tulumbadır; vâlide sultân bu zemzem kuyusunu kazdı demektir:

Tulumbadır kalem ‘Aynî zülâl-i târîhe

“Bu bi‘r-i Zemzem‘i hafr itdi vâlide sultân” (AAD, T. 278\4)

6.1.19. Ziyafethane (Ziyâfet-hâne, Ziyâfetgâh)

Gelen yolcu ve misafirlere yemek verilen yer olarak ifade edilir.³⁶⁴ Bursalı İffet, vahdet ziyâfet evi rahmet dergâhının açılışında bu gece Allah‘ın özel misafirsin yâ Resûlallâh demektir:

Güşâde dergeh-i rahmet ziyâfet-hâne-i vahdet

Bu şeb mihmân-ı hâs-ı Kibriyâ‘sın yâ Resûlallâh (BİD, G. 100\3)

6.2.Meslekler

6.2.1. Aşçı (Âş-peş)

İncelenen beyitlerde aşçı kavramına Antepli Aynî Divanı‘ndan rastlanılmıştır. Aynî, beyitinde aşçıya sevgilinin dudağının hareketle şeker helvası sipariş ettiğini söylerken târîhinde ise aşçılar zümresinden bahseder:

Uymadı hiç çâşnî-i bûse-i la‘l-i lebe

Sükkerî helvâ sipâriş eylemişdim âş-peze (AAD, G. 201\3)

Kıldı bu câmi‘i tecdîd rızâ‘en-lillâh

³⁶³ TDK, *a.g.e.* , s.2007.

³⁶⁴ Akçay, *a.g.e.* ,s.252.

Aşçılar zümresine nî‘met-i kübrâ oldu (AAD, T. 129\5)

Bu câmi ‘i Allah hoşnut olsun diye yeniledi, aşçılar zümresine en büyük lütuf oldu.

6.2.2. Aşçıbaşı

Osmanlı Devleti’nde I.Murat’la başlayan teşkilatlanma II. Mehmet’in İstanbul’u fethetmesiyle daha da artmıştır. Özellikle Topkapı Sarayı yapıldıktan sonra Osmanlı saray mutfağında önemli gelişmeler sağlanmıştır. Osmanlı mutfağında 16.yüzyılda aşçı, aşçıbaşı ve birçok yardımcı bulunmuştur. Bunların içerisinde ise en rütbeli kişi aşçıbaşıdır. Aşçıbaşı bütün işlerden sorumlu kişidir. 17.yüzyılda bu görevli sayılarında artış yaşanmaya başlanmıştır. Mutfakta çalışanlara ise üç ayda bir maaş ve yıl içerisinde de üç ay izin verilmiştir.³⁶⁵

Keçecizâde İzzet Molla; güzel yüz nimeti için aşçıbaşı canını verdi, hayâtın gözü gönlü tokluğu Mevlânâ’nın feyzi ile olmuştu demektedir:

Aşçıbaşı verdi cânın ni‘met-i dîdâr için

Feyz-i Mevlânâ ile olmuşdu dil-sîr-i hayât (KİMD, T. 302\1)

6.2.3. Bardakçı (Kûze-ger)

Osman Nevres; şarap kadehinin saflığını sûfiden soramam, bardakçı porselinin kıymetini nerede bilir demektedir:

Safvet-i câm-ı şarâbı şoramam şûfiden

Kûze-ger kıanda bilir kadrini fağfûrîniñ (OND, Kt. 19\5)

³⁶⁵ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yay. , İstanbul 2013, s.91-92.

6.2.4. Börekçi

Enderunlu Vâsıf, anne ile kızın konuşmasında kızına hamarat olmazsa eğer fakir börekçi ve daha sonra her alan kişinin onu boşayacağını ifade eder:

Böyle kılıkla görse a kız oynaşuñ şaşar

Bir kez alan miyânuñ âgûşa biñ yaşar

Hâşısız olma ol hamarat evde iş başar

Fakır börekçi soñra seni her alan boşar

Olma şoşak süpürgesi kadın kadıncık ol (EVD, Tah. 216\6)

6.2.5. Çâşnîgîr

Yemekleri tadan ve yemeklerden sorunlu olan kişidir.³⁶⁶ Şeref Hanım, çâşnîgîrî her şeyin tadına bakıp kabiliyetinin tatları etti şeklinde ifade eder:

Dadup lezzât-ı isti'dâdın itdi çâşnî-gîri

Hemân cennet-mekân Maḥmûd Hân'ın mâderi mağfûr (ŞHD, T. 36\3)

6.2.6. Dâne-çîn (Tane toplayan)

Şeref Hanım, iyilik ve lütfunun mutfağında eğer dâne toplayan olursa toplanma yerinde o abdâla aklında kalan lezzetin yeteceğini söyler:

Olursa dâne-çîn ger maṭbah-ı luṭf u 'aṭâsından

Dimâğında kalan lezzet yeter tâ ḥaşr o abdâla (ŞHD, T. 66\9)

6.2.7. Kahveci

Antepli Aynî, kahvecinin verdiği kahveyi kötüleyerek verdiğinin kahve değil kara su olduğunu ifade eder:

³⁶⁶ Akçay, *a.g.e.* ,s.239.

Virdigi ahve degil bir ara şudur billâh

ahveci baımızıñ arfına marûfına yuf (AAD, G. 112\6)

6.2.8. Kahvecibaı

Osmanlı mutfağında kahve yapan kişiler tarafından düzenlenen bir teşkilât olduğu belirtilir.³⁶⁷ Antep’li Ayn , ender nda Sel m H n’a kahvecibaı iken ismi gibi gayet güzel bir k le aldığını söyler:

Ender nda H n Sel m’e ahvecibaı iken

Bir k le almıdı z atı n mı-ve  yet asen (AAD, T. 501\2)

6.2.9. Kasap (Kass b)

Sığır, koyun gibi hayvanları kesen ve bunları satan kişiye denir. Divan edebiyatında sevgilinin açığa çektirdiği eziyetler karşılığında acımasız oluunu ifade etmek için sevgili hayvan kesen kasaba benzetir. Sevgilinin kirpik, a, gamzesi ve gözleri de diğer eziyet unsurlarından biridir.³⁶⁸ Kasap kelimesi incelenen divanlarda çok geçmemekle birlikte mecaz olarak da kullanılmıştır.

Yenişehirli Avni Bey; dünya nüfusunu koyun gibi idama besler, dünya bir velinimetir ama m nev  bir kasap yeri demektedir:

N f s-ı  lemi i’ d ma besler g sfend- s 

Vel ni ‘mettir amm  m nev  kass bdır d ny  (YABD, G. 21\6)

³⁶⁷ Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin  yk s , *Yurt ve Dünya Dergisi*, cilt:2, sayı: 2, 2011, s.13.

³⁶⁸ Yunus Kaplan, Divan iirinde Kasapl k, * evrimi i Tematik Türkoloji Dergisi*, sayı: 2, 2011, s.90-91.

6.2.10. Meyhaneci (Pîr-i Muğân, Pîr-i Mey, Hammâr)

Meyhâneci, meyhâne dükkânı sahibi olan kişiye denir. Divan şiirinde meyhâne içki unsurlarıyla ve daha birçok özellikle birlikte yer almıştır. Leylâ Hanım, meyhânede içki içerek zil zurna sarhoş ol; meyhânecinin ayağna bin cân ile düş demektir: Mey-hânede mey nûş iderek mest ü harâb ol

Biñ cân ile düş ayağına pîr-i muğânıñ (LHD, Trb. 6\8)

Antepli Aynî; aşkın meyhânesini bul, var meyhaneciden sor; keyfiyetimi gel, gör sarhoşluğumu düşün demektir:

Var pîr-i muğandan sor bul mey-kede-i ‘aşkı

Keyfiyetimi gel gör mestâneligim fehm it (AAD, G. 11\6)

Şeref Hanım, ona sarhoşluğun verdiği baş ağrısından kurtulmak için çok yalvardık; meyhâneci bize içki vermedi, bu ne olsun demektir:

Çok niyâz itdik aña def-i humâr itmek için

Virmedi bâde bize pîr-i muğân nolsun bu (ŞHD, G. 182\3)

Osman Nevres; herkes yıkılıp düştü, ayık kimse kalmadı; meyhâneciyi bile içki ile habersiz ettik demektir:

Herkes yıkılıp düşdü ayık kalmadı kimse

Hammârı bile bâde ile bî-haber etdik (OND, G. 160\4)

Ali Emîrî; şarabı tedbirine fedâ eyle, meyhânecinin hürmetini de terk et demektir:

Eyle temkîne fedâ şahbâyı

Hürmet-i pîr-i muğânı terk et (AED, G. 338\3)

Keçecizâde İzzet Molla, ey meyhâneci ihsan kapısına düştüm meded; ayağımla işte geldim, diler öldür, diler as demektir:

Der-i ihsanına düşdüm meded ey pîr-i muğân

İşte geldim ayağımla diler öldür diler as (KİMD, G. 238\2)

6.2.11. Meyhaneci Çırağı (Mûğ-beçe)

Meyhaneciye yardımcı olan kişidir. Divan şiirinde de meyhane; meclis, sâkî, içki ve daha başka özelliklerle de şiirlere konu olmuştur. Enderunlu Vâsıf; altın varsa ver, kırmızı dudağı öp, sözü kes yoksa o meyhanecinin çırağından lâf almaz demektedir:

Varsa zer ver leb-i la'înini bûs et sözü kes

Yoksa ol mûğ-beçe-i bâde-fürûş almaz lâf (EVD, G. 67\3)

Antepli Aynî; sevinç Mesih'e gök kubbesinin kenarına coşar, o meyhâneci çırağı ne zaman şarap meclisine gelir der:

Kenâr-ı bâm-ı Mesîh'e hûrûş ider neşve

O muğ-be çe ne zamân meclis-i şarâba gelür (AAD, G. 48\7)

Osman Nevres, meyhâneci çırağının sonu hayır olmaya mı; meyhanecinin elini tuttu, ayağını öptü demektedir:

Hayr olmaya mı 'âkıbeti muğ-beçeniñ kim

Tutdu elin öpdü ayağın pîr-i muğânîñ (OND, G. 153\3)

Ali Emîrî; ey meyhâneci çırağı yardıma bana niçin gelmiyorsun, bâde bana senin ayrılık derdinle zehir oluyor demektedir:

Gelmiyorsun niçün ey muğ-beçe imdâda baña

Derd-i hecriñle seniñ zehr oluyor bâde bana (AED, G. 117\1)

Keçecizâde İzzet Molla, bir kadeh içkiye meyhâneci çırakları ders verir; vâ'iz fenâ yere mükemmelliğini harcamaz demektedir:

Muğ-beçegâna ders verir bir kadeh meye

Sarf eylemez kemâlini vâ'iz fenâ yere (KİMD, G. 475\5)

Yenişehirli Avni Bey; ey meyhâneci çırağı büyüklük aşkına içki getirin ara vermeyin, bir ân birbiri ardınca getirin demektedir

Kibriyâ aşkına ey muğ-beçegân mey getirin

Vermeyin fâsıla bir lâhza pey-â-pey getirin (YABD, G. 216\1)

6.2.12. Tuz Döken, Tuz Serpen (Nemek-rîz)

Tuzun tadının acı olması dolayısıyla şiirlere konu olmuştur. Taranan divanlarda sevgilinin dudağı ve âşığın gözünden akan yaş ile ilişkilendirilmiştir.

Keçecizâde İzzet Molla, oyun yakınlığı içkiyi tuz serpenin gözyaşısı eder; eğlence meclisinde sarhoşun ağlaması anlamsız değil demektedir:

Bâdeyi eşk-i nemek-rîz eder hille karîb

Bezm-i 'işretde değil girye-i mestâne 'abes (KİMD, G. 51\6)

6.2.13. Sâkî, (Kadeh-kâr)

Divan şiirine konu olmuş kişilerden biri de sâkîdir. Meclisteki işleri yapan kişiye, içki sunan kişiye sâkî denilmektedir. Sâkî genelde içki veya kadeh sunar, içkiyi herkese paylaştırır, şarap içmeye teşvik eder, meclisteki düzeni devam ettirir, boş bardakları doldurur, mecliste bulunan mumları ateşlemek gibi özellikleri vardır. Sâkî la'î dudaklı, nazik, gümüş teni olan, gül ve lale yanaklı, peri yüzlü bir karakterdir. Bu unsurlar divan şiirinde sevgili için teşbih unsuru oluşturmuştur.³⁶⁹

Âdile Sultan; ey sâkî bu hasta gönül hastalığı dudağının kadehini içmek eylese, zevk ve şevk atıp gönlüne sevgilinin sevinci gelir demektedir:

Sâkiyâ bu haste-dil câm-ı lebûñ nûş eylese

Zevk u şevk atıp derûna neş'e-i cânân gelir (ASD, G. 43\4)

Enderunlu Vâsıf, mecliste içki dağıtan cilveli sevgiliyi görmesem tevbenin bozulmasına cesaretlenir miydi demektedir:

³⁶⁹ Uzunoğlu Sayın, *a.g.e.* ,s.587-588.

Cür'et gelir mi idi şikesti-i tevbeye

Meclisde dünkü şûh-ı kadeh-kârı görmesem (EVD, G. 80\8)

Şeref Hanım; kaza meclisinin sâkîsi bana sitem zehrini sundu, gönül şarap içmekle neşe kazanmış mı olur demektedir:

Sâkî-i bezm-i kazâ zehr-i sitem şundi baña

Nûş-ı bâdeyle gönül kesb-i şetâret mi olur (ŞHD, K. 15\6)

Osman Nevres; dost küfür verir ise gülüş su'âl eyler, eğer bâde talep etse sâkî zehirli su sunar demektedir:

Dost düşnâm verir eyler ise hânde su'âl

Sâkî zehr-âb sunar etse eğer bâde taleb (OND, K. 11\12)

Ali Emîrî; ey aşk meyhânesinin sâkîsi bana bir kadeh sun, göğsünden dünyanın elemelerini pâk edeyim demektedir:

Bir kadeh şun baña ey sâkî-i mey-hâne-i 'aşk

Edeyim sînenen âlâm-ı cihânı tahtîr (AED, K. 36\16)

Hersekli Ârif Hikmet Bey; beni içkiden sonra gelen baş ağrısının sızlanışı güçsüz ve bitap etti, sâkî fakirine bir içki sun sevaptır demektedir:

Bî-tâb ü tâkat etti beni renciş-i humâr

Bir bâde sun fakirine sâkî sevâbdır (HAHBD, G. 41\8)

Leskofçalı Galip, ezel meclisinde en önce kızıl şarabı ben gördüm; sâkînin elinden içerdi, çılgın gönülü ben gördüm demektedir:

Ezel bezminde en evvel mey-i şahbâyı ben gördüm

İçerdi dest-i sâkîden dil-i şeydâyı ben gördüm (LGD, G. 86\1)

Yenişehirli Avni Bey, sevgilisiz içilen kadehte keyfiyet yoktur; mutluluk şarapta değil, içki dağıtan gözdedir demektedir

Yârsiz nûş olunan câmda hâlet yoktur

Neş'e sahbâda değil çeşm-i kadeh-kârdadır (YABD, G. 57\4)

6.2.14. Su Dağıtan (Saqqâ)

Bursalı İffet, görüştüğüm zemzem kuyusunun su dağıtanı olursa Allah'ın ihsânında çok susamış olsam da ver demem demektedir:

Luţf-ı Hudâ'da teşne-leb olsam da vir dimem

Saqqâ-yı çâh-ı zemzem olursa görüşdüğüm (BİD, G. 88\3)

Keçecizâde İzzet Molla; bülbül kuş yuvasını gülün ateşinden tutuşturmuştur, ilkbahar bulutunun su dağıtanı söndürmeye gayret eder demektedir:

Âşiyânın âteş-i güliden tutuşturmuş hezâr

Sa'y eder söndürmeğe sakkâ-yı ebr-i nev-bahâr (KİMD, G. 121\1)

Yenişehirli Avni Bey; bekleyişinin geçitinde gören fark etmez, kanlı gözü hasret gözyaşları mıdır su dağıtan mıdır demektedir:

Reh-güzâr-ı intizârında gören fark eylemez

Dîde-i hun girye-i hasret midir sakka mıdır (YABD, N. 13\48)

6.2.15. Şeker yağıdın, Şeker saçan (Şeker-bâr)

Şeker yağıdın ya da şeker saçan sözcükleri genelde divan şiirinde sevgilinin dudağıyla benzerlik ilişkisi kurmuştur. Bursalı İffet; 'İffet o ay yüzlü sözünün ızdırabı ile beni öldürdü, o şeker saçan sevgilinin dudağına bu söz verilmez demektedir:

'İffet beni öldürdü o meh zehr-i sühanla

Ol la'l-i şeker-bâra bu güftâr virilmez (BİD, G. 45\5)

Şeref Hanım; şeker saçan la'l taşı gibi dudağını görüp iradesiz oldum, sevgilinin saçının bağına esir ve av oldum demektedir:

Leb-i la'l-i şeker-bârın görüp bî-ihtiyâr oldum

Kemend-i zülfine yârın giriftâr u şikâr oldum (ŞHD, G. 126\1)

Ali Emîrî, lezzetin o esmer sevgilinin şeker saçan tatlı söyleyişinde olduğunu ifade eder:

Tecāribgāh-ı dünyāya Emīrī eyledim diḳḳat

Hezārān hoş-edā maḥbūblarla eyledim ülfet

O esmer dilberin nuṭḳ-ı şeker-bārındadır lezzet

Cihānın zīr ü bālāsın tecessūs etdim ey Re’fet

‘Arab mülkünde her yerden füzūn ḥurmā-yı istiḡna (AED, Tah. 24\5)

Yenişehirli Avni Bey; ey gönül, cömertliğinin şeker saçacak şekilde konuşması şöyle dursun; incitmenin can katanının zehirli suyuna doyumaz demektir:

Güftār-ı şeker-bār-ı kerem ber-taraf ey dil

Zehr-âbe-i can-perver-i âzâra doyumaz (YABD, G. 141\5)

6.2.16. Şerbetçi

Şerbetleri hazırlayıp satmakta görevli olan kişiye denir.³⁷⁰ Enderunlu Vâsıf, yüz şerbetçi ellişer havluyu bâkî kuluna bağışlayarak tamamen kusursuz yirmişer kuruş verdi demektir:

Ellişer peşķîri yüz şerbetçi bâķî kuluna

Verdi yirmişer gurûş iḥsân ser-â-pâ bî-ķuşûr (EVD, Kt. 73\7)

³⁷⁰ Saral, *a.g.e.*, s.237.

7. BÖLÜM : MÜTEFERRİK UNSURLAR

7.1. Ambar (Anbâr)

Genellikle tahılların depolanması ve bozulmaması için yapılan yapılardır. Un, arpa, buğday, mısır, pirinç, darı gibi tahıllar depolanır. Evlerin dış kısımlarında olmakla birlikte iki katlı evlerin zemin katları da ambar olarak kullanılır.³⁷¹

İnsanlar ilk zamanlardan beri ürünlerini depo ederek sene içerisinde tüketmişlerdir. Mısır gibi bazı ürünler depo edilirken ambar içindeki nem oranı dengede tutulmaya çalışılmış ve bunun için ambarlara havalandırmalar yapılmıştır. Ambar sistemi dünyanın her yerinde uygulanan bir sistemdir. Ambarlar yapıldıkların yerlerin coğrafi yapısına göre değişkenlik gösterir. Taştan, kerpiçten ve ahşaptan yapılabilirler. Bazı ambarlar, kolonların üzerine yapılarak da evlerin dışına inşa edilmiştir. Ambarların çatı sistemleri de belirli bir düzen hâlinde sisteme uygun olarak yapılmıştır.³⁷²

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda ambar, tahılların saklandığı yer ve felek ambarı olarak ele alınmıştır. Keçecizâde İzzet Molla; hububatı bu büyüklüğün ambarını kim inşâ kıldı, eserin sayısı değil hesap olunma uygundur demektedir:

Bu anbâr[-]ı cesîmi kıldı inşâ kim hubûbatı

Hesâb olunma kâbildir değil ta‘dâd-ı âsârı (KİMD T. 40\6)

7.2.Azık (Kut, Gıdâ, Lokma)

Azık sözcüğü yenilebilen, içilebilen şeyler anlamında kullanılır. Gıdâ ise Arapça gadâ sözcüğünden geçmiştir ve kuşluk vakti yenilip, içilebilen yiyecekleri kapsar.³⁷³

³⁷¹ Mahmut Davulcu, Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, s.16.

³⁷² Mutlu Kaya, "Anadolu Kültüründen Dünya Kültürüne Ambarlar", *Ege Coğrafya Dergisi*, sayı:29 (2), 2020, s.321-344.

³⁷³ Cengiz, *a.g.e.* ,s.219.

Osman Nevres; hor görenlerin lokması yemekte bağış olsa dahi alçakların tek ekmeğine bakma, ümit etme sakın demektedir:

Bakma yek nânına dûnânın ümîd etme şakın

Lokma-i züllü tenâvülde nevâl olsa dahi (OND, G. 299\7)

Ali Emîrî, Emîrî hastadan lütuf nimetini esirgeme çünkü insan azıktan kesilse kuvvetten kalır demektedir:

Nî‘met-i luţfuñ dirîğ etme Emîrî hastadan

Çünkü tākātadan kalır âdem kesilse kütadan (AED, K. 47\6)

Keçecizâde İzzet Molla; güneşi görüp bahtından ekmeğin ümidini eyleme, alçakların lokmasına aç kalsan da elini sunma demektedir:

Eyleme mihrin görüp gerdûndan ümmîd-i nân

Lokma-i dûnâna sunma destini kalsan da ac (KİMD, G. 57\5)

7.3.Kiler (Kîlâr)

Yiyeceklerin konulup, saklandığı yerdir. Enderunlu Vâsıf, arzusun tadının damağı kileri cömerliğin şekeri eyledi; lütuf şerbeti ile her kul oruç bozacak şey kıldı demektedir:

Şand-ı cûdu eyledi kîlârı şîrîn-kâm-ı şevk

Şerbet-i luţfu ile her bendesi kıldı faţûr (EVD, Kt.73\4)

7.4.Misvâk

Arapça sevk sözcüğünden gelen misvâk, “misvâk ağacı”ndan ya da diğer ismiyle “erâk ağacı”ndan yapılır. Misvâk dişleri temizlemek amacıyla kullanılır. Ağacın dalından ince bir parça kesilerek suda bekletilen bu çubuk lifleri ayrılarak

temizlemeye hazır hâle gelir. Misvâk kullanımı Hz.Muhammed'in sünnetidir. Ayrıca misvâk dişeri daha parlak, güçlü ve temiz kılmaktadır.³⁷⁴

Osman Nevres, şehrin vâ'izine söyleyin Nevres'i kötölemesin; yoksa başındaki sarık ve misvâk yanar demektir:

Söyleyin Nevres'i levm eylesin vâ'iz-i şehir

Yoksa başındaki destâr ile misvâk yanar (OND, G. 69\5)

Keçecizâde İzzet Molla; niyeti ahiret nimetlerine dış bilemektir, bu fikir ile zâhîde misvâk sünnet midir demektir:

Kasdı ni'am-ı âhirete dış bilemektir

Bu fikr ile mesnûn mudur zâhîde misvâk (KİMD, G. 306\6)

7.5.Nargile

Tütün ilk olarak 1560 yılında Fransa'da evrensel ilaç olarak ifade edilmiştir. 1600'lere kadar da diş ağrısı, bağırsak kurdu, tırnak düşmesi ve ağız kokusu gibi hastalıklar için kullanılmıştır. Bu tarihten sonra da içmek amaçlı Türkiye'ye İngilizlerle birlikte girmiştir. Tütünün ana vatanı Güney Amerika kabul edilir.³⁷⁵

Divan şiirinde ve incelenen divanlarda nargile, daha çok keyif amaçlı içilmekle birlikte tütünden yapılarak içilmesi noktasıyla da beyitlerde bahsedilmektedir. Enderunlu Vâsıf, dünyada eğer dört üstüne keyfim olsun dersin; içki iç, genç sev, nargile iç ve tütün tozu çek demektir:

Keyfim olsun derseñ 'âlemde eğer dört üstüne

Bâde nûş et tâze sev nârgile iç enfiye çek (EVD, G. 73\5)

Enderunlu Vâsıf, zevki gizli edelim ağyar izin ver gitsin, izin ver; işte kulun işte kahve, nargile ve duman demektir:

Zevkı mahfî edelim gitsin izin ver ağyâr

Kahve nârgile duhan ister iseñ işte kuluñ (EVD, G. 75\8)

³⁷⁴ Kaya, a.g.e. ,s.269-270.

³⁷⁵ Tez, a.g.e. , s.293-295.

Antepli Aynî; her nefeste nargile çekerken çıkan ses ile gönül yakan âhın anlatır,
hem ağlar hem güler demektir:

Her nefesde nargile âvâze-i gulğul ile

Âh-ı dil-sûzın beyân eyler hem ağlar hem güler (AAD, G. 55\4)

7.6.Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr)

Ocak, pişirme ve ısınma amacıyla kullanılan bir ögedir. Ocaklar niş tarzında ve açık ocaklar olarak ikiye ayrılır. Niş ocaklar kerpiçten ve taştan yapılan, bacası olan bir ocak türüdür. Açık ocak evin avlu ya da bahçesine yapılır. Diğer adı kara ocaktır. Büyük taşların dizilmesi ile yapılır. Üzerinde bazlama, yufka ve sacayağın üstüne madeni topraktan yapılmış saç eklenerek de ekmek yapılır. Fırın ise Yunanca'dan dilimize geçmekle birlikte ilk olarak İç Asya'da görülmüştür. Pişirme, ısıtma ve eritme amaçlı kullanılmaktadır. Fırınlara genellikle köylerde evlerin avlularında yer alır. Malzemesine göre çeşitli şekillerde yapılan fırınların yöreye göre de neyden yapıldığı değişmektedir. Genelde kerpiçten, tuğla ya da kiremitten, taştan veya karma olarak yapılmaktadır.³⁷⁶ Yine yörelere göre de şekil olarak fırın şekilleri farklılık göstermektedir.

Antepli Aynî, aç gözlü rakibe nimeti has olalı o ay yüzlü sevgilinin ateşine has
fırında yandım demektir:

Yandım o mehiñ âteşine hâş furunda

Aç gözlü rakibe olalı ni'meti mahşûş (AAD, G. 102\3)

Keçecizâde İzzet Molla, ne ocaklar söner bu şiddetli rüzgardan görürsünüz, bu fırın
ters aşağı ne evler yakacaktır demektir:

Görürsünüz ne ocaklar söner bu sarsardan

Ne hâneler yakacaktır bu bâzgüne tenûr (KİMD, K. 36\37)

³⁷⁶ Davulcu, a.g.e.,s.33-35.

7.7.Yemek Öğünleri

7.7.1. İftar

Anadolu'nun Müslüman bir ülke olmasından dolayı ve İslam inancı gereği oruç tutulmuş ve akşamında ezanla birlikte iftar edilmiştir. Bu inanç İslâmiyetin ilk kabul edildiği zamandan beri devam etmektedir. Osmanlı mutfağında da iftar sofralarına büyük önem verilmiştir. Sofralar yerde büyük bir sini üzerine kurulmuştur. Bu sinilerin üzerlerine işlemeli ve oymalı beyaz örtüler serilmiştir. Sinilerin üzerinede tepside bir tuzlu ve bir tatlı olmak üzere çeşitli iftariyelikler konulmuştur.³⁷⁷ Âdile Sultan, nefsin zoru ile nefis terbiyesi yerinde oruç tutan büyüklüğün iftar sofrasında gözü, gönlü tok olurlar demektir:

Ĥân-ı iftâr-ı celâlinde olurlar dil-i sîr

Cebr-i nefis ile tûtan şehr-i riyâzâtta şıyâm (ASD, G. 30\ 52)

Keçecizâde İzzet Molla; iftar gecesinde afyonkeş ile kavga etme, yüzüne yarasa kuşunun benzeri atılır demektir:

Şeb-i iftârda tiryâkî ile etme cedel

Atılır çehreye mânend-i murg-ı huffâş (KİMD, G. 229\3)

Yenişehirli Avni Bey; birlik sofrasında saat birde iftar yaptı, o gizliğin sultanı orucunu göçmeyince bozmadı demektir:

Sofra-i vahdette sâat birde iftâr eyledi

Göçmeyince bozmadı savmın o sultân-ı nihân (YABD, T. 8\7)

Yenişehirli Avni Bey, oruç ayının evvelinde bir hafta oruçlu olup cana can katan iftârı ölüm şerbetiyle eyledi demektir:

Olup bir hafta sâim mâh-ı savmın ibtidâsında

Şehâdet şerbetiyle eyledin iftâr-ı rûh-efzâ (YABD, T.3\4)

³⁷⁷Gürsoy (2013), s.131-132.

7.7.2. İmsâk Vakti

Ramazan ayında insanların sahurda yemeklerini belirli bir saate kadar yedikten sonra imsak vaktinin girmesiyle yemek yemeyi bıraktıkları saat dilimidir. Hersekli Ârif Hikmet Bey; uluların makam ve zenginliği artış bulursa ne olur, herkes tarafından kabul edilendir ki mâlik bolluğu hep imsaktendir demektedir:

Kibârın n'ola efzâyiş bulursa câh ü sâ mânı

Müsellemdir ki mâlik kesreti imsaktendir hep (HAHBD, Müf. 5\3)

Keçecizâde İzzet Molla imsâkle nasıl yiyip-içme biterse hırsının hastalığı da kanaatle ortadan kalkar demektedir:

İmsâkle eyle maraz-ı hırsı izâle

Dârû-yı şifâdır bilene renc-i kanâ'at (KİMD, G. 40\4)

7.8.Önemli Günler

7.8.1. Kurban Bayramı

Hız.İbrahim peygamber oğlu Hız.İsmail'i kurban edecekken gökten Allah tarafından bir hayvanın gelmesi üzerine İsmail peygamber kurban edilmekten kurtulur. Burada asıl olan İsmail peygamberin teslimiyetidir. O zamandan beri "Kurban Bayramı" İslâm âlemi için teslimiyet ve yaklaşma demektir. Bayramlarda küsler barışır, ziyafetler düzenlenir. Divan şiirinde de bunlar şairler tarafından şiirlerinde konu olarak işlenmiştir. Bursalı İffet, 'İffet'e gönül derdini yanmak kurban bayramında ziyafet gibidir demektedir:

'İffet'e derd-i derûnı yanmak

'İd-i kurbânda ziyâfet gibidir (BİD, G. 29\7)

7.8.2. Nevruz (Nevrûz)

Nevruz, miladi 22 Mart (Rumî 9 Mart) baharın başlangıcı olarak kabul edilir. Türk ve İran toplumlarında bir gelenek olarak görülür aynı zamanda bir tabiat ve uyanış

bayramıdır. Türklerin Ergenekon'dan çıkışını ifade eder. Alevî, Şîî, Sünnî ve Türkler tarafından her yıl aynı tarihte kutlanır. Osmanlı Devleti de Nevruz'a ayrı bir önem vermektedir. Dönemin hekimbaşları tarafından çeşitli bitkilerden Nevruziye adı altında bir macun yapılır ve dönemin padişahına ve devletin ileri gelenlerine porselen bir kapta sunulur. Yine Münecim başı tarafından ikram edilen Nevruziye yanına kâğıt ve kalem konur, şairler de nevrûzdan bahseden kasideler yazarlar. Nevruz sadece şairler için değil herkes için büyük bir eğlence kaynağıdır. Bütün bir kış mevsiminden sıkılan insanoğlunun Nevruzla birlikte baharın gelmesiyle büyük eğlence törenleri düzenlenir. Divan edebiyatındaki beyitlerde de âşık sevgiliye kavuştuğu için nasul mutlu olursa, Nevruz geldiğinde de yeryüzü öyle mutlu olur.³⁷⁸ Yenişehirli Avni Bey, kış şehrinin hâkimi ile oruç ayına gidip nevrûz ile bayram başa baş beraber geldi demektedir:

Hâkim-i şehr-i şitâ ile gidip mâh-ı sıyâm

Geldi nevrûz ile atbaşı berâber bayrâm (YABD, K. 12\1)

7.8.3. Ramazan Ayı

Üç aylardan biri olan bu ay tüm İslâm âleminin oruçlu olarak geçirdiği bir aydır. Oruç tutan insanlar bir ayın sonunda müslümanların bayramı olan Ramazan Bayramı ile şereflendirilmiştir.

Osmanlı kaynaklarından elde edilen bilgilere göre 19.yüzyılda Ramazan ayı geldiğinde İstanbul'da durumu iyi olan aileler konaklarını kervansaray ve imarethanelere çevirmişlerdir. Sırf Ramazan ayı geldiği zaman diğer Müslüman ülkelerden bu konaklara misafirler gelmiş ve Mengenli İsmail gibi büyük aşçılar tarafından ağırlandırlardır. Ayrıca Ramazan ayında o dönemde işkembe çorbası fazla tüketilen çorbalar arasındadır.³⁷⁹

³⁷⁸ Beşir Ayvazoğlu, *Güller Kitabı*, Ötüken Yay., İstanbul 1995, s. 37-38.

³⁷⁹ Gürsoy (2013), s.131.

Yenşehirli Avni Bey, mübarek Ramazan ayı Yenişehir'e nur saçardı demektedir:

Nûr-ı şehr-i mübârek ramazan

Yenişehir'i ederdi nûr-efşân (YABD, M. 1\10)

Osman Nevres, gidelim bir ayak önce ne durup bekleyelim; şaban geçti, ramazan ve şevval erişti demektedir:

Gidelim bir ayak evvel ne durup bekleyelim

Geçdi şa'bân u erişdi ramazân ü şevvâl (OND, K. 10\66)

7.8.4. Ramazan Bayramı

Müslümanların bir ayı oruçlu geçirdikten sonra kutladıkları bayramdır. Ali Emîrî; Hak emrinin gününe girdikçe bayram ederler, sevgili zaten tâ dört oruç gününün evveli bayramdır demektedir:

‘İd ederler her hülûl etdikçe yevm-i emr-i Hâk

‘İddir tâ evvel-i yevm-i şıyâm-ı çâr yâr (AED, K. 11\43)

Yenişehirli Avni Bey, mâtem okunun dudağına gönlümün parçası düşünce rüzgâr Ramazanı mübarek bayram etti demektedir:

Laht-ı dilim düşünce leb-i tîğ-ı mâteme

Iyd-i mübârek-i Ramazân etti rüzgâr (YABD, K. 10\17)

8. SONUÇ

Yaptığımız çalışmada öncelikle dönemi iyi şekilde yansıttığını düşündüğümüz, aynı zamanda mutfak kültürü unsurlarına daha fazla yer verdiğini değerlendirdiğimiz 19.yüzyıl şairlerinden Âdile Sultan, Ali Emirî, Antepli Aynî, Bursalı İffet, Enderûnlu Vâsıf, Hersekli Ârif Hikmet, Keçecizâde İzzet Molla, Leskofçalı Gâlip, Leylâ Hanım, Şeref Hanım, Osman Nevres, Yenişehirli Avnî Bey gibi on iki divan şairinin divanlarından hareketle “Mutfak Kültürü” unsurları belirlenmeye çalışılmıştır. Akabinde belirlenen unsurların yer aldığı beyitler değerlendirilmiş, bu çerçevede ana ve alt başlıklar/maddeler oluşturulmuş, ayrıca ilgili unsura âit ansiklopedik mâhiyette bilgiler verilmiş, bilhassa klasik şiirdeki kullanımlarına yer verilmeye çalışılmıştır.

Örneğin ana başlıklardan “Yiyecekler” kısmına bakıldığında yemek unsurlarının ve çorbaların divanlarda çok az bulunduğu tespit edilmiştir. Et yemeklerinden daha önceki tezlerde görülmeyen Bursalı İffet Divanı’nda “paça”ya rastlanılmış; “Şekerlemeler ve Tatlılar” başlığında ise bal, helva, gülbe-şeker gibi tatlılara geniş ölçüde yer verildiği görülmüştür. Ayrıca bizden önce hazırlanmış olan ilgili tezlerde yer verilmeyen “Çilek Şekerlemesi” ile “Zelbiyye” tatlısını tespit etmek sûretiyle konu ile ilgili araştırmalara katkı sağlanmaya çalışılmıştır. Baharatlar adı verilen başlığımızda ise karabiber, nane, susam, tarçın, tömbeki ve zencefil gibi bitkilere rastlanmakla birlikte divanlarda geçen baharat kavramlarının fazla olmadığı görülmüştür. Yine divanlarda katkı maddelerinden “Tuz” ve “Şeker” unsurlarına fazlaca yer verildiği belirlenmiştir.

Çalışmamızın üçüncü bölümü olan “İçecekler” kısmında ise yaşamımızı sürdürebilmek için ihtiyacımız olan ve aynı zamanda tüm canlılar için yaşam kaynağı olan “su”yun bütün divanlarda geniş ölçüde yer aldığı görülmektedir. “Boza” ve “Çay” içecekleri sınırlı sayıda geçse de bunun yanı sıra “Kahve”nin geçtiği beyitlerin fazla olduğu tespit edilmiştir. Kahvenin şarap ile kıyaslanması ya da keyif verici unsurlarla birlikte bahsedildiği şiirlerde görülmektedir. Alkollü içecekler kısmında da Osmanlı Devleti’nin son zamanları olması sebebiyle yaşanan sosyal ve siyasal çalkantıların yol açtığı bunalımların da etkisiyle olsa gerek, ki bu dönem şairlerinin bir kısmının da alkol sebebiyle sağlıklarını kaybettikleri bilinmektedir. Ayrıca “Şarap” ve “Mey” kavramlarının divanlarda fazlaca işlendiği görülmektedir. Osmanlı

Devleti’nde şerbet tüketiminin fazla olması sebebiyle incelediğimiz divanlarda da akîde şekeri şerbeti, âl şerbeti, bal şerbeti, gül şerbeti, kuzukulağı şerbeti, şeker şerbeti, şırâ, vişne şurubu\şerbeti gibi şerbetler yer almaktadır. Özellikle akîde şekeri şerbeti, âl şerbeti ve kuzukulağı şerbeti gibi şerbet çeşitlerine bu yüzyıl divanlarında rastlanılmıştır.

Çalışmamızın dördüncü bölümü olan “Mutfak ve Mutfak Eşyaları” başlığı altında verilen unsurların da dîvân şiirinde hem gerçek hem de mecaz anlamlarıyla kullanıldığı görülmüştür. Özellikle “mutfak” kelimesi “yemek pişirilen yer” anlamıyla kullanılmakla birlikte mecaz anlamıyla kullanıldığı beyitler de geniş yer tutmaktadır. Bardak, bıçak, çanak, elek, fincan, gül-âbdan, şarap küpü, hokka, imbik, kadeh, kantar, kasa, kâse, kaşık, kazan, keşkül, küp, leğen, maşrapa, mînâ, tuzluk, satır, şiş, sofrâ, kedû, sünger, sürâhi, şişe, tabak, tas, tencere, tepsi, terazi, testi, zembil kullanılan mutfak eşyalarıdır. Kadeh de divan şiirinde akollü içecekler olan şarap, bâde gibi mazmunlarla birlikte beyitlerde sıklıkla yer almaktadır.

“Folklorik Unsurlar” bölümünde divanlarda mutfak kültürüyle ilgili olarak geçen âdetler, gelenekler, inanışlar, çeşitli uygulamalar, deyimler ve atasözlerine de fazlaca yer verildiği belirlenmiştir. Yine bu bölümde “Helva sohbetleri” ile “Kahvelerde saz çalmak” tarzında kültürel ve folklorik unsurlara da rastlanmıştır. Oyunlardan ise sadece Keçecizâde İzzet Molla Divanı’nda rastladığımız “Lades (Yadest) Tutuşmak” yer almaktadır.

“Mutfak Kültürü Unsurları ile İlgili Üretim - Tüketim Yerleri ve Meslekler” bölümünde ise aşevi, bakkal, dükkân, meyhâne gibi çok sayıda üretim ve tüketim yeri yanında; aşçı, aşçıbaşı, börekçi, kahvecibaşı gibi mesleklere de yer verilmiştir. Özellikle üretim ve tüketim yeri kavramlarından olan “Meyhâne” sözcüğü divan şiirinde ve taranılan divanlarda fazlaca yer almaktadır. “İçki içilen yer” anlamında kullanılmakla birlikte söz sanatları yoluyla da başka şekillerde kullanılmıştır.

Çalışmamızın “Müteferrik Unsurlar” başlığı altında ambar, azık, imsakiye, kiler, misvâk, ocak gibi unsurlarla birlikte; imsâk, iftar ve Kurban Bayramı, Nevruz, Ramazan ayı, Ramazan Bayramı, Şevval ayı gibi önemli günlere de yer verildiği görülmüştür.

Son olarak “Ekler-1” ve “Ekler-2” kısmında ise tez içerisinde yer verilmeyen diğer şiirler ve “Redifleri ve Nakaratları Mutfak Kültürü Unsurlarından Oluşan Şiirler”e yer verilmiştir. “Ekler-2” olan kısımda sadece rediften oluşan şiirleri almaktan ziyade nakarat kısımlarında geçen mutfak kültürü unsurlarına yer verilen şiirlerin hepsinin alınması yoluna gidilmiştir. Bunun da diğer araştırmacılara kaynak sağlama açısından önem arz edeceği düşünülmektedir.

Tespit edilen “Mutfak Kültürü” unsurlarına taranılan on iki divanın tamamında da rastlanılmış; dolayısıyla birçok mutfak unsuru tespit edilip kaydedilmiştir. Bu unsurlardan hareketle Divan şiirinin sadece “üst tabakaya hitap ettiği” ya da “toplumdan kopuk bir edebiyat” olduğu yönündeki yanlış algı ve kanaatlerin pek de geçerli olmadığını görmekteyiz.

Son söz olarak belirtmek gerekirse yüzyıllar boyunca varlığını sürdürmüş olan Divan şiirinin beyitlerde geçen zengin anlatımı ve söz sanatları “Mutfak Kültürü” unsurlarının kullanımı vesilesiyle farklı bir zenginlik kazanmıştır. Yapılan bu mütevâzı çalışmayla, Osmanlı toplumunun günlük yaşantısının on dokuzuncu yüzyıldaki durumunun dîvânlara yansıyan görüntüsü belirlenmeye, böylece mutfak kültürümüzün belli bir döneminin yakından tanınmasına kapı aralanmış olmaktadır.

KAYNAKÇA

- ACUN, E. (1982). Devlet Fıstık Çamı Ormanlarının Değerlendirilmesi Olanakları. *İ.Ü. Orman Fakültesi Dergisi*, 32(1),173-201.
- AKÇAY, Z. (2017). 17.Yüzyıl Divanlarında Et ve Et Yemekleri. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, (10), 203-217.
- AKÇAY, Z. (2018). *17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya.
- AKSOY, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2*. İstanbul: İnkılâp Yay.
- ALPARGU, M. (2008). *12.Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfacı Kültürü*. A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.),*Türk Mutfacı içinde*, (s.17-25). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- ALTINTAŞ, A. (2010). *İslam Tasavvufunda Gül, Peygamberimiz ve Diyarbakır*. Diyarbakır: Diyarbakır Valiliği Kültür Sanat Yay.
- ARSLAN, M. (2002). *Şeref Hanım Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ARSLAN, M. (2003). *Leylâ Hanım Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ARSLAN, M. (2004). *Antepli Aynî Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ARSLAN, M. (2005). *Bursalı İffet Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- AVCI, İ. (2017). Enderunlu Vâsıf Divânı'nda Mizah. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(1), 220-237.
- AYDIN, C. (2011). Kahvehanelerin Kültürel Yaşamdaki Rolü, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve içinde* (ss.81-89). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı.
- AYHAN, G. (2014). Muğla Müzesi'ndeki Mimari Tavrili Gülabdan. *INTERNATIONAL Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(10), 61-75.

- AYVAZOĞLU, B. (1995). *Güller Kitabı*. İstanbul: Ötüken Yay.
- BAKTIR, M. (1999)." İbn Melek". *TDV İslâm Ansiklopedisi, İslâm Araştırmaları Merkezi* (C:20). İstanbul: TDV Yay.
- BAŞGÜL, A. (2003). Deli Bal Zehirlenmesi. *Yoğun Bakım Dergisi*, 3(1), 33-36.
- BATİSLAM, H. D. (2013). *Divan Şiirinde Su ve Suyla İlgili Unsurlar*. N.Demir (Ed.), *Geleneksel Su Sanatında ve Edebiyatımızda Su* içinde (ss.43-62). Ankara: SFN Televizyon ve Tanıtım Tasarım Yayıncılık.
- BAYRAM, Y. (2007). Divan Şiirinde Tarımsal Ürünler. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, özel sayı, 81-96.
- BAYSAL, A. (2013). *Genel Beslenme*. Ankara : Hatiboğlu Yay.
- BAYSAL, A. (2009). *Türk Mutfağında Kış Hazırlığı C:16*, K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.),*Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde (ss.1-10). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay.
- BİLGİN, A. (2008a). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı*. A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed), *Türk Mutfacı* içinde, (ss.71-91). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- BİLGİN, A. (2008b). *Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak Sofra Gereçleri*. A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfacı* içinde (ss.283-304). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- BİLİRGEN, E. (2011). Osmanlı Hazinesi'nden Fincan Zarfları, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* içinde, (ss.103-109). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı.
- BİRİNCİOĞLU, G. (2011). Sosyalleşme Sürecine Yön Veren Kahvehaneler ve Mimarileri, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* içinde, (ss.51-63). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı.
- BÖLER, T. (2014). Tarihî Tıp Metinlerinde Ekmek, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (ss.609-626). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

- BÜYÜKYILDIRIM, A. (2013). *Kültürümüzde ve Edebiyatımızda Su*, N.Demir(Ed.), *Geleneksel Su Sanatında ve Edebiyatımızda Su* içinde (ss.37-41). Ankara: SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yay.
- CENGİZ, O. (2010). *14-15.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*,(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya.
- CEYGUN, SEZGİN, A., DURMAZ, P. (2019). Osmanlı Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2),1499-1518.
- CEYLAN, Ö., YILMAZ, O. (2005). *Hazâna Sürgün Bahâr: Keçecizâde İzzet Molla ve Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr*. İstanbul: Sahhaflar Kitap Sarayı.
- COŞAR, A. M., GÜNEŞ, B. (2017). *Derleme Sözlüğü'nde Kap Kacak-Eşya Adları*, E.Gürsoy Naskali (Ed.),*Mutfak Gereçleri Kitabı* içinde (ss.87- 168). İstanbul:Kitabevi Yay.
- ÇAĞLAR, D. (2014). *Buğday*, E.Gürsoy Naskali (Ed.),*Ekmek Kitabı* içinde (ss.285-300). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- ÇELİK, M. F. (2015). Klâsik Şiirde Bâdem. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, (14), 47-66.
- ÇETİN, A. (2008). *Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss.27-37). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- ÇİFTOĞLU ÇABUK, A. (2017). *Türkçenin Sözcüklerinde Çerez*, E.Gürsoy Naskali(Ed.),*Çerez Kitabı* içinde (ss. 225-302). İstanbul: Kitabevi Yay.
- DAVULCU, M. (2014). *Polatlı Yöresi Geleneksel Kırsal Yerleşmelerinde Ekmek Yapımı ile İlgili Yapı, Mekan ve Mimari Ögeler*, E.Gürsoy Naskali(Ed.), *Ekmek Kitabı* içimde (ss.5-51). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- DEMİR, E. (2017). *Zeytin Türküleri*, E.Gürsoy Naskali (Ed.),*Zeytin Kitabı* içinde (ss.155-180), İstanbul: Kitabevi Yay.

- DEMİRAY, G. (2011). *Sufi Meclislerinden Kahvahanelere.Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* (ss.65-79). İstanbul: BMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı.
- DEMİRGÜL, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1),105-125.
- DERVİŞOĞLU, E. (2017). *Zeytinin İzinde, Cumhuriyetten Günümüze Türk Edebiyatına Bir Bakış*, E.Gürsoy Naskali(Ed.), *Zeytin Kitabı* içinde (ss.181-219). İstanbul: Kitabevi Yay.
- DEVELLİOĞLU, F. (2012). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara: Aydın Kitabevi Yay.
- DOĞAN, M.N. (2008). Divân Şiirinde 'Şarap' Metaforları", *TDE Dergisi*, 38(38), 63-98.
- DURLU ÖZKAYA, F., CÖMERT M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yay.
- EKİN, Ü. (2008). *Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.),*Türk Mutfağı* içinde (ss.165-177.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- ELCAN, A. (2017). *Altay Türkçesinde Kap Kacak ile İlgili Söz Varlığı*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı* içinde (ss.169-190). İstanbul: Kitabevi Yay.
- ESER, H. A. (2006). Şeyhî Divanı'nda Geçen Yiyecek ve İçecek Adları. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (29), 95-116.
- FARABİ, (tarih yok). *Büyük Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları.
- FİKRET YAKUT. E., ELMACI, Y. (2008, 21-23 Kasım). *Çilek Şekerlemesi Üretimi ve Depolama Sırasında Kalite Karakteristiklerindeki Değişmelerin İncelenmesi*. Türkiye 10.Gıda Konferansı, Erzurum.

- GÜLHAN, A. (2008). Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, (3), 345-375.
- GÜMÜŞ, M. Y., MUM, C. (2018). Klâsik Türk Şiirinde Rint ve Şarap İlişkisi. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 109-138.
- GÜREL, R. (tarih yok). *Enderunlu Vâsıf Divanı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- GÜRSOY, D. (2012). *Baharat ve Güç*. İstanbul: Oğlak Yay.
- GÜRSOY, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yay.
- HALICI, N. (2005). *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri*. Ankara: Rumi Yay.
- HAYDAROĞLU, İ. (2003). Osmanlı Mutfağından Notlar. *A.Ü DTCF Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- IŞIN, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- IŞIN, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- IŞIN, P. M. (2016). *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*. İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- KALKAN A.F. (2017). *Divan-ü Lügati't Türk'teki Mutfak Gereçleri*. E.Gürsoy Naskali(Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı* içinde (ss.3-86.). İstanbul: Kitabevi Yay.
- KALPAKLI, M. (2006). *Osmanlı'da Edebiyata Yansıyan Yeme-İçme Kültürü*, S.Livaneli(Ed.), *Kuşhane: Saray Mutfağı* içinde (ss.41-49). Bir Yudun İnsan Yay.
- KAPLAN, M. (2011). Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü. *Yurt ve Dünya Dergisi*, 2(2), 11-20.
- KAPLAN, Y. (2011). Divan Şiirinde Kasaplık. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, (2), 89-102.

- KARA, Ç. (2019). Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Tat Veren Tatlandırıcılar. *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (47), 74-88.
- KARABABA, A.O. (2010). *Su ve Sağlık*, S.Ötleş ve E.Akçiçek (Ed.), *İçecekler-Beslenme ve Sağlık* içinde (ss.9-17). Ankara: Palme Yay.
- KARADENİZ, T. (2004). *Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri)*. Ordu: Burcan Ofset Matbaacılık Sanayi.
- KAYA, B. A. (2015). Klasik Türk Şiirinde Şifalı Bitkiler Üzerine Bir Deneme. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, (15), 263-314.
- KAYA, B. A. (2017). *Osman Nevres Divanı*. İstanbul: Kesit Yayınları.
- KAYA, M. (2020). Anadolu Kültüründen Dünya Kültürüne Ambarlar. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29(2), 321-344.
- KESENKAŞ, H., KINIK, Ö. (2010). Süt İçecekleri, S.Ötleş ve E.Akçiçek (Ed.), *İçecekler-Beslenme ve Sağlık* içinde (ss.135-165). Ankara: Palme Yay.
- KILIÇ, E. (2017). Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16.ve 17.Yüzyıl). *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, 4(8), 97-117.
- KIZILDEMİR, Ö., ÖZTÜRK, E., SARIŞIK, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 191-210.
- KAYA, K, M. (2018). Klâsik Türk Şiirinde Kahvenin Edebi Serüveni Dair. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 6(13), 346-355.
- KOLAY A., BOZKURT N., TURAN, Ş., ARABACI H.M. (2016). *Tatlıların Sultanı Baklava*. İstanbul: Aktif Matbaa ve Reklam.
- KUFACI, O. (2019). Divan Şiirinde İmgelem Dünyasından Bir Örnek: Fülful. *Osmanlı Miras Araştırmaları Dergisi*, 6 (16), 432-439.

- KUT, G. (2017). *Kitâb-ı Me'kûlât: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*. İstanbul: RGK Yay.
- KUT, G. (2008). *Şenliklerde Ziyafet Sofraları*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss.93-113). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- KUZUCU, K. (2008). *Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss.243-259). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay..
- KÜÇÜK, E. (2017). *Tarihi Metinlerde 'Zeytin'*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Zeytin Kitabı* içinde (ss.81-91). İstanbul: Kitabevi Yay.
- KÜÇÜK, M. (2017). Türk Mutfak Kültüründe Biz Sözcük : Güllaç. *DTCF Dergisi*, 57(2), 1163-1179.
- KÜLTÜRAL, Z., KOÇ, A. (2011). *Ebu'l-Hikmet Ahmed Muhsin: Meyvenâme*. Konya: Palet Yay.
- SARAÇBAŞI, M. E. (2010). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü C:2*, İstanbul: YKY.
- MEB. (2018). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri: Hamur Tatlıları*. Ankara.
- OMURGALI, E. (2011). *Tatlının Kitabı*. İstanbul: Alfa Yay.
- ÖZDEMİR, S. S., GÜLDEMİR, O. (2017). Şalgam ve Kanji: Kültürlerarası Bir Ürün Olarak Fermente Siyah Havuç İçecekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 14(35), 1074-1091.
- ÖMÜR, T. (2008). *Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü*, A.Bilgin ve Ö.Samancı(Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss.125-135). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- ÖZ, M., KARASU, A. (2010). Bazı Susam (*Sesamum indicum L.*) ve Hatlarının Bursa Koşullarında Performanslarının Belirlenmesi. *HR.Ü.Z.F. Dergisi*, 14(2), 21-27.
- ÖZDEMİR, E. (2014). *Edebiyat Sözlüğü*. İstanbul: Bilgi Yayınevi.

- ÖZDEMİR, H. (1996). *Âdile Sultan Divânı*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yay.
- ÖZDOĞAN, Y., IŞIK, N. (2007, 10-15 Eylül). *Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet*. 8.Icanas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara.
- ÖZGÜL, M. K. (2015). *Şiirin Hazanında Gazel Dökenler-II: Hersekli Ârif Hikmet Bey*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ÖZGÜL, M. K. (2015). *Yenişehirli Avni Bey*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- ÖZKAN, Ö. (2005). Bir Tedavi Bitkisi Olarak Gül'ün Divan Şiirindeki Görünümleri. *Afyonkocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 31-40.
- ÖZLÜ, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 171-190.
- PALA, İ. (2011). *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- PEKŞEN, F. (2009). Divriği'de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü.K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar C:16* içinde (ss.55-118) Ankara: Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay.
- PEKŞEN, F. (2017). *Sevincin Çerezi:Buğday*. E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Çerez Kitabı* içinde (ss.143-174). İstanbul : Kitabevi Yay.
- PÜRAD, V. (2010). *Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: Aras Yay.
- PÜSKÜLLÜOĞLU, A. (2003).*Türkçe Deyimler Sözlüğü*. Ankara:Arkadaş Yayınevi.
- Rakı Ansiklopedisi*. (2010). Overteam Yayınları, İstanbul.
- SAMANCI, Ö. (2006). 19.Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları, S.Faroqhi ve C.K.Neuman (Ed.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde (ss.184-208). İstanbul: Kitap Yay.
- SAMANCI, Ö. (2008a). 19.Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler,A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde (ss.307-325). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

- SAMANCI, Ö. (2008b). *İmparatorluğun Son Dönemlerinde İstanbul ve Osmanlı Saraya Mutfak Kültürü*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss.199). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- SAMANCI, Ö. (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yay.
- SANDIKÇIOĞLU, T. (2014). *Hitit Devri Anadolusunda Ekmek*, E.Gürsoy Naskali(Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (ss.157-200). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- SARAÇBAŞI, M. (2010a). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü C:1*. İstanbul: YKY.
- SARAÇBAŞI M. E. (2010b). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü C: 2*. İstanbul YKY.
- SARAÇBAŞI, M. E., MİNNETOĞLU, İ. (1978). *Örnekli ve Açıklamalı Türkçe Deyimler Sözlüğü*. İstanbul: Minnetoğlu Yay.
- SARAL, G. (2016). 16.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Eşyaları. *TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, (8), 44-65.
- SARAL, G. (2016). *16.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*.(Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya.
- SARIBAŞ, R., ASLANCAN, H. (2011). Yağ Güllü Yetiştiriciliği. *Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü*, 45.
- SAUNER, M. H. (2008). *"Kalbe Giden Yol Mideden Geçer" Günümüz Türkçesi'nin Beslenme Alışkanlıkları*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (ss. 261-277). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Soğan Yetiştiriciliği*. Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğü.
- STANWAY, P. (2013). *Sarımsak: Mucize Gıdalar*. İstanbul: Kuraldışı Yay.
- SÜRÜCÜOĞLU, M.S., ÖZFER ÖZÇELİK, A. (2009). Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Yiyecekler ,K.Toygar ve N.Berkok Toygar (Haz.), *Türk Mutfak*

Kültürü Üzerine Araştırmalar C:16 içinde (ss.11-30). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yay.

ŞANLI, İ. (2006). Ahmet Paşa, Necâti Bey, Fuzûlî, Hayâlî ve Bâkî Divanlarına Göre Divan Şiirinde Meyve. *U.Ü. Fen-Edebiyat Dergisi*, (11), 223-239.

ŞEKER, A. (2014). *Un Kelimesi Üzerine*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (ss.273-284). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

ŞENYAPILI, Ö. (2010). *Damakta Kalan Tatlıların Akılda Kalan Adları : Yiyecek ve İçecek Adlarının Öyküleri*, Ankara: Odtü Yay.

TDK. (2005). *Türkçe Sözlük*. 10.Basım, Ankara: TDK Yayınları.

TEKİN, F. (2017). *Fergana Ağzlarının Bıçak\Bıçakçılıkla İlgili Söz Varlığı*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Mutfak Gereçleri Kitabı* içinde (ss.191-257). İstanbul: Kitabevi Yay.

TEZ, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul : Hayy Kitap Yay.

TOK, E. (2010). Osman Nevres Divanı'nda Maddi Kültür, (*Yüksek Lisans Tezi*) Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya.

TÖKEL, D. A. (2014). Divan Şairi Diyor ki: Baklava Bizimdir. *Türk Dili Dergisi*, 71.

TURAN, G., TURAN, A. Z. (2011). Türk Kahvesini Çevreleyen Nesnelerin Tasarımı ve Sembolik Anlamları Üzerine Notlar, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* içinde (ss.111-119). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı.

TÜRKMEN, F. (2013). "Yer, yer değilken; su, su idi":(Her şey suydı). N.Demir(Ed.), *Geleneksel Su Sanatında ve Edebiyatımızda Su* içinde (ss.13-21), Ankara: SFN Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık.

TÜRKMEN, M. N. (2014). *Osmanlı Seferlerinde Askerin Temel İhtiyaç Maddesi Olan Ekmeğin Teminine Dair Kısa Bir Araştırma*, E.Gürsoy Naskali (Ed.), *Ekmek Kitabı* içinde (ss.185-200). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

- UYSAL, F. (2020). Doğadan Gelen Mucize:Zencefil (*Zingiber officinale*). *Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü*, 49(2), 99-110.
- UZ, Ö. (2010). Divan Şiirinde Kandehar, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Türkoloji Dergisi*, 24(2), 43-50.
- UZUNOĞLU SAYIN, E. (2020). Evhadüddîn-i Merâgî'nin Gazellerinde Sâkî Mefhumu, *Mütefekkir Aksaray Üniversitesi, İslami İlimler Dergisi*, 7(14), 887.
- ÜNSAL, A. (2011). *Nimet Geldi Ekine: Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- YAZAR, S., ASLAN, M.U. (2020). *Ali Emîrî Dîvânı*. Günay Kut (Ed.). Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- YENTÜRK, A. (2010). Boza, S.Ötleş ve E.Akçiçek (Ed.), *İçecekler-Beslenme ve Sağlık içinde* (ss.251-265). Ankara: Palme Yay.
- YILDIRIM, N. (2008). *14.ve 15.Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlarve Tatlılar*, A.Bilgin ve Ö.Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı içinde* (ss.153-163). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- YILDIZ, A. H. (2003). Leskofçalı Galip Hayatı, Dönemi, Sanatı, Divanı ve Metnin Bugünkü Türkçesi, (Yüksek Lisans Tezi), *Boğaziçi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi*, İstanbul.
- YILMAZ, G., AKMAN, S. (2019). Osmanlı'dan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Rescarch*, 3(3), 462-469.
- YÖRÜK, S., Yörük, Y. (1996). *Açıklamalı Atasözleri Sözlüğü*. İstanbul: Serhat Yay.
- YURTBAŞI, M. (1966). *Örnekleriyle Deyimler Sözlüğü*. İstanbul: Özdemir Yay.
- ZAT, V. (2002). *Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*. İstanbul: İletişim Yay.
- ZAVOTÇU, G. (2013). *Klasik Türk Edebiyatı Sözlüğü*. İstanbul: Kesit Yay.

EKLER-1

A

Âdetler, Gelenekler, İnançlar

G.12\5, G.17\1, G. 69\3, G.518\8, G.523\2 (KİMD); G.11\5, G.18\7, G.128\5 (AED); K.16\7, K.32\67, K.33\55 (AED); T.89\11(AED), Kt.30\14 (EVD), Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 2\14(KİMD)

Ambar (Anbâr)

T. 223\4, T.224\2, T. 224\3(AAD); T.40\7, T.93\1, T.93\3 (KİMD)

Arak

G. 26\1, G.43\4, G.93\3, G.150\1 (AAD); G.248\5, G.301\2 (OND); G.125\3, G.487\3, G.850\6 (AED); G.25\3, G.123\3, G.260\4 (KİMD); G.205\1 (YABD); Mûs.2\1, Mûs.2\2 (AAD); Ş.3\4 (OND); Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.2\72 (KİMD)

Atasözü, Deyimler, Halk İnanışları

G.44\5, 79\3, G.83\1, G.307\6, G.521\5, G.508\7, G.537\4 (KİMD); G.50\1, G.11\2,84\1, G.123\2, G.268\2, G.326\6 (YABD); G.132\7, G.518\4, G.759\6, G.761\9, G.742\2, G.812\5 (AED); G.44\5, G.60\6, G.114\5 (LHD); G.26\3, G.30\4, G.60\4, G.218\3, G.229\4 (ŞHD); G.132\3, G.165\4, G.242\6, G.273\2, G.279\3 (OND); K.39\24 (KİMD); K.21\9 (AED); K.10\9 (ŞHD); K.16\3, K.182\2 (EVD); Kt.53\3 (EVD); M.83 (OND); M.338\4, M.544\5 (KİMD); M.346, M.380 (OND); Mer.19\4(ŞHD); Mtl.10 (ŞHD); Mukatta'ât.51(KİMD); Mur.12\4, Mur.139\3 (EVD); Mur.3\6 (LHD); Müf. 89 (YABD); Nâ-Tamam G. 37\3(YABD);Ş.42\4, Ş.59\4, Ş.182\2 (EVD); T.70\11, T.264\3, T.266\7, T.279\2, T.300\1, T.303\2, T.316\1, T.331\5, T.341\2 (EVD); T.38\4 (KİMD); T.441\2 (AAD); Tah. 47\22

(AED); Tah.12\2, Tah.216\20 (ŞHD); Tah.216\20 (EVD); Tah.12\3 (LHD); Trb.17\5, Trb.140\3 (ŞHD); Trb.2\5 (LHD)

Ayva (Ayvâ, Secencel)

K. 32\46 (AED)

Azık (Erzâk, Kut, Nevâle, Tu'me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Lokma)

K.13\30, Tah.10\4 (OND)

B

Badem (Bâdem, Bâdâm)

G.135\1(EVD); G.28\8, G.157\2 (AAD); G.481\4, G.489\1(AED); G.140\1, G.251\1 (KİMD)

Bal (Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)

G.309\2(KİMD);G.14\5(OND);K.30\31(KİMD)

Bıçak

Tah.216\29 (EVD)

Buğday(Gendüm,Hınța)

N. 1\7 (OND); Tah. 7\5 (AED)

C

Cur'a (Cür'a)

G.15\5 (ASD); G.35\3, G.85\5 (LHD); G.166\6 (AAD); G.4\3, G.69\3, G.89\4 (HAHBD); G.69\5, G.245\2, G.331\6, G.484\4 (KİMD); G.96\5, G.106\6, G.147\6, G.154\3, G.191\2, G.255\5, G.284\7 (YABD); Güft-gû.22 (KİMD); K.23\88, K.25\3 (KİMD); T.107\5 (AAD); Tah. 12\4 (LHD); K.36\8 (AED); K. 2\70 (KİMD); Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.5\43 (KİMD); Man. 1\18 (KİMD)

Ciğer Kebabı (Ciger Biryân, Ciger Büryân)

G.212\7(OND)

Ç

Çanak (Çömlek, Sifâl)

G.95\3 (BİD); G.156\6, G.223\7 (OND); G.29\3, G.99\10, G.173\5, G.183\6, G.264\6, G.321\6, G.398\6, G.478\4, G.529\2 (KİMD); G.29\3 (YABD); G.192\2 (AAD); Güft-gûy-i Rindâne.2 (KİMD); K.3\7 (OND); K.30\9 (KİMD); Mıs.11(KİMD); N.6\12 (YABD)

Çilek

G.127\5 (EVD)

D

Dem

G.11\1(OND)

Dükkân

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 2\99 (KİMD); G. 483\6, G.573\8 (AED); G.55\5, G.56\2 (LGD); G.269\3 (KİMD); G.252\6 (YABD); K. 30\6, (KİMD); Müsd.10\1 (YABD); Mıs. 79 (KİMD); T. 223\7 (KİMD); Tah. 32\5 (AED)

Dâne

G. 71\1 (AAD); G.7\9 (ŞHD); G.5\3, G.22\2, G.287\3, G.54\6, G.114\2, G.191\4, G.247\5 (OND); G.239\3, G.779\2 (AED); K.23\21 (YABD); L. 3\3 (ŞHD); Tah.2\3 (OND); Trc. 19\6 (KİMD); Trc.3\9 (AED); Manzum Hikaye. 3\9 (KİMD)

E

Ekmek(Nân, Hubz)

G.31\2, G.65\5, G.113\1 (BİD); G.197\5 (AAD); G.503\10, G.504\8, G.653\9, G.873\4 (AED); G.86\4, G.188\2, G.188\3, G.226\6, G.277\3, G.357\8, G.449\6, G.464\5, G.514\7 (KİMD); G.48\3 (OND); K.17\82 (YABD); K.2\52, K.23\85 (KİMD); K.28\31(EVD); Kt. 82\12 (EVD); Mer. 6\5, Mer.6\6 (YABD); Kt.1\20 (YABD); T.55\4, T.240\4, T.287\1 (KİMD)

Elek (Gîrbâl, Kalbur)

K.21\18 (YABD); T.K. 3\9 (OND)

Elma (Sîb)

G.12\3, G.119\5, G.205\7, G.285\5, G.290\2, G.386\3, G.407\3, G.446\7, G.510\4, G.315\1 (AED); G.476\1 (KİMD); G.105\6, G.198\1(AAD); K.24\45, K.26\24, K.32\45, K.37\27 (AED); Müf.38 (AED); R.9 (OND); Ş.169\2, Ş.169\4 (EVD); Tah. 8\17(KİMD); Trc.3\9 (AED)

Erguvan Şarabı (Şârab-ı Ergavân)

G. 40\5 (AED); K. 21\22 (ŞHD); M. 455 (OND)

G

Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb)

G.438\4, G.673\6 (AED); G.282\4, G.513\7 (KİMD); K.24\10 (YABD); T.263\3 (AAD); Trb.2\3 (AED); K.19\61, K.28\31, K.438\4, K.673\6 (AED); K.24\10 (YABD)

Gül Suyu Şişesi (Gül-âbdan)

K.7\67 (AAD)

Gül-şeker (Gül-bâ-şeker, Gül-be-şeker)

G.113\3, G.362\2, G.543\3 (KİMD); T.143\12 (KİMD)

H

Ĥançal (Ebu Cehil Karpuzu)

K.7\55 (ASD)

Helva (Ĥelvâ, Ĥalvâ)

G. 78\1, G.348\6, G.471\4, G.523\3 (KİMD); K.31\55 (KİMD)

Hokka (Ĥokķa)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 5\25, 6\22, G.490\2, G.597\2, G.784\7 (AED); K. 22\16, K.26\31, K.30\16, K.31\44, K.32\42, K.85\9, K.104\6, K.226\7, K.383\6, K.526\5, K.533\6 (KİMD); Tah.1\1 (AED)

Hurma(Ĥurmâ, Ruţab)

Tah.2\4 (KİMD)

İ

İftar

G.359\2 (YABD)

İmbîk (İnbîk)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 2\78, 3\7 (KİMD), G. 28\6 (AAD) , G. 620\5 (AED); G.240\3 (YABD)

İmsak (İmsâk) Vakti

T. 97\9 (ŞHD)

K

Kadeh (Câm, Sâgar, Peymâne, Piyâle)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 1\33 (KİMD), G. 21\7, G.58\3, G.57\8, G.67\8, G.110\5, G.120\4, G.125\3, G.469\2, G.120\9, G.145\6, G.149\1 (ASD); G.4\1, G.11\7, G.21\8, G.35\9, G.58\1, G.59\1, G.83\2, G.102\5, G.105\4, G.109\1 (EVD); G.1\4, G.14\8, G.37\5, G.41\1, G.42\3, G.46\4, G.67\6, G.78\2, G.79\4, G.84\4, G.85\3, G.95\5, G.97\4, G.113\6, G.116\1, G.122\3 (BİD); G.34\3, G.45\2, G.85\1, G.127\6, G.113\11, G.131\11, G.132\11, G.139\5, G.145\2, G.166\1, G.198\4, G.284\5 (AAD); G.56\2, G.89\4, G.172\1, G.172\2, G.226\1 (ŞHD); G.11\55, G.18\51, G.20\45, G.24\4, G.27\32, G.27\34, G.27\49, G.34\5, G.36\30, G.39\13, G.43\26, G.52\17, G.64\7, G.101\2, G.122\3, G.124\6, G.128\7, G.134\5, G.150\2, G.153\6, G.173\2, G.174\5, G.205\8, G.207\2, G.221\7, G.254\5, G.254\6, G.269\1, G.297\8, G.307\2, G.310\6, G.318\4, G.320\1, G.343\2, G.343\3, G.374\7, G.380\1, G.380\3, G.382\2, G.383\2, G.383\6, G.390\1, G.390\5, G.394\5, G.416\6, G.466\3, G.471\1, G.480\2, G.487\1, G.487\2, G.487\4, G.489\6, G.496\6, G.501\6, G.505\2, G.507\6, G.536\7, G.543\7, G.544\5, G.570\1, G.570\8, G.591\1, G.621\1, G.631\7, G.649\2, G.665\2, G.670\2, G.681\3, G.694\1, G.708\5, G.714\3, G.777\5, G.781\4, G.793\3, G.819\4, G.821\6, G.840\2, G.843\2 (AED); G.2\5, G.5\7, G.34\3, G.46\2, G.59\6, G.60\3, G.73\1, G.90\6, G.111\8, G.122\1, G.122\2, G.130\2, G.148\5, G.161\2, G.163\2 (HAHBD); G.16\5, G.24\2, G.24\5, G.34\5, G.40\5, G.42\1, G.79\7, G.106\1, G.114\4 (LGD); G.2\2, G.3\5, G.4\3, G.18\7, G.30\4, G.31\1, G.46\2, G.46\5, G.47\4, G.51\8, G.67\5, G.72\2, G.72\5, G.93\2, G.96\1, G.123\4, G.141\2, G.150\1, G.150\3, G.177\4, G.181\1, G.183\1, G.203\4, G.214\5, G.216\6, G.217\7, G.219\2, G.245\4, G.260\1, G.260\5, G.260\6, G.264\1, G.276\6, G.287\1, G.320\1, G.321\4, G.322\4, G.339\3, G.379\2, G.386\1, G.389\4, G.389\6, G.410\3, G.412\2, G.425\5, G.456\3, G.457\1, G.484\9, G.510\2, G.510\3, G.516\2, G.517\4, G.529\1, G.535\1 (KİMD); G.16\6, G.28\4, G.29\4, G.50\5, G.86\5, G.109\5, G.128\1, G.128\5, G.157\2, G.157\6, G.177\1, G.190\2, G.216\5, G.225\1, G.226\4, G.232\5, G.242\4, G.243\9, G.250\4, G.262\1, G.262\4, G.265\5, G.266\7, G.270\5, G.273\2, G.322\3, G.357\4, G.385\2, G.389\1, G.401\3, G.402\5, G.409\3, G.409\4, G.409\6, G.417\5 (YABD); K. 2\2, K.3\17, K.4\3, K.1\2, K.3\9, K.4\1 (BİD); K.6\1, K.19\2, K.42\2, K.62\1, K.69\1 (EVD); K.7\4, K.9\32, K.9\37, K.9\41 (AAD);

K.6\3, K.17\11 (ŞHD); K.20\17, K.28\4 (KİMD); K.1\4, K.4\61, K.17\102, K.23\85, K.25\7 (YABD); Kt. 5\2 (AAD); Man.1 (AED); Man.1\2, Man.1\11, Man.1\16, Man.1\44, Man.81\4, (KİMD); Mıs. 26, Mıs.95, Mıs.96 (KİMD); Muh.191\2 (EVD);Muhabbetnâme.11,Muhabbetnâme.15, Muhabbetnâme.17, Muhabbetnâme.27 (HAHBD); Mukatta'ât. 104 (KİMD); Mur.10\2, Mur.20\4, Mur.23\3, Mur.26\4, Mur.28\5, Mur.50\1, Mur.79\1, Mur.105\2, Mur.127\1, Mur.165\4, Mur.170\3, Mur.174\1 (EVD), Mur.4\10 (ŞHD), Mur.4\1 (AED); Müf.59 (HAHBD); Müf.4, Müf.14, Müf.29, Müf.138 (YABD); Müsd. 22\4 (EVD); Müsd.11\7 (ŞHD); Mtl. 18, Mtl.24 (HAHBD); N. 6\36 (AED); N.12\17, N.14\16, N.14\51 (YABD); Nâ-Tamam G.28\3, Nâ-Tamam G.32\2, Nâ-Tamam G.35\2, Nâ-Tamam G.65\1, Nâ-Tamam G.65\2 (YABD); Nazm-ı Perîşân. 32 (YABD); Ş.37\3, Ş.48\2, Ş.64\4 (EVD); Ş.1\3, Ş.2\3 (BİD); Ş.4\4 (ŞHD); R.1 (YABD); Ş.Mur.24\3, Ş.Mur.166\4 (EVD); T. 37\1, T.48\3, T.50\5 (LHD); T.231\10 (AAD); T.93\3, T.100\1 (ŞHD); T.92\10 (AED); T.285\2 (KİMD); T.1\3 (BİD); T.34\2, T.36\6, T.45\5, T.57\3, T.64\5, T.65\1 (AED); Tah.219\1 (EVD); Ten. 476\6 (ASD); Tesd. 3\2, Tesd.3\3, Tesd.3\5 (AED); Tesm.223\3 (EVD); Trb.227\4, Trb.227\4 (EVD); Trb.2\28, Trb.3\6, Trb.6\1 (LHD); Trc. 1\1 (AED)

Karabiber(Fülful, Biber)

G.210\3(AAD); Manzum Hikaye. 3\5 (KİMD); Tah.2\1(BİD)

Kârhâne

Dü-Beyt.9\1 (HAHBD); G.237\6 (YABD)

Kasap (Kassâb)

G.71\7 (YABD)

Kâse

G.16\5 (EVD); G.27\3, G.153\7, 224\6 (AAD); G.283\3 (OND); G.807\2 (AED); G.159\4, G.179\6, G.180\8, G.210\1, G.131\1, G.398\4, G.454\2 (KİMD); G.219\7 (KİMD); İstirhâm.20\2 (KİMD); K.13\5, K.26\8, K.26\71 (EVD); K.24\4, K.77\1 (BİD); K.14\18 (OND); K.18\44 (AED); K.20\44 (KİMD); Kt.33\6, Kt.38\38 (EVD); T.45\5, T.175\3, T.270\13, T.319\3, T.333\6, T.365\4, T.396\3 (AAD); T.285\1 (KİMD); M.295, M.483 (OND); Tah.2\3(LHD); Tah.15\5 (ŞHD); Tah.8\10 (KİMD); Tesd. 7\1 (ŞHD)

Kahve

G.57\5, G.112\8 (EVD)

Kebâp (Biryân, Püryân)

G.123\5 (EVD); G.9\3, G.13\2, G.63\2, G.78\1, G.121\7, G.122\1 (LHD); G.17\3 (BİD); G.134\7 (AAD); G.106\7, G.183\2, G.208\4, G.248\2 (ŞHD); G.30\4, G.89\1, G.130\4, G.139\1, G.185\1 (OND); G.21\5 (AED); G.33\1, G.95\1, G.402\1, G.508\1 (KİMD); G.359\4 (YABD); K.14\4, K.14\75 (EVD); K.19\32 (AED); Kt. 50\3 (EVD); M. 2\15(YABD); Man.80\2 (KİMD); Mtl.27 (OND), Muh. 5\1 (LHD); Mur.19\4, Mur.105\5, Mur.107\5 (EVD); Mur. Ş.94\3, (EVD); Müs.2\4 (LHD); Müsd.3\1(YABD); Ş.129\2 (EVD); Ş.19\1 (LHD); Ş.2\2 (BİD); Tah. 218\1 (EVD); Trb.4\40, Trb.5\8 (LHD); Trb.12\3 (AED); Trc. 9\49, Trc.13\76 (AAD); Tesm.223\2(EVD); Tesm.6\5 (LHD); Ş.3\4(OND); Ş.31\2 (ŞHD)

Kestâne

G.496\15 (AED)

Keşköl (Kečköl, Keşköl)

G.456\6,G.542\2 (KİMD); K.28\29 (KİMD)

Kirâz (Kirâs)

G. 161\7, G.219\5, G.426\4, G.466\6 (KİMD); K. 22\28 (EVD)

Kuzukulağı Şerbeti (Hummâz\Hummaş şerbeti)

Kt. 26\7 (EVD)

M**Macun (Ma’cûn, Tiryak)**

G.9\3, G.65\5 (EVD); G.101\3, G.272\1 (KİMD); G.132\2, G.181\3, G.423\3 (YABD); K.23\16 (YABD)

Maya (Mâye)

G.92\1 (ASD); G.34\4 (EVD); G.248\4 (ŞHD); G.89\6, G.256\7, G.321\5, G.10\4 (OND); G.173\7, G.405\8, G.437\5, G.546\8, G.738\1, G.811\8 (AED); G.227\7 (KİMD); G.41\3, G.90\1 (LGD); G.72\5, G.99\3, G.124\5,G.130\6 (HAHBD); K.18\3,K.19\2 (EVD); K.18\30 (ŞHD); K.32\31,K.39\18(AED); Muh.195\8 (EVD); K.7\2 (EVD); Muhabbetname.6 (HAHBD); Mur.11\3, Mur.12\2(EVD); Müf.62 (HAHBD); Müs.538\1 (OND); Müsd.6\7 (ŞHD); Nâ-Tamam G.2\2 (HAHBD); Ş.4\4 (OND); Ş.4\9, Ş.4\13 (AED), T.98\4 (AAD), T.59\11 (ŞHD)

Meclis (Bezm, Bezm-gâh)

Arz-ı hâl.2, Arz-ı hâl.5, Arz-ı hâl.113 (OND), Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 1\21, 1\40, 1\42, 2\85 (KİMD), Dü-beyt.4\2, 6\2 (OND), G. 11\2, G.12\3 (ASD); G.2\1, G.2\7, G.10\5, G.10\8, G.22\2, G.25\7, G.31\5, G.47\5, G.50\1, G.59\3, G.62\5, G.68\3, G.68\5, G.72\2, G.74\5, G.76\2, G.82\5, G.92\3, G.99\110, G.9\5, G.110\7, G.114\2, G.123\1, G.128\1, G.128\10, G.129\9, G.135\4, G.137\4, G.137\7, G.138\1, G.49\6, G.51\2 (EVD); G.3\3, G.4\8, G.10\2, G.10\7, G.14\5, G.16\5, G.18\3, G.23\2, G.25\4, G. 28\7, G.30\5, G.35\4, G.58\4, G.60\2, G.64\3, G.71\5, G.76\3, G.80\2, G.81\3, G.86\7, G.91\2, G.91\4, G.94\2, G.95\1, G.99\4, G.100\7, G.101\1, G.109\3, G.119\5 (LHD); G.18\3, G.18\3, G.29\3, G.30\7, G.32\2, G.34\3, G.34\4, G.35\3, G.36\2, G.37\10, G.53\3, G.64\4, G.81\1, G.82\2, G.85\1, G.92\5, G.110\7, G.122\2, G.125\8 (BİD); G.13\3, G.16\2, G.38\3, G.45\5, G.51\8, G.55\7, G.57\1, G.74\1, G.74\3, G.92\1, G.99\1, G.105\16, G.108\5, G.109\3, G.110\5, G.111\1, G.112\2, G.115\4, G.129\1, G.134\2, G.134\5, G.134\8, G.140\5, G.140\10, G.147\5, G.162\3, G.168\6, G.174\1, G.175\5, G.185\2, G.189\3, G.189\7, G.198\3, G.199\5, G.203\2, G.205\2, G.206\5, G.216\1, G.216\1 (AAD); G.1\6, G.3\2, G.3\3, G.9\1, G.25\3, G.51\1, G.57\5, G.59\5, G.60\1, G.60\2, G.80\6, G.87\3, G.106\1, G.111\7, G.149\5, G.152\4, G.152\6, G.157\8, G.165\7, G.169\7 (HAHD); G.17\2, G.40\1, G.43\3, G.49\1, G.49\2, G.52\1, G.56\5, G.57\4, G.69\6, G.72\2, G.81\5, G.82\4, G.103\4, G.108\2, G.121\4, G.123\3, G.128\4, G.129\2, G.132\2, G.133\5, G.134\1, G.134\8, G.150\1, G.155\1, G.160\3, G.163\4, G.165\5, G.174\3, G.174\6, G.188\2, G.188\3, G.192\4, G.205\4, G.212\6, G.213\3, G.227\2, G.238\3, G.239\4, G.244\1, G.248\1, G.248\5, G.249\4, G.250\2, G.251\2, G.253\4 (ŞHD); G.3\4, G.3\5, G.10\1, G.10\18, G.10\34, G.10\38, G.10\76, G.12\19, G.12\37, G.14\74, G.15\13, G.15\39, G.15\57, G.17\4, G.17\25, G.17\19, G.6\11, G.3\3, G.8\4, G.9\1, G.18\2, G.19\2, G.22\3, G.37\2, G.38\3, G.39\3, G.46\5, G.55\2, G.57\7, G.71\4, G.92\3, G.94\1, G.94\6, G.102\3, G.127\5, G.127\10, G.133\3, G.169\2, G.169\4, G.172\2, G.172\4, G.173\1, G.186\8, G.194\2, G.195\2, G.204\4, G.207\1, G.215\1, G.216\4, G.222\7, G.240\6, G.243\5, G.243\6, G.247\2, G.247\4, G.254\7, G.271\3, G.272\6, G.275\5, G.279\4, G.292\4, G.15\5, G.20\6, G.3\2, G.1\2, G.1\5 (OND); G.46\2, G.49\4, G.52\3, G.52\6, G.60\6, G.76\1, G.102\3, G.102\5, G.103\6, G.115\4, G.115\6, G.140\5, G.140\8, G.142\3, G.149\6, G.168\1, G.185\4, G.190\6, G.196\3,

G.207\5, G.207\6, G.229\1, G.234\3, G.242\2, G.254\2, G.254\4, G.257\2, G.268\4,
 G.268\7, G.271\1, G.290\6, G.317\1, G.318\1, G.320\7, G.321\6, G.324\4, G.365\4,
 G.419\4, G.421\6, G.423\5, G.423\6, G.451\2, G.453\7, G.454\2, G.455\2, G.484\7,
 G.489\5, G.497\3, G.500\2, G.500\8, G.500\9, G.500\12, G.514\8, G.529\7, G.531\1,
 G.543\3, G.543\4, G.543\5, G.547\4, G.547\5, G.549\2, G.571\1, G.571\3, G.572\5,
 G.604\1, G.610\1, G.612\2, G.613\5, G.613\6, G.618\8, G.519\7, G.623\1, G.642\5,
 G.653\6, G.653\7, G.658\6, G.659\6, G.667\5, G.700\3, G.705\12, G.709\10,
 G.738\6, G.750\3, G.751\2, G.779\3, G.791\1, G.795\5, G.796\1, G.799\2, G.837\2,
 G.843\4, G.882\7, G.885\1, G.894\1 (AED); G.1\6, G.3\4, G.14\5, G.24\10, G.25\3,
 G.43\6, G.44\5, G.52\7, G.53\1, G.58\3, G.58\4, G.59\1, G.64\4, G.79\5, G.82\4,
 G.102\3, G.104\4, G.107\4 (LGD); G.16\1, G.16\4, G.18\1, G.105\2, G.128\2,
 G.139\1, G.146\3, G.166\5, G.175\1, G.183\9, G.189\5, G.200\3, G.207\1, G.235\3,
 G.235\7, G.235\8, G.247\1, G.252\3, G.252\4, G.253\2, G.255\4, G.255\5, G.255\6,
 G.264\8, G.290\1, G.305\7, G.318\1, G.326\5, G.380\5, G.387\1, G.387\5, G.388\2,
 G.396\11, G.403\2, G.415\5, G.418\4, G.448\4, G.448\6, G.454\12, G.461\1,
 G.479\2, G.483\3, G.484\2, G.487\2, G.493\9, G.499\3, G.509\6, G.510\4, G.522\2
 (KİMD); G.3\1, G.3\2, G.14\5, G.17\4, G.23\6, G.32\3, G.39\3, G.71\3, G.71\9,
 G.79\3, G.84\4, G.107\5, G.111\1, G.121\4, G.167\4, G.168\4, G.173\4, G.176\6,
 G.186\4, G.206\4, G.234\2, G.249\16, G.256\1, G.284\1, G.336\2, G.336\3, G.337\2,
 G.342\4, G.381\7, G.382\4, G.394\4, G.396\1, G.396\3, G.397\1, G.407\6 (YABD);
 Güft-gû.12 (YABD); Hasbîhâl.5, 9 (HAHBD); K. 14\66, K.15\1, K.14\51 (EVD);
 K.2\8, K.3\8 (LHD); K.1\23, K.2\10, K.3\1, K.4\9 (BİD); K.2\9, K.2\37, K.3\17,
 K.4\24, K.5\65, K.8\4, K.8\27, K.9\37 (AAD); K.1\36, K.3\1, K.3\5, K.3\27, K.4\22,
 K.5\17, K.5\35, K.2\25, K.2\56 (OND); K.10\10, K.13\6, K.17\17, K.17\36, K.21\16,
 K.21\24, K.21\77, K.22\40, K.22\43, K.22\63, K.24\24, K.27\24, K.33\14, K.34\4,
 K.34\19, K.34\20, K.34\58, K.35\13, K.36\12, K.36\22, K.36\49, K.38\38, K.15\18,
 K.42\13, K.44\4, K.44\11, K.45\8, K.46\13 (AED); K.2\29, K.2\43, K.22\38,
 K.24\35, K.28\29, K.28\38, K.29\23, K.33\2, K.33\32, K.35\19, K.35\25, K.36\23,
 K.36\29, K.36\61, K.37\18, K.38\14, K.39\21 (KİMD); K.4\51, K.5\37, K.15\24,
 K.22\26 (YABD); Kt. 17\7, Kt.35\3, Kt.36\3, Kt.36\4, Kt.64\28, Kt.82\19 (EVD);
 Kt.7\4, Kt.71\1, Kt.96\2 (ŞHD); Kt.8\2 (OND); L.2\5 (LHD); M.141\3 (EVD);
 M.3\5, M.3\11, M.3\16, M.3\19, M.3\22, M.3\28 (ŞHD); M.274, M.363, M.374,
 M.391, M.392, M.396, M.437, M.481, M.516, M.520, M.489, M.490, M.491

(OND); M.1\21 (YABD); Manzume.40 (HAHBD), Mer. 7\5, Mer.8\6 (OND); Mer.9\1 (YABD); Manzum Hikaye. 6\15 (KİMD); Mtl.7, Mtl.9, Mtl.13 (AAD); Muhabbetname.40 (HAHBD); Muh.1\1, Muh.4\1, Muh.5\3 (LHD); Muh.7\4, Muh.7\6 (ŞHD); Kt. 27\1, Kt.27\2, Kt.28\1, Kt.29\1, Kt.68\1, Kt.71\1, Kt.71\2 (EVD); Mur. 61\3, Mur.85\3, Mur.88\2, Mur.88\3, Mur.86\5, Mur.148\2, Mur.159\5, Mur.173\5 (EVD); Mur.2\4 (ŞHD); Müf.23, Müf.45 (AED); Müf.13 (YABD); Müs.2\5, Müs.3\1, Müs.4\4 (LHD); Müs.729\1, Müs.729\5 (AED); Müsd.220\2 (AAD); Müsd.4\2 (ŞHD); Müsd.1\1 (AED); Nâ-Tamam G. 20\2 (YABD); Ş. 46\4, Ş.59\3, Ş.64\1, Ş.180\4, Ş.130\2, Ş.187\1, Ş.187\2 (EVD); Ş.11\1, Ş.20\3 (ŞHD); Ş.1\3, Ş.1\4, Ş.20\1, Ş.20\3, Ş.21\3 (LHD); Ş.1\2 (BİD); Ş.2\4 (OND); N. 4\6, N.4\10, N.4\27, N.5\51, N.6\11, N.6\66 (YABD); R.16, R.21 (LHD); Ş. Muh.199\7, 200\5, 211\2 (EVD); 2\9 (OND); Ş. Mur. 30\2, 123\3, 137\2, (EVD); T. 11\5, T.52\1 (LHD); T.25\2, T.46\2, T.50\2, T.50\5, T.51\2, T.52\6, T.53\2, T.61\4, T.62\4, T.68\2, T.71\3, T.73\6, T.85\3, T.87\5, T.88\5, T. 93\4, T.94\5, T.95\4, T.96\5, T.97\4, T.106\3, T.114\2, T.121\1, T.151\2, T.158\1, T.161\2, T.319\5, T.351\2, T.362\4, T.364\3, T.391\2, T.403\11, T.409\3, T.415\2, T.415\4, T.415\6, T.423\3, T.480\4, T.482\4, T.490\5, T.511\1 (AAD); T.8\7, T.22\4, T.60\7, T.68\1, T.88\4, T.122\1 (ŞHD); T.1\1, T.3\11, T.22\2, T.23\4 (OND); T.2\11, T.6\6, T.46\8, T.71\4, T.103\3, T.105\3, T.114\5, T.122\5 (AED); T.157\1, T.159\4, T.168\5, T.195\1, T.228\1, T.238\3, T.239\3, T.305\1 (KİMD); Tah.5\2, Tah.7\3, Tah.8\1, Tah.9\4, Tah.10\2, Tah.12\1, Tah.13\3, Tah.13\4 (LHD);. Tah.3\2, Tah.4\3, Tah.7\2, Tah.8\1, Tah.8\3, Tah.16\2, Tah.16\5 (ŞHD); Tah.2\9 (OND); Tah.11\2, Tah.13\2, Tah.18\1, Tah.18\5, Tah.19\2, Tah.20\1, Tah.26\4, Tah.28\2, Tah.29\3, Tah.31\2, Tah.33\1, Tah.39\3, Tah.47\4, Tah.48\4, Tah.48\5, Tah.52\3, Tah.62\3, Tah.63\4, Tah.64\1 (AED); Tah.5\4, Tah.8\35 (KİMD); Tesd.1\1, Tesd.2\2, Tesd.2\6 (LHD); Tesd.6\3, Tesd.9\3 (ŞHD); Tesd.3\6, Tesd.3\7 (AED); Tesd.13\4, Tesd.14\2 (KİMD); Tesm. 2\2, Tesm.2\4 (LHD); Trb.225\1, Trb.227\1 (EVD); Trb.4\22 (ŞHD); Trb.1\8 (OND); Trb.3\11 (AED); Trc.15\88, Trc.3\8, Trc.3\14 (AAD)

Mey (Bâde)

Arz-ı hâl.109 (OND); Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 3\31, 4\14 (KİMD); Dü-beyt.18\2 (OND); Dü-beyt.13\1(HAHBD); G. 5\8, G.13\2, G.19\2, G.20\8, G.39\8,

G.41\2, G.83\5, G.119\9, G.120\6, G.124\5, G.145\1, G.165\5, G.470\7 (ASD); G.2\7, G.4\1, G.5\1, G.5\4, G.7\1, G.12\5, G.19\9, G.19\6, G.19\7, G.22\3, G.29\3, G.44\1, G.44\6, G.45\7, G.50\10, G.52\5, G.57\4, G.60\3, G.77\1, G.82\2, G.82\6, G.86\11, G.95\3, G.102\4, G.107\1, G.113\4, G.116\4, G.120\9, G.136\1, G.138\4 (EVD); G.11\4, G.15\3, G.15\4, G.17\2, G.19\4, G.24\4, G.28\3, G.29\2, G.30\3, G.35\4, G.37\1, G.38\1, G.46\1, G.48\3, G.49\5, G.51\1, G.54\1, G.54\8, G.60\1, G.65\3, G.76\1, G.82\3, G.85\1, G.99\5, G.111\4, G.122\2, G.122\3 (LHD); G.20\3, G.21\2, G.38\5, G.39\5, G.85\3, G.94\7, G.99\6, G.102\6, G.109\5, G.124\2, G.127\3, G.133\7, G.152\7, G.159\4, G.162\4, G.163\1, G.167\2, G.179\5, G.199\3, G.222\7, G.223\4 (AAD); G.1\2, G.20\1, G.33\5, G.36\2, G.79\1, G.134\4, G.144\2, G.186\1, G.218\4 (ŞHD); G.12\4, G.7\1, G.24\1, G.6\3, G.16\4, G.25\8, G.26\2, G.36\7, G.45\3, G.54\2, G.54\7, G.57\6, G.94\7, G.126\2, G.126\7, G.130\2, G.132\5, G.136\2, G.144\1, G.160\3, G.166\2, G.166\5, G.177\1, G.177\2, G.177\9, G.182\2, G.210\4, G.218\3, G.223\8, G.240\8, G.248\2, G.255\3, G.255\5, G.260\2, G.266\1, G.275\4, G.283\1, G.292\3, G.299\5, G.300\7, G.320\5, G.12\2, G.27\4, G.483\1 (OND); G.79\5, G.178\3, G.206\5, G.241\1, G.256\4, G.320\5, G.321\1, G.324\2, G.325\6, G.341\7, G.440\3, G.475\1, G.475\5, G.481\3, G.485\4, G.580\3, G.637\3, G.658\5, G.668\1, G.683\1, G.713\1, G.729\11, G.738\3, G.749\9, G.758\4, G.801\4, G.843\6, G.849\2, G.855\6, G.855\7, G.856\4, G.856\5, G.859\5, G.861\1, G.861\6, G.862\1, G.863\1, G.863\2, G.863\6 (AED); G.14\4, G.71\1, G.104\12, G.106\2, G.112\1, G.125\2, G.129\1, G.161\1, G.162\1, G.162\2, G.162\3, G.166\6 (HAHBD); G.3\2, G.16\6, G.31\6, G.43\1, G.43\2, G.66\7, G.68\4, G.97\2, G.98\1, G.117\1, G.117\2, G.117\5, G.117\6 (LGD); G.13\1, G.16\8, G.17\7, G.24\2, G.29\1, G.31\7, G.51\4, G.65\2, G.69\2, G.70\4, G.72\3, G.81\6, G.95\4, G.103\7, G.105\1, G.108\5, G.116\2, G.143\1, G.164\6, G.179\1, G.181\4, G.196\5, G.200\6, G.206\3, G.236\6, G.248\4, G.259\1, G.260\2, G.280\6, G.282\3, G.296\1, G.297\4, G.360\5, G.375\5, G.417\1, G.426\1, G.455\2, G.469\10, G.470\2, G.477\11, G.504\1, G.511\3, G.512\6, G.527\3, G.528\2 (KİMD); G.12\1, G.25\4, G.26\8, G.41\7, G.43\5, G.44\5, G.48\4, G.52\5, G.98\1, G.128\4, G.141\6, G.149\1, G.154\1, G.157\1, G.216\2, G.216\3, G.216\4, G.228\4, G.247\2, G.250\7, G.271\4, G.285\5, G.305\5, G.306\6, G.317\4, G.329\6, G.358\7, G.375\5, G.420\2, G.177\5, G.252\2, G.421\3 (YABD); Güft-gü.16 (YABD); K.14\94 (ASD); K.15\9, K.26\1, K.26\3, K.26\5, K.26\6, K.26\7, K.26\10, K.26\12 (EVD); K.5\52, K.8\44 (AAD); K.8\11 (ŞHD); K.5\24,

K.10\77, K.12\13, K.12\16 (OND); K.11\54, K.17\22, K.11\4 (AED); K.22\27, K.23\55, K.23\71, K.23\79, K.32\47 (KİMD); K.14\7, K.20\18, K.25\4, K.25\16(YABD); Kt. 17\2, Kt. 27 (LGD); Koş. 1\7 (AED); L.1\12 (LHD); M.280, M.281, M.283, M.290, M.293, M.297, M.301, M.303, M.304, M.305, M.434 (OND); M.4\2 (YABD); Manzume. 71\2 (KİMD); Manzum Hikaye.4\4 (KİMD); Mis.80 (KİMD); Mtl. 12 (AAD); Mtl.53 (HAHBD); Mer. 3\6, Mer.7\4 (OND); Muh.201\2 (EVD); 1\7 (OND); Muhabbetname.18 (HAHBD); Kt.17\2, Kt.36\1, Kt.39\2, Kt.45\1, Kt.61\1 (EVD); Mukatta'ât.103 (KİMD); Mur. 19\1, Mur.19\5, Mur.50\3, Mur.61\4, Mur.85\2, Mur.159\4, Mur.160\4, Mur.163\4 (EVD); Mur. G. 51\5 (EVD); Müf. 11 (AAD), Müfredât.10, Müfredât.12 (LGD); Müs.2\2, Müs.4\5 (LHD); Müs. 1\8, Müs.2\3, Müs.3\4, Müs.2\7 (AAD); Müs.538\5 (AED); Müsd. 1\8 (ŞHD), Müsd.3\2 (YABD); Ş. 21\4, Ş.124\1, Ş.157\, Ş.171\4, Ş.176\2, Ş.186\3 (EVD); Ş.6\1, Ş.7\2, Ş.9\2, Ş.11\5, Ş.13\2, Ş.13\4, Ş.17\2, Ş.17\3 (LHD); Ş.10\1, Ş.11\2 (ŞHD); Ş.2\2, Ş.5\2 (OND); Ş.4\2 (YABD); Nâ Tamam G. 6\3, 18\1, 33\2 (HAHBD); 14\5, 32\1, 36\4, 42\1 (YABD); Ş. Mur. 6\3, 8\3, 127\3 (EVD); R.11, R.15 (OND); T.161\2 (KİMD); Tah.7\6, Tah.13\5 (LHD); Tah.1\4 (AAD); Tah.2\1(OND); Tah.15\1, Tah.32\2, Tah.40\3, Tah.43\6, Tah.55\5, Tah.61\1 (AED); Tah.8\32 (KİMD); Tesd.1\2 (LHD); Tesd. 6\4 (ŞHD), Tesd.3\8, Tesd.3\11, Tesd.3\14 (AED); Tesm. 1\4 (LHD); Trb. 22\5 (EVD), Trb.6\17, Trb.8\15 (LHD); Trb.1\3, Trb.1\4, Trb.1\6, Trb.1\7(OND)

Meyhaneci (Pîr-i Muğan, Pîr-i Mey, Hammâr)

G.70\2, G.175\2, G.184\6, G.223\2 (AAD); G.148\5, G.157\4, G.375\3, G.539\1 (KİMD); G.278\7, G.410\7, G.455\1, G.668\4, G.723\1 (AED); G.19\5, G.33\2, G.36\1, G.36\4, G.36\6, G.49\3, G.208\1, G.226\4, G.232\3 (OND); G.148\5, G.157\4, G.375\3, G.539\1 (KİMD); G.26\2, G.59\4, G.105\1, G.115\11, G.123\3, G.139\6, G.287\3, G.325\6 (YABD); K.22\32, K.25\17 (YABD); Mukatta'ât. 117 (KİMD), Nâ-Tamam G.13\3 (YABD); Müs.2\5 (AAD); Tah.10\3 (AED), Tah.6\1 (KİMD)

Meyve (Bâr, Mîve, Yemiş)

G.84\1, G.132\5, G.170\3 (ŞHD); G.115\2 (OND); G.65\7, G.115\5, G.223\4, G.267\7, G.300\4, G.459\2, G.534\3, G.580\6, G.619\4, G.682\6, G.696\3, G.708\9, G.743\4, G.791\1, G.874\6 (AED); G.48\5, G.144\1, G.144\2, G.200\5 (KİMD); G.100\4, G.106\5, G.117\3 (EVD); K.24\32, K.27\63 (AED); Kt.40\2, Kt.58\2 (EVD); Kt.8\31 (KİMD); Kt.16\5 (EVD); Mur. 127\3 (EVD); Müf.49(AED); Müsd.4\15 (AED); N.1\4 (YABD); Ş.49\3, Ş.49\4 (EVD); T.46\12 (AED); T.146\10, T.138\3(KİMD); Tah. 37\2 (AED); Trb. 1\3 (AED); Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 7\25 (KİMD)

Meyhâne (Mey-gede, Hum-hâne, Hammâr, İşret-kede, İşrethâne)

G. 19\1, G.120\1, G.161\7, G.129\9 (ASD); G.25\8, G.41\1, G.78\5 (EVD); G.6\5, G.28\4, G.46\6, G.113\2, G.113\7 (LHD); G.31\8, G.37\6, G.46\2, G.74\3, G.75\2, G.84\1, G.87\31, G.16\2, G.92\5 (BİD); G.63\1, G.83\3, G.109\1, G.146\5, G.153\3, G.179\1, G.181\4, G.192\1, G.221\2 (AAD); G.241\1 (ŞHD); G.5\4, G.29\3, G.36\3, G.42\4, G.42\5, G.114\1, G.125\4, G.132\4, G.151\1, G.230\3, G.242\4, G.247\1, G.324\3, G.261\4, G.275\6, G.289\1, G.296\2, G.324\3 (OND); G.62\7, G.185\5, G.269\2, G.295\5, G.310\2, G.310\5, G.333\1, G.394\2, G.422\3, G.465\1, G.492\3, G.496\2, G.520\9, G.531\6, G.552\3, G.558\3, G.627\3, G.627\5, G.708\6, G.716\2, G.718\4, G.733\6, G.782\1, G.792\6, G.801\7, G.812\1 (AED); G.29\6, G.78\4, G.90\2, G.91\1, G.92\2, G.103\2, G.111\4, G.126\1149\1, G.163\3 (HAHBD); G.55\1 (LGD); G.18\8, G.29\5, G.34\1, G.42\4, G.43\3, G.43\10, G.67\6, G.67\6, G.88\5, G.99\2, G.152\6, G.179\8, G.182\6, G.219\6, G.220\8, G.236\7, G.236\10, G.236\11, G.238\5, G.241\4, G.245\3, G.260\3, G.277\4, G.318\3, G.325\1, G.381\4, G.393\1, G.428\2, G.442\2, G.445\3, G.445\5, G.461\3, G.466\7, G.467\1, G.510\7, G.521\4, G.524\1 (KİMD); G.25\3, G.59\3, G.62\7, G.71\11, G.74\3, G.83\2, G.84\2, G.118\5, G.141\2, G.148\6, G.149\5, G.153\7, G.176\4, G.190\3, G.195\1, G.202\2, G.210\6, G.228\5, G.231\6, G.233\3, G.235\7, G.239\5, G.248\2, G.258\3, G.259\1, G.280\1, G.281\6, G.287\4, G.298\3, G.298\6, G.338\3, G.340\2, G.344\1, G.345\7, G.346\3, G.352\1, G.382\1, G.386\6, G.388\1, G.410\4, G.411\6 (YABD); K.26\11, K.26\13 (EVD); K.2\36, K.17\103, K.22\39 (YABD); Mıs. 66

(KİMD); Mukatta'ât.24, Mukatta'ât.43 (KİMD); Mukatta'ât.36\13 (AED); Müf. 27 (HAHBD); Müf.49 (YABD); Müs.4\2 (LHD); Müs.1\3 (AAD); N.5\13 (AED); Nâ-Tamam G. 16\3, Nâ-Tamam G.17\2, Nâ-Tamam G.18\2 (YABD); Nazm-ı Perîşân.10, Nazm-ı Perîşân.39 (YABD); Neşîde.17 (HAHBD); R.8 (LHD); Mtl.41 (HAHBD); Tah. 12\2 (LHD); Tah. 12\5 (ŞHD); Tah.66\3 (AED); Tesd.1\4 (LHD); Tesm.1\2 (LHD)

Meyhaneci Çırağı (Mûğ-beçe)

G. 94\2 (BİD); G.137\4, G.175\3, G.185\7, G.197\2 (AAD); G.12\3, G.215\2, G.226\2, G.265\5 (OND); G.636\4, G.782\5 (AED); G.24\1, G.466\8, G.473\3 (KİMD); K.24\37 (KİMD); Muh. 196\3, Muh.202\3 (EVD); Muhtelif Kt.45\2 (EVD), Mur. 10\5 (EVD)

Meze (Nuql)

G.63\1 (BİD); G.73\4 (KİMD)

Misvâk

G.499\6 (KİMD); G.315\3 (YABD)

Mutfak(Maṭbah)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 7\12 (KİMD); G.386\5 (AED); G.28\7, G.37\9, G.88\7, G.110\7, G.297\7, G.374\6, G.385\5, G.473\6, G.502\8 (KİMD); K.39\52 (AED); Muh.1\6 (LHD); 37\19 (KİMD); T. 476\1 (AAD); T.219\1, T.252\2 (KİMD); R.18 (YABD)

Ocak (Fırın, Furun)

Dü-beyt. 22\2 (OND); G. 60\3 (YABD); G. 22\7, G.40\4, G.40\7, G.110\4, G.114\4, G.132\2, G.199\2 (AAD); G.121\2, G.286\3, G.360\8, G.428\3, G.429\1, G.477\12 (KİMD); G.55\4(LHD); G.477\7(AED); Mukatta'ât. 28 (KİMD); Müs.1\7 (YABD); Tah. 8\5 (YABD); Trc.2\9 (AAD); Trc.2\9 (LHD)

O

Oruç (Savm)

Kt. 40\2 (ŞHD); Kt.139\7 (AED)

P

Pazar (Bâzâr, Çârşû, Sûk)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 4\19 (KİMD); G. 38\2, G.39\1 (EVD); G.14\7, G.50\5, G.55\5 (BİD); G.173\4 (AAD); G.170\5, G.186\3, G.198\3, G.245\4 (ŞHD); G.185\6, G.28\2 (OND); G.18\4, G.81\6, G.186\7, G.256\6, G.316\2, G.368\8, G.403\2, G.497\5, G.662\4, G.750\2, G.884\5, G.885\11 (AED); G.70\4 (HAHBD); G.75\5 (LGD); G.106\10, G.293\4, G.368\3, G.519\6, G.519\8 (KİMD); G.15\8, G.33\1, G.34\1, G.60\5, G.61\1, G.71\2, G.114\5, G.115\5, G.119\5, G.137\3, G.141\1, G.145\7, G.154\4, G.164\5, G.203\7, G.229\4, G.248\1, G.269\7, G.335\5, G.354\1, G.354\2, G.354\3, G.354\4, G.420\3 (YABD); K.4\78, K.38\47, K.1\94 (AED); K.23\44, K.30\12 (KİMD); Kt.2\8 (YABD), M.80 (OND), N.6\10 (AED); Müf. 41 (YABD); N.1\3, N.6\54, N.14\17 (YABD); Nâ-Tamam G.21\3, Nâ-Tamam G.26\1, Nâ-Tamam G. 38\1, Nâ-Tamam G.38\6, Nâ-Tamam G.43\5 (YABD); Tah.43\2 (AED), Tah.8\42 (KİMD); Tesd.14\1 (KİMD); Trc.19\9 (KİMD)

R

Ramazan Ayı

R. 11 (YABD)

Ramazan Bayramı

K.12\47 (YABD)

S

Sâkî, (Kadeh-kâr)

Dü-beyt.10\1 (OND), G. 18\6, G.35\1, G.122\8, G.145\4, G.161\2, G.165\6, G.167\1, G.34\1, G.11\1 (ASD); G.36\4, G.108\1, G.114\1, G.120\12, G.128\3, G.130\5 (EVD); G.9\5, G.44\3, G.65\2, G.94\3, G.94\4 (LHD); G.28\5, G.107\3 (BİD); G.20\5, G.51\2, G.92\4, G.113\3, G.179\8, G.173\1, G.183\2, G.189\4, G.212\1 (AAD); G.2\3, G.37\1, G.85\5, G.164\5, G.171\1, G.179\6 (ŞHD); G.6\1, G.27\3, G.61\1, G.180\1, G.210\5, G.235\5, G.236\3, G.254\1, G.284\6, G.293\1, G.292\2, G.293\3, G.293\4, G.294\1, (OND); G.59\3, G.104\4, G.115\7, G.173\4, G.205\4, G.213\3, G.242\1, G.320\6, G.342\1, G.364\7, G.374\5, G.378\1, G.428\1, G.482\8, G.505\3, G.674\7, G.794\5, G.800\3, G.802\5, G.851\4, G.856\2, G.861\3, G.863\5, G.885\2 (AED); G.42\4, G.79\5, G.80\7, G.130\2 (HAHBD); G.2\1, G.69\4, G.73\5, G.106\2, G.117\3, G.117\4 (LGD); G.30\3, G.38\1, G.108\3, G.198\1, G.214\6, G.258\1, G.292\1, G.375\1, G.393\2, G.461\5, G.487\4, G.515\1 (KİMD); G.22\5, G.26\5, G.71\5, G.92\4, G.130\7, G.137\2, G.145\4, G.176\1, G.186\1, G.187\3, G.204\4, G.272\1, G.296\4, G.307\4, G.378\1, G.423\6 (YABD); Güft-gûy-i Rindâne.8 (YABD); K.15\3 (EVD); K.17\46, K.22\61 (AED); K.23\83 (YABD); Kt.6\1 (HAHBD); M. 289, M.291, M.449, M.450, M.451, M.454, M.459, M.463, M.471, M.472, M.479, M.480 (OND); M.4\1, M.4\11(YABD); Man.1\9, Man.1\24, Man.1\54 (KİMD); Muh.3\4, Muh.5\2, Muh.5\4 (LHD); Muhabbetname.10, Muhabbetname.19 (HAHBD); Muhtelif Kt.25\1(EVD); Mur.19\4 (EVD); Müs. 2\4,

Müs.2\6 (AAD); Nâ-Tamam G. 49\1 (YABD); Nu'ût-ı Şerife. 16\1, Nu'ût-ı Şerife.26\9, Nu'ût-ı Şerife. 31\6 (ASD); R.3, R.10 (LHD); R.16 (OND); R.21 (YABD); Nâ Tamam G.38\1 (HAHBD); Ş.1\3 (ŞHD); T.38\1 (LHD); T.115\4 (ŞHD); T.91\8 (AED); Tah.2\5, Tah.3\5, Tah.5\1 (LHD); Tah.7\3, Tah.13\3, Tah.20\5, Tah.23\3, Tah.28\5, Tah.58\2 (AED); Trb.6\19, Trb.6\20, Trb.6\24 (LHD); Trb.4\22 (ŞHD); Trb.1\6 (OND); Trc. 9\50, Trc.12\70 (AAD); Trc.19\3, Trc.19\4, Trc.19\14 (KİMD)

Sebze (Sebz)

G.57\4, G.63\6, G.65\1, G.87\5, G.126\3, G.263\2(OND); G.451\6, G.877\4 (AAD); K.39\19 (AAD); T.74\2, T.85\4 (AAD); T.80\2 (KİMD); Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.2\103(KİMD)

Sebîl

G. 45\2 (YABD), T.23\9, T.23\12, T.221\2 (KİMD); Müf.18, Müf.143 (YABD); Mukatta'ât. 101 (KİMD)

Sofra (Hân, Süfre)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.3\14 (KİMD); G.137\4, G.500\10 (AED); G.103\6, G.250\6, G.526\1 (KİMD); K.27\8 (KİMD); Kt.38\36 (EVD); Trb.4\1 (AED)

Su (Âb, Mâ) Kevser, Zemzem)

Arz-ı hâl. 33 (OND); B. 14\1(EVD), Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 2\45, 3\9, 3\18, 4\70, 5\14 (KİMD); Dü-beyt.17\2 (OND); G.2\3, G.8\4, G.14\3, G.24\4, G.42\3, G.56\6, G.63\2, G.81\4, G.472\5 (ASD), G.45\1, G.52\1, G.69\1, G.103\3, G.105\9 (EVD); G.15\2, G.78\5, G.82\5, G.87\2, G.99\1, G.109\5 (LHD); G.16\2, G.17\2, G.27\2, G.35\1, G. 48\3, G.49\3, G.66\1, G.125\7 (BİD); G.3\8, G.9\7, G.15\1,

G.27\4, G.40\1, G.43\2, G.48\6, G.51\4, G.53\3, G.54\5, G.58\3, G.62\1, G.73\3,
 G.81\3, G.94\3, G.93\1, G.108\4, G.133\6, G.137\2, G.140\1, G.168\5, G.173\3,
 G.185\1, G.192\4, G.226\3 (AAD); G.3\1, G.44\2, G.55\2, G.69\2, G.164\3 (ŞHD);
 G.23\7, G.25\9, G.41\3, G.34\4, G.61\3, G.62\7, G.69\1, G.88\7, G.97\10, G.98\3,
 G.121\3, G.122\4, G.152\2, G.156\5, G.158\5, G.185\7, G.188\8, G.220\3, G.246\4,
 G.270\7, G.282\5, G.300\6, G.301\2 (OND); G.63\6, G.75\2, G.105\1, G.122\4,
 G.135\4, G.137\2, G.139\5, G.140\2, G.151\1, G.155\3, G.165\2, G.251\6, G.255\2,
 G.258\1, G.258\3, G.279\9, G.303\9, G.305\1, G.334\2, G.352\7, G.360\7, G.368\5,
 G.384\7, G.393\6, G.399\4, G.407\5, G.407\6, G.426\7, G.484\8, G.490\7, G.500\11,
 G.526\3, G.532\5, G.541\4, G.541\5, G.547\3, G.557\4, G.559\2, G.562\2, G.567\3,
 G.589\1, G.612\5, G.618\5, G.519\8, G.631\3, G.674\10, G.686\6, G.708\3, G.727\3,
 G.740\5, G.775\2, G.806\1, G.807\1, G.810\1, G.224\1, G.224\2, G.850\3, G.851\5,
 G.865\8, G.880\4, G.885\12 (AED); G.52\3, G.100\5, G.107\5, G.128\4, G.135\5,
 G.57\2, G.57\4, G.125\3, G.128\2 (HAHBD); G.7\3, G.19\6, G.27\4, G.27\8, G.46\7,
 G.58\2, G.75\2, G.89\3, G.94\3, G.101\3 (LGD); G.37\3, G.55\2, G.57\2, G.61\6,
 G.75\3, G.149\2, G.159\2, G.168\3, G.169\5, G.221\3, G.253\5, G.261\5, G.283\1,
 G.299\4, G.387\3, G.446\3, G.461\2, G.484\10, G.540\6, G.397\7, G.522\3 (KİMD);
 G.1\2, G.6\1, G.7\4, G.8\4, G.9\1, G.10\2, G.13\5, G.21\7, G.33\2, G.40\4, G.58\5,
 G.75\2, G.121\2, G.144\5, G.182\2, G.183\2, G.187\5, G.201\2, G.207\2, G.217\3,
 G.221\1, G.249\17, G.253\2, G.254\2, G.270\2, G.273\4, G.286\2, G.288\1, G.291\4,
 G.293\2, G.325\11, G.345\6, G.351\2, G.356\4, G.356\6, G.368\3, G.370\1, G.370\3,
 G.407\7, G.411\8, G.413\8 (YABD); Güft-gû.15 (YABD); İstirhâm.20\6 (KİMD);
 K.30\58, K.26\9 (ASD); K.7\6, K.14\37, K.14\39, K.14\105, K.18\4, K.18\14,
 K.18\24, K.20\147, K.26\61, K.15\43, K.15\62, K.28\13 (EVD); K.6\5(LHD);
 K.4\16(BİD); K.2\43, K.2\51, K.4\2, K.4\16, K.4\18, K.4\33, K.4\46, K.7\7, K.8\46,
 K.10\31, K.10\33 (AAD); K.9\21 (AAD); K.8\10, K.12\6, K.13\12, K.14\11,
 K.15\14, K.16\18, K.17\18, K.17\19, K.19\5, K.23\27 (ŞHD); K.2\13, K.2\26,
 K.3\12, K.3\28, K.5\39, K.10\59, K.12\25, K.14\16, K.15\7 (OND); K.7\11, K.10\23,
 K.10\26, K.11\46, K.14\17, K.14\18, K.14\19, K.14\21, K.14\24, K.14\26, K.15\17,
 K.17\18, K.20\19, K.21\52, K.21\73, K.22\81, K.27\42, K.27\59, K.28\63, K.29\31,
 K.30\19, K.32\12, K.33\10, K.33\69, K.37\26, K.38\27, K.39\44, K.40\39, K.41\31,
 K.45\51, K.45\60, K.46\41, K.51\30, K.52\1, K.52\3, K.387\1, K.415\7, K.463\4,
 K.482\7 (AED); K.12 (HAHBD); K.1\24, K.3\16, K.22\17, K.24\23, K.24\33,

K.26\17, K.31\30, K.31\34, K.32\49, K.34\34, K.37\43 (KİMD); K.1\7, K.2\24, K.4\45, K.6\2, K.8\55, K.15\7, K.16\14, K.19\13, K.22\49, K.4\31 (YAVD); Kt.1\35, Kt.7\3, Kt.8\4, Kt.18\1, Kt.18\65, Kt.26\2, Kt.26\6, Kt.26\9, Kt.32\22, Kt.34\1, Kt.34\2, Kt.34\4, Kt.34\9, Kt.34\13, Kt.34\16, Kt.36\2, Kt.52\7, Kt.56\1, Kt.56\2, Kt.60\2, Kt.60\5, Kt.61\1, Kt.63\6, Kt.61\7, Kt.79\1, Kt.79\6, Kt.79\9, Kt.80\1, Kt.80\2, Kt.80\3, Kt.80\4, Kt.84\6, Kt.84\78 (EVD); Kt.5\2 (LHD); Kt.4\1(OND); Kt.21 (LGD); M.1\4, M.1\5 (BİD); M.45, M.252, M.253, M.322, M.4 M.30, M.90, M.103, M.373, M.454 (OND); M.2\28 (YABD); M.15\2 (YABD); Man.1\1, Man.1\4, Man.9\6, Man.31\1, Man.52\2, Man.64\1, Man.73\28 (KİMD); Mer.25\2 (ASD); Mer.6\10 (YABD); Mevlevi.7\1 (YABD); Mtl. 11(ŞHD); Mtl.5 (HAHBD); Muh. 199\2, Muh.217\26 (EVD); Muh.1\3, Muh.4\4 (ŞHD); Mur.78\3 (EVD); Mur.7\8 (ŞHD); Muhtelif Kt. Muhtelif Kt.36\1, Muhtelif Kt.55\2, Muhtelif Kt.75\1 (EVD); Ş.57\1, Ş.126\4 (EVD); Müf.2 (LHD); Müf.33, Müf.59 (YABD); Müsd.1\1, Müsd.1\2, Müsd.1\3, Müsd.1\4, Müsd.1\5 (LHD); Müsd.1\11, Müsd.4\6, Müsd.5\6, Müsd.12\5, Müsd.13\2 (ŞHD); Müsd.4\6 (AED), Müsd.6 (HAHBD); Müsm.1\1, Müsm.1\4 (ŞHD); N.2\66, N.3\19, N.6\70 (AED); N.1\9, N.2\16, N.3\22, N.4\3, N.4\7, N.4\12, N.5\44, N.12\38, N.14\8 (YABD); Nâ-Tâmâm G.1\2, Nâ-Tâmâm G.20\5 (LGD); Nâ-Tâmâm G.48\4, Nâ-Tâmâm G.65\3 (YABD); Ş.5\5 (OND); Ş.Mur.3\4 (EVD); T.11\4; T.19\3 (LHD); T.1\3, T.1\4, T.1\5, T.14\6, T.333\3 (BİD); T.6\10, T.7\7, T.31\1, T.31\5, T.32\3, T.35\4, T.49\3, T.50\4, T.63\4, T.75\15, T.92\5, T.106\2, T.113\4, T.142\4, T.149\7, T.150\3, T.166\7, T.170\5, T.170\13, T.178\6, T.229\3, T.257\8, T.260\6, T.260\7, T.261\4, T.261\5, T.262\1, T.263\1, T.263\2, T.264\1, T.264\5, T.265\3, T.265\4, T.265\5, T.271\2, T.271\3, T.273\2, T.273\4, T.274\2, T.274\3, T.275\2, T.277\1, T.278\1, T.279\1, T.280\1, T.280\2, T.281\1, T.281\2, T.282\1, T.282\2, T.283\1, T.284\2, T.285\1, T.285\2, T.286\2, T.287\1, T.288\2, T.289\2, T.290\2, T.294\1, T.294\2, T.295\2, T.296\2, T.298\2, T.303\1, T.305\2, T.310\2, T.312\2, T.314\2, T.318\2, T.319\11, T.319\12, T.319\14, T.319\15, T.319\17, T.319\25, T.320\1, T.320\2, T.321\3, T.321\4, T.322\2, T.322\3, T.322\4, T.323\4, T.324\2, T.325\1, T.326\1, T.326\2, T.327\1, T.327\2, T.328\1, T.328\7, T.329\3, T.331\4, T.332\4, T.333\2, T.333\8, T.334\2, T.334\3, T.334\4, T.335\3, T.336\3, T.336\4, T.337\2, T.339\1, T.339\5, T.341\3, T.342\2, T.342\3, T.343\2, T.344\3, T.345\1, T.345\3, T.346\2, T.346\3, T.349\1, T.350\3, T.448\7, T.478\1, T.487\3, T.309\1, T.317\1, T.328\3, T.335\2, T.345\2 (AAD); T.26\3,

T.40\4, T.66\15, T.75\38 (ŞHD); T.1\5, T.17\4 (OND); T.12\12, T.25\14, T.25\17, T.25\18, T.27\11, T.32\5, T.34\4, T.50\1, T.72\6, T.83\3, T.83\14, T.90\4, T.100\6 (AED); T.5\5, T.5\12, T.6\2, T.6\3, T.6\5, T.6\12, T.6\13, T.8\10, T.9\1, T.16\2, T.16\4, T.16\8, T.16\10, T.23\2, T.23\6, T.34\5, T.34\8, T.38\1, T.38\5, T.38\7, T.38\9, T.42\1, T.42\5, T.42\8, T.47\6, T.70\1, T.70\3, T.152\7, T.158\4, T.158\7, T.167\1, T.169\1, T.169\2, T.169\4, T.169\5, T.214\2 (KİMD); Tah.1\8, Tah.1\13, Tah.4\2 (LHD); Tah.1\1 (BİD); Tah.2\3, Tah.3\7 (AAD); Tah.9\2, Tah.9\3, Tah.13\1 (ŞHD); Tah.17\3, Tah.17\2 (AED); Tah.10\2 (OND); Trb.1\14, Trb.1\15, Trb.2\23, Trb.2\25, Trb.8\12 (LHD); Trb.1\13 (ŞHD); Trb.4\8, Trb.8\2 (OND); Trb.2\4, Trb.2\5, Trb.12\1, Trb.15\4, Trb.17\8, Trb.1\11 (AED); Trc.3\15, Trc.16\92 (AAD); Trc.3\7, Trc.2\3 (AED); Trc.5\2, Trc.5\7 (YABD); Tesm. 1\3(LHD)

Su Dağıtan (Saḳḳâ, Âbdâr)

G.199\3, G.308\3, G.414\4 (KİMD); G.182\5 (YABD); K.39\7 (KİMD); Man. 51\1 (KİMD); Mer.6\12 (YABD); T.12\5 (ŞHD); T. 264\2 (AAD); Tah.38\7, Tah.47\3 (AED)

Su Kabağı (Kedû)

G.192\3, G.532\4 (KİMD); G.17\5 (HAHBD); T.25\1 (KİMD)

Su Mahzeni (Şahrınç)

T. 333\9 (AAD)

Susam (Simsim)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr.5\53 (KİMD); G.366\6 (KİMD); G.70\5 (KİMD); G.9\7 (YABD); K. K.34\9, K.34\10 (KİMD); Kt.30\4 (EVD); Mur. 127\2 (EVD); T.310\1, T.414\5, T.501\3 (AAD); T.16\6, T.70\5, T.159\5 (KİMD)

Sünger

K. 34\52 (KİMD)

Sürahi (Sürâhî)

G. 12\4, G.286\2 (OND); G.861\2 (AED); M.465 (OND)

Süt (Süd, Şîr)

G.391\5, G.544\9, G.711\3, G.879\3, G.890\9 (AED); K. 5\33 (ASD); K.18/14 (OND); K.48\16 (AED); Kt. 30\4 (EVD); Mur. 127\2 (EVD); Tah. 6\2 (ŞHD); Tah.17\1 (AED)

Ş

Şarap(Ĥamr, DuĤt-ı Rez, Sahbâ, Mey-i Nâb, Mül, Âb-ı Engûr, Bint-i Ėneb)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 2\5 (KİMD); Dü-beyt.16\1, Dü-beyt.21\2 (OND); Dü-beyt.1\2, Dü-beyt.1\3 (AED); G.24\8, G.30\2, G.51\1, G.162\4, G.173\7, G.474\7, G.474\4 (ASD); G.5\1, G.2\1, G.44\4, G.52\5, G.63\8, G.69\4, G.72\1, G.80\2, G.86\2, G.90\5, G.90\6, G.132\8, G.135\2 (EVD); G.3\2, G.9\7, G.13\3, G.28\6, G.42\2, G.50\4, G.81\2, G.99\2 (LHD); G.1\2, G.10\1, G.15\5, G.16\1, G.30\1, G.32\4, G.65\4, G.106\3, G.109\2 (BİD); G.9\1, G.56\1, G.60\6, G.92\7, G.107\1, G.114\7, G.133\1, G.136\4, G.155\4, G.161\5, G.181\1, G.196\12, G.208\6, G.165\2 (AAD); G.23\3, G.38\1, G.16\1, G.187\2, G.215\4 (ŞHD); G.2\5, G.7\2, G.11\8, G.13\2, G.15\2, G.16\1, G.23\5, G.24\1, G.32\1, G.48\2, G.56\1, G.62\3, G.77\6, G.79\7, G.106\1, G.107\1, G.120\2, G.120\3, G.120\5, G.121\1, G.122\6, G.126\6, G.132\1, G.145\2, G.145\5, G.180\4, G.185\4, G.194\4, G.209\8, G.219\3, G.230\4, G.231\1, G.231\2, G.245\1, G.245\5, G.254\6, G.269\4, G.278\1, G.293\5, G.294\5, G.303\5, G.304\4, G.305\5, (OND); G.8\5, G.15\3, G.85\6, G.87\7, G.92\2, G.98\5, G.122\5, G.125\6, G.126\2, G.127\4, G.139\6, G.157\7, G.181\7, G.184\2, G.201\4, G.202\1, G.241\4, G.246\3, G.252\5, G.255\5, G.269\3,

G.319\4, G.340\7, G.342\4, G.372\4, G.384\3, G.405\4, G.446\1, G.175\2, G.478\8, G.483\5, G.488\8, G.518\2, G.548\3, G.573\6, G.594\2, G.634\2, G.648\1, G.652\9, G.666\2, G.673\5, G.675\1, G.675\5, G.681\1, G.683\6, G.716\1, G.758\5, G.810\4, G.849\4, G.850\5, G.851\1, G.854\2, G.859\6, G.862\6 (AED); G.1\3, G.3\5, G.29\1, G.82\6, G.60\7, G.85\6, G.104\5, G.104\8, G.113\1, G.138\5, G.144\5, G.161\5, G.162\5 (HAHBD); G.15\5, G.22\1, G.31\1, G.32\2, G.34\5, G.48\12, G.79\6, G.83\6, G.100\4, G.106\4 (LGD); G.12\4, G.43\4, G.43\7, G.70\3, G.72\1, G.97\3, G.113\5, G.130\6, G.157\1, G.157\9, G.173\2, G.191\6, G.195\3, G.202\4, G.224\2, G.242\2, G.267\1, G.291\7, G.298\2, G.305\2, G.313\3, G.321\5, G.330\2, G.353\1, G.357\5, G.400\1, G.401\1, G.402\4, G.409\5, G.418\2, G.422\2, G.423\6, G.455\3, G.467\10, G.474\7, G.476\6, G.476\7, G.508\2, G.512\2, G.522\4, G.267\7, G.362\3, G.345\6 (KİMD); G.69\3, G.79\5, G.82\3, G.82\4, G.102\5, G.119\1, G.121\6, G.150\3, G.165\4, G.175\2, G.178\6, G.187\4, G.214\5, G.215\1, G.221\3, G.240\4, G.244\6, G.245\6, G.250\5, G.255\1, G.261\8, G.277\3, G.291\3, G.325\1, G.325\4, G.326\1, G.328\3, G.345\3, G.354\6, G.357\1, G.367\3, G.386\1, G.389\4, G.414\5 (YABD); G.32\4 (OND); Güft-gûy-i Rindâne. 9, 11 (YABD); K.26\2, K.28\15 (EVD); K.2\13 (LHD); K.7\2 (AAD); K.19\3 (ŞHD); K.10\75 (OND); K.8\80, K.10\29, K.19\11, K.19\42, K.25\33, K.26\52, K.48\14, K.48\41, K.49\1, K.50\19 (AED); K.8\79, K.21\8, K.23\46, K.24\40, K.30\33, K.24\21 (KİMD); K.13\54, K.23\20, K.23\79, K.23\80 (YABD); Kt.38\9 (EVD); Kt.10\11 (OND); Kt.6\2 (HAHBD); M.244, M.292, M.307, M.452, M.458, M.470, M.508, M.511 (OND); M.1\15, M.2\13 (YABD); Mtl.4, Mtl.37, Mtl.38 (HAHBD); Manzume.1\25, Manzume.1\39, Manzume.1\40, Manzume.63\2 (KİMD); Mıs.44 (KİMD); Muhtelif Kt.19\1, Muhtelif Kt.20\1, Muhtelif Kt.43\2 (EVD); Muhtelif Kt.21\1 (ŞHD); Mukatta'ât.59, Mukatta'ât. 112 (KİMD); Mur.17\4, Mur.28\1, Mur.38\5, Mur.50\2, Mur.165\2 (EVD); Muhabbetname.12, Muhabbetname.14 (HAHBD); Müf.7 (AAD); Müf.6, Müf.24, Müf.58 (AED); Müf.28, Müf.88, Müf.122, Müf.128 (KİMD); Müfredât.3 (LGD); Müs.36\6 (OND); Müsd.2\8 (EVD); Müsm.1\3 (EVD); Ş.19\2 (LHD); Ş.2\1 (BİD); Ş.21\1, Ş.25\1, Ş.129\2, Ş.169\5, Ş.171\1, Ş.173\4, Ş.174\3, Ş.175\1, Ş.176\1, Ş.182\5, Ş.56\2, Ş.60\4 (EVD); Ş.5\3, Ş.3\2 (OND); N.6\28, N.13\55, N.14\14 (YABD); Nâ-Tamam G.16\2, Nâ-Tamam G.56\2, Nâ-Tamam G. 69\1 (KİMD); Ş. Muh.200\3 (EVD); T.263\4, T.308\1, T.312\1, T.340\2, T.345\5, T.392\2 (AAD); T.43\3 (AED); Tah. 2\1 (ŞHD); Tah.1\8, Tah.2\2, Tah.2\3,

Tah.7\6, Tah.26\2, Tah.29\2, Tah.36\4, Tah.42\2, Tah.44\8, Tah.45\1, Tah.58\5 (AED); Tah.305\2 (KİMD); Trb. 8\13(EVD); Trb.8\3 (OND); Trb.2\4 (AED)

Şarap Kûpü (Hûm)

G.125\5, G.233\5 (OND); G.860\6 (AED); G.39\2, G.203\2 (KİMD); K.5\66 (AAD); K.34\20 (KİMD)

Şarap Şişesi (Mînâ)

G.16\3, G.28\2, G.30\1, G.47\3, G.61\1, G.66\5, G.66\6, G.110\6 (BİD); G.205\5 (AAD); G.32\2, G.32\3, G.62\1, G.87\5 (OND); G.187\2, G.482\3, G.644\4, G.690\2, G.714\4, G.743\1, G.862\3 (AED); G.5\6 (HAHBD); G.3\3, G.26\3, G.1\3 (LGD); G.195\6, G.216\2, G.272\3, G.451\1 (KİMD); G.76\1, G.124\6, G.194\4, G.293\6, G.303\9, G.334\1, G.383\5 (YABD); K.22\60, K.24\47, K.39\6 (AED); K.5\35, K.15\27, K.27\20, K.21\37 (YABD); M.294, M.393 (OND); Nâ-Tamam G.44\3, Nâ-Tamam G.58\3 (KİMD); T. 3\4 (BİD); T.3\16 (KİMD); Tah.1\4, Tah.19\1, Tah.21\1, Tah.21\4, Tah.37\1, Tah.38\6 (AED)

Şeftali (Şeftâlû, Hülû)

G. 105\2 (EVD); G.136\5, G.490\4 (AED);

Şeker(Kand, Sükker, Şekker, Şirin)

G. 24\2, G.24\6, G.312\6 (ASD); G.26\2, G.45\5, G.48\2, G.55\7, G.102\1, G.115\6, G.19\2 (BİD); G.11\1, G.11\2, G.50\4, G.60\2, G.87\4, G.88\3, G.89\1 (EVD); G.38\2, G.47\5, G.52\4, G.53\5, G.65\3, G.88\4, G.116\4, G.125\1, G.144\5, G.169\2, G.194\1, G.64\2 (AAD); G.151\5, G.179\3, G.180\1, G.240\5 (ŞHD); G.12\2, G.39\6, G.141\7, G.144\5, G.276\5, G.308\2, G.323\2 (OND); G.227\2, G.339\4 (YABD); G.78\5, G.86\5, G.87\6, G.196\2, G.206\8, G.237\2, G.244\5, G.278\5, G.298\1,

G.316\7, G.358\4, G.431\4, G.452\8, G.460\6, G.496\2, G.537\1 (KİMD); G.38\6, G.114\3 (HAHBD); K.28\79 (EVD); K.13\65 (YABD); K.1\25, K.10\15, K.22\47, K.25\46, K.29\20, K.29\21 (KİMD); K.1\22 (BİD), Kt.38\27 (EVD); Kt.3\12 (BİD); Kt.3\16, Kt.7\14, Kt.7\65 (AAD); Kt.15\48 (OND); M.337 (OND); M.1\41(YABD); Mūs.1\3 (OND); Muh. 192\2, Muh.201\7 (EVD); Muhtelif Kt. 40\1, Muhtelif Kt. 54\2 (EVD); Mur.G.14\2 (EVD); Nâ-Tamam G.69\3 (YABD); Ş.130\3 (EVD); Ş.2\6, Ş.6\6, Ş.7\9 (ŞHD); T.14\4 (BİD); T.416\3 (AAD); T.17\11 (KİMD); T. 65\6, T. 53\3 (ŞHD); Tah.1\5 (BİD); Tesd.6\1 (ŞHD); Trc.17\101, Trc.20\116 (AAD)

Şekeristân, Sükkeristân

K. 10\6 (AAD)

Şeker-bâr, Şeker-rîz, Şekker-feşân (Şeker yağdıran, Şeker saçan)

G.87\3 (KİMD); Tah.30\5 (AED)

Şerbet

G.24\8, G.120\13, G.138\3 (EVD); G.19\5, G.53\3, G.78\3, G.193\4 (ŞHD); G.297\2 (OND); G.129\1, G.257\3, G.290\4, G.294\7, G.327\6, G.371\2, G.412\5, G.465\4, G.523\7, G.792\3 (AED); G.185\1 (KİMD); K.22\39 (AED); K.7\46, K.18\4 (KİMD); Kt.72\1 (ŞHD), Manzum Hikâye.5\8 (KİMD); Müsd.15\7 (ŞHD); T. 53\1 (LHD); T.115\6, T.82\2 (ŞHD); T.154\1 (KİMD); T.76\4 (AED); Tah.11\1, Tah.23\5 (AED)

Şiş (Sîh)

G.513\9 (KİMD)

Şîşe

B. 14 (ŞHD); F.9 (KİMD); G.54\2, G.112\6, G.130\6 (EVD); G.61\10, G.89\2, G.122\1, G.159\3, G.170\3 (AAD); G.78\3, G.149\4, G.184\2, G.233\4, G.244\4,

G.272\3, G.9\4, G.17\4, G.60\3 (OND); G.165\3, G.233\2, G.792\4, G.800\1, G.850\1, G.852\1, G.855\4, G.856\1, G.859\3, G.860\4, G.887\1 (AED); G.95\1 (LGD); G.29\2, G.60\3, G.152\4, G.272\4, G.335\2, G.375\6, G.401\5 (KİMD); G.166\2, G.400\6 (YABD); K.14\90, K.14\107 (EVD); K.47\33 (AED), K.24\36, K.28\6 (KİMD); Kt. 31\22, Kt.47\16 (EVD); M.167 (OND); Ş.3\2 (ŞHD); Man.1\43 (KİMD); T. 2\9, T.145\11 (KİMD); Tah. 3\10, Tah.5\4 (AAD); Tah.55\7 (AED); Tesd.2\4 (ŞHD)

Şırâ (Şîre)

G.543\5 (KİMD); G.37\1 (EVD); Mtl.18 (OND)

T

Tabak

G.315\2 (KİMD)

Tas (Tâs)

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 5\13 (KİMD); G.219\4, G.226\5 (KİMD); K.30\43 (KİMD); Mukatta'ât.5(KİMD); T. 4\14, T.5\16, T.6\7, T.16\3, T.35\4, T.42\4, T.203\1 (KİMD)

Tepsi

M. 243 (OND)

Terazi (Terâzû, Mîzân)

G. 196\8 (AAD); G.50\6, G.68\6, G.774\6 (AED); G.59\3, G.96\2 (LGD); G.148\4, G.204\3, G.386\5, G.395\2 (KİMD); K.9\29, K.34\28 (AED); K.29\9 (KİMD); T. 156\6 (KİMD); Tah. 2\4 (AAD), Tarih Kaside. 3\15 (OND)

Testi (Destî, Kûze, Sebû)

G.35\2, G.93\2 (BİD); G.29\3, G.33\5, G.111\3, G.172\2, G.415\3, G.503\1, G.520\2 (KİMD); G.143\5, G.330\6 (YABD); K. 11\11 (OND); K.1\41 (KİMD); Kt. 33\21, Kt. 38\28, Kt. 47\19, Kt. 47\27, Kt. 51\7, Kt. 51\9, Kt. 53\10, Kt. 53\12, Kt. 53\16, Kt.53\17, Kt.53\18, Kt. 53\21, Kt. 53\28 (EVD); M.505 (OND); Nâ-Tamam G. 13\1 (YABD); Müf.15 (YABD)

Tuz (Nemek, Milh)

G.727\6, G.822\3 (AED); G.170\5 (KİMD); Muh.217\10 (EVD); N. 1\22 (OND)

Tuzluk (Nemek-dân)

G. 286\5 (OND)

U**Un, Hamur (Ĥamîr)**

Dîbâce-i Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr. 3\3, 4\24 (KİMD); G.429\6 (KİMD); K.32\29 (KİMD); Kt.18\4 (OND)

Ü**Üzüm (Engûr, Ğneb)**

G. 45\6 (OND); K. 26\36 (AED); F. 5 (KİMD); N. 3\32 (YABD)

Y

Yağ (Revğan)

G. 3\2, G.266\6, G.477\2, G.477\6 (KİMD); K. 29\47 (KİMD); T. 3\12 (KİMD)

Yemek (Aş, At'ime, Hân, Ta'âm)

Kt. 82\14 (EVD), Müs. 141\5 (EVD)

Z

Ziyafethane (Ziyâfet-hâne, Ziyâfetgâh)

K. 20\46 (AED)

EKLER-2

REDİFLERİ VE NAKARATLARI MUTFAK KÜLTÜRÜ

UNSURLARINDAN OLUŞAN ŞİİRLER

ÂB İÇ REDİFLİ TÂRİH

I.

Menba‘-ı cûd u himem sultân-ı Maḥmûd ‘z-zamân
Bu sebîli eyledi tecdîd ü ihyâ âb iç

Eylemiş cennet-mekân Maḥmûd Hân-ı evvelîñ
Baş kadın ‘âlî-cenâbı anı inşâ âb iç

Nâgehân âteşle maḥv olmuşdı âb u revnaķı
Şimdi suyn buldı ta‘mîr oldı a‘lâ âb iç

Meşreb-i pâki ola deryâ gibi pür-cûş-ı feyz
‘Ömr-i Nûḥ ihsân ide ol şâha Mevlâ âb iç

‘Ayniyâ dil-dâdedir târîḥine mâ-i ḥayât
‘‘Bu sebîli kıldı Hân Maḥmûd icrâ âb iç’’ (AAD, T. 272)

II.

Ricâliñ âb-ı rûyî ḥazret-i Taḥsîn Efendi kim
Gelüp bir çeşme-i dil-cûyî inşâ eyledi âb iç

Sitanbûl’uñ idüp şu yolların ta‘mîr devletle
Bu ‘ayn-ı dil-güşâyı yaptı icrâ eyledi âb iç

Nidâ eyler bütün ‘atşâna ‘Aynî tâm târîḥim
‘‘Hasan Taḥsîn Efendi çeşme ihyâ eyledi âb iç’’ (AAD, T. 330)

ÂB U ÂTEŞ REDİFLİ GAZEL

Tab‘-ı şâfında nihân hâlet-i âb u âteş
Rûy-ı pâkiñde ‘ayân şafvet-i âb u âteş

Şu‘le-pâş olmada hoy-kerde ‘izârı o mehiñ
Allah Allah bu ne cem‘iyyet-i âb u âteş

Tarılup hañcer-i elmâsını çekse o perî
‘Aks ider âyineme şûret-i âb u âteş

Dîde vü dildeki bu cûş-ı sirişk ü sûziş
Baħr u dûzaħda olan keâret-i âb u âteş

Nâz idüp dest-i muħannâsını tutdı yüzine
Mihre ‘aks eyledi mâhiyyer-i âb u âteş

Girye vü âh ile hayf oldı vücûdum vîrân
Görmeye hâne-i kes gâret-i âb u âteş

Yazdığım ma‘ni-i rengîn ile elfâz-ı laţîf
‘Ayniyâ bu ğazelim hikmet-i âb u âteş (AAD, G. 100)

BÂDEDEN REDİFLİ GAZEL-I

Cûş eder nûr-ı muhabbet âfitâb-ı bâdeden
Şûledâr-ı feyz olur dil mâhitâb-ı bâdeden

Aks-i hurşîd-i tecellâ-yı cemâl-i yâr ile
Fer verir mihr-i kıyâmet her habâb-ı bâdeden

Çeşm-i şuhun korkarım mest-i tegafûl olmasın
Nâzenînim olmadın bîdâr hâb-ı bâdeden

Cân ü dil yanmaz mı şevk-ı şûle-i dîdârına
Ruhların pür-tâb olurken âb ü tâb-ı bâdeden

Neş'e-i vuslat humâr-ı hicri îrâs ettiğin
Hikmet idrâk eyledim devr-i şitâb-ı bâdeden (HAHBD, G. 140)

BÂDEDEN REDİFLİ GAZEL-II

I.

La'1 olur hâk-i Bedehşan âb ü tâb-ı bâdeden
Can bulur seng-i Yemen feyz-i nisâb-ı bâdeden

Hırka-i şeyhü'l-harem dâmân-ı Yûsuf-tal'atân
Çâktir ser-pençe-i takvâ harâb-ı bâdeden

Âhiret hakkın helâl etsin bize pîr-i mугan
Sormasınlar rûz-ı mahşerde hesâb-ı bâdeden

Âsumân-ı neş'edir meyhâne onda mâhlar
İktibâs-ı nûr ederler âfitâb-ı bâdeden

Geçmeyiz işret-serây-ı sînede kan olsa da
La'1-i nâb-ı yârden yâkut-ı nâb-ı bâdeden

Mâverâ-yı nüh tıbâk-ı akla mümkindir nigâh
Çeşm-i dil feyz-i nazar bulsa habâb-ı bâdeden

Avniyâ gül-gûn-ı devlet arsa-i ikbâlde
Tîz-terdir neş'e-i pâ der-rikâb bâdeden (YABD, G. 287)

II.

Ref'-i ser-pûş etseler nâ-geh sebû-yi bâdeden
Sakf-ı gerdun çâk olur te'sîr-i bûy-ı bâdeden

Hem Cem-âyin Husrev-i ma'mûre-i meyhâneyiz
Hem gedâ-yı reşha-i rûhuz kedû-yı bâdeden

Vâsıl-ı huld-i neşât olmaz kişi Allâh bir
Geçmeyince zevrak-ı sâgarla cûy-i bâdeden

Ey hoş ol dem kim kıyâmetler kopar meyhânede
Gulgul-i hay hây-i rindandan gelû-yi bâdeden

Cür'a-nûş olsaydı zehr-âb-ı itâbından eğer
Meşreb-i Cem kurtulurdu ârzû-yı bâdeden

Hızr elinden âb-ı hayvân içse de geçmez gönül
Ârzû-yı pîr-i meyden cüst ü cûy-ı bâdeden

Pâktir âlâyış-i çirk-i riyâdan gönlümüz
Hakk'a minnet geçtin Avnî şüst ü şûy-i bâdeden (YABD, G. 314)

BÂZÂR NAKARATLI TEDİS

Çârsû-yı gönlümüñ kâlâ-yı zevke yok yeri
Gayre şat ey hâce-i gerdûn çok hâhiş-geri
Ben bedestân-ı maḥabbetde gezerken serserî
İtmiş a'dâ zîb-i dükkân-ı dil o meh-peykeri
Şükr kim bâzârımı germ itdi bahtım aḥteri
'Aşq dellâlımdır etrâfımda biñ ğam müşterî

Müflis-i 'aşkıñ metâ'-ı 'aşkı itdim rây-gân
Müfte gitdi cevher-i eşkim görüldi çok ziyân
Şimdi bâzârlık uyuşdı tâlî'-i dînla hemân
Girmesin araya minnet ne miyâncı-i figân
Şükr kim bâzârımı germ itdi bahtım aḥteri
'Aşq dellâlımdır etrâfımda biñ ğam müşterî

Bir pula almam libâs-ı faḥrî 'arz itse baña
Denk denk hicrân yükin tutdı gönül bâd-ı hevâ
Şaklasın şâl u kumâşın bir yaña virmem bahâ

Ben bazar-gân-ı felekle eylemem aHz u ‘aâtâ
Şükr kim bâzârımı germ itdi bahtım ahteri
‘Aşk dellâlımdır etrâfımda biñ ğam müşteri

‘Aql u fikr ü şabr u ârâmım mezâd itdim kamu
Saña kaldı gönlüm al gör hayrını şimden girü
Gün esîriñdir ezelden ğayre itmeme ser-fürü
Müşteri kızdırma zann itme murâd ey mâh-rû
Şükr kim bâzârımı germ itdi bahtım ahteri
‘Aşk dellâlımdır etrâfımda biñ ğam müşteri

Dürr-i nazmı eylesem bî-fâ’ide şarf u heder
Mâlik-i gencîneyim sermâyeden itmeme zarar
Kıymet-i kıdrim Şeref bilmek diler iseñ eger
Hazret-i Haqqî’niñ al bu nuṭṭ-ı pâkinden haber
Şükr kim bâzârımı germ itdi bahtım ahteri
‘Aşk dellâlımdır etrâfımda biñ ğam müşteri (ŞHD, Tesd. 8)

BEZM-İ FİRDEVSE REDİFLİ TÂRÎH

Sa’îd Ağa Hayâlî-i hünerver idi cân verdi
Bakınca sûret-i hayret-fezâ-yı bezm-i firdevse

Cihânın zıll-ı zâ’il olduĝun fehmi eyleyip âhir
Deĝişdi zevk-i dünyâyı safâ-yı bezm-i firdevse

Behiştî seyr edenler söyledi mu‘cemle târihin
Hayâlî perde kurdu tâ verâ-yı bezm-i firdevse (KİMD, T. 247)

BÎ-NEMEK REDİFLİ GAZEL

Kalmamış aḥbâbımız itsek de ülfet bî-nemek
Nuṭṭ-i meclis bî-meze tertîb-i sohbet bî-nemek

Çâh-ı Nahşeb hâzır u ihvân-ı Yûsuf döstân
Ba‘d-ezîn ‘âlemden ümmîd-i mürüvvet bî-nemek

Ğâlib olmuş tab‘-ı hayvânî zemîne ol kadar
Şimdi hâk-i şûre-zâr-ı âdemiyyet bî-nemek

Bâde bî-keyfiyyet ü şem‘-i harîfân bî-fürûğ
Dil-berân bî-câzibe gül-bûs-ı vuşlat bî-nemek

Geldi mi bilmem dimâğ-ı câna bir zevk-i dîger
Hep telezzüz itdigim envâ‘-ı lezzet bî-nemek

Hâk Ta‘âlâ bahş ide bir neş‘e-i âher meger
Yoksa ‘İffet mîve-i zîbâ-yı cennet bî-nemek (BİD, G. 62)

CÂM REDİFLİ GAZEL

Gül meclisinde döndü bu şeb yana yana câm
âundu hezâra laht-ı ciğer lâne lâne câm

Çan dökdüğüm kan ağladığım çana çandığım
Çan ağlamaz mı görse eğer çana çana câm

Mezc eyleyiñ sirişkim ile bâri bâdeyi
Hûn-ı ciğerle belki bu şeb çana çana câm

Mey yandı ney tutuşdu kırıldı sebû-yı mey
Sâkî kimiñ için dolandır yana yana câm

Devr etme bâb bâb ki dil-hûn olur müdâm
Öyle dönüp dolaşdığıçün hâne hâne câm

Nevres dizilme bezm-i meye târ-ı ‘ayşına
Mercânların dizerse daği dâne dâne câm (OND, G. 196)

ELEZZ Ü LEZİZ REDİFLİ GAZEL

Bûse-i la‘l-i leb-i yâr elezz ü lezîz
Bâde vü nuql-ı şeker-dâr elezz ü lezîz

Ol leb-i şîrîn ile vaqt-i şeker-hâbda
Baḥâ-i vişâl-i neşât-âr elezz ü lezîz

Çâşni-i ‘aşkı hemvâre tadanlar bilür
Oldı semenderlere nâr elezz ü lezîz
Bâde müheyyâ ola meclise tenhâ gele
Ülfet-i maḥbûb her bâr elezz ü lezîz

Her ne ḳadar fûrḳati telḥ ise de ‘âşıḳa
Vuşlat-ı yâr-ı vefâ-kâr elezz ü lezîz

Her bün-i eşcârda nûş iderek bir ḳadeḥ
Yâr ile seyr-i çemen-zâr elezz ü lezîz

Her süḥanın lezzetin tatdı göñül ‘Ayniyâ
Şoḥbet-i şâh-ı cihân-dâr elezz ü lezîz (AAD, G. 31)

GÜL - ‘ARAK REDİFLİ GAZEL-I

Ey ḥüsn-i rûyı pertev-i meh-tâb-ı gül-‘arâḳ
Gül-bûse-i lebiñde şafaḳ-tâb-ı gül-‘arâḳ

Fıkr-i lebiñle cûşış-i ḥûn-âb-ı çeşmime
Döndi muḥîṭ-i şîşede gird-âb-ı gül-‘arâḳ

İḥrâḳ iderdi âteş-i ḡam-ḥâne-i dili
Şaçılmasa sebû-be-sebû âb-ı gül-‘arâḳ

Çeşmim taḥayyül-i leb-i dendân-ı yâr ile
Târ-ı nigâha dizdi dūr-i nâb-ı gül-‘arâḳ

Sâķîniñ itdi ‘ârızı câm-1 şarâba ‘aks
Hurşide virdi şa‘şa‘a meh-tâb-1 gül-‘arak

Dil pûtesinde çeşme-i iksîr-i nûr olur
Kibrît-i ‘aşķ u neşve-i sîm-âb-1 gül-‘arak

Ėan aĖladıķķa sûziş-i dil şu‘le-tâb olur
Gûlzâr-1 âteş olmada şâd-âb-1 gül-‘arak

Vaşf-1 ruķuñla ma‘ni-i rengîne virdi fer
Her beytim oldu mihr-i cihân-tâb-1 gül-‘arak

‘Aynî ve neşvedir ki lebiñden Ėurûş idüp
Çok teşne-nazmı eyledi sîr-âb-1 gül gül-‘arak

Ėâlib’den aldı neşve-i feyzi bu Ėâmemiz
Mestâne geldi eyledi pûr-tâb-1 gül-‘arak (AAD, G. 117)

GÜL-‘ARAK REDİFLİ GAZEL-II

Ey şevk-1 Ėüsnü şûle-i mehtâb-1 gül-‘arak
Haclet-fürûz-1 rûyi şafak-tâb-1 gül-‘arak

Feyzân-1 huy-Ėegâni-i la‘linle nâz eder
Bâğ-1 behişte lâle-i sîrâb-1 gül-‘arak

Te‘sîr-i feyz-i tâbiş-i Ėüsnün müdür senin
Kim cân olur rûbûdei girdâb-1 gül-‘arak

Fikr-i terâveş leb-i bût-hâledârın âh
Ėûn-âb-1 çeşmim eyledi tîzâb-1 gül-‘arak

La‘lin mi yoksa ârız-1 âlin midir aceb
Bâğ-1 belâda gonce-i şâdâb-1 gül-‘arak

Hikmet ne neş'edir bu ki ol şûh-ı serkeşin
Hâlâ nigâhı mest-i şeker-hâb-ı gül-'arak (HAHBD, G. 98)

GÜL Ü MÜL REDİFLİ GAZEL

Oldı hem-reng-i tecellî-i leîâfet gül ü mül
İtdi bezm-i dili pür-bûy u şetâret gül ü mül

Bezm-i gülşende baña bî-leb-i la'1 ü ruh-ı yâr
Oldı zehr-âbe-i gam âteş-i hasret gül ü mül

Seher âyîne-i şeb-nemden alup neşve vü feyz
Virdi rindâna şafâ bülbüle hayret gül ü mül

Kıldı nergisleri ser-mest ü hezârı pür-cûş
Sâgar u bâğa virüp revnağ u behcet gül ü mül

Düşmedi gûşe-i destâr u yedimden bir dem
Olalı zîb-i çemen mazhar-ı 'işret gül ü mül

Bağ o mir'ât-i 'izâr u dehen-i şîrîne
Virdi ne şûret ü keyfiyet-i lezzet gül ü mül

'Âkıbet derd-i humâr u gam-ı hânı çekilür
Olsa da âb-ı beğâ zehre-i cennet gül ü mül

Zînet ü zevkine bakma bu fenâ dünyânıñ
'Ayniyâ berg-i hazân mahv olur elbet gül ü mül (AAD, G. 130)

'İDİN MÜBÂREK OLSUN ADLI MÜTEKERRİR MÜSEMME

I

Salsın Hümâ-yı 'adliñ sâye bütün cihâna

Ersin şafîr-i şâdî devriñde âsumâna
Gezsin berîd-i müjde Şâm içre hâne hâne
Sâkî elinde dönsün câm-ı mey-i şebâne
Rindânı hoş-dil etsin âvâze-i çeğâne
Ehl-i şafâya şimdi bu beytdir terâne
‘İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ’im murâdın üzre devr eylesin zamâne

II

‘Adliñle ey melek-fer döndü behište kişver
Buldu ‘arûs-ı devlet yümnüñle zîb ü zîver
Şimdi saña sezâdır ey ber-güzîde dâver
Taht-ı key olsa mesned tâc-ı Cem olsa efser
Etdiñ kulûb-ı halkı ihsân ile musahhar
Vird-i zebân-ı ‘âlem bu şi’rdir ser-â-ser
‘İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ’im murâdın üzre devr eylesin zamâne

III

Bezmiñde vaqt-i ‘işret Zühre nevâ-ger olsun
Devr-i sipihr sâkî hürşîd sâgar olsun
Sâyeñde bezm-i gîtî pür-zîb ü zîver olsun
Her işde tâli’iñ yâr ikbâl yâver olsun
Yüz tutsa her ne yana ceysiñ muzaffer olsun
Her nâzıma bu şi’rim fihrist-i defter olsun
‘İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ’im murâdın üzre devr eylesin zamâne

IV

Sensin cihânda şimdi ‘adl ü keremle meşhûr
Her bir varağda nâmıñ cûd u keremle menşûr
Tîğîñ rîkâba mâlik ceysiñ ‘adûya manşûr
Kahrıñla haşm gâm-gîn lutfuñla döst mesrûr
El-kışşa nâme-i medh olmuş adınla memhûr
Her şafhasında zîrâ gördüm bu şi’ri mestûr
‘İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ’im murâdın üzre devr eylesin zamâne

V

Teşrîfîñ ile iqbâl yüz tutdu ehl-i Şâm'a
Oldu sevâd-ı ceyşîñ ruhsâr-ı Şâm'a şâme
Sâyende ehl-i kişver hep giydi tâze câme
Rindân-ı bâde-peymâ hem-meşreb oldu câma
Buldu gönül murâdın nâ-kâm erişdi kâma
Âheng-i meclis oldu bu beyt hâş u 'âma
'İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ'im murâdın üzre devr eylesin zamâne

VI

Ne kimse der kim olsun Nevres bu medhe kâdir
Mümkin mi peşşe olmak Anka ile münâzır
Medhiñi câmi' olmaz hergiz hayâl-i şâ'ir
'Aciz kalır tabî'at her çend olursa mâhir
Kalmak niçün bu yerde endişe leng [ü] kâşır
Evlâsı bu kim olsun tab'im bu beyti zâkir
'İdiñ mübârek olsun ey âşaf-ı yegâne
Dâ'im murâdın üzre devr eylesin zamâne (OND, Müttekerrir Müsm. 16\1)

İÇERİSİNDE SÂKÎ-İ KEVSER GEÇEN MÜSEDDDES

Yalınız mâtem demi itmem bükâ
Her zamân mâh-ı Muharrem'dir baña
Hiç çıkmaz hâtırimdan Kerbelâ
Al Yezîd'den âhımı rûz-ı cezâ
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ
El-amân Sâkî-i Kevser Murtaza

Merdüm-i çeşm-i Resûl iken o şâh
Zulm-i düşmenle şusuz oldu tebâh
Olmasın mı tâkat u şabrım kütâh
Âteş-i gayretle yandım âh âh
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ

El-amân Sâkî-i Kevser Murtażâ

Eyledi bilmem ne cür'etle Yezîd
Ol dūr-i pâki cihândan nâ-bedîd
İtdigi 'işyânı yoḥsa ol 'anîd
Yanına ḳalur mı zann ider pelîd
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ
El-amân Sâkî-i Kevser Murtażâ

Yâda geldikçe o vaḳt-i cân-güdâz
Gönlüme gelür 'azâb-ı dûzaḥ az
İtmeyüp Ḥaḳ'dan Resûl'den ihtirâz
İtdi bâb-ı fitne vü ifsâdı bâz
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ
El-amân Sâkî-i Kevser Murtażâ

Göricek maḥşerde ber-dûş-ı kefen
Dest-gîr olsun Ḥüseyn ile Ḥasan
Ayaḳ altında ḳalursa cân u ten
İtmem ümmîd-i recâ bir kimseden
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ
El-amân Sâkî-i Kevâer Murtażâ

Oluñuz ferdâ meded-ḥâh-ı Şeref
İtdim 'ömr ü vaḳti bîhûde telef
Ehl-i maḥşer cem' olunca şaf-be-şaf
Bulayım râh-ı necâta bir taraf
El-amân Binti Resûl-i Kibriyâ
El-amân Sâkî-i Kevser Murtażâ (ŞHD, Müsd. 14)

İÇ REDİFLİ TÂRİH

I.

Zülâl-i re' fetîñ yenbû'ı İsmâ'îl Pâşâ kim
Aḳıtdı Zemzem'i bu çeşmeden çün âb-ı sükker iç

Sevâbın rûh-ı pâk-i zevcesi merhûmeye bahş et
Helâl olsun saña ey teşne şîr-âb-ı mâder iç

Bu vâlâ mevķi ‘ ü cây-ı şafâ ferhunde meskende
Yapıldı çeşme ister âb-dest al cânım ister iç

Zülâliñ ‘ aynıdır âb-ı hayât-ı câvidânîdir
Şifâdır gel bu âb-ı nâbdan sâğar-be-sâğr iç

Selâsetde bu târîh işte ‘ Aynî âb-ı cevherdir
‘ ‘ Cemile Hânım’ ın yâd eyle ruķın mâ-i Kevser iç’ ‘ (AAD, T. 338)

II.

Semiyy-i Âb-ı Rûy-ı Enbiyâ vü Murtaẓâ-meşreb
Zihî cennet gibi bir çeşme yaptı Kevser-i nâb iç

Yem-ihsân menba‘-ı ‘ irfân ķarîn-i hâş-ı Hân Maḥmûd
Mezâķ üzre zülâli kıldı icrâ miâl-i şehd-âb iç

Bu mâ‘-i cân-fezâ ‘ ayn-ı hayât-ı câvidânîdir
İder dil-mürdeyi ihyâ olur haste şifâ-yâb iç

Du‘ â kıl pâdişâha şâhibü‘ l-hayrâtı yâd eyle
Gel ey teşne bu şudan cümle ‘ âlem oldı şâd-âd iç

Şuyında düşdi bir mışrâ‘-ı dil-cû ‘ Ayniyâ târîh
‘ ‘ Alî Beg çeşme yaptı sen Muḥammed ‘ aşķına âb iç ‘ ‘ (AAD, T. 348)

KADEH REDİFLİ GAZEL

Dâğ-ı hicrânınla hûnîn lâledir gûyâ kadeh
Sîne-i pür-sûzuma hem-nâledir gûyâ kadeh

İn 'ikâs-ı hatt-ı ruhsârınla ey mehtâb-ı naz
Hüsn-i dehr-âşûbuna bir hâledir gûyâ kadeh

Şevk-ı rûyinle tahammül-sûz olur her katresi
Ehl-i aşka âteş-i seyyâledir gûyâ kadeh

İncizâb-ı mihr-i feyz-âsâr-ı hüsn-i yâr ile
Gül-nihâl-i işrete bir jâledir gûyâ kadeh

Zulmet-âbâd-ı muhabbet müstenîr-i feyz olur
Bezm-i meyde şûle-i cevvăledir gûyâ kadeh

Can-güdâzî-i firâk-ı yâr ile Hikmet bu şeb
Sîne-i pür-sûzuma hem-nâledir güya kadeh (HAHBD, G. 30)

MATBAH-I MONLÂ REDİFLİ TAHMÎS

'Aceb kânun-ı iksîr-i Hüdâdır matbah-ı Monlâ
Müzehheb pûte-i şems-i Hudâdır matbah-ı Monlâ
Semâvâta medâr-ı i 'tilâdır matbah-ı Monlâ
Mu'allâ dûdmân-ı evliyadır matbah-ı Monlâ
Dil ü câna ocâğ-ı kîmyâdır matbah-ı Monlâ

Hakikat dîdesiyle görmeyenler hep tehî sanmış
Ziyâfethâne-i Mevlâ bilenler sîr olup kanmış
Nice ehl-i gınâ hâkisterine etmeğin banmış
Çerâğ-ı pür-ziyâsı sırr-ı âteş-bârdan yanmış
Bütün pervânegân-ı 'aşka câdır matbah-ı Monlâ

Dil-i sûzân-ı 'uşşâka eder neşr-i harâret hep
'Aceb âteşdir ol kim söndü andan nâr-ı firkat hep
Şifâ-yı sadrı ol sûzişde buldu ehl-i mihnet hep
Ana ruh-sûdedir âteş-perestân-ı muhabbet hep

Semenderhâne-i mihr ü vefadır matbah-ı Monlâ
Salâ eyler hezârâsâ delîl-i h'ânı âfâka
Açılmış gül gibidir süfre-i ihsânı âfâka
Kızarmış tâze gûyâ lâledir büryânı âfâka
Çekilmişdir simât-ı ni' met-i elvânı âfâka
Halîl-i 'aşka gülzâr-ı safâdır matbah-ı Monlâ

'Urûc etse semâvâta biri ol ser-firâzânın
Meleklerle kalır çeşm-i beşerde farkı âzânın
Gelip uçmâğın seyr eyle yâ Hû 'aşka-bâzânın
Semâ'-ı dest-efşânı sanırsın nev-niyâzânın
Matâr-ı tâ'irân-ı kibriyâdır matbah-ı Monlâ

Nasîhat al bu yolda kâmil isen mihr ile mehden
Eger sâil isen ayrılma bir lahza güzergehden
N'ola ümmîd-i lutf etse gedâ gencîne-i şehden
Alır ehl-i velâyet kısmetin bir bir o dergehden
Kerâmet kânıdır kenz-i Hudâdır matbah-ı Monlâ

Edip inkâr kalbinden eger ister isen sevme
Cesâret etme zâhir-i hâle bakıp levme
Namâz-ı 'âşıkânın anda olmuş ka'desi kavme
Nihâyet ibtidâya râci' olmuş seyyidü'l-kavme
Bakılsa zîr-i hatt-ı istivâdır matbah-ı Monlâ

Bu dâr-ı ni' met içre kâni'-i yekdâne-i Pîr ol
Misâl-i murg-ı bâl-işkeste dâ'im sayd-ı takdir ol
Cihânı terk edip vâ-reste kayd-ı dâm-ı tezvîr ol
Hevâlanma sakın âvârelenme âşiyân-gîr ol
Kebûterhâne-i sîdk u sâfâdır matbah-ı Monlâ

Teccellî eyledikde şeş cihâta Hazret-i Hallâk
Anı mânend-i kible eylemişdir şöhre-i âfâk
Kulakdan 'âşık olmuşdur o dergâha gelen 'uşşâk

Girem müşdâkdir ol dûdmâna girmeyen müştâk
Misâl-i Ka‘be bir hayret-fezâdır matbah-ı Monlâ

Görürler nakş edenler mâ-sivâdan cismîni ‘ârî
Güler âyîne-i İskendere vîrâne dîvârı
Soyunmuş câme-i şâhânesinden çünki mi‘mârı
Tecerrüd-pîşe derd-endîşe lâzımdır talebkârı
‘Aceb germ-âbe-i ‘ibret-nümâdır matbah-ı Monlâ

Seni terk etmeden dünyâ sen ol kim târik-i dünyâ
Cihât-ı şeşden olmuşdur berî bak devr-i Mevlânâ
Bu tahtın pâdişâhıdır ‘azîzim merd-i bî-pervâ
Yaraşmışdır gürûh-ı Mevlevîye tavr-ı istiğnâ
Kanâ‘atden yapılmış bir binâdır matbah-ı Monlâ

Zemînin her mahall-i ‘arş-sâyı üzre mebnîdir
Esâsı şehlerin bâm-ı sarâyı üzre mebnidir
Gınâ-yı kalble tavr-ı gedâyî üzre mebnidir
Nefes-bend-i hamûşî bi nevâyî üzre mebnidir
Fenâ fi‘llâahdır ‘ayn-ı bekâdır matbah-ı Monlâ

Anın seng-i cidârı tâcdâra dürr-i efserdir
Kemer-bend-i ‘ubûdiyyet olanlar anda şehlerdir
Açılmış heft kişverde halâsa bir ulu derdir
Tasarrufdan ta‘arrüfden hezârân pâye-berterdir
Bilir ehli ne vâlâ mültecâdır matbah-ı Monlâ

Rızâ-yı terk-i cennet âdemoğlu o menzilde
‘Azâb-ı fikr-i dûzah nâr-ı hacletdir o menzilde
Ta‘abbüd ancak ehlu‘llâha hıdmetdir o menzilde
‘Ubûdiyyet ‘ibâdet sarf-ı ‘avdetdir o menzilde
Sipihr-i bendegîye irtikâdır matbah-ı Monlâ

O cevherler ki vardır anda yokdur misli bir yerde
Eder şems-i hakikat anları feyz ile perverde
Bulur ol kân içinde terbiyet çünkim mis ü zerde
Dür ü gevherde mevcûd anda hışt u seng-i mermerde
Mükemmel bir sarây-ı dîl-küşâdır matbah-ı Monlâ

O bâğın berg-i sebzi terk-i esbâb-ı tecemmüldür
O gülzâr içre cünbiş âteş-i 'aşka tahammüldür
Ocâğın her gözûdür 'ayn-ı nergis dûdu sümbüldür
Anın her dâne nârı bir enâr u hârı bir güldür
Cefâ resminde bir bâğ-ı safâdır matbah-ı Monlâ

Siyâh-ı sîm-i kazgânı vereydi destime zînet
Hınâ-yı iftihârımdır elimden geldiği hıdmet
Halâs eyler sevâdü'l-vechi fi'd-dareynden elbet
Yeter fakr ehline yüzler karası mâye-i rahmet
Makâm-ı hıdmet-i Âl-i 'Abâdır matbah-ı Monlâ

Gönül den 'İzzet olsun zevkine râgıb o firdevsin
Na'im-i lezzetinden olmayıp hâ'ib o firdevsin
Hayâlin etme yâ Rab dideden gâ'ib o firdevsin
Olup Âdem safâsın sürmedim Gâlib o firdevsin
Benim hâlâ gözümde tûtiyâdır matbah-ı Monlâ (KİMD, Tah. 12)

MEY REDİFLİ GAZEL-I

La'l-i cân-bağışın ile 'âlem-i rezde hay mey
Neşve-i bûseñe nisbetle degil bir şey mey

Dem-be-dem tekye vü mey-hânede şûfî ile biz
Gûş u nûş itmedeyiz 'aşk u gâminla ney mey

Fikr-i çeşm-i gâzab-âlûd u lebiñ şevki ile
İçeriz biz acı bâdâm ile pey-der-pey mey

Oldı gāvğa gice mey-hânede duht-ı rez için
Bezm-i eflâke ‘urûc itdi şadâ-yı hey mey
Mû-miyânı hevesi la‘lin unutturdı baña
Ġam-ı râh-ı ‘ademi eyledi ‘Aynî tay mey (AAD, G. 207)

MEY REDİFLİ GAZEL-II

Her ne dem kim eser-i feyz ile cûş eyler mey
Levh-i endîşeden imhâ-yı nukuş eyler mey

Der-i meyhânede Cemşîd gibi şâhları
Çâker-i muhtasar-ı halka be-gûş eyler meyler

Öyledir hâleti kim halka-i tevhîde çekip
Dil-i mel’ûnu hem-âguş-ı sürüş eyler meyler

Güft ü gû bezm-i muhabbette harâm olmuştur
Mahrem-i aşkı Kelîm olsa hâmuş eyler mey

Kahr-ı lûtfunda o te’sîr-i mükemmel var kim
Pireyi şîr-fiken gûrbeyi mûş eyler mey

Tâb-ı hurşîd ile mânende-i yâkut-revân
Avniyâ tâbiş-i fikrimle hurûş eyler mey (YABD, G. 415)

MEY Ü MAHBÛB REDİFLİ GAZEL

Hurşîd-i felek nûr-ı çerâğ-ı mey ü maḥbûb
Encüm-i şerer nâr-ı ocağ-ı mey ü maḥbûb

Müstağraḫ olur neşve-i envâra şeb ü rûz
Koynunda kimiñ olsa yatağ-ı mey ü maḥbûb

Şufî beri gel destini öp muğ-beçeniñ kim
Mey-ğânede baş üzre ayâğ-ı mey ü maḥbûb

Bu bezm-i fenâda delidir kıp kızıl ol kim
Bir dem eger eylerse ferâğ-ı mey ü maḥbûb

Vaşf-ı leb-i la' l ü ruh-ı rengîn ile 'Aynî
Her beyti bu nazmıñ gül-i bâğ-ı mey ü maḥbûb (AAD, G. 7)

MEY SUN SÂKÎ BANA ADLI MÜTEKERRİR MUHAMMES

Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun
Teskîn-i ḥarâret edecek bir şey şun
Hüşyâr bırakma beni sâkî mey şun
Durma dolu ver şâgarı pey-der-pey şun
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

İ' lân-ı sürûr etdi müşîr-i kâmil
Münşî-i neşât oldu debîr-i kâmil
İ' câzını gösterdi vezîr-i kâmil
Mest etdi beni neş'e-i pîr-i kâmil
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Ben de urayım Ḥaøret-i Kâmil'den dem
Kim meclisiniñ sâgarıdır efser-i Cem
Hem-bezm olamaz Ḥüsrev aña Câmî hem
Düşmez ele bir böyle zamân-ı hürrem
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Ḥatm oldu desem Ḥazret-i Kâmil'de kemâl
Âyîne-i taşdıke düşer şûret-i hâl
Leb-rîz-i şafâ neş'e-i lutfuyla ricâl
Medḥiyle kalem mest ü senâsıyla maḳâl
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Gûş etmeli nûş etmeli şimdi ney ü mey
Kim cevher-i cân rûh-ı şafâdır mey ü ney
Tâ çend hadîâ-i kerem-i Hâtem-i Tay
Gelsin dile lûtfuyla şafâ pey-der-pey
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Ferhunde şabûhuyla şabâh-ı hürşîd
Rağşende sebûsuyla külâh-ı Cemşîd
Cân-bağş dürûduyla sürûd-ı Nâhîd
Medhiyle bulam ben de sürûr-ı câvîd
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Kıl revh kadeh-i la‘l-i müzâb-ı lûtfun
Hem-neş’e-i feyz-i Hızr-âb-ı lûtfun
Hem-câm-ı Cem et bâde-i nâb-ı lûtfun
Leb-rîz kılip câm-ı şarâb-ı lûtfun
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Ben sâgarı bezm-i meye mahrem severim
Bezmi mey ile dil-keş ü hürrem severim
Meyle neyi hem-meşreb ü hem-dem severim
Ser-mesti-i şahbâyı dem-â-dem severim
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Bezm-i hüneriñ şâ‘ir-i sâgar-keşiyim
Hem neş’esiyim hem de mey-i bî-ğasıyım
Meddâh-ı şafâ-yı dil-i deryâ-veşiyim
Meysiz duramam meşrebiniñ serhoşuyum
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Ğarķ-ı ‘araķım keşti-i sâgar nerede
Mînâ-yı muṭallâ mey-i aḥmer nerede
Yâķûṭ-ı revân la‘l-i muķaṭṭar nerede

Ver mey var ise her ne kadar her nerede
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

Yer yer düşeyim hâke ayağıñ öpeyim
Sînemdeki zaḥmıñ ile dâğıñ öpeyim
Pervâneñ olam dūd-ı çerâğıñ öpeyim
Ser-germ-i şabûhîyim ayağıñ öpeyim
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun

‘İd oldu kadeḥ-nûş-ı meserret herkes
Giydi kimi dîbâ kimi giydi atlas
Meyl etdi şurâhî vü şabûḥa Nevres
Döndür kadeḥi durma deme şahbâ bes
Mey şun baña sâkî baña sâkî mey şun (OND, Mütekerrir Muh.7)

MEY-GEDE REDİFLİ KITA

Mest-i cünûnum dâimâ cây-i seyahattir bana
Meyhânedен dârü’ş-şifâ dârü’ş-şifâdan mey-gede

Meyler ki feyz-engîz olur neyler kıyâmet-hîz olur
Hem-hâl-i rest’â-hîz olur şâh ü gedâdan mey-gede (YABD, Kt. 5)

MÎNÂ REDİFLİ GAZEL-I

I

Değil kulkul hurûş-ı aşkıla feryâd eder mînâ
Zamân-ı devlet-i Cemşîd’i her dem yâd eder mînâ

Edip işrâb-ı sırr-ı neş’eyi tarz-ı rahîkından
Nice güm-kerde râh-ı vahdeti irşâd eder mînâ

Füyûz-ı bâde-i nâb u araktan cûşa geldikçe
Harâbât-ı harâb-ı dehri rûh-âbâd eder mînâ

Meyi kalmazsa da rindânı sermest etmeden kalmaz
Humâr-ı dîde-i sâkîden istimdâd eder mînâ

Ne hâlettir bu kim bir cür‘a-i can-bahş ile Avnî
Bizi tâ haşre dek sermest-i hâtır-şâd eder mînâ (YABD, G.18)

II.

Gelince sahve bahr-i meyde istiğraktan mînâ
Neler işrâb edermiş enfes ü âfâktan mînâ

Bu şeb tâ subha dek devr eyleyip meşşâiyyûn-âsâ
Dem ursun mâcerâ-yı hikmetü ‘l işrâktan mînâ

Değil âvâz-ı kulkul vecde gelmiş hây ü hû eyler
Safâ-yı sâid-i sâkî-i sîmin-sâktan mînâ

Olur keyfim dü bâlâ kesb-i feyz-i safvet ettikçe
Mey-i berrâk-mînâdan mey-i berraktan mînâ

Bana evlâ gelir meyhâne-i âlemde ey Avnî
Ehibbâ-yı münafık meşreb-i zerrâktan mînâ (YABD, G. 19)

MÎNÂ REDİFLİ GAZEL-II

Gül-i rûyun olunca sâkiyâ tâb-efken-i mînâ
Değil mi nâr-ı hacletden tutuşdu gülşen-i mînâ

Seni meysiz meyi sensiz gözüm görmez ki fark etsem
Ruh-ı âlin mi sâkî mey midir Pertev-zen-i mînâ

Üşer erbâb-ı feyzin teşne-diller başına elbet
Tehî peymânedan hâlî midir pîrâmen-i mînâ

N‘ola şevk-i derûnundan semâ‘ eyleyse meclisde
Fürûğ-ı bâdeden tennûrelendi dâmen-i mînâ

Tagayyür bulmaz ashâb-ı derûnun rengi sahbâdan
Bu ma'âyı eder tenvîr zât-ı rûşen-i mînâ

Sifâl-i köhne-i meyhâne sâğ olsun bu demlerde
Kırılmış yerde keyf-i dilber-i nâzûk-ten-i mînâ

Kümeýt-i bâde-i tahkiki sür ' İzzet bu meydâna
Feres-rân-ı hayâlin oldu sâhib-tevsen-i mînâ

Gül-i sır-âbıyım meyhâne-i gülzâr-ı Monlânın
Tutuşsun nâr-ı reşkinden derûn-ı külhen-i mînâ (KİMD, G. 7)

MÎNÂ REDİFLİ NÂ-TAMAM GAZEL-III

Benim tıfl-ı dilim izn almış idi pîr-i sahbâdan
Daha cem' olmamışken ders-hân-ı mekteb-i mînâ

Olur yek-reng ü yek-dil gördüğü hem-demle mecliste
Kabûl-i sûret-i gayriyyet etmez meşreb-i mînâ

Kızılbaşlar gibi alır boşar duht-ı rezi her dem
Acâib mâcerâdır anlaşılmaz mezheb-i mînâ

Hezâran sihr-i rengîn gösterir câdû-yı endîşe
Meh-i bâdeyle pür oldukça çâh-ı nahşeb-i mînâ

Umûmen hû çeker sâgar-keşân-ı bezm-i illiyyîn
Hurûş ettikçe Avnî bâng-i yâri yâ Rab-ı mînâ (YABD, Nâ-Tamam G. 1)

RAMAZÂN REDİFLİ GAZEL

Nola eylerse gönül fikr ü hayâl-i ramazân
Resm-i ebrû-yı bütân oldu hilâl-i ramazân

Yimez içmez bir oruç nâmına şûha tutulup
Neye münce olacağ za‘f ile hâl-i ramazân

Vardır ol mertebe akrânına rüchânı ki yok
Hiç bir vechile ey mâh miââl-i ramazân

Gündüzi rahmet-i Bâri'yle ider seyr gice
‘Âleme olmada mebzûl nevâl-i ramazân

Bozdu imsâk-ı firâkı gelüp iftâr-ı vişâl
Kadr u ‘îd oldu görüldükde cemâl-i ramazân

Kesme cûdundan ümîdiñ ki dem-i maşşerde
Şeref itmez seni maşrûm hişâl-i ramazân (ŞHD, G. 147)

SAHBÂ REDİFLİ GAZELLER

I.

Habâb-ı cevher-efrûzu sere iklîl eder şahbâ
Meğer mey-hânede bir bezm-i Cem teşkîl eder şahbâ

Dem-i ‘işret niyâz-ı vuşlata hengâm-ı fırsatdır
Mizâc-ı nev-civân-ı ser-keşi ta‘dîl eder şahbâ

Leyâl-i gamda nûr-ı şu‘le-bağş-ı fikr-i rindândır
Yed-i sâkîde gûyâ sâgarı kandîl eder şahbâ

Haţâdır ülfet-i rûşen-dilân âlûde-meşreble
Mülevven cām içinde rengini tebdîl eder şahbâ
Verir etvârına merd-i edîbiñ revnağ-ı dîger
Fenâ ta‘bîr ile bed-ûneti terzîl eder şahbâ

Olur aşşâb-ı şermin müşfik-ı burka‘-ber-endâzı
Merâm-ı muzmeriñ izhârını teshîl eder şahbâ

Şafâ-yı sırrı itmâma Emîrî şerr olur âlet
Ki vuşlat meclisinde hizmeti tekmîl eder şahbâ (AED, G. 36)

II.

O dem ki dilberi meclisde gök kıandîl eder şahbâ
Gözünde ‘âşıkıñ her cāmı bir iklîl eder şahbâ

Nedir bu zâde-i engûr-ı zîbâda olan te’âir
Küşâd-ı bâb-ı vaşl-ı dilberi teshîl eder şahbâ

Yine hem-cinsi eyler şafvet-i rûşen-dili müzdâd
Ki mezc-i âb olunca rengini ta’dîl eder şahbâ

Şarâb-ı ‘işret-âbâdında bir reng-i metânet yok
Meserretten melâle keyfini tahvîl eder şahbâ

Bahâr oldu o cânân ‘azm edince ‘izz ü devletle
Çemende Cem gibi bir saltanat teşkîl eder şahbâ

Eğer mümkün olursa ‘âşık u ma’sûk cem’ olmak
Huşûl-i maķşad-ı mużmerlerin ta’cîl eder şahbâ

Emîrî keâret-i şürbünde vardır çok mażarratlar
Şu’ûr u ‘aķlını şâribleriñ taķlîl eder şahbâ (AED, G. 37)

III.

Getirir muğ-beçeniñ hûsnüne zînet şahbâ
Dil-i rindâna vurur şu’le-i âfet şahbâ

‘İşret-i sâde-ruhân fırsatıdır rindânıñ
Oldu miftâh-ı der-i hâne-i vuşlat şahbâ

Şîşede ‘arz-ı cem âl etmede mânend-i perî
Âbrû-yı tarab-ı meclis-i ‘işret şahbâ

H n m n-ı vera‘a  teş ururdu z hid
Etse ol dilber-i n zende ‘in yet şahb 

Rengi ş f olsa dağı göze-i şan‘at-z dır
Bağş eder ‘arız-ı c n neye  umret şahb 

Cem  ay l etmededir kendini her rind-i zam n
Oluyor çünkü cen b-ı Cem’e nisbet şahb 

 aldı mey-  ne-i hest de Em r   ayr n
Veriyor zev  ma  amında k d ret şahb  (AED, G. 38)

IV

Getirir ş ribine fi kr-i feş hat şahb 
Eder  cad cih nda ne rez let şahb 

B deni  şanma yüzünde görünür şekl-i  ab b
  l-i mest ne açar d de-i ‘ibret şahb 

Niçe meyl eyleyeni  oldu kem li n kış
Hiç n ş eylemez erb b-ı baş ret şahb 

Zev    neş‘e şanur ol  avr-ı g r bet-eseri
Merd-i bed-aşla verir cinnet   g lzet şahb 

 bt l -yı ebed  k rkusu bir d hiyedir
Verse de ş ribine zev -i muva kat şahb 

Zev i  enc m  eder  demi dil-beste-i g m
   dan ş  ra verir meste  ar ret şahb 

Ne  adar debdebe-p r -yı şaf  olsa dağı
  yetinde getirir meste ned met şahb 

Neşve-i cām-ı elest etdi Emīrī seni mest
Saña mey-ḥāne-i hestīde ne ḥācet şahbā (AED, G. 39)

SÂKÎ REDİFLİ KİT‘A

Girdi elime ayağ-ı sâkî
Oldum yine ben çerâğ-ı sâkî

Destûr-ı şehen-şeh-i ğam olsun
Kim diñler o dem yasağ-ı sâkî (ŞHD, Kt. 16)

SEBÎL REDİFLİ TÂRÎH

Kıldı hıyâz-ı himmete şâh-ı cihân icrâ sebîl
Yapdı riyâz-ı nusrete bir gül gibi ra‘nâ sebîl

Âb-ı revân-ı bendinin resm-i latifi kendinin
Şîrîni ‘âlem kandinin olmaz mı ya a‘lâ sebîl

Yokdur cihânda sû-be-sû boş boşuna bir katre su
Ol hüsrev-i hayrât-cû yâ çeşme yaptı yâ sebîl

Ey kâse-i hûrşîd boş gezzme bu âbı eyle nûş
Tophânede kıldı hurûş mânende-i deryâ sebîl

Oldu o şâhın bendeler sîr-âb-ı lütfu ser-be-ser
Bir katre içmem yapsa ger İskender ü Dârâ sebîl
Yok had nevâl-i cûduna gayet kemâl-i cûduna
Yetmez zülâl-i cûduna ger olsa bu dünyâ sebîl

Oldukça desti dūr-nisâr lütfun umar ebr-i bahâr
‘Ahdinde her bir çeşmesâr dünyâ vü mâ-fihâ sebîl

Cûdun gören ins ü melek deryâ kıyâs etmek gerek
Emvâc-ı lutfundan felek kendin sanır gûyâ sebîl

Şekk eylemem kim şâh-ı Cem etmezdi meyl-i def'-i gam
Yapılmış olsaydı o dem böyle neşât-efzâ sebîl

İkisinin bir safveti bil kim müreccah lezzeti
Âb-ı hayâta şirketi etmez mi yâ da da'vâ sebîl

Meşşâta mihr-i âsumân tâsı tılâsından nişân
Mah-bûb-ı âba oldu san bir simden meclâ sebîl

Teşbîh olurdu yek-sere zer tâslar tâliblere
Vermekde Nass-ı Kevsere tefsir ile ma'nâ sebîl

Şîrîn-zebândır lülesi 'azbü'l-beyândır lülesi
Gûyâ lisandır lülesi 'atşâna der kim mâ sebîl

Câmi' ki bir Firdevs ola ümmet gelip saf saf dola
Bulsa civârında n'ola tesnîmden mecrâ sebîl

Bakma zülâlin lâfına benzer mi âb-ı sâfına
Gâyet budur evsafına a'lâ sebîl a'lâ sebîl

Mâ-dâm aka 'âlemde mâ bukdukça bu gülşen nemâ
Âb-ı bekâ-yı dâ'imâ şâha ede Mevlâ sebîl

Ma'bedle 'İzzet ol zamân târîhin etmişdim beyân
Yapdı civâr-ı câmi'e Mahmûd Hân bâlâ sebîl (KİMD, T. 136)

SEBÛ REDİFLİ GAZEL

I.

Sahbâ-yı nâbı etmeden âb-ı vuzû sebû
Etmez zemîn- meykedeye ser-fürû sebû

Âhir atıldı mezbelegâh-ı mezellete
Beyhûde dökdü meykedeye âb-ı rû sebû

Peymâne olmayınca harâbâta hurdesi
Bulmaz şikest-i hâtır-ı zâra rûfû sebû

Meclisde mey tükendiye benzer ki başbaşa
Etmez piyâle ile tehî güft-gû sebû

Etmez mi bûs la‘lini peymânenin ‘aceb
Sâkî zamânlar oldu dahi ârzû sebû

Sahbâ-yı sâfî ellere sundu hum-ı felek
Çekmekde derd ü mihneti ‘İzzet sebû sebû

Yâ Hû hum-ı muhabbeti gör bâb-ı Pîrde
Beyhûde etme neş‘e içün cüst-cû sebû (KİMD, G. 433)

II.

Etdi nevâ-yı kulkulu bezme revân sebû
Taksîm-i meyle oldu ayaklı kemân sebû

Etmiş dolu yağar deyû rindân tecrîbe
Necm-i kadehle meh gibi etse kırân sebû

Meyhâne-i cihânda o da kan yutar müdâm
Bir toprak âferidesi ‘âşıkla san sebû

Rif‘at bulur tevâzu‘ eden kendi dununa
Îmâ eder bunu kadehe her zamân sebû

Atdı havâyâ burç-ı cebehâne-i gamı
Mânend-i humbara olup âteş-feşân sebû

Bir kulpunu kolayını gerdûn bulup kırar
Etse kedû-yı mihr ü mehi mey-keşân sebû

Havf eylemez fakîr-i harâbât şahnedan
Dâmân-ı pâre pârede olmaz nihân sebû

Kâr eylemez piyâlevü sâgar bu âteşe
Sâkî tutuşdu sîne yetiştir amân sebû

Öpdü piyâle destini şeyh-i zemîn sanıp
‘İzzet kadeh du‘âsın edince beyân sebû

Dergâh-ı Şemse gel hum-ı sahbâ-yı feyzden
Daldır hemîşe kâseni doldur hemân sebû (KİMD, G. 437)

SEN DE ÂB İÇ REDİFLİ TÂRİH

Akıtdı âb-ı cân-fezâ Maḥmûd Hân ey teşne-leb
Sîr-âb u şâd-âb eyledi her cânı sen de âb iç

Târîh-i dil-cûsın didi ‘Aynî kulu ezberledim
‘‘Bu çeşme reyyân eyledi ‘atşânı sen de âb iç ‘‘ (AAD, T. 313)

ŞARÂB REDİFLİ GAZEL

Hem-dem-i Bektâşiyân-ı rûz-ı mâtemdir şarâb
Bezm-i nefrîn-i Yezîd-i hîze elzemdir şarâb

Olsa bezm-ârâ kıyâm et sâkiyâ mînâ-be-kef
Hürmet eyle yâdigâr-ı Hazret-i Cemdir şarâb

Âb-ı Nîsânveş bakar her şahsın isti‘dâdına
‘Âşıkâ iksîr-i a‘zam zâhide semdir şarâb

On sekiz bin ‘âlemin keyfiyyetinden neş‘e-yâb
Kimse bilmez n‘idüğün bir başka ‘âlemdir şarâb

Bahs-i reng-i âli ‘İzzet gül gibi îzâh eder
Nüşa-i yâkût-ı ahmerden mütercemdir şarâb

‘Âşk-ı Mevlânâ ile ser-mest olan almaz ele
‘Âşıkâ derlerse de iksîr-i a‘zamdır şarâb (KİMD, G. 27)

VELİYY-İ Nİ‘MET NAKARATLI MUHAMMES

I

Ey Hümâ-yı evc-i himmet zât-ı ‘âlî-himmetim
Vey hümâyûn sâyesi başımda tâc-ı devletim
Gerçi yokdur haqq-ı evşâfiñ edâya kudretim
Hazret-i Haq’dan budur ammâ niyâz ü minnetim
Sa‘d ola sâl-i cedîdiñ ey veliyy-i ni‘metim

II

Şaldı âteş sîne-i a‘dâya berķ-i heybetiñ
Bir yanar kühsârdır gūyâ şerâr-ı satvetiñ
Kahrıña biñ mertebe gâlibdir ammâ şefqatiñ
‘İff et ü takvâ ile terkîb olunmuş hilķatiñ
Sa‘d ola sâl-i cedîdiñ ey veliyy-i ni‘metim

III

Nûr-ı ma‘nâ kim femiñde şu‘leveş tâbendedir
Âteşin pervâne-i maẓmûn-ı ser-efgendedir
Nuṭṭ-ı cân-baḥşıñ ile rūḥu’l-ḳudûs şermendedir
Gūyiyâ ḥâşiyet-i feyz-i Mesîḥâ sendedir
Sa‘d ola sâl-i cedîdiñ ey veliyy-i ni‘metim

IV

Müncelîdir feyz-i ‘adl ol sîne-i bî-kînede
Çünkü nûr-ı âfitâb efzûn olur âyînede

Naķşbend olmuŗ řafā-yı iltifātın sīnede
Şaķlarım yāķūt-ı vaŗfın dıldeki gencīnede
Sa‘d ola sāl-i cedīdın ey veliyy-i ni‘metim

V

Gevher-i kenz-i řadāķatdır vücūd-ı enveriñ
Ede tevfiķātını Mevlā zāhır ü yāveriñ
Baķt u tālī‘ ben ķuluñ gibi ola fermān-beriñ
‘ İzzet ü devlet daķı olsun deriñde ķākeriñ
Sa‘d ola sāl-i cedīdın ey veliyy-i ni‘metim

VI

İşte ģurşīd-i cihān-tāb işte māh ü aķterān
Yokdur onlarda řafā-yı meşrebiñden bir nişān
Ber-ķarār olduķça arz u āsumān kevn ü mekān
Pertev-i ‘adliñle revnaķdār ola rüy-i cihān
Sa‘d ola sāl-i cedīdın ey veliyy-i ni‘metim

VII

Rüyuna bir bī-kesiñ Mevlā edince fetĥ-i bāb
Böyle dergāh-ı celīlū‘ş-şāna eyler intisāb
Ĥāk-i rāhiñda Emīrī zerredir sen āfitāb
Eylerim tebdīl bu mışra‘la ey ‘ālī-cenāb
Sa‘d ola sāl-i cedīdın ey veliyy-i ni‘metim

YA‘NÎ MEY REDİFLİ GAZELLER

I.

Āb-ı âteş-mizâc ya‘nî mey
Feyz-i aşķ –imtizâc ya‘nî mey

Ĥāne-i ķalbi itmege rûşen
Nûrdan bir sirâc ya‘nî mey

La‘liñi yâd ider gönül her dem
Ehl-i derde ‘ilâc ya‘nî mey

Ṭoğrısı meşrebinde rindânîñ
Ḳomadı i' vicâc ya'nî mey

‘Ayniyâ hüsni-i nazmıma oldu
Bâ'is-i ibtihâc ya'nî mey (AAD, G. 213)

II.

Âb- âteş- hurûş ya'nî mey
Nâr-ı deryâ-hurûş ya'nî mey

Maṭla'-ı âfitâb ya'nî câm
Âb-ı rûy-ı sürûş ya'nî mey

Lâle-i gülsitân-ı bezm-i ḳadeḥ
Şeb-nem-i şu'le-cûş ya'nî mey

Virdi def' eyleyüp ğam-ı dehri
Dil-i Mecnûn'a hûş ya'nî mey

‘Ayniyâ vaḳtiñ eyleme žâyi'
Yâr sev eyle nûş ya'nî mey (AAD, G. 214)

ZİRÂ'AT REDİFLİ GAZEL

İnsândır o kim eyleye iḳdām-ı zirā'at
Aşḫâb-ı ni'amdır bize ḥuddām-ı zirā'at

Nāmūs u edeble ḳalışan merd-i ḥiredmend
Elbette olur vâşıl-ı in'âm-ı zirā'at

Ammâ ki o nisbetde olur kesb ü âevâbı
Gerçi biraz efzûn olur âlâm-ı zirā'at

Her kısmı helâlidir onuñ cümle mübârek
Çünkü mütenevvi‘ olur aqsâm-ı zirâ‘at

Beñzerse n’ola dîde-i bādāmına yāriñ
Naḥl üzre duran hey’et-i bādām-ı zirâ‘at

Zāri‘leri îşāl-i nuḳūd-ı emel eyler
Maḥşûl-i keâir-i ferah-encām-ı zirâ‘at

Hem kendine hem mülke olur ḥidmeti şāmil
Bir başka keremdir kerem-i ‘ām-ı zirâ‘at

Ol âdeme ḥaḳḳı ile âdem denilir kim
Dā’im ede iḳdām ile ibrām-ı zirâ‘at

Tā etmiş idi ḥazret-i Âdem onu icrā
Tebcîl ile yād olsa n’ola nām-ı zirâ‘at

Himmetle zirâ‘atdır eden toprağı altun
İksîr-i ḥudā-dād olur iḳdām-ı ticâret

Bir kimse bu şan‘atda eğer muḥtekir olsa
Ol kimse olur ḥāmil-i āām-ı zirâ‘at

Benden oña biñ kerre selām olsun Emîrî
Her kim ki eder şıdḳ ile iḳdām-ı zirâ‘at (AED, G. 308)

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı	Esra KONUK
Doğum Yeri	
Doğum Tarihi	

LİSANS EĞİTİM BİLGİLERİ

Üniversite	Çankırı Karatekin Üniversitesi
Fakülte	Edebiyat Fakültesi
Bölüm	Türk Dili ve Edebiyatı

YABANCI DİL BİLGİSİ

İngilizce	YDS (...) EILTS (...) TOEFL (...)
-----------	-----------------------------------

İŞ DENEYİMİ

Çalıştığı Kurum	
Görevi \Pozisyon	
Tecrübe Süresi	

KATILDIĞI KURSLAR

Kurslar	Bilgisayar Kursu Ney Kursu
Sertifikalar	MEB Onaylı Bilgisayar Sertifikası

İLETİŞİM

E-Mail	
--------	--