

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

## **16. YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

### **YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Gizem SARAL**

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

**Enstitü Bilim Dalı : Eski Türk Edebiyatı**

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

**OCAK - 2017**

T.C.  
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**16. YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**




**Gizem SARAL**

Enstitü Anabilim Dalı : Türk Dili ve Edebiyatı

Enstitü Bilim Dalı : Eski Türk Edebiyatı

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

“Bu tez 16.01.2017 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATİ	İMZA
Prof. Dr. Bayram Ali KAYA	BAŞARILI	
Prof. Dr. Arif BİLGİN	BAŞARILI	
Doç. Dr. Sadık YAZAR	BAŞARILI	

## **BEYAN**

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

**Gizem SARAL**

**16.01.2017**

## ÖNSÖZ

Klasik Türk Edebiyatı, Türk edebiyatının önemli dönemlerinden biridir. Osmanlı İmparatorluğu boyunca varlığını sürdürmüş olan bu dönem edebiyatı eserlerine, yalnızca edebî metinler olarak bakılması bilhassa kültürel birikimimiz adına eksiklik olacaktır. Bilindiği gibi edebiyatın ve yazılan eserlerin, dönemin sosyal, siyasal, ekonomik, kültürel vb. özelliklerinden etkilenmeden oluşması mümkün değildir. Her edebî eser, dönemin zihniyetinden izler taşımaktadır. Bu yüzden Divan edebiyatı eserlerinin araştırılması ve incelenmesi tarihî kayıtlara destek niteliğinde olup aynı zamanda sosyal ve kültürel hayatı aydınlatmaya yardımcı olacaktır.

Osmanlı mutfağı hakkında hem imparatorluk döneminde yazılmış müstakil yemek kitapları hem de daha sonraki dönemlerde Osmanlı saray mutfağına ait defterler kaynak alınarak hazırlanmış çalışmalar mevcuttur. Eski Türk edebiyatı alanında “Osmanlı mutfak kültürü” ile ilgili müstakil çalışmaların yetersiz olması, divan tahlillerinde ve sosyal hayat konulu tez çalışmalarında mutfak kültürüne yeteri kadar yer verilmeyişi ya da yüzeysel olarak değinilmiş olması bizi bu çalışmayı yapmaya yönlendirmiştir.

Daha önce Olcay Cengiz tarafından 14-15. yüzyıl divanları taranarak hazırlanmış olan “14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” adlı tez çalışmasının (Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi) devamı niteliğinde olan bu çalışma, 16. yüzyılda yazılmış olan sekiz divan ve bir divançe taranarak hazırlanmıştır. Bu divanların seçiminde dönemini en iyi şekilde şiirlerine yansıtan şairler göz önünde bulundurulmuştur.

Klasik Türk edebiyatını kendimi geliştirmemde bir alan olarak seçmemi sağlayan, tez konumu belirlememde, kaynak taramalarımda ve teminimde, çalışmam boyunca karşılaştığım sıkıntılı durumların çözümünde bana her zaman yardımcı olan değerli danışman hocam Prof. Dr. Bayram Ali KAYA'ya, yine lisans öğrenimimden itibaren bilgilerinden istifade ettiğim ve bana yol gösteren Doç. Dr. Ozan YILMAZ'a, karşılaştığım problemlerin çözümünde bana her zaman destek olan Yard. Doç. Dr. Orhan KAPLAN'a, çalışmam boyunca bana sabırla ve anlayışla yaklaşan, benden desteğini hiçbir zaman esirgemeyen aileme teşekkürü bir borç bilirim.

**Gizem SARAL**

**16.01.2017**

**SAKARYA**

# İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	i
KISALTMALAR.....	x
ŞEKİL LİSTESİ.....	xii
ÖZET .....	xiii
SUMMARY .....	xiv

GİRİŞ .....	1
-------------	---

BÖLÜM 1: YİYECEKLER.....	7
--------------------------	---

1.1. Yemek (Aş, At'ime, Hân, Ta'âm) .....	8
1.1.1. Çorba (Şûrva).....	9
1.1.2. Et Yemekleri .....	10
1.1.2.1. Kebâp (Biryân, Büryân).....	12
1.1.2.2. Külbastı (Külbasdu).....	19
1.1.2.3. Köfte (Kûfte).....	19
1.1.2.4. Selvâ .....	20
1.1.2.5. Yahnî .....	20
1.1.2.6. Kümes Hayvanları.....	21
1.1.3. Pilav (Dâne) .....	22
1.1.4. Şekerlemeler, Tatlılar .....	24
1.1.4.1. Akîde Şekeri.....	25
1.1.4.2. Bâdem Şekeri .....	26
1.1.4.3. Baklava (Baklavâ) .....	27
1.1.4.4. Bal (Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd) .....	29
1.1.4.5. Gullaç (Gülâc).....	33
1.1.4.6. Gül-şeker (Gül-bâ-şeker, Gül-be-şeker).....	35
1.1.4.7. Helva (Halvâ, Menn) .....	36
1.1.4.8. Kadayıf (Katâyif) .....	42
1.1.4.9. Muhallebi (Mahallebi) .....	42
1.1.4.10. Pâlûde .....	44
1.1.4.11. Pekmez (Bekmez).....	45

1.1.4.12. Perverde .....	46
1.1.4.13. Senbûse .....	47
1.1.4. 14. Şeker Börek (Şekker Börek) .....	47
1.1.4.15. Zerde .....	48
1.1.5. Turşu (Turşı, Turşî) .....	50
1.2. Diğer Besinler .....	51
1.2.1. Baharatlar (Issı Otlar) .....	51
1.2.1.1. Haşhâş .....	52
1.2.1.2. Karabiber (Biber, Fülful) .....	53
1.2.1.3. Karanfil (Karanfûl) .....	55
1.2.1.4. Kimyon (Kemmûn) .....	57
1.2.1.5. Nâne .....	58
1.2.1.6. Safran (Za‘ferân) .....	58
1.2.2. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri .....	60
1.2.2.1. Bazlama (Bazlamac) .....	61
1.2.2.2. Börek .....	61
1.2.2.3. Çörek .....	62
1.2.2.4. Ekmek (Etmek, Nân) .....	63
1.2.2.5. Kolac .....	65
1.2.2.6. Pide .....	65
1.2.2.7. Somun .....	66
1.2.2.8. Yufka .....	66
1.2.3. Hububat, Tahıl .....	67
1.2.3.1. Arpa (Cev) .....	67
1.2.3.2. Buğday (Buğda, Gendum, Gendüm, Kendüm) .....	69
1.2.3.3. Dâne .....	71
1.2.3.4. Dârı (Erzen, Taru) .....	75
1.2.3.5. Hardal .....	76
1.2.3.6. Mercimek (‘Ades, Merdümek) .....	77
1.2.3.7. Nohut (Nohud) .....	79
1.2.3.8. Pirinç (Birinc) .....	79
1.2.3.9. Yulaf (‘Alef, ‘Ulufe) .....	80

1.2.4. Temel Gıda Maddeleri.....	81
1.2.4.1. Gül Suyu (Gül-âb, Cülâb, Cüllâb).....	81
1.2.4.2. Sirke.....	83
1.2.4.3. Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn) .....	84
1.2.4.4. Tuz (Nemek, Milh, Milâh).....	92
1.2.4.5. Un, Hamur (Hamîr) .....	94
1.2.4.6. Yağ (Yag) .....	95
1.2.5. Mandıra.....	96
1.2.5.1. Kaymak.....	96
1.2.6. Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Yemiş, Yimiş) .....	97
1.2.6.1. Armut (Emrûd).....	101
1.2.6.2. Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây).....	102
1.2.6.3. Dut (Tut).....	104
1.2.6.4. Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh).....	105
1.2.6.5. Erik (Âlû).....	107
1.2.6.6. Hurma (Rutab, Ruteb) .....	108
1.2.6.7. Hünnâp (‘Unnâb, ‘Ünnâb) .....	110
1.2.6.8. İncir (Encîr, Tîn) .....	111
1.2.6.9. Kavun (Harbeze, Harbuze, Kelek) .....	113
1.2.6.10. Kayısı (Kaysı) .....	114
1.2.6.11. Kiraz (Kirâs, Kirez) .....	115
1.2.6.12. Koruk.....	116
1.2.6.13. Limon (Leymûn, Leymûnî, Leymûnî, Lîmon, Lîmûn) .....	117
1.2.6.14. Nâr (Enâr, Rümmân, Rümmâne).....	118
1.2.6.15. Nârenc (Nârence, Nârenci, Turunc) .....	120
1.2.6.16. Şeftâli (Şeft-âlû) .....	122
1.2.6.17. Üzüm (Engûr, Engür, ‘ İneb, Mevîz).....	123
1.2.7. Meze (Nukl).....	126
1.2.7.1. Badem (Bâdâm).....	127
1.2.7.2. Ceviz (Cevz, Koz).....	129
1.2.7.3. Fındık (Fınduk, Funduk).....	130
1.2.7.4. Fıstık (Peste, Piste).....	131

1.2.7.5. Leblebi .....	132
1.2.8. Sebze (Sebz).....	133
1.2.8.1. Sarımsak (Sîr, Sûm).....	134
1.2.8.2. Soğan (Basal, Piyâz).....	136
1.2.9. Yumurta (Beyzâ).....	137
<b>BÖLÜM 2: İÇECEKLER .....</b>	<b>139</b>
2.1. Boza.....	139
2.2. Hoşaf (Hoş-âb).....	141
2.2.1. Kayısı Hoş-âbı.....	142
2.2.2. Zebîb Hoş-âbı.....	142
2.3. Kahve .....	142
2.4. Sirkencübîn .....	145
2.5. Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl.....	145
2.6. Süt (Leben, Süd, Şîr).....	151
2.7. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler.....	153
2.7.1. Şarap (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb) .....	154
2.7.1.1. Erguvân Şarabı/ Şerbeti .....	158
2.7.1.2. Gül Şarabı/ Şerbeti .....	159
2.7.1.3. Menekşe Şarabı (Benefşe Şarabı)/ Şerbeti.....	159
2.7.1.4. Merhaba Şarabı .....	160
2.7.1.5. Reyhan Şarabı .....	160
2.7.2. Arak (Rûh) .....	161
2.7.3. Cur'a (Cür'a).....	162
2.7.4. Dem .....	163
2.7.5. Dolu (Tolı, Tolu).....	163
2.7.6. Dürd (Dürdî) .....	164
2.7.7. Gül-efsûn .....	164
2.7.8. Mey (Bâde) .....	165
2.7.9. Müselles.....	166
2.8. Şerbet.....	168



2.8.1. Cüllâb (Gül-âb) .....	170
2.8.2. Üzüm Şerbeti (Şerbet-i Engûr) .....	172
2.9. Şırâ (Şîre).....	172

### **BÖLÜM 3: MUTFAK EŞYALARI..... 174**

3.1. Bardak .....	174
3.2. Bıçak.....	174
3.3. Cerre .....	175
3.4. Çanak (Çölmek, Çömlek, Sifâl).....	175
3.5. Elek (Gırbâl, Kalbur).....	177
3.6. Fincan .....	178
3.7. Havan (Hâven).....	179
3.8. Hokka .....	179
3.9. İbrik .....	180
3.10. Kabak (Kedû).....	181
3.11. Kâse .....	182
3.12. Kaşık.....	183
3.13. Kazan (Kazgan) .....	184
3.14. Kepçe (Kefçe).....	184
3.15. Kûze .....	185
3.16. Leğen (Legen, Legençe).....	185
3.17. Maşrapa (Meşrebe).....	186
3.18. Merdane .....	187
3.19. Minâ .....	187
3.20. Nemek-dân.....	187
3.21. Sahan (Sahn).....	188
3.22. Sofra (Hân, Mâ'ide, Simât, Sufra, Süfre) .....	189
3.23. Sürâhi.....	191
3.24. Şiş (Sîh) .....	192
3.25. Şişe (Zücâc, Zücâce) .....	193
3.26. Tabak .....	193
3.27. Tâs .....	194

3.28. Tepsi (Sini, Tebsi).....	195
3.29. Testi (Desti, Sebû, Senek).....	196
3.30. Tulum (Meşk).....	197

#### **BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR..... 198**

4.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar.....	198
4.1.1. Acı İlaçların Şerbetle Birlikte Tatlandırılarak İçilmesinin Kolaylaştırılması.....	198
4.1.2. Ay Tutulmasında Tas Çalmak.....	198
4.1.3. Atış Taliminde Kabak İle Nişan Alma.....	199
4.1.4. Bayram Yerinde Meyve Satma.....	199
4.1.5. Dilencinin Tas Tutması.....	200
4.1.6. Düğünde Şeker İkram Edilmesi.....	200
4.1.7. Düğün Evine Çanak Taşımak.....	200
4.1.8. Gülbeşeker İle Hastaların İyileşmesi.....	200
4.1.9. Gül Suyu İle Yüz Yıkamak.....	201
4.1.10. Gül Suyunun Baş Ağrısına İyi Gelmesi.....	201
4.1.11. Gül Suyunun Göz Hastalığına İyi Gelmesi.....	202
4.1.12. Gül Suyunun Şifa Vermesi.....	202
4.1.13. Hastaya Okunmuş Su İçirmek.....	203
4.1.14. Hastanın Zamansız Meyve Dilemesi.....	203
4.1.15. Haşhaş Üzerine Sûre Yazmak.....	203
4.1.16. Kabakla Yüzme.....	204
4.1.17. Kahvenin Uyku Açması.....	204
4.1.18. Karabiberin Ağız Yakması, Göz Yaşartması.....	205
4.1.19. Meyve Toplarken Altına Etek Tutmak.....	205
4.1.20. Meyvenin Meze Olarak Kullanılması.....	205
4.1.21. Meyvenin Pamuk İçinde Saklanması.....	206
4.1.22. Ölmek Üzere Olan Hastaya Su Verilmesi.....	206
4.1.23. Ölünün Ardından Helva Verilmesi.....	207
4.1.24. Ölümlükten Ağza Pamuk İle Su Vermek.....	207
4.1.25. Saçın Gül Suyu İle Taranması.....	208

4.1.26. Sevgiliye Dağlanmış Meyve Sunmak .....	208
4.1.27. Şaraba Tuz Katmak .....	208
4.1.28. Şarap İle Kebabın Birlikte Güzel Olması .....	209
4.1.29. Şarabın Mührünün Bayramda Açılması .....	209
4.1.30. Şekere Efsûn Okuma Sûretiyle Şirinlik Muskası Yazdırma.....	209
4.1.31. Şekeri Tülbent İçine Sarıp Satma.....	210
4.1.32. Şerbetin İlaç Olarak Kullanılması .....	210
4.1.33. Şeytanın Hastanın Başında Suyla Beklemesi.....	211
4.1.34. Şişenin İçine Badem Konması .....	211
4.1.35. Tabaktan Altın Saçma Geleneği.....	211
4.1.36. Tatlı Üzerine Badem Koyma .....	212
4.1.37. Tek Mi Çift Mi Oyunu.....	212
4.1.38. Turfanda Meyve Sunmak.....	212
4.2. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri .....	213
4.2.1. Ağlamayınca Süt Verilmez (Ağlamayan Çocuğa Meme Vermezler).....	213
4.2.2. Ağzına Bal Çalmak .....	213
4.2.3. Ağzında Mercimek Islanmamak (Ağzında Bakla Islanmamak).....	214
4.2.4. Ağzı Süt Kokmak .....	214
4.2.5. Aş Yermek .....	214
4.2.6. Bal Olan Yerde Sinek De Olur (Bulunur) .....	215
4.2.7. Balla Kaymak Gelmek.....	215
4.2.8. Belası Balına Değmemek .....	215
4.2.9. Bıçağa Düşmek .....	216
4.2.10. Bir İçim Su .....	216
4.2.11. Bir Lokma Bir Hırka .....	216
4.2.12. Ciğeri Kebap Olmak.....	217
4.2.13. Demir Leblebi .....	217
4.2.14. Elek İle Su Getirmek .....	217
4.2.15. Eli İşte Gözü Aşta (Eli İşte [Aşta], Gözü Oynaşta).....	218
4.2.16. Gözüne Koruk Sıkmamak.....	218
4.2.17. Gurbette Kuru Ekmek Şeker Gelir .....	218
4.2.18. Gül Sohbeti Şarapsız; Şarap Sohbeti Gülsüz Olmaz.....	219

4.2.19. Kanına Ekmek Doğramak.....	219
4.2.20. Kanlı Bıçaklı Olmak.....	219
4.2.21. Keskin Sirke Küpüne Zarar .....	220
4.2.22. Kılıç Bıçak Olmak.....	220
4.2.23. Meyve Vermeyen Dala Benzemek.....	220
4.2.24. Meyveli Ağacı Taşlarlar .....	220
4.2.25. Meyvenin İyisini Domuz Yer (Armutun İyisini Ayılar Yer).....	221
4.2.26. Ne Et Yansın Ne Şiş (Ne Şiş Yansın Ne Kebap) .....	221
4.2.27. Nimete Hürmet Göstermeyen Kötü Kişidir .....	221
4.2.28. Ocağını Söndürmek / Ocağına Su Koymak.....	222
4.2.29. Pişmiş Aşı Bozmak (Pişmiş Aşa Su Katmak).....	222
4.2.30. Sabırla Koruk Helva Olur (Sabırla Koruk Helva Olur, Dut Yaprağı Atlas) .....	222
4.2.31. Su Aktığı Yere Göre Akar (Su Yatağını Bulur).....	223
4.2.32. Su Bulanmayınca Durulmaz .....	223
4.2.33. Su Gibi Akmak.....	224
4.2.34. Su Gibi Ezberlemek/ Su Gibi (Revân) Okumak .....	224
4.2.35. Su Gibi İçmek .....	225
4.2.36. Suya Götürüp Susuz Getirmek.....	225
4.2.37. Sütten Kesmek .....	225
4.2.38. Şişe Çekmek.....	225
4.2.39. Tatlı Ye, Tatlı Söyle .....	226
4.2.40. Tuz Ekmek Hakkı.....	226
4.2.41. Tuz Ekmek (Tuz Biber Ekmek) .....	227
4.2.42. Tatsız Meyveye Benzemek .....	228
4.2.43. Un Etmek (Un Ufak Etmek) .....	228
4.2.44. Üzüm Üzüme Baka Baka Kararır.....	228
4.2.45. Yağlı Ballı Olmak .....	229
4.2.46. Yağlı Kepçe Yağlı Kazana Yakışır .....	229
4.2.47. Yemeğin Tadını Yiyen Bilir .....	229
4.2.48. Yenecek Aş Buharından Bilinir .....	229
4.2.49. Yufka Yürekli.....	230

<b>BÖLÜM 5: MÜTEFERRİK UNSURLAR.....</b>	<b>231</b>
5.1. Azık (Erzâk, Nevâle, Tu‘me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Kut, Lokma .....	231
5.2. Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr) .....	233
5.3. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler .....	235
5.3.1. Bıçakçı .....	235
5.3.2. Börekçi .....	236
5.3.3. Helvacı, Helvacıbaşı .....	236
5.3.4. Şerbetçi .....	237
5.3.5. Şişeci .....	237
<b>SONUÇ .....</b>	<b>238</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>249</b>
<b>İNDEKS .....</b>	<b>262</b>
<b>EKLER (REDİFLİ GAZEL VE KASİDELER) .....</b>	<b>288</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>320</b>

## KISALTMALAR

- A. Ü.** : Atatürk Üniversitesi  
**BD** : Bâkî Divanı  
**Bk.** : Bakınız  
**C.** : Cilt  
**Çev.** : Çeviren  
**DİA** : Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi  
**drl.** : Derleyen  
**END** : Edirneli Nazmî Divanı  
**Ed.** : Editör  
**ED** : Emrî Divanı  
**FİD** : Figânî Divanı  
**FD** : Fuzûlî Divanı  
**G.** : Gazel  
**HD** : Hayâlî Divanı  
**H.z.** : Hazreti  
**h.zl.** : Hazırlayan  
**K.** : Kaside  
**Kt.** : Kıta  
**MEB** : Milli Eğitim Bakanlığı  
**M.** : Mesnevi  
**Mş.** : Muaşşer  
**Mt.** : Matla‘  
**Muh.** : Muhammes  
**Muk.** : Mukatta  
**Mur.** : Murabba  
**Mus.** : Musammat  
**Müf.** : Müfred  
**Müfr.** : Müfredat  
**Müs.** : Müstezad  
**Müsd.** : Müseddes  
**Müsm.:** Müsemmen

**Müt.** : Mütessa  
**ND** : Nev'î Divanı  
**R.** : Rübâi  
**s.** : Sayfa  
**S.** : Sayı  
**S.Ü.** : Selçuk Üniversitesi  
**Ş.** : Şehrengiz  
**T.** : Tarih  
**Tah.** : Tahmis  
**TDK** : Türk Dil Kurumu  
**TDV** : Türkiye Diyanet Vakfı  
**Trb.** : Terkeb-i Bend  
**Trc.** : Terci-i Bend  
**Tu.** : Tuyuğ  
**t.y.** : Tarih yok  
**TYD** : Taşlıcalı Yahyâ Divanı  
**U.Ü.** : Uludağ Üniversitesi  
**vb.** : ve benzeri  
**ve diğ.** : ve diğerleri  
**ZD** : Zâtî Divanı

## ŞEKİL LİSTESİ

<b>Grafik 1</b> : Et Yemeklerinin Divanlara Göre Dağılımı .....	239
<b>Grafik 2</b> : Şekerlemeler ve Tatlıların Divanlara Göre Dağılımı.....	239
<b>Grafik 3</b> : Baharatların Divanlara Göre Dağılımı.....	240
<b>Grafik 4</b> : Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Divanlara Göre Dağılımı.....	240
<b>Grafik 5</b> : Hububat, Tahıl Ürünlerinin Divanlara Göre Dağılımı.....	241
<b>Grafik 6</b> : Temel Gıda Maddelerinin Divanlara Göre Dağılımı.....	241
<b>Grafik 7</b> : Meyvelerin Divanlara Göre Dağılımı .....	242
<b>Grafik 8</b> : Mezelerin Divanlara Göre Dağılımı .....	242
<b>Grafik 9</b> : Sebzelerin Divanlara Göre Dağılımı .....	243
<b>Grafik 10</b> : İçeceklerin Divanlara Göre Dağılımı.....	243
<b>Grafik 11</b> : Mutfak Eşyalarının Divanlara Göre Dağılımı.....	244
<b>Grafik 12</b> : Âdetler, Gelenekler ve İnançların Divanlara Göre Dağılımı .....	244
<b>Grafik 13</b> : Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişlerinin Divanlara Göre Dağılımı .....	245
<b>Grafik 14</b> : Müteferrik Unsurların Divanlara Göre Dağılımı.....	245
<b>Grafik 15</b> : Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Mesleklerin Divanlara Göre Dağılımı .....	246



**Tezin Başlığı :** 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü

**Tezin Yazarı :** Gizem SARAL

**Danışman :** Prof. Dr. Bayram Ali KAYA

**Kabul Tarihi :** 16 Ocak 2017

**Sayfa Sayısı :** xiv (ön kısım) +259 (tez) 59 (Ekler)

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

Bu çalışma 16. Yüzyıl şairlerinden Bâkî, Edirneli Nazmî, Emrî, Fuzûlî, Hayâlî, Nev'î, Taşlıcalı Yahyâ ve Zâtî'nin divanları ile Figânî'nin divançesinde yer alan mutfak kültürü unsurlarının tespit edilmesi ve bu unsurların divan şiirindeki kullanım şekillerinin incelemesinden oluşmaktadır.

Tespit edilen mutfak kültürü unsurları sınıflandırılarak örnek beyitlerle açıklanmıştır. Unsurların açıklanmasında öncelikle unsurun genel anlamı, özellikleri, kullanım alanları daha sonra divan şiirindeki kullanım şekilleri, şiire kazandırdığı anlamlar ve bazı beyitlerde nesre çeviri verilmiştir. Maddelerde yer alan örnek beyitlerin şairi, nazım şekli, şiir ve beyit numarası belirlenen kısaltmalarla beyitin hemen yanında verilmiştir. Madde içinde bütün beyitlere yer verilemeyeceği için çalışmanın sonunda yer alan “İndeks” kısmında bütün beyitler şiir ve beyit numaraları ile birlikte çalışmaya dâhil edilmiştir. Redif olarak kullanılan unsurların yer aldığı gazel ve kasideler ise “Ekler” kısmında alfabetik olarak sıralanmıştır.

Sonuç olarak hazırlanan bu çalışma ile divan şiirinden yola çıkarak 16. yüzyılda tüketilen yiyecek ve içeceklerin, kullanılan mutfak eşyalarının birçoğu tespit edilmiştir. Buna bağlı olarak oluşan halk deyişlerinin ve inançlarının, atasözleri ve deyimlerin de divan şiirinde yer aldığı belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** 16. yüzyıl, Mutfak, Divan Şiiri, Yiyecekler, İçecekler.

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

<b>Title of the Thesis</b> : The Cuisine Culture in Collected Poems in 16th century			
<b>Author</b>	: Gizem SARAL	<b>Supervisor</b>	: Professor Bayram Ali KAYA
<b>Date</b>	: 16 January 2017	<b>Nu. of pages</b>	: xiv (pre text) +259 (main body)+59
<b>Department</b>	: Turkish Language and Literature	<b>Subfield</b>	: Old Turkish Literature
<p>This study consists of the determination of cuisine culture's elements both in the collected poems of poets of 16<sup>th</sup> century such as Baki, Edirneli Nazmi, Emri, Fuzuli, Hayali, Nev'i, Taşlıcalı Yahya and Zati and incomplete collected poems (divançe) of Figani and consists of the research of their usages in the ottoman poetry.</p> <p>By being classified the detected elements of cuisine culture were explained with sample couplets. In explaining of the elements primarily the general meaning of element, its features, its areas of usage and then the usages in ottoman poetry, meanings which added to the poem and in some couplets were all transcribed. The author of poem indicated in the sample couplets with numbers, its verse style, poem and couplet numbers were stated just beside to the couplet with abbreviations. As showing all couplets with numbers was not possible, all couplets were included with poem and couplets numbers at the end of this study titled 'index'. The odes and eulogiums in which the elements were used as repeated voice/word after the rhyme were alphabetized.</p> <p>Consequently through this study which started off with ottoman poem, the consumed food-drinks, many of kitchen utensils in 16<sup>th</sup> century were determined. Therefore the folk poems and beliefs, proverbs and idioms were determined to be involved in the divan poetry.</p>			
<b>Keywords:</b> 16 <sup>th</sup> century, cuisine, ottoman poem, food-drinks.			

## GİRİŞ

Toplumların varlıklarını devam ettirmelerini sağlayan ve onları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsur, kültürdür. Kültürü oluşturan ve kültür çeşitlenmesini sağlayan unsurlardan biri de beslenme tarzıdır. İnsanın biyolojik olarak varlığını devam ettirecek enerjinin sağlanmasını ifade eden beslenme, kültür kavramı içinde ayrı bir önem kazanmaktadır. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, yeme şekli, günlük öğün miktarı, yemek zamanı gibi unsurlar hep kültürle ilişkili olarak ortaya çıkar. Yemek, sadece beslenme olarak düşünülmemelidir. Farklı kültürlerde nelerin yenileceği ve nelerin yenilemeyeceği farklı sebeplerle belirlenmiştir. Yeme içme alışkanlıkları toplumsal farklılıkları göstermede önemli bir rol oynar. Birtakım yiyecekler yüksek statü ve toplumsal olarak üstün olan birtakım zevklerle; bazı yiyecekler ise düşük statü ve yoksulluk durumlarıyla ilişkilendirilebilir (Beşirli, 2011: 140-141).

Her milletin, sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, tarımsal üretimine göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı, aynı zamanda dünyanın en ünlü ve sayılı mutfaklarından biri olarak kabul edilmektedir. Çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyeceği hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da Türk mutfağı oldukça zengindir. Bu zenginlik birçok nedene bağlıdır. Orta Asya ve Anadolu topraklarının ürün çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok farklı kültür ile yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün değişmesini ve gelişmesini sağlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, t.y.: 1289).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında daha da gelişen Türk mutfağı, imparatorluğun büyüme ve gelişmesine paralel olarak gelişme göstermiştir. Bunun en önemli nedenlerinden biri de sarayın ileri gelenlerinin aynı sofrada olmasıdır. Bu yüzden aşçılar, bütün yaratıcılıklarını ve hünelerini göstermiştir. Farklı kaynaklardan aktarılan bilgilere göre imparatorluğun yükselme devirlerinde fethedilen her yeni bölgenin mutfak kültürü de kendi mutfak kültürüne katılmış<sup>1</sup>, Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağı imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş,

---

<sup>1</sup> M. Güllal, ve M. Korzay. Yemek Pişirme, İstanbul: Milli Eğitim Gençlik Ve Spor Bakanlığı Yayınları. 1987. Aktaran: Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU VE Ayşe Özfer ÖZÇELİK, Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, t.y., s. 1304.

gerilemenin hızlandığı 18 ve 19. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır <sup>2</sup> (Sürücüoğlu ve Özçelik, t.y.: 1292, 1304).

Türk mutfağının dünya mutfakları arasında önemli bir yeri vardır. Yöresel araştırmalar ve incelemeler sonucu ortaya çıkan verilere göre, çeşit ve tat bakımından Türk mutfağı ön sıralarda olup, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biri olarak kabul edilir (Özçelik Heper, 2013: 61).

Osmanlı mutfağının oluşumunda katkı sağlayan dört temel unsurdan bahsedilebilir. İlki, Türklerin Orta Asya'daki beslenme tarzıdır. Yaşam şekilleri ve coğrafi nedenlerden dolayı et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıkları, küçük değişikliklerle beraber Osmanlı döneminde de devam ettirilmiştir. İkinci temel unsur, göçler ve diğer sebeplerden ötürü Arap ve İran kültürü, Osmanlı mutfağını etkilemiştir. Bu durum birçok yemek ve ürün isimlerinin Arapça ve Farsça olmasından da anlaşılmaktadır. Bununla birlikte iki kültürden alınan yemeklerin içeriği Türklerin kendi damak zevkine göre yeniden düzenlenmiştir. Üçüncü unsur, Anadolu topraklarında yetişen ürünler ve yerli kültürün etkisidir. Dördüncü ve temel olarak sayılabilecek unsur ise İslam'ın etkisidir. İslam'ın helal anlayışı ile örtüşmeyen gıdalar nedeniyle beslenme kültürü değişikliğe uğramıştır. Midye, ıstakoz, domuz eti ve şarap sofralardan uzaklaştırılmıştır (Közleme, 2012: 183-184).

Osmanlı İmparatorluğu'nun 16. yüzyılda sınırlarının genişlemesi ile gerek saray aşçılarının deneyimlerinin artması gerek fethedilen yerlerin mutfak bilgisine sahip olunması, pişirilen yemek çeşitlerini ve pişirme yöntemlerini çoğaltmıştır. Doğudan ve batıdan gelen çeşitli gıda maddeleri, artan ziyafet sofraları ve konuk ağırlamalar, değişik ve beğenilecek yemek sunma çabalarını hızlandırmış, böylece Osmanlı saray mutfağının kalitesi yükselmiştir (Gürsoy, 2004: 118). Klasik dönem yemekleri bugünün damak zevkiyle pek uyuşmamaktadır. Bu dönem Osmanlı mutfağının içerik bakımından günümüz yemeklerinden farklı olduğu mutfak kayıt defterlerinden anlaşılmaktadır. Birçok yemek farklı ve zıt tatları bir arada bulundurmaktaydı. Sulu yemeklerde meyvenin kullanıldığı da bilinmektedir (Bilgin, 2010-2011: 233).

---

<sup>2</sup> Artun Ünsal. "Sofra Adabı", Sanat Dünyamız, S. 21 (60-61), 1996. s. 113-118. Aktaran: Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU VE Ayşe Özfer ÖZÇELİK, Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, t.y., s. 1304.

16. yüzyıla ait yemek tarifleriyle ilgili bilgiler bugün hâlâ netlik kazanmasa da dönemin yemek adlarını ve kullanılan malzemeleri içeren belgeler mevcuttur. Bunlardan en önemlisi Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğulları Şehzâde Bayezid ve Şehzâde Cihangir için düzenlenen ve 13 gün süren sünnet düğünü şenliklerinde halka ve devletin ileri gelenlerine sunulan yemeklerin, tatlıların ve satın alınan tüm malzemenin kayıtlı olduğu ve Semih Tezcan tarafından yayıma hazırlanan “Ziyâfet Defteri” dir<sup>3</sup>. Bu defterde yaklaşık 36 çeşit yemek, 57 çeşit tatlı ve 3 çeşit ekmek adı geçmektedir. Bu döneme ait diğer bir kaynak ise İslâm ve Osmanlı tıbbi göz önünde bulundurularak mevsimlere göre düzenlenen ve Topkapı Sarayı arşivinde kayıtlı olan yemek listesine ait bir belgedir. Bu defterde mevsimlere göre düzenlenen yemek çeşitleri ile Osmanlı tababetinin 19. yüzyıla kadar devam eden hıtlar teorisi arasında ilişki vardır. Listedeki yemek çeşitleri incelendiğinde sarayda yenilen yemeklerin bugün Anadolu'da hâlâ devam ettiği görülür. Yemeklerin gösterişli olmaması ve daha çok doyurucu ve tok tutucu yemeklere yer verilmesi de dikkat çekici bir özelliktir (Sarı, 1981: 245, 247). Bu eserde 75 çeşit yemek ve 30 çorba adı geçmektedir (Yerasimos, 2002: 13).

### **Çalışmanın Amacı**

Daha önce Olcay Cengiz tarafından 14-15. yüzyıl divanları taranarak hazırlanmış olan “14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü” adlı tez çalışmasının devamı niteliğinde olan bu çalışma, 16. yüzyılda yaşamış divan şairlerinden seçilen dokuz ismin divanları ile bir divançede yer alan Osmanlı mutfak kültürünün yansımalarını tespit etmek, Divan şiirinin genelde sosyal hayatla özelde ise mutfak kültürü ile ilgili barındırdığı unsurları ve bunların ne şekilde ele alındığını şiirlere kaynak olarak alındığını gösterebilmek, Eski Türk edebiyatı ve Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili çalışma yapanların ilgisine sunmaktır.

### **Çalışmanın Konusu**

16. yüzyıl divan şairlerinden dönemini en iyi şekilde şiirlerine yansıtan şairleri göz önünde bulundurularak seçtiğimiz dokuz şairin divanlarında ve divançesinde mutfak kültürü unsurlarını tespit etmek, bu unsurlarla ilgili yapılan tasavvurları ortaya

---

<sup>3</sup> Semih Tezcan. Bir Ziyâfet Defteri, İstanbul: Simurg Yayınları. 1998.

çıkarmak, kullanım şekillerini beyitlerden hareketle göstermek ve 16. yüzyıl Osmanlı mutfağı hakkında bilgi edinmektir.

### **Çalışmanın Önemi**

Osmanlı mutfağı hakkında yazılmış müstakil yemek kitaplarının ve Osmanlı saray mutfağına ait defterler kaynak alınarak hazırlanmış çalışmaların mevcut olmasına rağmen bugün Osmanlı mutfağı hakkında gerekli bilgilerin tamamına ulaşıldığını söyleyemeyiz. Klasik Türk edebiyatı alanında “Osmanlı mutfak kültürü” ile ilgili müstakil çalışmaların yetersiz olması, divan tahlillerinde ve sosyal hayat konulu tez çalışmalarında mutfak kültürüne yeteri kadar yer verilmeyişi ya da yüzeysel olarak değinilmesi hazırladığımız bu çalışmayı gerekli ve önemli kılmaktadır. Ayrıca tespit ettiğimiz unsurların sayıca fazla olması da Divan şiirinin sosyal hayattan etkilendiğini, uzak olmadığını göstermek açısından ayrıca değerlidir.

### **Çalışmanın Yöntemi**

Bu çalışma, 16. yüzyılda yazılmış olan sekiz divan ve bir divançe taranarak hazırlanmıştır. Bu divanların seçiminde dönemini en iyi şekilde şiirlerine yansıtan şairler göz önünde bulundurulmuştur.

Bu çalışma için taranan divanlar ve divançe: Dr. Sabahattin Küçük tarafından hazırlanan Bâki Divanı Tenkitli Basım (Ankara, 1994), Güler Doğan'ın 2010 yılında Marmara Üniversitesi'nde hazırlanmış olduğu Doktora Tezi “Edirneli Nazmî Dîvânı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme) 1. Cilt” buna ek olarak anlam karışıklığı yaşanan beyitler için 2011 yılında Sibel Üst tarafından Atatürk Üniversitesi'nde Doktora Tezi olarak hazırlanan “Edirneli Nazmî Dîvânı (İnceleme-Tenkitli Metin)”na başvurulmuştur. M. A. Yekta Saraç tarafından hazırlanan Emrî Divanı (Kültür ve Turizm Bakanlığı, e-kitap), Abdülkadir Karahan tarafından hazırlanan Figânî ve Divançesi (İstanbul, 1966), Kenan Akyüz, Sühely Beken, Sedit Yüksel ve Müjgan Cunbur tarafından baskıya hazırlanan Fuzûlî Divanı (Ankara, 2000), Ali Nihad Tarlan tarafından hazırlanan Hayâlî Divanı (Ankara, 1992), Mertol Tulum ve M. Ali

Tanyeri'nin birlikte hazırladıkları Nev'î Divanı (İstanbul, 1977), Mehmed Çavuşoğlu tarafından hazırlanan Taşlıcalı Yahyâ Divanı Tenkitli Basım (İstanbul, 1977), Ali Nihad Tarlan tarafından I. ve II. cildi hazırlanan Zâtî Divanı (İstanbul, 1968, 1970), Mehmed Çavuşoğlu ve M. Ali Tanyeri tarafından hazırlanan Zâtî Divanı III. Cilt (İstanbul, 1987)'tir.

Taranacak olan divanları ve konunun kapsamını belirledikten sonra genel olarak mutfak, yemek kültürü ve Osmanlı mutfağı ile ilgili yapılmış olan çalışmalara, seçilen şairlerle ilgili hazırlanan farklı konulardaki çalışmalara, hazırlanan tezlere, yemek kitaplarına, ansiklopedilere ve sözlüklere ulaşmaya çalıştık. Bu kaynaklar ve Olcay Cengiz tarafından hazırlanan tez temel alınarak divanlarda taranacak olan mutfak kültürü ile ilgili maddeleri belirledik. Bu belirlemeden sonra çalışmayı, “Yiyecekler”, “İçecekler”, “Mutfak Eşyaları”, “Folklorik Unsurlar” ve “Müteferrik Unsurlar” olarak beş bölüme ayırdık. Çalışmanın başına “Ön Söz”, “Giriş” son kısma da “Sonuç”, “Kaynaklar”, “İndeks” ve “Ekler (Redifli Gazel ve Kasideler)” ekleyerek çalışmayı tamamladık.

Çalışma yöntemi olarak maddeleri belirledikten sonra hazırlanacak olan bölümlerden hareketle ilgili unsurları tüm divanlarda taradık. Divanlarda tespit ettiğimiz orijinal beyitler öncelikli olmak üzere konuyu en iyi yansıtan beyitleri çalışmamız için seçtik. Madde başlığı açılarak öncelikle sözlük anlamı, genel bilgiler, unsurun özellikleri, mutfaktaki kullanım alanları ve varsa halk hekimliğindeki kullanım amaçları (Yiyecekler ve İçecekler bölümleri için), dinî açıdan ve mitolojideki yerleri, Osmanlı mutfağındaki kullanımını verdik. Daha sonra bu unsurların Divan şiirindeki kullanım amaçlarını ve anlamlarını belirttik. Ardından seçilen beyitleri açıklamalarıyla birlikte, bazı beyitleri ise nesre çevirilerini yapmak sûretiyle beyitin altında ve *italik* olarak verdik. Bu şekilde çalışmamızın amacı, ele alınan unsur hakkında öncelikle genel özelliklerini vererek bilgilendirmek, daha sonra da Divan şiirindeki kullanımlarına yer vermektedir.

Çalışmamızı beş bölüm hâlinde hazırladık. Çorba, et yemekleri, pilav, tatlılar ve turşudan oluşan ilk bölüm, “Yiyecekler” başlığı altında toplandı. İkinci bölüm olan “İçecekler”de ise Osmanlı mutfak kültürünü doğru yansıtabilmek adına divanlarda geçen alkolsüz içeceklere yer verildi. Şarap başta olmak üzere (diğer isimleriyle

birlikte) alkollü içecekler ve keyif verici maddeler tezin konusunun dışında bırakıldı. Ancak tıp kitaplarında ve bazı beyitlerde “şarap” kelimesinin “şerbet, şurup” anlamlarında kullanılması, tedavi edici özelliği ile ilaç niyetiyle kullanım amaçları düşünülerek özellikle bu anlamlara gelen beyitler üzerinde durduk.

Üçüncü bölüm “Mutfak Eşyaları”nda da “İçecekler” bölümünde olduğu gibi şarabı ilgilendiren eşyaları bu bölüme dâhil etmedik. Ancak şarapla birlikte su gibi maddeler için de kullanılan eşyaları ise çalışmamızın birer unsuru olarak kabul ettik.

Dördüncü bölümü “Folklorik Unsurlar” olarak isimlendirdik. Bu bölümde atasözleri, deyimler, halk deyişleri, âdetler, gelenekler ve inanışlara yer verdik. Beşinci bölüm olan “Müteferrik Unsurlar” da ise diğer bölümlere dâhil edilemeyen unsurlar ve mutfak kültürü ile ilgili meslek gruplarına yer verdik.

Çalışmamızın sonunda vardığımız sonucu “Sonuç” bölümünde, çalışma boyunca faydalandığımız kaynakların tam listesini ise “Kaynakça” bölümünde verdik. Bölümlerde yer alan madde içeriklerinde, tüm beyitleri işlememiz mümkün olmadığı için, divanlarda geçen mutfak kültürü ile ilgili tüm unsurları tezin sonunda yer alan “İndeks” bölümünde verdik. Künye bilgilerini ise madde başının altında ve nazım şekillerini dikkate alarak verdik. Böylece mutfak kültürü ile ilgili tüm unsurlara diğer araştırmacıların daha kolay ulaşması yararlanması imkânı sunduk. Ayrıca tezin tamamında seçilen beyitlerin künye bilgilerini beyitin hemen yanında divana ve şaire ait kısaltma, nazım biçimi, şiirin sıra numarası ve beyit numarası şeklinde verdik. Daha sonra divan taramaları boyunca gazel ve kasidelerde redif olarak kullanıldığını tespit ettiğimiz şiirlerin tamamını alfabetik olarak sıralayarak sunduk.



## BÖLÜM 1: YIYECEKLER

Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa dayalıydı. Atalarımız, Orta Asya'da tarım yapmak için koşullar uygun olmamaya başladığında batıya ve güneye göç etmişlerdir. Anadolu'ya gelen Türkler kendi beslenme kültürlerini yanlarında getirdikleri gibi Anadolu'da yaşayan toplulukların beslenme kültüründen de etkilenmişlerdir. Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı olmakla birlikte insanların yaşadıkları coğrafya ve dinî yapı da mutfak kültürünü etkilemiştir. Daha sonraki dönemlerde Batı ile olan etkileşim, Türk mutfağını bir değişim içine sokmuştur. Orta Asya Türk kültürüne dayalı Türk mutfağı, Anadolu ve İslam uygarlığıyla beslenmiş olup, farklı kültürlerin bir bileşimidir (Artun, 2008: 425-427).

Etin, Osmanlı yemek kültürünün temel ögesi olması Orta Asya Türklerinden gelen bir beslenme alışkanlığından kaynaklanmaktadır. Avcılık ve hayvancılıkla geçimini sürdüren Türkler, İslamiyet'i kabul etmeden önceki beslenmelerinde, koyun ve kuzunun yanında at, deve, geyik ve tavşan eti önemli bir yere sahipti. Et, Türk mutfağındaki yerini yüzyıllardır koruduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu döneminde de sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olarak görülürdü. Buna bağlı olarak et yemek ya da et ikram etmek toplumda sosyal bir üstünlük sayılırdı (Yerasimos, 2002: 48).

Osmanlı mutfağında kullanılan ana yemekler şöyle sıralanabilir:

Et ve kümes hayvanlarından kebablar; meyve ve bazen baklagillerle pişen ekşi-tatlı et yemekleri, sade ve karışık pilavlar, hamur işi yemekler, börekler, etli sebzeler ve dolmalar, çorbalar, çeşitli tatlılar; az miktarda balık ve “meze” olarak tüketilen salatalar, turşular ve peynirler.

Osmanlı mutfağının bol et, bol pirinç, bol yağ ve bol tatlı içeren menüleri imparatorluğa yakışacak şekildeyken Osmanlıların yemek yeme alışkanlıklarında sadelik hâkimdi (Yerasimos, 2002: 11, 20).

Divan şiirinde şairler, yiyecek adlarından veya özelliklerinden hareketle farklı teşbih ve mecazlar oluşturmuşlardır. Beyitlerde yemeğin hazırlanmasına, pişirilmesine, saklanmasına, sunulmasına, özel günlerde ikram edilen farklı yiyeceklere, yemek yeme

âdâbına, bazı yiyeceklere verilen değer ve kudsiyete, yiyeceklerle ilgili atasözü ve deyimlere yer verilmiştir.

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

Piştirilerek hazırlanan yiyecekler için kullanılan ve genel bir ifade olan “aş” kelimesinin yanında “yemek” kelimesi de kullanılır. Yemek kelimesi, Divan şiirinde ise daha çok aş ve ta'âm kelimeleri ile kullanılmıştır. Sevgilinin gözlerinin âşğın kanını bir aş gibi içmesi, gözyaşlarının acı aşıya benzetilmesi (Özkan, 2007: 626), âşğın ciğerinin ok yemesi, ateş, kan, acı gözyaşları ve zehrin âşğın yemeği olması (Cengiz, 2010: 8) şeklinde beyitlerde geçmektedir. Taranılan divanlarda bunlardan farklı olarak ölünen ardından helvanın yanında yemek ikram edildiği de öğrenilmektedir.

Aşk yemeği âşıklara Allah tarafından verilen yüce bir nimettir. Aşk iddia eden, isteyen herkese nasip olmaz, zirâ aş herkesin nasipleneceği bir yemek değildir:

Ulu ni'met dürür 'âşıklara bu cânib-i hakdan

Degüldür hân-ı 'ışk ey müdde'î her kişünün aş (END, G. 6132/4)

Sevgilinin âşğa çektiği eziyetleri, sıkıntıları çekmeyen, onun derdiyle yanmayan bilemez. Zâtî, bu durumu yemeğin tadını ancak yiyenin bileceğini, gerisinin söylediklerinin boş sözler olduğunu somutlaştırarak dile getirir:

Gussanı ol kimseye sorma ki bilmez adını

Gel bana sor kim yiyen bilür ta'âmın tadını (ZD, G. 1572/1)

Âşğın vücudundaki yaralar henüz kapanmaya başlamışken sevgili keskin oklarıyla yara üstüne yara açmıştır. Onun bu yaptığı, pişmiş aş bozmaktır<sup>4</sup>:

Tenümde yara bitmişken yine üstüne zahm urdı

Gelüp bişmiş aş bozdı ne çâre tîr-i bürrânun (ED, G. 278/4)

---

<sup>4</sup> “Pişmiş aş bozmak” ile ilgili bilgiye “Atasözleri-Deyimler ve Halk Deyişleri” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Pişmiş Aş Bozmak(Pişmiş Aş Su Katmak)).

Zâtî, aş beğenmeyen kişilerin âşığın (ölümünün ardından verilen) aşını yemek için fırsat kolladıklarını, âdeta aş erdiklerini belirterek ayrılık ve eziyet oklarıyla âşığı öldürmeye meyilli sevgiliye bunu yapmamasını söyler:

Tîg-i zecr ü hecr ile öldürme ey hûnî beni

Müdde'îler aş yerüb dişler bilerler aşuma (ZD, G. 1415/4)

Rakibin aş ve helva pişirmekte usta olduğunu duyan Zâtî, onun helva ve aşını yemeyi nasip etmesi için Allah'a dua eder:

Îlâhi aş ile halvâ bişürmekde rakîb üstâd

Nasîb it Zâtîye halvâsı ile anun aşından (ZD, G. 1037/5)

Cimri kişilere kendilerine ait olan yemekleri yemek zehir gibi gelirken müftünün ikram ettiği yemekler ise şeker gibi lezzetli gelir:

Kendü ta'âmı zehr gelür varyimezlere

Ammâ ta'âm-ı müftî şeker gibi yir lezîz (END, G. 1462/2)

Kavuşma sözüyle âşığın ağzına bir parmak bal çalan, onu güzel sözlerle, umutlarla oyalayan sevgili, kavuşana kadar geçen sürede de âşığa ayrılık acısı çektirerek âdeta aşına zehir katmaktadır:

Bal çaldı va'de-i vasl ile cânân agzuma

Zehr katdı aşuma ammâ ki hicrân acısı (ZD, G.1484 2)

Zâtî, gönlün sevgi denizine düşmesini, sineğin kaynayan yemeğe düşmesine benzetir. O sineği yemekten sağ çıkarmak ve yemeği eski hâline döndürmek nasıl mümkün değilse aşk denizine düşen gönül için de yapacak bir şey kalmamıştır:

Mahabbet bahrine dil düşdi Zâtî

Mekes gûyâ ki kaynar aşı düşdi (ZD, G. 1796/5)

### 1.1.1. Çorba (Şûrva)

Sebze, tahıl, et vb. ile hazırlanan sıcak ve sulu içecek olarak tanımlanan çorba, Türk mutfağında sembolik değer taşıyan bir besindir. Türk geleneğinde mutluluğun ve huzurun tarifi sıcak çorba, sıcak ev ve ağrısız vücut olarak tanımlanmıştır. Çorba, hem kanaatkârlığı hem de muhtaç olunmadığını ifade eder (Türkçe Sözlük, 2009: 448; Araz, 1986: 33).

16. yüzyılda pişen pek çok çorbanın ana malzemesi, tavuk suyu ve pirinçtir. Haşlanan kaburga kemiklerinin ve et yahnilerinin yağlı suları çorbalar için ayrılarak bu et sularından da çorba hazırlanmıştır. Pirinç yanında buğday ve bulgur çorbaların geleneksel malzemesiydi; ancak Osmanlı mutfağının gelişmesiyle birlikte geri planda kalmışlar, kırsal kesimdekiler kullanmaya devam etmişlerdir. Ekşi tercih edilen çorbalara koruk suyu, erik suyu, sirke ya da limon katılmıştır. 18. yüzyıla kadar da baharat olarak safran, karabiber, kişniş ve kimyon tercih edilmiştir (Yerasimos, 2002: 33).

16. yüzyılda yapılan çorbalardan bazıları şunlardır: sade tavuk çorbası, erişteli tavuk çorbası, turunç ekşili tavuk çorbası, pirinç çorbası, nohut çorbası, yoğurtlu çorba, kelle çorbası, koruk çorbası, şekerli nardenk çorbası, tarhana çorbası vb. (Yerasimos, 2002: 32).

Cimri kişi, doyuncaya kadar ekmek yer. Her zaman çorba ve et yemez:

Yir toynca nâni her dem her hasîs

Şûrva vü et lokmasın her dem yimez (END, G. 2625/3)

1.

1.1.1.

### 1.1.2. Et Yemekleri

Et kelimesi genellikle tüm hayvanlar için kullanılır. Ancak ticarî bir mutfakta et denildiğinde koyun ve sığır gibi kasaplık hayvanlar akla gelir. Birçok yemeğin ana maddesini oluşturan et, hayvanların yenilebilen kaslı kısımlarıdır. Etin taze, yumuşak ve az yağlı olması da tercih edilen bir özelliğidir. Et yemekleri menünün ana yemeğini oluşturduğu için diğer yemekler de et yemeğine göre planlanır (Kaya, 2000: 164).

Koyun, kuzu, dana gibi kırmızı etler; balık, tavuk gibi beyaz etler, kümes hayvanları ve av etleri et yemeklerinin temel taşlarıdır. Soğan, sarımsak ve salça gibi yan malzemelerle tatlandırılan et yemeklerinin bazıları ağır ateşte uzun sürede pişirilir. Kebaplar ve köfteler, fırında, mangalda, ızgarada, tandırda, güveçte, testide, kuyuda veya şişte pişirilmekte, et yemeklerinin yanında pilav da ikram edilmektedir (Araz, 2009: 14). Et, evrensel olarak en değerli yiyecekler arasında sayılmaktadır. Avrupa uygarlığında yönetici sınıf için et, bir güç simgesi, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği gibi gücü sağlamada araç niteliği görmekteyken et yiyemeyen yoksul kesim ise tahıl ve sebze ağırlıklı beslenmekteydi. Et tüketimi bu şekilde bir statü simgesi durumuna dönüşmüştür (Tezcan, 2000: 59).

Eski Türklerin yetiştirip yedikleri hayvanların başında koyun, keçi ve sığır gelirdi. Etler tandır denilen toprak kuyuda ya da ateş üzerinde pişirilirdi. Sonbaharda kesilen hayvanlar yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurularak kış için saklanırdı (Artun, 2008: 425-426). Osmanlı saray mutfağında daha çok koyun ve kuzu eti yenmekle birlikte sığır eti doğrudan tüketilmeyip bu etten üretilen pastırma ve sucuk kullanılırdı. Bununla birlikte seçkin İstanbulluların buzağı ve oğlak gibi hayvanları da tükettikleri bilinmektedir. Beyaz et olarak daha yaygın bir şekilde tavuk tüketilmiş; koyun, kuzu, tavuk ve diğer kanatlılar hem kebab hem de yahni olarak pişirilmiştir. Özellikle tören ve şenlik günlerinde kuzu, tavuk ve diğer kanatlıların çevirmesi yapılmıştır (Bilgin, 2008a: 97, 101; 2010-2011: 233).

16. yüzyılda yapılan et ve kümes hayvanı yemeklerini şöyle sıralayabiliriz:

Tavuk Kebap, Nohutlu Tavuk Yahnisi, Ekşi Narla Tavuk Kalyesi, Et Kalyesi, Köfte Kebap, Keşkek, Mahmudiyye, Me‘muniye, Mutancene, Kuzu Kebabı, Tavuk Kebabı, Tavus Kebabı, Ördek Kebabı, Güvercin Kebabı, Keklik Kebabı, Koyun Yahnisi, Kuzu Yahnisi, Tavuk Yahnisi, Ördek Yahnisi, Kaz Yahnisi ve Köfte (Yerasimos: 2002: 54). 1582 yılında düzenlenen şenliği anlatan “Âlî Sûrnâmesi” nden bu dönemde ördek, kaz, tavuk çevirmeleri ve kızartmaları yapıldığı anlaşılmaktadır (Arslan, 1999: 210).

Beyitlerde et, âşğın aşk derdiyle ölmesi ve etinin köpeklere verilmesi gibi ifadelerle karşımıza çıkmaktadır.

Sevdâ-yı zülf-i yâr ile cân virdüğüm eger

Bilse çeke çeke etümi yirdi her gurâb (ED, G. 33/4)

*Karga, eğer yârin zülfünün sevdasıyla can verdiğimi bilseydi etimi çeke çeke yirdi.*

Kargaya seslenen Emrî, etini alıp yemesini zira inleyen bu vücûdun ona gerekmediğini, kemiğini ise belki sevgilinin köpeğine nevâle eder diye bırakmasını ister:

Al etin yi bana ey zâg gerekmez ten-i zâr

Üstühânın ko nevâle ide şâyed seg-i yâr (ED, G. 129/1)

Etini dert ile mihnet yiyen, canını da vuslatı olmayan sevgilinin dudakları alan Emrî'nin hasta vücûdunda ne et ne de can kalmıştır:

Etin mihnet yimiş derd ile cânın leblerün almış

Ten-i bîmâr-ı Emrîde ne et kalmış ne cân kalmış (ED, G. 233/5)

Aşkın ateşi âşığın gönlünü yakar kebab eder. Gönül kebab olduğundan, bu derde düştüğünden beri belâ, dert, eziyet ve gam âşığın etini dört yanından yemektedir:

Benüm cânım dili biryân idelden âteş-i 'ışkun

Belâ vü derd ü zecr ü gam etin yir dört yanından (ZD, G. 1053/3)

Hercâyî sevgilinin rakiplerle birlikte olma, onlara yaklaşma kaygısıyla âşık, sıkıntıdan kendi etini (kendi kendini) yemektedir. Bu yüzden âşık zayıflamış, vücûdu hilâle dönmüştür:

Olsam hilâl gibi nola dostlar za'îf

Her-câyîdür o meh diyu kaygu yidi etüm (ZD, G. 915/4)

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

Orta Doğu mutfak kültüründe yaygın olarak yer verilen kebab, koyun, kuzu, keçi ve kanatlı hayvanların etlerinin terbiye edildikten sonra ateş üzerinde ya da ızgarada çömlük içinde “susuz” pişirilmesiyle hazırlanır. Kebaplar kendi içinde farklılık gösterdiği gibi bu çeşitlilik isimlerine de yansımıştır: Şiş Kebap, Tandır Kebabı, Cızbız Kebabı gibi (Yerasimos, 2002: 50).

Kebabın hazırlanışı ve hazırlanması için gerekli unsurlar, şairlerin bu yemeği şiirlerinde kullanmalarına zemin hazırlamıştır. Kebab kelimesinin geçtiği beyitlerde ateş unsuru anılmış, şairler genellikle aşk derdiyle yanan âşığın sinesini ateşe teşbih ederek ciğerini kebab olarak düşünmüşlerdir. Âşığın âhlarıyla havadaki kuşların kebab olması, kebabın döndürülerek pişirilmesi de beyitlerde kullanılmıştır. Ayrıca aşk ateşi ile yanan sine kebab olarak tasavvur edilmiştir. Şairler kebabı andıklarında yanında şaraptan da söz etmişler, âşığın kanlı gözyaşlarını şaraba benzetmişlerdir (Özkan, 2007: 633).

Bâkî, şarapsız kebab yemenin tadı olmadığını, kadehlerin kırıldığından beri kebabın da gönlünün yaralı olduğu ve bu ayrılıktan yanıp yakıldığı şeklinde dile getirmiştir:

Peymâne şikest oldı yatur haylî zamândur

Yanup yakılır hâtırı mecrûh kebâbun (BD, G. 269/4)

Nola memdûh olsa her yirde şarâb-ıla kebâb

Yimek içmekdür hemân halk-ı cihân eglencesi (END, G. 6455/4)

*Şarap ile kebab her yerde övülse ne olur? (Zaten) dünya halkının eglencesi yemek içmektir.*

Âşık, sevgiliye kavuşamamaktan ötürü ağlayıp inler, bir süre sonra da çok ağlamaktan gözyaşları kanlı akmaya başlar. Âşığın gözyaşları kanlandığı gibi sinesi de yanıp yakılmaktan kebaba döner. Onu bu hâle getiren sevgili ateşe, âşık da kebaba benzer:

Kan yaş döküp yanında döner âteşin kebâb

Ma'şûka benzer âteş ü âşık kebâb ana (FD, G. 8/3)

Bir yanda âşığın sinesi bela fırınında kebab olurken diğer yanda sevgili âşığın döktüğü gözyaşlarının boşa olmadığını hatta kebaba lezzet katacağını söyler. Bu kullanımda gözyaşının tuzlu olması ile kebabın tuzlanması arasında bir ilişki kurulmuştur:

Tennûr-ı belâ içre biryân idüben sînem

Dil-ber didi kim yaşun anı nemekîn eyler (ZD, G. 471/4)

Sevgiliden ayrı kalmanın ateşiyle âşığın bağı, fırına asılıp pişirilen kebaba dönmüştür:

Senün ayrılıgun odıyla içümde benüm bagrum

Dönübdür ellerün tennûra asdukları büryâna (END, G. 5401/3)

Kebap kelimesi, gelen konuklara kebab ikram edilmesine işaret edilerek “mihmân” kelimesi ile birlikte kullanılır:

Dili şevk ile biryân ide Zâtî

Olursa bir gece mihmânı Lûtfî (ZD, G. 1638/7)

*Bir gece Lûtfî misafîr olursa, Zâtî gönlü şevk ile kebab eder.*

Zâtî, görünen kızılığın şafak sanılmamasını, bu durumun seher vakti çektiği âhların gökyüzünü kıpkızıl bir kebaba döndürmüş olmasından kaynaklandığını belirtir:

Görünen humret şafak sanman sipihri subh-dem

Kıpkızıl biryân ider âh-ı seher-gâhum benüm (ZD, G. 875/3)

*Sabah vakti gökyüzündeki kızılığın şafak sanmayın, seher vakti âhım göğü böyle kıpkızıl kebab eder.*

#### **1.1.2.1.1. Balık Kebabı**

Osmanlı mutfağında balığın halk tarafından tüketimine ilişkin bilgiler net olmasa da klasik dönemde tüketimin sınırlı olduğu düşünülmektedir. 15. yüzyıla ait Şîrvânî'nin yemek kitabında on iki adet balık yemeği tarifi mevcuttur. Bu tariflere bakılarak balığın kebab ve kavurma şeklinde yenildiği söylenebilir. Sarayın 19. yüzyıla kadar balığa karşı mesafeli durduğu, halkın ancak bu yüzyılda balığa ilgisinin arttığı bilinmektedir (Bilgin, 2010-2011: 242).

Âşığın sevgiliye duyduğu aşktan ötürü gönlü öyle yanmaktadır ki bu ateşin bir kıvılcımı bile denize düştüğünde denizdeki balıkları kebab edecek durumdadır:

Şerer-i âteş-i dil bahre düşerse göreler

Tâbe-i arzda mâhîleri biryân olmuş (ED, G. 227/3)

*Gönül ateşinin kıvılcımı denize düşerse balıkları geniş tavada kebab olmuş görürler.*



#### 1.1.2.1.2. Bülbül Kebabı

Bülbül kebabının muhteviyatı hakkında kesin bir bilgi edinilmemekle birlikte bülbülün avlanıp kebab edilen bir kuş türü olduğu beyitlerden anlaşılmaktadır (Cengiz, 2010: 17).

Hayl Bey, bülbülün aşk ateşiyle yanıp kl olmasından bahsederken aynı zamanda bülbülün kl rengine de tevriyeli kullanmıştır:

Sen ey bülbül kebb-ı teş-i aşk-ı gül olmuşsun

Be yana yana hey miskn nedir hlin kl olmuşsun (HD, G. 382/1)

*Ey bülbül! Gln aşkının ateşiyle kebab olmuşsun. Nedir bu hlin ey miskin, yana yana kl olmuşsun!*

#### 1.1.2.1.3. Ciğer Kebabı (Ciger Biryn, Ciger Bryn)

Kuzu ya da koyun ciğerinin fındık içi büyüklüğünde kp küp doğranıp şişlere iki ciğer bir kuyruk yağı şeklinde dizildikten sonra tuz ve kimyon serpilerek pişirilen bir kebaptır (Artun, 2008: 448). Etin sakatat bölümüne dahil olan ciğer, yalnızca şehirde değil, sarayda da yaygın olarak kullanılır, özellikle de kebab yapımında tercih edilirdi (Bilgin, 2010-2011: 233).

Divan şirinde şairler, ilerinde yanan aşk ateşiyle ciğerlerinin ya da bütün vücutlarının kebab olduğunu tahayyül etmişlerdir (Onay, 2013: 250).

Edirneli Nazm aşağıdaki beyitte “dne dne” ikilemesini kullanarak hem mecliste şarabın elden ele devredip dağıtılmasına hem de kebabın döndürülerek pişirilmesine atıfta bulunmuştur:

Gözlerüm kan-ıla devrnde dnb cm-ı meye

Nr-ı gamda cigerm dne dne oldu kebb (END, G. 769/5)

*Gözlerim kan ile şarap kadehine döndü. Gam ateşinde ciğerim dne dne kebab oldu.*

şık, sevgiliye aşk derdiyle ciğerinin kebab olduğunu söyleyip artık vuslat olmasını istediğini belirtirken sevgili de buna karşılık şığa kılıcını çekip saplayacağını söyler:

Didüm oldu bu ciger biryn gel e bir yanuma

Didi bir tîg ururam şimdi geçer bir yanuna (ZD, G. 1299/3)

#### 1.1.2.1.4. Güvercin Kebabı (Kebûter Kebâbı)

16. yüzyıl Osmanlı mutfağında güvercin etinden kebab yapıldığı, o dönemde tutulan kayıtlardan bilinmektedir (Yerasimos, 2002; 54).

Eskiden birine haber göndermek, iletişim sağlamak için posta güvercinleri kullanılır; söylenecek olan şey bir kâğıda yazılarak güvercinin kanadına ya da ayağına bağlanır ve güvercin serbest bırakılırdı. Zâtî de bu geleneğe beyitinde değinmiştir:

Döne döne oldı âhından kebûterler kebâb

Nâme-i şevki sana Zâtî kimünle gönderür (ZD, G. 422/5)

Zâtî arzularını yazdığı mektubu güvercine bağlayıp göndermek istemiş; ancak güvercin Zâtî'nin âhından döne döne kebab olmuştur. Diğer beyitinde ise mektubundaki ateş dolu sözler nedeniyle güvercinler kebab olmaktadır. Şair her iki beyitte de kebab olan güvercinlerden sonra yâre mektubunu nasıl ulaştıracağını düşünmektedir:

Döne döne olur iltince kebûterler kebâb

Nâme-i pür-sûzumı yâra kimünle gönderem (ZD, G. 912/3)

#### 1.1.2.1.5. Keklik Eti (Dürrâc Eti)

Osmanlı mutfağında kullanılan av hayvanlarından biri de kekliktir. Koyun ve kuzu etine göre daha az tüketilmekle birlikte kebab olarak yenildiğine dair bilgiler, 16. yüzyılda yapılan sünnet törenine ait kayıtlarda mevcuttur (Tezcan, 1998: 13).

Zâtî divanında tespit edilen keklik eti, “kebk” ve “dürrâc” olarak geçmektedir. Sevgilinin dudağının kederi âşğın gönül kuşuna sık sık keklik eti yedirmektedir. Burada yırtıcı bir kuş olan doğanın keklik etiyle beslendiğine değinilmiştir. Âşğın gönlü doğan kuşu, sevgilinin dudaklarına kavuşamamanın yol açtığı keder de keklik eti olarak tahayyül edilmiştir:

La‘l-i nâbun gussasın yimek dem-â-dem ey hü mâ

Gönlümün şeh-bâzına hem kebk ü hem dürrâc eti (ZD, G. 1777/4)

#### 1.1.2.1.6. Kuzu Biryân (Berre-i Biryân)

Osmanlı mutfağının en çok tüketilen et çeşidinden biri olan kuzu, beyitlerde kuzu kebabı anlamına gelen “berre-i biryân” şeklinde geçmektedir. Âşığın gönlünün kuzu kebabına dönmesi, şarap ile birlikte tüketilmesi, kuzu kebabı yenilmesinin hamel burcu ile tenasüp içinde baharın gelişinin müjdesi oluşu şeklinde beyitlerde kullanılmıştır.

Bezm pür olsa kebâb-ı ganem ü berreyile

İçilür bâde-i nâb anda niçe cerreyile (END, G. 5848/1)

*Meclis, koyun ve kuzu kebabıyla dolu olsa orada nice saf şarap toprak testi ile içilir.*

Anun içinde bu dil berresi biryân oldı

Sînemi ateş-i ‘ışk eyledi cânâ tennûr (ZD, G. 360/3)

*Ey sevgili! Aşk ateşi sinemi fırın eyledi, bu sine içinde gönül de kuzu kebabı oldu.*

Güneşin hamel bucuna girmesiyle ilkbahar başlamış, gülzârda kuzu kebabıyla şarap içme vakti gelmiştir:

Nev-bahâr oldı güneş kıldı hamel burcın mahal

Berre-i biryân ile câm-ı mey iç gülzâra gel (ND, G. 294/1)

#### 1.1.2.1.7. Mürğ Kebâbı (Kuş Kebâbı)

Divan şiirinde mürğ kebabı, âşığın âhlarının göğe yükselip kuşlara erişmesi ve onları yakıp kebaba döndürmesi şeklinde ele alınmıştır.

Hayâlî Bey, “Leylâ vü Mecnûn” hikâyesindeki “Mecnûn”a telmihte bulunmuştur. İki beyitte de Mecnûn'un başına yuva yapan kuşlara değinmiş; ilk beyitte ateşinin göklere çıkıp oradaki kuşları kebab ettiğini söylerken ateşte yaşayan semenderi de başında yuva yapması için çağırır, ikinci beyitte ise ateşinin Mecnûn'un başında yuva yapmış olan kuşlara erişip onları kebaba dönüştüreceğini dile getirmiştir:

O Mecnûnem ki sûzumdan felekde murg olur biryân

Başım üzre semender murgu gelsin âşiyân etsin (HD, G. 444/2)

*Öyle Mecnûn'um ki ateşimden gökte kuşlar kebab olur. Başım üzerine de semender kuşu gelip yuva yapsın.*

Sûzum sirâyet etse Mecnûn-ı nâmurâda

Kuşlar kebâb olaydı başındaki yuvada (HD, G. 470/1)

*Ateşim, muradına erememiş Mecnûn'a sirayet etse başındaki kuşlar kebab olurdu.*

Hümâ kuşunu avlayıp şarap içmesini söyleyen Zâtî, kuş kebabının ocak üzerinde pişmesini kuşun “civ civ” ötmesi olarak yorumlamıştır:

Şikâr it bir hümâyı iç şarâbı

Ocakda civ civ ötsün kuş kebâbı (ZD, G. 1752/1)

Beden ve ruh, mey hasretinden ateşle dolarsa, ateş kesilirse yeridir; üstelik gülbahçesi ateş, bülbül de bu ateş üstünde kurulan ocakta kuş kebabı olur:

Yiridür hasret-i meyden tolarsa cism ü cân âteş

Kebâb-ı mürğ ocakda bülbül oldu gülsitân âteş (ND, G. 199/1)

#### **1.1.2.1.8. Sevr Biryân**

Sevr, boğa anlamına gelmekle birlikte aynı zamanda semadaki burçlardan biridir. Güneşin hamel ve sevr burcuna gelmesi mart ayına denk gelir ve bu da baharın geldiğinin bir işaretidir.

Divan şiirinde âşığın aşk derdiyle çektiği âhlar göğe kadar yükselir. Beyitte yer alan güneş, sevgili olarak tasavvur edilmiştir. Zâtî, güneşe benzettiği sevgiliye seslenmiş ve eğer dert ile âh ettirirse gökyüzü fırınında yer alan sevr (boğa) ve hamel (kuzu)in kebaba döneceğini belirtmiştir:

Zâtîye derd ile ah itdürme yohsa ey güneş

Çarh tennûrında sevr ile hamel biryân olur (ZD, G. 161/7)

#### **1.1.2.1.9. Şiş Kebâb**

Osmanlı mutfağında şiş kebap yapmak için kuzu ya da koyun etleri küçük küçük doğranarak malzeme, tuz ve baharatla tatlandırılır. Bir süre soğan suyunda bekletilen etler, böylece hem lezzetli hem de yumuşak bir hâl alır. Bundan sonra etler şişlere dizilerek hafif ateşte ağır ağır pişirilir (Yerasimos, 2002: 50).

Divan şiirinde sevgilinin kirpikleri şekil bakımından ok ya da şişe teşbih edilir. Zâtî, aşağıdaki beyitlerde parçalara ayrılmış kalbinin sevgilinin kirpiklerine saplandığını belirtir. Âşığım kalbi bu hâliyle küçük parçalara ayrılan etin şişe dizilerek kebap olmasına benzetilmiştir:

Bir âteş-dân imiş hasret benüm bu kalb-i sad-pârem

Senün sevdâ-yı müjgânunla oldı şiş kebâb anda (ZD, G. 1436/5)

Kalb-i hezâr-pâremi bir mest-i bî-şarâb

Kirpüklerine sançdı kim ide şiş kebâb (ZD, G. 71/1)

*Şarap içmeden sarhoş olan güzel, bin parçaya bölünmüş kalbimi şiş kebap yapmak için kirpiklerine sapladı.*

#### 1.1.2.2. Külbastı (Külbasdu)

Çiğer, böbrek veya kemikleri çıkarılmış tavuktan hazırlanan külbastıda etler, ızgarada kızartıldıktan sonra et suyu, soğan ve baharatla birlikte tepsiye konularak yumuşayınca kadar pişirilir (Yerasimos, 2002: 51). Yerasimos, külbastının Osmanlı mutfağında ilk kez 18. yüzyılda Mehmed Kâmil'in kitabında rastlanıldığını belirtse de taranılan divanlar arasında Emrî'nin divanında tespit edilen aşağıdaki beyit, külbastı yemeğinin Osmanlı mutfağında 16. yüzyılda da var olduğunu gösterir:

Yi ciger vaslasınun sîned e külbasdusını

Emriyâ hûn-ı cefâsı yiyecek aş degül (ED, G. 306/5)

#### 1.1.2.3. Köfte (Kûfte)

Farsça bir sözcük olan ve ezilmiş, dövülmüş anlamına gelen köfte, bir pişirme yöntemimden ziyâde, malzemenin hazırlanış biçimi olan bir yemektir. Kebap ya da yahni olarak pişirilen etlerden arta kalanı değerlendirme amacıyla ortaya çıktığı

düşünülmektedir. Osmanlı mutfağının önemli yemeklerinden biri olan köfte, 16. yüzyıla ait bir beslenme kılavuzunda “insana zindelik veren faydalı bir yiyecek” olarak geçmektedir. Yine 16. yüzyılda bir şenlikte, konuklara yahni ve kebaptan sonra “has çörek ile köfte” sunulduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2002: 52).

Köftenin temel malzemesi, et makinesinden iki kez çekilmiş kıymadır. Köfte yapımında et yalnız başına kullanılmaz. Köftenin yumuşaklığını ve lezzetini sağlamak amacıyla kıymanın içine; bayat ekmeğin içi, pirinç, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, yumurta gibi diğer besinler ve baharatlar ilave edilir (Baysal, 2008: 243). Bugün kıyma makinesiyle yapılan bu işlem eski zamanlarda satırlarla, etin ufak parçalara bölünmesi ile yapılırdı.

Taranılan divanlarda “köfte” yalnızca Zâtî divanında tespit edilmiştir.

Zâtî, sevgilinin dert ve eziyetiyle etinin kıyma gibi küçük parçalara ayrıldığını, köfte edildiğini dile getirir:

Kûfte itdi beni sâtûr-ı derd ü zecr ile

Bir gâribem gördi kim yok hiç da‘vâcım benüm (ZD, G. 888/4)

#### 1.1.2.4. Selvâ

Selvâ, Allah'ın İsrailoğullarına Tîh sahrasında bulunduğu müddetçe ihsân ettiği bıldırcına benzer bir kuştur (Devellioğlu, 2008: 934). Bıldırcın kuşunun minik gövdesinde pek az et bulunmakla birlikte güzel hazırlandığı zaman lezzetli bir av etidir.

Divan şiirinde daha çok “menn” (kudret helvası) ile birlikte kullanılır. İncelediğimiz divanlar içinde yalnızca Edirneli Nazmî divanında tespit edilmiştir.

Muhallebi, lezzet yönünden kudret helvası ile bıldırcın kuşuna benzer. Bu yüzden cennet yemekleri gibidir:

Lezzetde hak bu menn ile selvâya müştebih

Cennet ta‘âmına dahı hem-tâ muhallebi (END, G. 6899/2)

#### 1.1.2.5. Yahni

Doğranmış ve hazırlanmış yiyeceklerin kapalı bir tencere içinde çok az su veya et suyu ile birlikte ocak üzerinde yavaş yavaş pişirilmesine yahni denir (Kaya, 2000: 125). Farsça bir sözcük olan yahni, Osmanlı mutfağında kebaptan sonra et için en çok kullanılan tencerede sulu pişirme yöntemidir. Yahni yaparken et veya tavuk önce suda pişirilir, kaynarken üzerinde biriken köpük alınır, et suyunun bir kısmı süzölür. Osmanlı mutfağında yahni yapılırken soğan diğer malzemelere göre daha fazla kullanılır. 15-16. yüzyılda yahniye tatlandırıcı olarak bal ve sirke dışında çeşitli yaş ve kuru meyveler de eklendiği bilinmektedir (Yerasimos, 2002: 51).

Taranılan divanlarda yalnızca Zâtî divanında tespit edilmiştir.

Sevgiliye kavuşamayan ve hasret ateşiyle yanan âşık, âdeta yanmış yahniye dönmüştür:

Dostlar döndürdi Zâtîyi muharrâ yahniye

Hân-ı vasl-ı dil-berün derdâ ki nâr-ı hasreti (ZD, G. 1777/5)

#### **1.1.2.6. Kümes Hayvanları**

Yumurtası için beslenen piliç, hindi, kaz ve ördek gibi evcil kuşlara kümes hayvanları denir (Kaya, 2000: 173). İstanbul'da yaşayan seçkin kesim, tavuğun dışında beyaz et olarak ıblık (horoz), ördek, kaz, güvercin ve keklik gibi hayvanların etlerini de tüketti (Bilgin, 2010-2011: 233). Taranılan divanlarda et yemeği olarak kullanılan hayvanlardan horoz ve tavûs kuşuna rastlanılmıştır.

##### **1.1.2.6.1. Horoz Kebabı (Horos Kebabı)**

Beyaz et olarak tavuğun yanında tüketilen etlerden biri de horoz etidir. Ancak beyitlerde geçen horoz, arş horozudur. Erzurumlu İbrahim Hakkı Mârifetnâme adlı eserinde arş horozunun sidrede yeşil zümrütten, minâre şeklinde bir büyük direğin başında beyaz inciden büyük bir kubbenin üzerinde tavus kuşu şeklinde, çeşitli cevherler rengine binbeşyüz kanadı olan, her kanadında yüzbin saçağı ve her saçağın üzerinde üç satır yeşille yazılmış yazılar olan bir melek olduğuna inanıldığını belirtir (Cengiz, 2010: 21).

Arş göğün dokuzuncu katıdır. Zâtî ilk beyitinde âhının ateşinden eşiğindeki arş horozunun kebab olacağını; ikinci beyitinde ise eğer sevgili arşın horozunun âhından

dolayı kebab olmasını istemiyorsa rakibe güzelliğinin gölgesini dahi göstermemesi gerektiğini dile getirir:

İşiginde benüm âhum odından

Kebâb ola gibi ‘arşun horosı (ZD, G. 1619/4)

Sâye-i lutfun rakîbe salma lutf it ey hümâ

Olmasun dirsen Horos-i ‘arş âhumdan kebâb (ZD, G. 72/5)

#### 1.1.2.6.2. Tavûs Kuşu (Tavûs)

Osmanlı İmparatorluğu döneminde düzenlenen bazı ziyafetlerde tavûs kuşu kebabına rastlanılmaktadır (Bilgin, 2010-2011: 233). Emrî aşağıdaki ilk beyitinde tavûs kuşunun etini şişlere geçirip yiyeceğini; ikinci beyitinde ise sidreye düşen ateş sonucunda tavûs kuşunun yanıp kebab olacağını belirtir:

Eger tâvusı bulsam şişlere sançup etin yirdüm

Ki niçün zülfüne cevlân ururken gösterür dînâr (ED, G. 150/2)

Kadd ü zülfünçün gönül çün âh-ı sûzân eyleye

Sidreye od düşe tâvusımı biryân eyleye (ED, Muk. 384/1)

#### 1.1.3. Pilav (Dâne)

Dâne, genelde pirinç pilavı anlamına geldiği gibi bulgurdan da yapılabilirdi. Saray mutfağında pilav da çeşit çeşitti: Sade pirinç pilavı olabileceği gibi kıyılmış etli, sebzeli, kuru üzümlü, karabiberli, nar ekşili, şekerli ya da “Acem usulü” yapılırdı (Ünsal, 2011: 52).

Türk mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olan pilavlar, pirinç ya da buğdayın işlenmiş hâli olan bulgurdan hazırlanır. Pilavın tane tane olması, onun iyi piştiğini gösterir. Eski zamanlarda aşçı adayları pilav pişirmekten sınava tabi tutularak taneli ve lezzetli pilav pişirenler, aşçı olarak kabul edilirdi. Diğer yandan Türklerin günlük ve ziyafet sofralarında pirinç kullanımı yaygındır. Kimi zaman ziyafetlerde pilav yedirmek ya da gelen misafirleri, üzerine et parçaları konulmuş pilav ile ağırlamak hürmet göstergesi olarak algılanmıştır. Geçmişten bugüne toylarda, düğünlerde, bayramlarda



düzenlenen ziyafetlerde pilav dağıtılmıştır. Nizamü'l-Mülk'ün kurduğu Nizamiye Medrese'sinde öğrencilere ana yemek olarak pilav verilmiş (Çelik, 2002: 2-5), Osmanlı döneminde hasta insanların barındığı miskinhânelerde akşamları pilav verilmiş, ulûfe divanlarında yeniçerilere çorba ve zerdeyle birlikte pilav da ikrâm edilmiştir (Pakalın, "Miskinhâne", C.II/ 2004: 546; "Baklava Alayı" C.I/ 2004: 149).

Pilav, Türk mutfağının en gözde yemeğidir. Mutfak defterlerinde dâne ya da dâne-i pirinç olarak geçen pirinç pilavı, sarayda sade olarak ve üzerine kızartılmış, çevrilmiş ya da haşlanmış etler katılarak da tüketilmiştir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda kestaneli bulgur pilavına da rastlanır. Sebzelerin karıştırıldığı pilavlara ise "dâne-i sebz" adı verilmiştir (Bilgin, 2008a: 100-101).

Geleneksel Türk mutfağında pilavlar bölümünü zenginleştiren en önemli unsur, pilavın içine katılan diğer malzemelerin çeşitliliği ve çokluğudur. Bu malzemeler bazen et, balık ya da deniz ürünü bazen de sebze ya da bakliyat olmaktadır (Şavkay, 2000: 203). Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde yağsız pilav, susuz pilav, sütlü pilav, sade pilav, baş pilavı, patlıcanlı pilav, kubunî pilav, bulgur pilavı (Halıcı, 1992: 65-69), buna ek olarak Tûrâbi Efendi'nin "Osmanlı Mutfağı" adlı eserinde adi pilav, Acem pilavı, kıymalı pilav, Mevlevî pilavı, tavuk pilavı, domates pilavı, hünkâr pilavı, balık pilavı, midye pilavı ve tarak pilavı tarifleri mevcuttur (Tûrâbi Efendi, 2005: 107-114). Pilavı dinlendirerek yemek daha makbuldür. Pilav, piştiği zaman "Evde bir gürültü çıksa da, bu suretle biraz dinlensem de beni öyle yeseler." dediği rivayet edilir (Ünver, 1952: 19).

Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünlerinde zerdeyle beraber pirinç pilavı ve "dâne-i nardeng, dâne-i rişte, dâne-i kızıl, dâne-i saru, dâne-i yeşil" gibi pilav çeşitlerinin ikram edildiği bilinmektedir (Tezcan, 1998: 13).

Taranılan divanlarda daha çok zerdeyle birlikte sutilsinin yemeği ve pirinç pilavı olarak geçtiği tespit edilmiştir.

Sevgilinin beyaz tenini pilava, aşk derdiyle sararıp solan kendi tenini de zerdeye benzeten Zâtî, pilav ve zerdenin sofrada birlikte sunulmasını bahane ederek sevgiliyle bir arada olmayı düşlemektedir:

Aklıkda sen pilâv ü ben sarulukda zerde

Hem-sofra olalum gel bir hoş lâtif yirde (ZD, G. 1457/1)

Edirneli Nazmî'nin aşağıdaki beyitinde zerde sarı rengi nedeniyle sufînin yüzü için kullanılırken aynı zamanda pilavla birlikte anılarak bir arada tüketildiğine telmihte bulunulmuştur. Pirinç pilavı yemeyen sufînin yüzü hemen o gün zerde gibi sararmaktadır:

Zerd olur zerde gibi benzi hemân sūfînün

Nazmiyâ her ne gün ol kim yimeye dâne birinc (END, G. 1110/5)

Yine sufîlerin pilavın ardından tava tava baklava ve börek bekledikleri dile getirilir:

Pilâv ardınca sūfîler dilerler

Börekle baklavâlar tava tava (END, G. 5549/3)

Aşk ehlinin yemeğinde gam çekmek varken, sufînin yemeği ise çoğunlukla pilav ve zeredir:

Ta'âmı ehl-i 'ışkun hân-ı gamdur

Velî sūfînün ekser dâne zerde (END, G. 5564/4)

#### **1.1.4. Şekerlemeler, Tatlılar**

Türklerde tatlı kültürü ve sevgisi, Arap etkisiyle, Müslümanlıkla birlikte başlamış ve gelişmiştir. Bu yüzden Osmanlıda tatlı yeme alışkanlıklarında dinin etkisi büyük olduğu söylenebilir. Ramazan ayında yapılan güllaç ve kadayıflar, hurma ile açılan iftarlar, Muharrem ayında yapılan aşure, ölünün ardından hazırlanan helvalar ve dökülen lokmalar dinî âdetlerde tatlının ayrıcalıklı bir yerinin olduğunun bir kanıtıdır (Yerasimos, 2002: 165).

Osmanlı mutfağının üç tür tatlısı vardır: Hamur tatlıları, sütlü tatlılar ve meyve tatlıları. Hamur tatlılarının en değerlisi olan baklavanın çok katlı oluşu mühimdi. Kat sayısı bazen 80'e kadar çıkabilirdi. Sütlü tatlılar ise muhallebi, sütlaç, kazandibi, tavukgöğsü, keşkül ve güllaçtır. Keşkül, davet ve ziyafet sofralarında yer alırken kazandibi ve

tavukgöğsü çarşı imalatı olarak hazırlanmıştır. Gullaç ise Ramazan sofralarının baş tacıdır (Araz, 2009: 17).

Özel günlerde tatlı ikramının yapılması Türklerin tatlıya verdiği önemi de göstermektedir. Pilav ve zerdesiz sünnet düğünü; düğün çorbası, baklava ve şeker nahıllarının olmadığı evlenme törenleri, mevlitler, iftarlar; aşuresiz Muharrem ayı ve helvasız cenaze evi düşünülemezdi (Serdaroğlu Ş, 2004: 394). Baklava, helva ve diğer hamur tatlılarıyla aşure, daha çok bayram, düğün, nişan, mevlit, davet gibi özel günlerde yapılırdı. Halk arasında söz kesme, nişan ve düğünlerde sini ve tepsiyle oğlan tarafından kız evine, gelinle birlikte kız evinden de oğlan evine tatlı göndermek âdetten sayılırdı. Ayrıca mevsimlere göre de tatlı tüketimi değişmektedir. Özellikle kış mevsiminde tatlı daha çok tüketilmektedir (Baysal, 1984: 52-53).

Türk kültüründe tatlı deyince insanlar açısından olumlu, yaklaşımcı, birleştirip bütünleştirici bir işlev söz konusudur. Tatlıların büyük önem taşımasının bir nedeni de gıda noksanlığında besleyici etkiye sahip olmasıdır. O yüzdendir ki yemeklerin sonunda ikram edilir ve ağız tatlılığı ile yemekten kalkılır. Bir diğer neden ise diğer yemeklerden bağımsız olarak misafire tek olarak sunulmasının kolaylığıdır (Tezcan, 2000: 98; Ünver, 1984: 13-14).

Fatih Sultan Mehmet'in şehzâdeleri Bayezid ve Mustafa'yı Edirne'de sünnet ettirdiğinde gelen konuklara tepsilere doldurulan meyve şekerlemeleri ikram edilmiş, ayrıca bu şekerlemeler kutulara da konarak yemeğe gelenlere kutu kutu verilmiştir (Ünver, 1952: 16). 1539'da Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Bayezid için düzenlenen sünnet düğününde ziyafetten sonra sadece tatlı ikramı için yirmi sofraya kurulduğu ve bu sofralarda ak sabunî, kızıl sabunî, badem helvası, gullaç, palûde, kırma peşmîne, havuç perverdesi, akîde, kavun reçeli gibi elli üç çeşit tatlı sunulduğu belirtilmektedir (Serdaroğlu Ş, 2004: 395).

#### **1.1.4.1. Akîde Şekeri**

Akîde kelimesinin sözlükteki ilk anlamı iman, dinî inanış; ikinci anlamı ise ağdalanmış iken ufak ufak kesilen renkli şekerdir (Devellioğlu, 2008: 22). Çeşitli meyve ve baharatlar katılarak oluşan şeffaf karışıma fındık ya da fıstık ilave edilir. 19. yüzyıl ortalarına kadar ortası hafif çukur daire şeklinde ya da top hâlinde hazırlanan akîde

şekerinin bugünkü küçük parçalı hâli daha sonra ortaya çıkmıştır. Altıgen şeklin içinde “maşallah” yazısının basıldığı şekerlemelere de “mühürlü akîde” denir (Işın, 2010: 24).

Akîde kelimesinin aynı zamanda iman anlamı taşıması, akîde şekerinin Fâtih döneminden itibaren yapılan bir törenin de sembolik ifadesi olmasını sağlamıştır. Yeniçeriler üç ayda bir dağıtılan ulûfelerini aldıkları günde devlet yönetimine karşı memnuniyetlerini bildirmek için, divan üyelerine saray helvahânesinde özel üretilen akîde şekerini tabağı gönderirlerdi. Akîde şekerini sunma kapıkulu askerlerinin aldıkları ulûfeden memnun olduklarının göstergesidir. Bu şekilde “Padişahım sen çok yaşa! Ben senin verdiğin yemeği yiyor, onunla doyuyor ve sana itaat ediyorum.” demiş oluyorlardı (Ünsal, 2011: 61).

Akîde şekerini tüketimi yalnız sarayla sınırlı kalmayıp başta sünnet düğünleri olmak üzere çeşitli dinî ve toplumsal kutlamaların bir parçası olduğu gibi İstanbul halkı arasında düğün, Ramazan bayramı ve kandil günlerinde de akîde şekerini sunmak bir gelenek hâline gelmişti. 16. yüzyılda talebin artması üzerine loncalara bağlı şekercilerin üretimi yetmediği için kaçak şekerciler ortaya çıkmış, bunun üzerine 1582’de kaçak şekerciliğe yasak getiren bir ferman yayımlanmıştır (Işın, 2009: 90-91).

Bilinen en eski akîde, Kanunî Sultan Süleyman’ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir’in 1539’daki sünnet düğünlerinde ikram edilen “elmasî akîde” ve “elma akîdesi”dir (Tezcan, 1998: 9).

Sevgilinin dudağı, söylediği sözler ile can bağışlayıcı ve gönle neşe veren bir özelliğe sahiptir. Sevgilinin tatlı olarak nitelendirilen dudaklarından âşık için dökülecek birkaç söz, âşığın gönlündeki aşk derdinin azalmasını sağlayacaktır. Edirneli Nazmî, sevgilinin dudaklarını hoş lezzetli akîde şekerine benzetmiştir:

Lebün mânendi olmagın safâda

Katar cân cânâ şekerden ‘akîde (END, G. 5586/2)

#### **1.1.4.2. Bâdem Şekeri**

Genel bir ifade ile şekerle kaplanmış bâdemdir. İlk Türkçe tarife Şirvânî’nin yemek kitabında rastlanmıştır. Bu tarifte belirtildiğine göre şekere safran katılarak sarı renkte bâdem şekerini yapılmış, bâdem gibi diğer kuruyemiş ve baharatlara uygulanan şekerle

kaplamaya ise “mülebbes” (giydirilmiş) denilmiştir (Işın, 2010: 39). Fatih döneminde badem şekeri üretildiği ve III. Ahmet'in şehzâdelerinin sünnet düğününde şekerden yapılmış bahçelerde yer alan çakıl taşı görüntüsünün bâdem şekerleri ile yapıldığı bilinmektedir (Işın, 2009: 107).

Divan şiirinde sevgilinin gözü, şekil itibarıyla bâdeme benzetilir.

Hayâl-i la'î-i şîrînünle hûnîn olmadan dâyim

Gözi her âfetün rengîn şeker-bâdâma dönmiştür (ED, G. 164/2)

*Senin la'le benzer tatlı dudağının hayâliyle sürekli kanlanmaktan, her âfetin gözü renkli bâdem şekerine dönmüştür.*

Zâtî, sevgilinin dilini bâdem şekerine benzetmiştir. Dili badem şekeri olan sevgilinin sözleri de âşığa tatlı gelmektedir:

Ol mest -i mey-i câm-ı gurûrun deheninde

Bir sükker-i bâdâm imiş ey Zâtî lisânı (ZD, G. 1670/5)

*Ey Zâtî! O gurur kadehinin sarhoşluk veren şarabının lisânı ağzında bir bâdem şekeri imiş.*

#### **1.1.4.3. Baklava (Baklavâ)**

Baklava kelimesinin ilk geçtiği kaynak olarak 15. yüzyıl halk şairlerinden Kaygusuz Abdal'ın şiirleri gösterilmektedir. Baklava, aşçılık marifetinin ölçüsü sayılan ve ustalık sınavlarında yaptırılan bir yemektir. Usta adaylarının hazırladığı baklavanın üzerine onluk para bırakıldığında onca katı delip tepsinin dibine ulaşması bekleniyordu (Işın, 2010: 42; 2009: 238).

Osmanlı döneminde hamur tatlılarının en önemlisi olan baklava, kayıtlarda “rikak” olarak da geçmektedir. Ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlısı rikak baklavası<sup>5</sup> (Bilgin, 2008a: 103), Kanunî Sultan Süleyman döneminde Ramazan ayının on beşinci günü Hırka-i Şerif ziyareti yapıldığında ve yeniçeri ocağı neferlerine ikram edilirdi. Yapılan bu uygulamaya “Baklava Alayı” denirdi. Bunun amacı askerleri gazaya teşvik

<sup>5</sup> Rikak baklavasının yufkaları sadeyağ ile kızartılır. Yeniçerilere sunulacak olan baklavada tatlandırıcı olarak daha çok bal ve az oranda şeker kullanılır, içine badem konulurdu (Bilgin, 2008a: 103).

etmekti. Dağıtım, on kişiye bir tepsi baklava gelecek şekilde yapılırdı. Yeniçeriler, futaların (örtülerin) içindeki baklava tepsilerini yeşil boyalı sırlara asılı olarak götürürlerdi (Pakalın, “Baklava Alayı”, C. I/ 2004: 149; Gürsoy, 2004: 11). Baklavanın, II. Bâyezid döneminde cevizli, 17. yüzyılda bâdemli, 18. yüzyılda fındıklı, börülceli, taze peynirli, kaymaklı ve çeşitli muhallebili içlerle yapıldığı bilinmektedir (Işın, 2010: 42). Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdelerinin sünnet düğününde baklava ikram edildiği bilinmekte; ancak içinde ne olduğuna dair bir kayıt bulunmamaktadır (Tezcan, 1998: 17).

Divan şiirinde baklavaya, Ramazan ayında yenmesi, oruçlu kişinin baklavaya meyletmesi, içine bâdem katılması, sevgilinin dudağı gibi tatlı olması şeklinde yer verilmiş, incelediğimiz divanlar içinde Edirneli Nazmî'nin “baklavâ” redifli dokuz beyitlik bir gazeli (G. 330) tespit edilmiştir.

Önemli günlerde misafirlere ikram edilen baklava, Ramazan ayının da vazgeçilmez tatlısıdır. Oruçlu bir günde gönül ehline baklavadan bahsedildiğinde onun düştüğü durum, tûtûnin şeker karşısında aldığı hâl gibidir. Bilindiği gibi tûtû, şekerle beslenir ve tatlı dilli oluşu ile güzel sözler söylemesi yediği şekerlere bağlanır. Aşağıdaki beyitte Ramazan sofralarının süsü olan baklavanın yumuşak, hoş ve zarif bir tatlı olduğu belirtilir:

Oruc gününde vâsf-ı baklavâ itse bir ehl-i dil

Döner bir tûtûye ol demde ol kim yer şeker gûyâ (END, G. 23/3)

*Gönül ehlerinden biri ramazan gününde baklavadan bahsetse, o kişi o an sanki şeker yiyen papağana döner.*

Ey latîf ü nâzûk ü şîrîn ü hoş-ter baklavâ

Vey oruc yimeklerine zîb ü zîver baklavâ (END, G. 330/1)

16. yüzyılda güllaç ve helva gibi baklavanın da bâdemli yapıldığını Edirneli Nazmî beyitinde belirtmiştir:

Güllâc u baklavânun dahı hem her nev'-i halvânun

Zuhûrına sebep olduğu lutf-ıla yiter bâdâm (END, G. 4286/5)

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

Çiçeklerde bulunan şekerli birleşiklerin bal arısı tarafından toplanıp midesinde değişikliğe uğratıldıktan sonra peteklere yerleştirilmesiyle meydana gelen bir maddedir. Bal, eskiden bu yana kuvvetlendirici, tedavi edici ve tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Sindirim bozukluğuna iyi gelmesi ve besleyici olmasının yanında bakterileri öldürdüğü, mikropların üremesini önlediği ve bazı yaraları iyileştirdiği de bilinmektedir. Bu sebeplerle Hz. Peygamber, balın tedavide âkullanılmasını tavsiye etmiş, "Şifa veren iki şeye devam ediniz: Bala ve Kur'an'a." buyurmuştur.<sup>6</sup> Bal, Hz. Peygamber'in tavsiye ettiği bir madde olduğu gibi Kur'an-ı Kerim'de Muhammed sûresinde (15. âyet) 'asel adıyla geçmekte ve cennette süzme baldan ırmaklar bulunduğu ifade edilmektedir. Balın arı tarafından nasıl üretildiği ise arı anlamına gelen Nahl sûresinde (68. âyet) anlatılmaktadır.

Bal, yalnızca bir gıda maddesi ya da şifa bulma aracı olarak kullanılmamış; farklı inanca bağlı topluluklar, bala ayrı anlamlar yüklemişlerdir. Hristiyanlarda vaftiz edilen bebeğin ağzına süt ve bal koyma, Hindistan'da balın ilahî bir gıda olduğu, şeytandan koruduğu inancı ile yeni doğmuş çocukların ağzına bal çalma, Doğu Afrika'da 3-4 yaşına gelen çocuklara bal ve sudan meydana gelen yedi günlük bir diyet uygulama gibi âdetler vardır (Kandemir, DİA, "Bal", C. 4/ 1991: 552-553).

Osmanlı sarayı ve halkı tarafından tatlandırıcı olarak kullanılan bal, şekerin sınırlı ve pahalı olduğu dönemlerde balın yerine veya bal ile birlikte kullanılmıştır. Balın şeker karşısındaki üstünlüğü sarayda 19. yüzyıla kadar sürmüştür. Ayrıca sarayda tüketilen balın büyük çoğunluğu süzme bal (asel-i musaffâ) iken petekli balın (asel-i gömeç) tüketimi daha düşüktür (Bilgin, 2012: 295). 18 ve 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında bal, haşlama ve sulu yemeklerde ve sıradan insanlar için yapılan kaba şerbetlerde kullanılırdı. Büyük toprak küpler içerisinde Eflak, Transilvanya ve Moldova prensleri saraya hediye olarak gönderirdi (Gürsoy, 2004: 15).

Divan şiirinde bal, daha çok sevgilinin dudağının ve ağzından dökülen güzel sözlerin bala benzetilmesi ile kullanılmıştır (Pala, 2008: 33-34). Bunların yanında her derde devâ olması, hastaya şifâ vermesi, yağ ile balın, süt ile balın, bal ile kaymağın birlikte

<sup>6</sup> İbn Mâce, "Tıb", 7. Aktaran: M. Yaşar KANDEMİR, DİA, "Bal", C. 4/ 1991: 552.

tüketilmesi, balın etrafında karıncaların toplanması, sineğin kanadının bala yapışması, gönlün bal peteği gibi olması ve şeker ile birlikte zikredilerek kullanılmıştır. Ayrıca “Ağzına bir parmak bal çalmak” deyimini de Edirneli Nazmî tarafından kullanılmış ve şaire ait bir de beş beyitlik “bal” redifli gazel (G. 3977) tespit edilmiştir.

Emrî, sevgilinin tatlı dudağına esir olan âşığı kanadından bala yapışıp kalan sineğe benzetir. Sineğin kanadını, kendine zarar vermeden baldan ayırması nasıl mümkün değilse ve sinek artık oraya bağlı kaldıysa, âşık da sevgilinin tatlı dudağından dökülen sözlerin esiri olmuştur:

Emrî gönli leb-i şîrînüne kıldı esîr

Bir meges tutıldı san bâlı ucından balda (ED, Muk. 391/1)

Sinek ve karınca ile balı birlikte anan diğer şairler Zâti ve Hayâlî'dir. Zâti, sevgilinin dudağı için can veren gönülleri balın üstüne yapışan sineklere teşbih eder. Hayâlî ise dünyayı nice karınca ve sineğin yapışıp kaldığı bala benzetir ve zevk ve safasından elini çekenlerin asıl zevke ulaşanlar olduğunu belirtir:

Dem-be-dem diller uçub uçub varurlar la'lüne

Niteküm cânâ mekesler cân virür bal üstine (ZD, G. 1307/3)

Elin çekdinse âlem lezzetinden zevke sen erdin

Nice mûr ü mekes ayağın almış bir 'aseldir bu (HD, G. 460/3)

Eski tıp bilginlerine göre insan vücudunda kan, balgam, safra ve sevda olmak üzere dört sıvı vardır. Sağlığın muhafazası ahlât-ı erbaa da denilen bu dört sıvının dengeli olmasına bağlıdır. Bunlardan birinin artması ya da azalması nedeniyle hastalıklar ortaya çıkar. Safranın artması ile karaciğer, böbrek gibi organlarda rahatsızlıklar meydana gelir. Safranın yanmasından da sevda oluşur (Pala, 2008: 12). Fuzûlî sevgilinin bal gibi tatlı sözlerinden dolayı dert ehlinin yüzünün sarardığını dile getirir. Çünkü bal harareti artırıcı olması nedeniyle safrayı artırıp âşığın yüzünü sarartır:

Sarardı şehd-i kelâmından ehl-i derd yüzü

Mezîd-i 'illet-i safrâ olur şifâ-yi 'asel (FD, K. 23/21)



Sevgilin dudakları bal, ağzı şeker olarak tasavvur edilmiş olup; onun bal dudaklarından dökülecek kötü sözler dahi âşığa güzel gelmektedir:

Ben öpeyin hep ansuzın ol bal dudacugin

Ko tatlu tatlu sögsün ol agzı şeker bana (END, G. 543/3)

*Ben hep ansuzın sevgilinin o bal dudağını öpeyim. Bırak o ağzı şeker (sevgili) bana tatlı tatlı sövsün.*

Yağ ve bal, genellikle beraber tüketilen gıda maddeleridir. “Yağ satarım, bal satarım” oyunu, “Yağ bal olsun” deyişi, düğünlerde yağ ve bal ile yapılan birtakım ritüeller ve diğer pek çok kültür ögesi, bu ikilinin Türk kültüründe önemli bir yeri ve geçmişinin olduğunu gösterir (Kırgız Sağın, 2011: 65). Yağ ile bal bir araya gelerek âdeta birbirinin yâri olmuştur:

İki güzel birbirinün yâri olmuş ne güzel

San karışmışdur biri birine bir hoş bal u yağ (END, G. 3164/4)

Bal ile birlikte kullanılan bir diğer madde de süttür. Sevgilinin tatlı dudağı ile gümüş tenini bir arada vâsf etmek, süt ile balı birbirine karıştırmak gibidir:

Ten-i sîmîn-yârı la‘l-i Şîrîn-ile vâsf itmek

Karışdurmak gibidür birbirine sūd-ile balı (END, G. 6137/4)

Sevgilinin bal dudaklarından daha saf bir bal bulmak mümkün değildir ve âşık bu dudaklara baktıkça, bu tatlılığın karşısında sevgiliye tutulmaktadır:

Nazmî nazar itdükce nice olmaya hayrân

Kim şehd-i lebün gibi musaffâ ‘asel olmaz (END, G. 2511/5)

*Nazmî dudaklarına baktıkça nasıl hayran olmasın! Ki bal dudakların gibi saf bir bal bulunmaz.*

Balın birçok hastalık için şifa kaynağı olması gibi sevgilinin tatlı dudakları da yorgun gönüller için birer devâdır:

La‘l-i şîrînün ki anun şânındadır şehd-i şifâ

Haste-diller derdine andan irişür her devâ (END, G. 321/2)

Edirneli Nazmî, sevgilinin dudağından daha lezzetli bir nesne olmadığını açıklarken sevgilinin dudağının bal ve şekerden daha leziz olduğunu söyler:

Lezzet-ile şehd ü şekerden lezîz

Hem dahı pâlude-i terden lezîz

Âb-ı kevser dirsen ezberden lezîz

Nesne mi var la‘l-i dilberden lezîz (END, Mur. 101/1)

Ağızına bal çalmak, bir kimseyi tatlı bir vaatle oyalamak anlamına gelir (Aksoy, 2014: 541). Edirneli Nazmî, güzellerin sadakatsiz olduğunu, birçok kez söz verip bu şekilde âşıkların ağızına bal çaldıklarını; ancak sözlerinde durmadıklarını belirtir:

İderler Nazmiyâ niçe niçe ‘ahd

Çalarlar tatlu sözle agza şehd

Söze turmazlar itsen yine bin cehd

Hakîkatsiz olurlar hep güzeller (END, Mur. 109/5)

Nasıl ki balın etrafına karıncalar toplanır, sütün etrafına yılan gelirse sevgilinin dudağının etrafının saç ve ayva tüyleri ile kaplı olmasını tabii karşılamak gerekir. Saç, rengi ve şekli bakımından yılan ve karıncaya teşbih edilmiştir:

Nola yârun lebleri etrâfın alsa zülf ü hat

Kandayısa şehd ü şîre mâyil olur mûr u mâr (END, G. 1820/3)

Sevgilinin bal dudaklarının hasretiyle dertlenen âşığın gönlü, arı kovanı gibi petek petek olup parçalara ayrılmıştır:

Derdâ ki oldı şehd-i lebün hasret ile âh

Zenbûr-hâne gibi dil ey cân girih girih (END, G. 6027/2)

Şair, dünyanın güzelliklerine aldanıp zaman geçirenleri arının ağzındaki bala kanmamaları için uyarır. Çünkü arının ağzı her ne kadar tatlı olsa da ucunda yine can yakan iğnesi vardır:

Nûşına bu cihânun aldanma

Çünkü sonunda nîşi var sakın (END, G. 5235/3)

Divan şiirinde sevgilinin ağzı, açılmamış bir gül, yani goncadır. İçinde sırlar saklaması, rengi ve tazeliği ile goncaya teşbih edilir. Zâtî, âşığı arıya, sevgilinin tatlı dudaklarını da balın özünü içinde saklayan goncaya benzetmiştir:

Zenbûr gonca agzını yok yire aramaz

Var ise şehd-i vasf-ı lebünden haber sezer (ZD, G. 319/3)

#### 1.1.4.5. Güllaç (Gülâc)

İsmi “güllü aş”tan gelen ve Ramazan ayının vazgeçilmez tatlısı olan güllaç, nişastalı ince yufkalarından hazırlanır. En eski güllaç tarifi 13. yüzyıla aittir. Bu tarifte buğday nişastası ile su veya çırpılmış yumurta akıyla hazırlanan sıvı hâldeki hamur sac üzerine dökülerek pişirilir. Günümüzde ise buğday nişastası yerine mısır nişastası ve su karışımı tercih edilmektedir (Işın, 2010: 131).

Muhammed Bin Mahmûd Şirvânî, eserinde güllaç tarifini şöyle vermektedir: “Nişasta yumurta akıyla birlikte katıca yorulur, sonra bol su ile ezilip ayran kıvamına getirilir. Yumurtanın sarıları iyice pişirilerek tava onunla yağlanır.” (Argunşah ve Çakır, 2005: 129). Bu tarifte dikkati çeken hamurun kıvamının ayran gibi sıvı hazırlanmasıdır.

16. yüzyılda güllacın kutlama ve şenliklerde ikram edilen bir tatlı olduğu bilinmektedir. Lâmi'î Çelebi, Rodos'un Fethi (1522) için düzenlenen şenliği anlattığı mesnevisinde verilen ziyafette güllacın sunulduğunu belirtir (Işın, 2009; 228). Yine Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinde kına gecesi ziyafetinde yemekten sonra sunulan tatlılar arasında güllaç da yer alır (Tezcan, 1998; 7).

Osmanlı döneminde güllaç, daha çok şeker şerbetiyle yapılmış, gül suyu, misk, kaymak, Şam fıstığı, badem ya da fındık da ilâve edilmiştir. Güllacın farklı çeşitleri de

yapılmıştır. Bunlar; güllaç baklavası, güllaç pâlûdesi, tava güllacı, yumurta güllacıdır (Işın, 2010: 131).

Divan şiirinde güllacın yaprak yaprak ve şeffaf oluşu, sevgilinin dudağı gibi tatlı oluşu, gül suyu katılması, diğer tatlılarla karşılaştırılması, onlardan üstün tutulması, inceliğiyle kitap yaprağına benzemesi ve hamsenin çok yapraklı olmasıyla güllaç arasında türlü ilişkiler kurulmuştur. Edirneli Nazmî'nin on bir beyitlik (G. 1130) ve Taşlıcalı Yahyâ'nın beş beyitlik (G. 39) “gülâc” redifli gazeli tespit edilmiştir.

Edirneli Nazmî, güllaç ile pâlûdenin yan yana geldiği zaman güllacın pâlûdeyi lezzette geçeceğini, taze pâlûdenin sadece adının olduğunu belirtir. Anlaşılmaktadır ki 16. yüzyılda güllaç ve pâlûde karşılaştırıldığında güllaç daha lezzetli ve üstün görülmektedir:

Pâlûde-i terûn kuru adı var ilde pes

Bir yire gelse kadrin anun pest ider gülac (END, G. 1130/3)

İlk beyitte güllacın bu kadar kıymetli olmasını ve beğenilmesini, lezzetinin sevgilinin tatlı dudaklarına benzemesine bağlayan Edirneli Nazmî, yine aynı sebeple taze güllacın helvanın her çeşidinden lezzetli olacağını söyler:

Şekker lebüne olmasa lezzetde ger şebîh

‘Âlemde kadr bulmaz-ıdı ol kadar gülâc (END, G. 1130/8)

Benzedügi-çün olubdur la‘lüne

Cümle halvâdan gülâc-ı ter lezîz (END, G. 1449/2)

Güllacı her zaman bulamayan fakirler için güllacın yüce bir nimet olduğunu, bu yüzden fakirler için bir ganimet kadar değerli sayıldığını söyleyen Taşlıcalı Yahyâ, güllaç yiyerek neşelenip açılan bu gönüller, baharın gelişiyle açılan gül bahçeleri gibidir, demektedir. Bu benzetmede güllacın gül yaprakları gibi kat kat oluşu ve gül suyuyla tatlandırılması etkili olmuştur:

Açılır dil gülşeni anunla mânend-i bahâr

Ulu ni‘metdür fakîre bir ganîmetdür gülâc (TYD, G. 39/2)

Güllaç yaprakları, oklava ile açılması ve nişastadan hazırlanması nedeniyle ince ve şeffaftır. Bu ince yaprakları Taşlıcalı Yahyâ hamsesinin kat kat olan sayfalarına; Emrî ise şeffaflığı ile sineğin kanadına teşbih etmiştir:

Kat kat evrâkı vardır hamse-i Yahyâ gibi

Âlet-i cem‘iyyet erbâb-ı hikmetdür gülâc (TYD, G. 39/5)

Zübâbun perlerin bulsam gülâc evrâkı eylerdüm

Uçup varup nezâketle tudagundan haber sormuş (ED, G. 241/2)

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

Gül yaprağından yapılan tatlı yerine kullanılan bir tabir olan gülbeşeker, şekerli gül anlamına gelmektedir (Pakalın, “Gülbeşer”, C. I/ 2004: 685). Tamamen açılan güllerden büyükleri ayrılıp küçük yapraklar su ile birlikte kaynatılır, süzgeçten geçirilerek sudan atılır. Gül suyuna eklenen şeker eriyene kadar karıştırılır ve bu kez büyük yapraklar eklenir. Kıvamı koyulaşana kadar kaynatılır. Tabağa yapıştığı zaman olmuş demektir. Soğuduğu zaman kavanozlara konularak hava almayacak şekilde ağızları kapatılır (Türâbi Efendi, 2005: 204). Eskiden kuvvet şurubu olarak kullanıldığı da bilinmektedir (Onay, 2013: 190) Kayıtlara göre saray için her yıl Edirne'den gülbeşeker getirilmekteydi (Bilgin, 2008a: 105). Bir diğer bilgiye göre sarayın en önemli reçeli olan gülbeşeker için, sarayın bahçesinde kokulu güller yetiştirilmekteydi (Işın, 2009: 142).

Divan şiirinde sevgilinin dudakları tatlı oluşu, şifa vermesi ve can bağışlamasıyla; yanakları ise rengi ile gülbeşekere teşbih edilir.

Yaralı gönle şifa bahşeden sevgilinin dudağı ve yanaklarıdır. Çünkü sevgiliyi görmek ve onun dudaklarından birkaç söz duymak âşığın iyi olmasını sağlar. Güçsüz kalan âşığın kuvvetini yerine getirecek olan gülbeşekerdir. Bâkî, ilk dizede söylediğini ikinci dizede başka bir yolla dile getirir. Gül, sevgilinin yanakları, şeker ise dudaklarıdır:

Dil-i mecrûha şifâ-bahş ruh u la‘ lündür

Gül-be-şekkerle bulur kuvveti tab‘-ı bîmâr (BD, K. 18/46)

Hasta gönül gülbeşeker dilemekte, onu da cana can katan sevgilinin dudaklarına ısmarlamaktadır:

Hasta gönül ki gül-şeker dileye

Oı leb-i cân-fezâya ısmarla (ED, G. 506/4)

Gül yaprağına benzeyen bir dilden dökülecek olan her söz adeta gülbeşekerdir:

Zebânun berg-i gül şekker kelâmun

Ki gûyâ gül-be-şekker her kelâmun (END, M.13/21)

*Dilin gül yaprağı, sözlerin gülbeşeker; sanki her sözün gülbeşekerdir.*

Sirkencübîn, bal ile sirkenin karıştırılmasıyla oluşan bir şerbettir (Devellioğlu, 2008: 957). Kötü huylu biri tatlı sözden anlamadığı için ona asık yüz göstermek daha iyi gelir. Nev'î bu durumu, tatlı olan gülşeker ile ballı sirkeli şerbeti aynı sofraya koymak olarak yorumlar. Her ikisinin sofrada olması doğru değildir:

Turş-rûlık lafz-ı şîrînden ola bed-hûya bih

Bir midür sofraya hiç sirkencübîn ü gül-şeker (ND, K. 12/66)

#### **1.1.4.7. Helva (Halvâ, Menn)**

Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı (Türkçe Sözlük, 2009: 875). Tatlı yiyeceklere ve şekerlemelere verilen genel bir ifade olan helva, hem şekerlemeleri hem de tatlıları kapsar. Ana madde olarak un ve irmik dışında nişasta ve pirinç unuyla hazırlanan helvalar da yapılmıştır. Nişastayla yapılan “âsûde helvası”, “sabûnî helvası” ve “reşîdiyye helvası”, sütlü ve pirinç unlu “memûniyye”, buğday ve pirinç unlu “helvâ-yı hâkânî” ve savaştan sonra savaşta şehit olanlar için unla hazırlanan “gaziler helvası” en bilinen helva çeşitleridir (Işın, 2009: 150-156). Osmanlı sarayında tatlıların hazırlandığı yer olan helvahânedede yapılan helvaların gözdesi olan ve kayıtlarda “zülbiye” ve “zülâbiye” olarak geçen “zülbâye” helvasıdır. Yılın her döneminde rağbet gören bu helva, özellikle bayram günlerinde tüketimin artması sonucu şehir helvacılarından satın alınmıştır (Bilgin, 2008a: 104). Osmanlı mutfağında helvanın ana malzemesi un, nişasta, yağ, bal ve su ya da süt olmuştur. Daha önceki dönemlerde hurmanın da kullanıldığı bilinmektedir. Helva hazırlanırken un ya da nişasta yağ ile birlikte bakır bir

tencerede ağır ateşte iyice kavrulduktan sonra sıcak bal ve süt karışımı eklenir. Badem, bazen gül suyu ya da misk bazen de kaymak ilâve edilerek farklı tatları ve adları olan helvalar elde edilir (Yerasimos, 2002: 174).

Osmanlı döneminde doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, hac dönüşünde, okula başlayan çocuklar için, yeni bir ev sahibi olunca, okul bitince, yağmur dualarında, kuzunun süttten kesilme günü olan “yoğurt bayramı”nda, ilk çiğdem görüldüğü “çiğdem düğünü”nde Osmanlı evlerinde helva yapılarak yakınlara dağıtılırdı (Araz, 2009: 18).

İslamiyet öncesi Türklerde görülen “yug” adı verilen cenaze törenlerinde ölünün ardından yemek verme geleneği, İslamiyet sonrasında da devam ettirilmiştir. Dağıtılan yemekler bölgelere göre çeşitlilik gösterse de genellikle törene katılanları doyurmaya yönelik yemeklerden oluşmuştur. Bu yemeklerin verilışı için günler (3, 7, 20, 40, 52 ve sene-i devriye) belirlenmiştir. Bu günlerde yemek dışında helva dağıtma geleneği Anadolu'nun birçok yöresinde uygulanmaktadır (Bayat ve Cicioğlu, 2008:149-150).

Özellikle kış aylarında ve çoğunlukla perşembe akşamları uzun geceleri eğlenceli geçirmek amacıyla “Helva sohbetleri”<sup>7</sup> düzenlenirdi. İlk zamanlar toplumun ileri gelenleri ve onların yakınları ile yapılan bu toplantılar zamanla halk arasına da yayılmış ve gelenek hâlini almıştır. Helva sohbetleri sıra toplantısı ve irfâne (ârifâne veya örfâne) toplantı olarak iki şekilde düzenlenirdi. Sıra toplantılarında helva kişi sayısı kadar hazırlanır ve masraflar sıra ile bir kişi tarafından karşılanırdı. İrfâne toplantıda ise masraflara ev sahibi ve hizmet edenler karışmaz, masraf sohbe katılan misafirler arasında paylaşılırdı. Sohbet, tecrübeli bir kişi tarafından yönetilirdi. Helva sohbetinde fincan ve yüzük oyunu gibi oyunlar oynanır, türküler ve maniler de söylenirdi. Sohbet ve diğer etkinlikler sürerken kazanlarda gaziler helvası pişirilirdi. Helva yenmeden önce dualar okunur, yendikten sonra kahveler içilir ve bir sonraki toplantının hangi evde olacağı kararlaştırılırdı. Sohbetten ayrılanlara da evlerine götürmeleri için yenilen helvadan “diş hakkı” ya da “diş kirası” adıyla kese içinde helva verilirdi (Özbiç, 2011: 59-61). Helva sohbetlerine yatsı namazından sonra ailecek gidilir; erkekler, hanımlar ve çocuklar ayrı odalarda eğlenirlerdi. Devletin ileri gelenleri

---

<sup>7</sup> “Helva sohbeti” tanımlaması 17. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanmıştır. Bundan önce bu toplantılara “gece sohbeti” ya da “sohbet” deniliyordu (Işın, 2009: 177).

tarafından hazırlanan helva sohbetlerine şairler, edipler ve sâzendeler de davet edilirdi. Ancak resmiyet icabı samimiyetten uzak olurdu (Gürsoy, 2004: 142-143; Pakalın, “Helva Sohbeti”, C. II/ 2004: 797).

Divan şiirinde ölünün ardından helva yapılıp dağıtılması, helvaya sineklerin konması, helvalık (bahşiş) verilmesi, üzerinde dumanının tütmesi, sevgilinin dudaklarının helva gibi tatlı olması, diğer tatlılarla karşılaştırılması şeklinde kullanılmıştır. Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “helvâ” (G. 29) ve (G. 420) redifli iki gazeli tespit edilmiştir.

Sevgilinin helva dudaklarına ağyârın değmesi âşığın hoşuna gitmeyeceği bir durumdur. Edirneli Nazmî bunu, helvaya tuz katmak şeklinde açıklamaktadır:

Olsa agyâr-ıla nâgeh leb-be-leb

Yâr sankim halt ider halvâya tuz (END, G. 2614/3)

*Sevgiliyle ağyâr ansızın dudak dudağa gelse o yâr sanki helvaya tuz katar.*

Zâtî, sevgilisinden şiirini dilinden düşürmemesini istediğini; ancak tatlı dilli güzelden helvanın tuza ihtiyacı olmadığı cevabını aldığını belirtir:

Didüm ki zebânundan düşürme benüm şi'rüm

Didi ol lebi şeker halvâ nemeki neyer (ZD, G. 471/2)

*Sevgiliye dedim ki: “Benim şiirimi dilinden düşürme.” O şeker dudaklı da: “Helva tuzu ne yapsın.” dedi.*

Sevgilinin dudağının hayâli âşığın aşk derdiyle çektiği âhları artırmıştır. Hayâlî bu durumu hüsn-i talil yoluyla ve âlemde dumanı tütmeyen helva olmayacağı şeklinde açıklamıştır:

Hayâl-i lebleri artırdı âhım

Kani âlemde bir helvâ-yi bî-dûd (HD, G. 45/4)

Esrar üzerine tatlı bir şey yenirse ya da şekerli bir kahve içilirse esrarı daha da güzelleştirir. Bu nedenle esrar içenler mutlaka yanlarında şeker veya tatlı bulundururlar. Ayrıca top top haplar şeklinde yutulan esrardan sonra helva tüketildiği de bilinmektedir (Onay, 2013: 167). Zâtî, beyitte “esrâr” kelimesini tevriyeli olarak esrar sarhoşuna helva



satmak ile sevgilinin tatlı dudaklarını âşıklara anlatan kişinin, aslında onun aşkının esrarı ile kendisinden geçenlere helva satması şeklinde kullanmıştır:

Kim ki ‘uşşâka leb-i şîrînüni ta‘rif ider

‘Işkunun esrârınınun hayrânına halvâ satar (ZD, G. 377/6)

Eskiden çarşı pazarda elbise, ayakkabı gibi şeyler yaptırıldığında çıraklara bahşiş verilir, buna ise şerbetlik ve helvalık adı verilirdi (Onay, 2013: 210). Sevgili dudağından öpücük satmaya kalkarsa fakir ve düşkün bir âşık olan Zâtî, helvalığın kendisine verilmesini ister:

La‘lünün sen bûsesin bâzâr idersin cân ile

Bir fakîr üftâdedür vir Zâtîye halvâlığın (ZD, G. 1025/5)

Divan şiirinde sevgiliye kavuşmak ya da ondan bir öpücük alabilmek âşık için ulaşılması güç bir arzudur. Âşığın bu arzusunu gerçekleştirmek sevgilinin elinde olup bunun karşılığında ondan canını istemektedir. Bu durumda sevgili, can karşılığında öpücük satan bir satıcıdır (Serdaroğlu Ş, 2004: 398-399). Şair, âşığa öpücüğünü satıp karşılığında canını alan sevgiliden, ölünün ardından helva yapılması âdetine telmihte bulunarak helvalık olarak dudağının şekerinden istemektedir:

Nakd-i cân alub satarsın dostum sen bûseni

Şekker-i la‘l-i lebünden bana halvâluk gerek (ZD, G. 686/5)

Zâtî, sevgilinin gözü ile bâdemi şekil yönünden ilişkilendirmiş, onun gözünü şiirde anmanın helvaya bâdem katmak gibi olacağını dolayısıyla şiirinin bu şekilde daha da güzelleşeceğini belirtir:

Nigârün çeşmin an şî‘ründe Zâtî

Be-gâyet hûb olur halvâda bâdâm (ZD, G. 910/5)

Papağanı şeker söylettiği gibi şairi söyleten de sevgilinin helva sözü olmuştur:

Beni halvâ-yı va‘dün itdi gûya

Getürür tûtîyi güftâra sükker (ND, K. 20/31)

“Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas.” şeklindeki atasözü, sabretmesini bilen kişi, olmayacak işleri başarabilir anlamındadır. Sabredilirse ekşi olan koruk, tatlı üzüm hâlini alır. Üzüm suyundan pekmez yapılır, pekmez de helvaya katılır (Aksoy, 2014: 418). Zâtî, eğer sabrederse koruktan helva olduğu gibi kendisi de sevgiliye kavuşacaktır:

Gözüme koruk sıdurmaz bâg-ı vaslından dime

İvme Zâtî sabr ile âhır koruk halvâ olur (ZD, G. 353/5)

#### 1.1.4.7.1. Haşhâş Helvâsı

Ateş üzerine konan pekmezin içine yeteri kadar diri haşhaş dökülür. Katılaşıncaya kadar kaynatılır. Bundan sonra ateşten alınır, un serpilmiş sininin üzerine dökülür ve haşhaş yağında iyice dondurulur. Haşhaş taşında iyice dövülerek çubuk şekli verilir. Parmağa benzediği için bu helvaya “Parmak helva” da denir (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003: 39).

Bir başka tarifte ise tavada kavrulmuş haşhaş, haşhaş taşı adı verilen taşa iyice ezilir. Ardından biraz su eklenip ezilir ve pekmezle karıştırılarak katılaşıncaya kadar pişirilir. Bu helva pişerken kimse yüzüne bakmaz. Halk inancına göre helva “Beni pişiren bir olsa onun da iki gözü kör olsa.” dermiş (Koşay ve Ülkücan, 1961: 133).

16. yüzyılda da haşhaş helvasının halk arasında yapılan bir tatlı olduğunu Emrî divanında karşılaşılan aşağıdaki beyitten anlamaktayız:

Var olupdur dâne-i haşhâş halvâdan nişân

Hurde-bînân-ı letâfet anı sanurlar dehân (ED, G. 363/1)

#### 1.1.4.7.2. Helvâ-yı Peşmînî (Keten Helva)

Un, yağ ve şekerle hazırlanan, ince tel görümlü bir helvadır. Çember şekli verilen şeker ağdasını yağda kavrulmuş un içinde çevrilir. Birkaç kişi tarafından çeke çeke büyütülerek çember genişletilir. Sekiz rakamı şeklinde katlanır ve bu işlem tekrarlandıkça ipler incelikler. 15 ve 16. yüzyıllarda “bîşmenî”, “peşmîne” ve “pişmânî” isimleriyle bilinirken 17. yüzyıldan itibaren “keten helva” denmeye başlanmıştır (Işın, 2010: 209-210). Bu helvanın çeşidi günümüzde daha çok “pişmâniye” olarak adlandırılmaktadır.

Divan şiirinde sevgilinin ayva tüyleri renk ve şekil yönüyle, âşığın da vücudu şekil olarak keten helvaya benzetilir.

Âşık, sevgilinin dudağının çevresindeki ayva tüyelerinin hayâli ile keten helvanın ince telleri gibi zayıflamış ve incecik kalmıştır:

Hayâl-i hatt-ı la‘lüne senün ey zülf-i müşgînüm

Döner peşmîne halvânun teline cân-ı şîrînüm (ED, Muk. 324/1)

Ağaran sakallar beyaz rengiyle ve tel tel oluşuyla keten helvayı andırmaktadır:

Sakalun agarsa dahi ben seni terk itmezim

Gayeti bu kim diyem halvâ-yi peşmînî ana (ZD, G. 5/2)

#### 1.1.4.7.3. Sükkerî Helvâ

Un, şeker, tereyağı ve süttten yapılan bir helva çeşididir (Halıcı, 1992: 25). Divan şiirinde sevgilinin dudakları, sükkerî helva olarak tasavvur edilir.

Zâtî, eğer sevgilinin dudağının hasretiyle ölürse ardından yapılacak helvanın sükkerî helva olmasını ister:

Hasret-i la‘l-i nigâr ile ölürsem Zâtî

İdeler sükkerî halvâmı benüm aşum ile (ZD, G. 1413/5)

Sükkerî helva her nerede yense lezzetlidir; ama sevgilinin can bağışlayan dudakları gibi tâze olamaz:

Olur her kanda yinse sükkerî helvâ lezîz ammâ

Leb-i cân-bahş-ı cânân gibi olmaz hûb-ter helvâ (END, G. 29/3)

Âşık, “Hüsrev ü Şîrîn” e telmihte bulunarak tatlı dudaklı güzel sevgiliyi andıkça aynı zamanda ruhunu beslemektedir:

İdüb ol Hüsrev-i hüsnün leb-i Şîrînini yâd

Virürüz rûha gıdâ sükkerî helvâlar ile (END, G. 5854/4)

#### 1.1.4.8. Kadayıf (Katâyıf)

Osmanlı mutfağının en eski ve yaygın hamur tatlısı olan kadayıf, Arap kökenlidir. Kadayıf dendiğinde Arapçada yassı kadayıf kastedilirken, Osmanlı dönemi Türkçe yemek kitaplarında bahsedilen ise tel kadayıftır (Yerasimos, 2002: 198; Işın, 2009: 249-250). Kayıtlarda “kadayıf-ı hassa” olarak geçmesi ve Vâlîde Sultan ile Hünkâr için yapıldığının vurgulanması, kadayıfın sarayda az sayıda kişiler tarafından tüketildiğini göstermektedir (Bilgin, 2008a: 103). Saray dışında orta hâlli ailelerin yemek sofralarında yer aldığı da bilinmektedir (Işın, 2009: 253).

Tel kadayıf, çapı bir metreden fazla kalaysız bir bakır tepside yapılır. Kadayıfçı, ateş üstünde duran tepsiye sıvı hamuru özel kabıyla ince iplikler hâlinde akıtır. Dış kenardan başlayarak küçülen halkalar hâlinde kabı hareket ettirerek helezon şekli oluşturur. Tepsinin ortasına geldiğinde kabın borularını kapatarak hamurun akışını durdurur. Hamur telleri tepside pişer pişmez başka bir kaba aktarılır (Işın, 2009: 252). Kadayıf yapılışına ve içine konulan malzemelere göre farklı isimler almaktadır: Yassı kadayıf (Arap kadayıfı, taş kadayıf), beyaz kadayıf, çörek kadayıf, ekmek kadayıfı, ev kadayıfı, kaymaklı kadayıf, saray kadayıfı gibi (Işın, 2010: 172-173).

Divan şiirinde diğer tatlılara oranla daha az yer verilen bir tatlıdır. Taranılan divanlarda yalnızca Zâtî divanında tespit edilmiştir.

Beyitte geçen kadayıf, sevgilinin parlak kâkülleriyle birlikte anılmış ve şekil yönünden tel kadayıfa teşbih edilmiştir. Aynı zamanda “hayrân” kelimesi esrar içip kendinden geçen anlamında kullanılmıştır. Beyitten esrarın yanında tatlı olarak kadayıfın tercih edildiği de anlaşılmaktadır:

Kâkül-i pür-tâbunun endîşesinden pür gönül

Aldı bir hayrânı gûyâ kim kadâyıf hayreti (ZD, G. 1777/2)

#### 1.1.4.9. Muhallebi (Mahallebi)

Süte, şeker ve pirinç unu katılıp kaynatılarak hazırlanan bir tatlıdır (Türkçe Sözlük, 2009: 1415). Arşiv belgelerinde yalnızca muhallebi ismine rastlanması, Osmanlıların içinde pirinç unu, süt ve şeker olan bütün karışımlara muhallebi dediklerini düşündürmektedir (Bilgin, 2008a: 103-104). 15. yüzyılda yapıldığına dair bilgilere ise

Muhammed Bin Mahmûd Şirvânî'nin eserinden ulaşılmaktadır. Ancak eserde biri etli biri etsiz olmak üzere iki tarif verilmektedir. Etsiz olan muhallebi sahanlara konulup üzerine gül suyu saçılarak hazırlanırken etli muhallebi ise yağ ile pirinç unu helva gibi karıştırılıp bal, et ve süt ilâve edilerek hazırlanır (Argunşah ve Çakır, 2005: 122, 126). Et katılarak hazırlanan muhallebi, günümüzde yapılan “Tavukgöğsü” tatlısını hatırlatmaktadır.

Osmanlı mutfağında sütlü tatlılar, helva ve meyveli tatlılara oranla daha az yer tutmuştur. Sütün bozulmadan diğer bölgelerden İstanbul pazarlarına ulaşmasının zor olmasının bunda payı vardır. Bu yüzden 17. yüzyılın ortalarına kadar süt tüketimi pek fazla olmamıştır. Muhallebi, Osmanlı mutfağında en yaygın olarak tüketilen sütlü tatlılardan biri olmuştur. 15. yüzyıldan beri şölen, ziyafet ve sultan sofralarının vazgeçilmezleri arasında olmuştur (Yerasimos, 2002: 190). Sarayda bayramlarda ve elçi ziyafetlerinde yapılan muhallebi, aynı zamanda sokakta da satılmaktaydı. Sokakta satılanın üzerine gül suyu dışında pudra şekeri, bal ve pekmez de ilâve edilmekteydi. Mahmud Nedim bin Tosun, Aşçıbaşı adlı eserinde muhallebiyi tarçın ile süslemekten bahsetmiştir. Muhallebi soğuduğu zaman tarçın tozuna batırılmış “maşallah”, “tuğrâ-yı garrâ-yı Osmanî” (parlak Osmanlı tuğrası) ya da “Padişahım çok yaşa!” gibi yazıların yazılı olduğu kalıplar, muhallebi üzerine bastırılmaktaydı (Işın, 2009: 274-276).

Divan şiirinde, cennet nimetlerine benzemesi, sevgilinin dudaklarının benzetilene olması, renginin beyazlığı, içinde bulundurduğu malzemeler, diğer tatlılardan güzel oluşu vb. yönleriyle ele alınmıştır. Edirneli Nazmî'nin on bir beyitlik (G. 6899) “muhallebî” redifli bir gazeli tespit edilmiştir.

Muhallebi, lezzet yönünden kudret helvası ile bıldırcın kuşuna benzer. Bu yüzden cennet yemekleri gibidir:

Lezzetde hak bu menn ile selvâya müştebîh

Cennet ta'âmına dahı hem-tâ muhallebî (END, G. 6899/2)

Muhallebinin bütün nimetlerden güzel oluşunun nedeni saf süt ve şekerden yapılıyor olmasıdır:

Olsa cemî'-i at' imeden nola hûb-ter

Şîr ü şekerledür çü musaffâ muhallebî (END, G. 6899/4)

Sevgilinin dudağının hasreti eğer âşığın canını alacak olursa, âşık vârislerinden muhallebi yaptırılmalarını istediğini belirtir:

Cânım alursa dil-berümün hasret-i lebi

Mîrâs-hârûm eylesün aşum mahallebî (ZD, G. 1786/1)

#### 1.1.4.10. Pâlûde

Geçmişî çok eskiye dayanan, geleneksel bir Türk tatlısıdır. Kelime Farsça kökenlidir. XV. yüzyılda “pâlûze”, XVII. ve XVIII. yüzyıllarda “pâlûde” ve “fâlûzeç” gibi farklı sözcükler kullanılmıştır. Günümüzde “pelte” adıyla bilinir ve suyu çıkabilen her meyve ve yiyecekte yapılabilir. Renkli pâlûde, eski Türk mutfağında “elvân pâlûde” olarak bilinir. Ayrı kâseler içinde çeşitli meyvelerden hazırlanan pelteler pişirilir. Kat kat ve renk renk tek bir kapta dondurularak servis yapılır. Pelte, besin değeri yüksek olan, hafif, zarif ve geleneksel bir Türk tatlısıdır (İvgin, 1984: 77, 84-85). 13. yüzyılda Araplar, dövülmüş badem ile kıvam verirken daha sonra bademin yerini nişasta almıştır (Işın, 2010: 288). Pâlûdenin çok daha önceleri yapıldığına dair bilgiler, Mevlânâ'nın Divân-ı Kebîr adlı eserinde ve Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde bulunmaktadır (Işın, 2009: 204). 16. yüzyılda Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdeleri Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinde yemekten sonra pâlûdenin ikram edildiğine dair kayıtlar bulunmaktadır (Tezcan, 1998: 7).

Osmanlı sarayı mutfak defterlerinde peltenin adı geçmekle birlikte (Bilgin, 2008a: 103), bu tatlının halk mutfağına girmesi pahalı olan badem yerine nişastanın kullanılmasıyla olmuştur (Işın, 2009: 206). Şîrvânî'nin verdiği tarifte bal ve nişasta suyla kaynatılır. Dibinin tutmaması için kısık ateşte karıştırılarak pişirilir, piştikten sonra kaplara alınır. Soğuduktan sonra haşlanır ve üzerine ufalanan badem dilimleri ve gül suyu karıştırılmış şerbet eklenir. Pâlûde, göğsü yumuşatır, beyne kuvvet verir ve vücuttaki tutuklukları açar (Argunşah ve Çakır, 2005: 123, 113). Tûrâbî Efendi ise hafif bir tatlı olduğunu söylediği pâlûdenin badem yağı ile yağlanmış ve soğutulmuş kâse sıcak suya batırıldıktan sonra servis tabağına ters çevrilerek ikram edildiğini belirtir (Tûrâbî Efendi, 2005: 152). Yemek kitaplarından yapılan tespitlere göre üzüm, vişne, kayısı,

karadut, elma, kızılılık, limon, portakal ve ayva peltelerinin hazırlandığı bilinmektedir (Yerasimos, 2002: 179).

Şair Nev'î'nin, padişaha sunduğu peltenin beğenilmesi sonucu kendisine "Pelteci Efendi" unvanı verildiği rivayet edilmektedir (Ünver, 1948: 20-21).

Divan şiirinde, "oturan, oturmuş" ve nişasta anlamında "nişeste" kelimeleriyle birlikte kullanılmış, âşığın gözyaşları, sevgilinin teni, dudakları pâlûdeye teşbih edilmiştir (Olca, 2010: 33-34). Edirneli Nazmî'nin "pâlûde" redifli dokuz beyitlik bir gazeli (G. 5911) tespit edilmiştir.

Pâlûde, soğuduktan sonra kıvam olarak katılaştır ve bulunduğu kabın şeklini alır. Hassas olup dokunulduğunda yumuşak yapısından dolayı titrer. Sevgilinin teni de taze yapılmış pâlûde gibidir ve dokunulduğunda bir süre titrer:

Gönül bir nâzük-endâmın visâli hânın özler kim

Teni pâlûde-i ter gibi deksen bir zamân ditrer (BD, G. 139/2)

Sevgilinin yanakları gül, bu gül yanaklardan dudaklarına akan ter damlaları ise gül suyu gibidir. Bu durum pâlûdenin üzerine gül suyu saçılmasını andırmaktadır:

Ruhlarından la'î-i nâbun üzre geldükce 'arak

Gûyiyâ kim saçılır pâlûde üzre mâ'-i verd (END, G. 1299/3)

Pâlûdenin bu kadar değer görmesi, kıymetli olmasının nedeni sevgilinin dudaklarına benzemesindedir:

Leb-i cânâna şebîh olmasa lezzetde eger

Lutf ile bulmaz idi kadr o kadar pâlûde (END, G. 5911/4)

Pâlûde, sevgilinin dudaklarına benzediği, sevgiliyi andırdığı için Edirneli Nazmî pâlûdeyi canı gibi sevmektedir:

Leb-i cânâna anun nisbeti var anun-içün

Nazmî cânı gibi gâyetde sever pâlûde (END, G. 5911/9)

#### 1.1.4.11. Pekmez (Bekmez)

Genellikle üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak elde edilen suyun koyulaştırılmış biçimidir (Türkçe Sözlük, 2009: 1591). Türk yemek kültüründe eskiden beri tatlı ihtiyacını karşılamak için kullanılan pekmez, meyve şıralarının mahallî usullerle kaynatılıp yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Başta üzüm olmak üzere elma, erik, dut, armut, nar gibi ağaç meyveleri ile şeker pancarı, karpuz, gül gibi ürünlerden de pekmez üretilir (Durgut, 2008: 421). Şekerden önce Türk tatlılarının esasını pekmez ve bal oluşturmuştur. Bu nedenle pekmez, Türk beslenme kültürünün ve damak zevkinin önemli tatlı besinlerinden biridir. Türklerin besin muhafazası için geliştirdiği pekmez, bir yandan çabuk bozulan üzüm ve üzüm şırasının dayanıklı hâle gelmesini sağlamakta diğer yandan tatlı ve şeker ihtiyacını karşılamaktadır. Aynı şekilde saklanıp tüketildiği gibi farklı işlemler uygulanarak yeni besinler de elde edilebilmektedir. Bunlar: hoşaf, köfter, pestil, helva, cevizli sucuk, kar-pekmez gibi (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003: 20, 37-41).

Divan şiirinde çok kullanılmayan pekmez, tatlı olmasıyla şekerle karşılaştırılmış, pekmez bulamayan kişinin şeker yiyerek kendini avutması şeklinde ele alınmıştır.

Şeker dudaklı sevgiliye seslenen Edirneli Nazmî, bal ile pekmezin lezzette bir olmayacağı gibi helva ile sevgilinin pâlûdeye benzeyen dudağının da bir olmayacağını belirtir:

Pâlûde-i lebünle hâşâ bir ola helvâ

Bal ile ey şeker-leb kande bir ola bekmez (END, G. 2694/2)

#### **1.1.4.12. Perverde**

Ezilmiş veya süzölmüş meyve, sebze veya çiçekten yapılan murabba (marmelât) anlamına gelmektedir. Kaynaklarda geçen perverde çeşitleri şunlardır: zencefil, badem, kabak, koz, helile, havuç, ayva, ayva çiçeği (Işın, 2010: 298). 16. yüzyılda Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdelerinin sünnet düğünlerinde havuç reçeli, kabak ve ayva perverdesi ikram edildiği bilinmektedir (Tezcan, 1998: 9).

Divan şiirinde daha çok “terbiye edilmiş” anlamında yer alırken, pek az şiirde tatlı, marmelat anlamında kullanılmıştır.

Dünyâ katımda zehr ile perverde mîvedir



Meydân-ı himmetimde felek çarh-ı bîvedir (HD, G. 65/1)

#### 1.1.4.13. Senbûse

13. yüzyıldan beri tatlı ya da tuzlu yapılabilen üçgen şeklinde bir börektir. Diğer adı samsadır. Samsa adını Uygur Türkleri kuru poğaçâ biçimindeki bir hamur yemeği için kullanırlar (Tezcan, 1994: 82). Şekerli olanın içine badem katılıp kızartılarak şerbete atılır (Işın, 2010: 324). Şirvânî'nin tarifine göre tuzlu hazırlanan ise içine et konulur (Argunşah ve Çakır, 2005: 94).

Divan şiirinde daima sevgilinin dudaklarıyla birlikte tasavvur edilmiştir. Beyitlerin büyük bölümünde sevgilinin dudakları, “şekkerîn senbûse” ya da “şeker senbûse” şeklinde kullanılmıştır. Ayrıca şairler sık sık “sen bûse” ifadesini cinaslı olarak kullanmışlardır. Bayramda tatlı yapılması nedeniyle ve sevgilinin senbûseye benzeyen dudakları vuslatı temsil ettiğinden oruç tutanların vuslat günü olan Ramazan Bayramı'yla birlikte düşünülmüştür (Özkan, 2007: 641).

Edirneli Nazmî, “senbûsesi” ile “sen bu sesi”, “bûsesi” ile de “bu sesi” kelimeleri arasında mürekkep cinas yapmış, tatlı olan senbûsenin dahi sevgilinin dudağının yanında tatsız olduğunu, hiçbir şeyin onun kadar lezzetli olamayacağını dile getirmiştir:

Ger sorarsan bir şeker senbûsesi

Görsen anun niçe dirsın bûsesi

İtme Nazmî kimseye sen bu sesi

Nesne mi var la‘l-i dilberden lezîz (END, Mur. 105/5)

Gazelinde ise sevgilinin la‘l dudaklarının nasıl olduğu sorusuna cevaben, onun şekerli senbûse, pâlûde ya da güllaç olduğunu belirtir:

Nazmiyâ benden sorar-ısan la‘lini cânânenün

Şekkerî senbûse yâ pâlûdedür yâhûd gülac (END, G. 1086/5)

#### 1.1.4. 14. Şeker Börek (Şekker Börek)

Açılan hamurun içine şeker, badem ve fıstık içi doldurularak üçgen biçiminde sarılan bir hamur tatlısıdır (Işın, 2010: 61). Diğer bir tanıma göre un kurabiyesi ya da şekerparedir (Gürsoy, 2004: 131).

15. yüzyıla ait Şîrvânî'nin tarifine göre ufalanan badem ve şekere gül suyuyla ezilen misk eklenir. Un, yağ ve su ayrıca hamur yapılır. İçine isteğe bağlı safran katılabilir. Hamur parçalara ayrılarak merdane ile yuvarlak açılır, bademli karışım hamurun ortasına konur ve kapatılır. Demirle de hamura şekil verilebilir. Son olarak hamur yağlı tavada fırında kızarana kadar pişirilir (Argunşah ve Çakır, 2005: 120-121).

Baklava, görünüşte börek, lezzette ise şeker börek tadındadır:

Ter börek sûretde lezzetde şeker börek dahi

Ter güllâc-ı nâzûk ü şîrîne benzer baklavâ (END, G. 330/2)

Sevgilinin tatlı dudakları konuştuğu zaman kelimelerle âdetâ şeker saçır. Sevgilinin âşikları muhatap alıp konuşması, onlar için şeker böreğin yenildiği bir ziyafet sofrası gibidir:

Vasf-ı leb-i yâr eyledün ey tab'-ı şeker-rîz

Kılmaga ziyâfet bizi şekker böregün var (ZD, G. 223/4)

#### **1.1.4.15. Zerde**

Safranla pişirilen ve sarı renkte olduğu için bu adı alan bir çeşit pirinç tatlısıdır (Pakalın, "Zerde", C. III / 2004: 653). Zerdeyi ilk yapan kişi, ilk Emevî halifesi ve Hz. Muhammed'in kâtibi Muaviye'dir. Muaviye, aynı zamanda zerdecilerin pîri kabul edilmektedir. Hz. Hamza'nın şehid olmasının ardından verilen yemekte kanı simgeleyen safranla boyanmış bu tatlı yapılmıştır. Matem yemeği olarak ortaya çıktıysa da Osmanlı döneminde önemli ve kutsal günlerin tatlısı olmuştur: Zaferlerin ardından, sünnet ve düğünlerde, Ramazan ayında, bayramlarda ve cuma günleri yapılmıştır. Buna bir sebep olarak da safranın güneş ve altına benzeyen sarı rengi gösterilebilir (Işın, 2009: 281-282).

Bütün saray halkının yeme imkânı bulduğu zerdenin ana maddeleri pirinç, şeker ve nişastadır. Bunlara ilâve olarak Selçuklular ve Beylikler döneminde zerdeye bir miktar

gül suyu eklendiği (Gizerler, 2004: 30), Osmanlı döneminde ise renklendirmek için safran ile öğütülmüş fındık ve badem kullanıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2008a: 103). Evliyâ Çelebi ise Seyâhatnâme'sinde karanfilli, ballı bademli, tarçınlı ve karanfilli zerde olduğunu belirtmektedir (Işın, 2009: 283).

Pilav ile zerdeyi arka arkaya verme ya da beraber yeme geleneği 15. yüzyıldan itibaren görülür (Işın, 2010: 412). 16. yüzyılın başlarında Rodos'un Fethi kutlamalarında bademli zerde ikram edilmiş, Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdelerinin sünnet düğününde sütlü zerde verilmiştir (Işın, 2009: 282; Tezcan, 1998: 13-14). III. Ahmet'in şehzâdelerinin düğününde ise 14 günde 10 bin kişilik pilav ve zerde ikram edildiği bilinmektedir (Gürsoy, 2004: 133-134). Kanunî döneminde, savaşlardan galibiyetle ayrılınca askerlere pilav, zerde ve yahniyle ziyafet verilirdi. Daha sonraki dönemlerde padişahlar ordunun yanında savaşa gitmemeye başlayınca askere, ulûfenin dağıtıldığı gün çorba, pilav ve zerde dağıtılır (Pakalın, "Baklava Alayı", C. I/ 2004: 149).

Divan şiirinde zerde, daha çok âşığın yüzünün aşk derdiyle sararması ve pilav ile birlikte yenilmesi şeklinde kullanılır. Buna ek olarak sufilerin pilav ve zerde yemesi, rengi nedeniyle dolunayın tabaktaki zerdeye benzemesi şeklinde de beyitlerde geçmektedir.

Divan şiirinde sevgilinin teni parlaktır, âşığın ise benzi aşk derdiyle ağlayıp inlemekten sararıp, solmuştur. Bu yüzden sevgilinin teninin rengi pilav gibi beyaz, âşığınki ise zerde gibi sarıdır. Zâtî, sevgiliyle bir arada olma isteğini pilav ile zerdenin birbirine yakıştığını ve aynı sofrada tüketilmesi gerektiğini söyleyerek açıklamıştır:

Aklıkda sen pilâv ü ben sarulukda zerde

Hem-sofra olalum gel bir hoş latîf yerde (ZD, G. 1457/1)

Edirneli Nazmî, her gün pirinç pilavı ve zerde yiyen sûfnin benzinin de zerde gibi sararmasının doğal karşılanması gerektiğini belirtir:

Zerd olur zerde gibi benzi hemân sûfnün

Nazmiyâ her ne gün ol kim yimeye dâne birinc (END, G. 1110/5)

Gökyüzü bir tabak, dolunay da rengiyle bu tabaktaki zerdeye benzemektedir:

Tabakda zerde idi sanasın ki bedr-i tamâm

Hilâle benzer idi her dilim dilim nânı (TYD, K. 9/8)

### 1.1.5. Turşu (Turşu, Turşî)

Turşu, sebze ve meyvelerin tuzlu ve sirkeli suda belli bir zaman bırakılarak özel bir kıvama getirilmesiyle oluşan yiyecektir (Türkçe Sözlük, 2009: 2010). Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan turşular, iştah açıcı bir özelliği de sahiptir. Yemeklerin yanında bilhassa Ramazan sofralarının vazgeçilmez çeşnisidir. Turşuların, mevsiminde bol bulunan sebze ve meyveleri saklamak ve onları daha lezzetli hâle getirmek için yapılan hazırlıklardan olarak Türk kiler kültüründe de önemli bir yeri vardır. Eskiden, öğle vakti acıkıldığında ekmekle birlikte çeşitli turşuların tüketildiği bilinmektedir. “Ekmeksiz turşu, vefâsız komşu” ifadesinin de bu yeme alışkanlığından geldiği tahmin edilebilir. Farklı yörelerde değişik adlarla anılan turşu yapma işi, Batı Anadolu'da “turşu kurmak”, Orta ve Doğu Anadolu'da ise “turşu vurmak” biçiminde adlandırılmaktadır. Ayrıca eskiden ağır geçen kışlarda, sebze ve meyvenin bulunamaması ve ulaşım imkânlarının kısıtlı olması nedeniyle yemek hazırlamak için turşulardan da istifade edilmiştir. Turşusu hazırlanan sebze ve meyveler arasında acur, ayva, armut, biber, domates, fasulye, havuç, kabak, karpuz, kelek, kereviz, kiraz, lahana, mantar, pancar, patlıcan salatalık, sarımsak, soğan, yer elması bulunur (Üçer, 1997: 151-154).

Sarayda ise turşular, Helvahâne'de hazırlanmaktaydı. Hatta burada turşuların depolandığı bir ambar olduğu da bilinmektedir. Saray için yapılan turşular arasında miktar olarak ilk sırayı kelem (lahana) turşusu almaktaydı. Lahana dışında hıyar, kabak, patlıcan ve şalgamdan da turşu yapıldığı tespit edilmiştir. İstanbul halkının turşuya olan düşkünlüğü şehirdeki turşucu esnafının sayısının çok olmasından da anlaşılmaktadır (Bilgin, 2004: 62,64; 2010-2011: 238).

Divan şiirinde ve taranılan divanlarda turşu, yüzü asık olan veya hasetçi kişinin yüz ifadesinden dolayı turşu yiyene benzetilmesi, hasta kişinin canının turşu istemesi, rakibin turşuya benzetilmesi ve iştah açıcı özelliğinin olması şeklinde kullanılmıştır (Özkan, 2007: 644).

Yüzü turşu (ekşi, asık), sözü sert olan kişiyi gören birden korkar:

Anun ki yüzi turşî ola vü ola sözi serd

Anı gören ânî olur ol hâlle mer'ûb (END, G. 681/7)

Turşu ve sarımsakta bulunan ekşi lezzetten ötürü bunları yiyen kişinin yüzü değişir. Kıskanç, hasetçi kişinin yüz ifadesi, turşu ve sarımsak yiyen kişi gibidir:

Nâzir olsa hâsudun yüzine sürine gözün

Nola kim mahmûr ider haz-ı turşî ile sûmdan (END, G. 4955/3)

## 1.2. Diğer Besinler

### 1.2.1. Baharatlar (Issı Otlar)

Bahar, karanfil, tarçın, karabiber gibi kokulu şeyler anlamında olup baharat da çoğuludur. Yiyecek ve içeceklere lezzet, koku ve renk vermek üzere eklenen bitkisel maddelere baharat denir. Baharatların birçoğu ilk zamanlar ilaç sayılmış; iştah açıcı ve sindirim kolaylaştırıcı olarak kullanılmalarının yanı sıra vücudu güçlendirici, cinsel gücü artırıcı, mikrop, bakteri, mantar, virüs yok edici olarak kullanılmıştır (Devellioğlu, 2008: 65; Dara, 2010: 13).

Baharatlar, kokulu bitkilerin kurutulmuş şeklidir. Bunlar bitkilerin yaprak, meyve, tohum, çiçek, kök ve kabuk gibi kısımlarından elde edilir. Baharatlar koku ve lezzet açısından çok tatlı, acı veya ağır kokulu oldukları için dikkatli ve ölçülü kullanılmalıdır. Ayrıca nem, ısı ve ışık baharatların tatlarının değişmesine neden olduğu için kuru, serin ve karanlık yerlerde muhafaza edilmeleri gerekir (Kaya, 2000: 150-151).

Osmanlı saray mutfağında en çok kullanılan baharatlar karabiber, misk ve safran olmuştur. Bunların yanında 16. yüzyılda hemen hemen tüm et yemeklerinde kişniş, kimyon ve tarçın kullanılmıştır. Yemeğin malzemesine göre zencefil ve karanfil de eklendiği olmuştur. Pilavlar daha çok safranla yapılmış olmakla birlikte tarçın, yenibahar ya da damla sakızlı da hazırlanmıştır. Kurutulmuş otların yanında en çok tercih edilen ot, maydanoz ve nane olmuştur. Dereotu, tarhun, taze kişniş ve fesleğen az da olsa tercih edilmiştir (Yerasimos, 2002: 26-27).

Divan şiirinde rengi, şekli ve boyutu dolayısıyla sevgilinin beni, ayva tüyleri, âşığın yüzü ve boyu ile ilişkilendirilmiştir. Yiyecek, içecek ve tatlılara katılmaları ile

kullanıldığında insan üzerindeki etkileri de beyitlerde görülmektedir (Cengiz, 2010: 65). Taranılan divanlarda baharat çeşitleri olarak haşhaş, karabiber, karanfil, kimyon, nane, safran tespit edilmiştir.

## 1.

### 1.1.

### 1.2.

#### 1.2.1.

##### 1.2.1.1. Haşhâş

Haşhaş, Türkçeye afyon ile birlikte Arapçadan geçmiş olsa da Hititçede hassika'dan geliyor olmalıdır. Bu sözcük Hititçede “uyumak”, “teskin olmak” sözcükleriyle yan yana görülür. 50-100 cm. boylarında, yeşil, tüylü, dik gövdeli, açık sarı renkli, 1-4 sayıdaki kapsül meyvenin içinde, böbrek biçimli, beyaz, mavi, sarı, açık kahve, gir yaklaşık 2000 kadar minik tohum bulunan, bir yıllık otsu bir bitkidir (Dara, 2010: 79). Haşhaş kozalağından iki ürün elde edilir: hafif bir koku verici olan kuru tohumlar ile güçlü bir uyuşturucu olan ve haşhaş kozağı olgunlaşmadan çizilerek akıtılan haşhaş sütü ya da afyon. Üçüncü ürün olan haşhaş tohumu ise aynı türün tohumlarından elde edilir. Afyon haşhaşının tohumları en az 2600 yıldır baharat olarak kullanılmakla birlikte, Klasik Yunanlılar ve Romalılarda etkili bir ağrı kesici ve keyif verici madde olarak afyon kullanılmıştır (Dalby, 2004: 218-219).

Haşhaş sağlık açısından faydalı bir bitkidir. Tohumları baş, diş, romatizma ağrılarında, öksürük, bronşit, basur tedavilerinde, göğüs yumuşatıcı ve çocuklarda uyku verici olarak kullanılır. Mutfakta ise haşhaş tohumları çiğ ya da kavularak yenir. Ekmek, çörek, poğaç, gözleme, simit, pasta, kek çeşitlerinde lezzet verici olarak yer alır. Hamur işlerinde haşhaşın yanı sıra haşhaş yağı da kullanılır. Taze yapraklarından da çiğ ya da pişirilerek lezzetli salatalar yapılır (Dara, 2010: 80-81).

Divan şiirinde az sayıda beyitte kabuğunun çizilerek afyon elde edilmesi, küçük tanelerden oluşması ve uyuşturucu özelliğinin bulunması açısından kullanılmış; gönül, dünya ve ağızla ilişki kurulmuştur (Bayram, 2007b: 8)

Taranılan divanlarda da haşhaşa az sayıda beyitte rastlanılmıştır. Haşhaş, bu beyitlerde üzerine sûre yazılması, toprağa saçılması, helvaya katılması yönüyle kullanılırken, aşağıdaki beyitte âşıkların gönüllerine benzetilmiştir:

Dergehinde dil-i ‘uşşâk kaçan olsa hisâb

Hâkte tut yine dendâne-i haşhâş yatar (HD, G. 120/2)

Hayâlî, haşhaşı âşıkların gönüllerine, dergâhı da haşhaşın yetiştiği toprağa teşbih etmiş; âşıkların gönüllerinin yerinin dergâh olduğunu belirtmiştir.

Aklâm-ı sittenin klasik ölçülerini belirleyerek hat sanatında önemli yenilikler gerçekleştiren bir hattat olan Yâkût el-Müsta‘سیمî (Serin, DİA, “Yâkût el-Müsta‘سیمî”, C. 43/2013: 291)'yi hatırlatan Zâtî, sevgilinin ağzını haşhaş tanesi, ağzının üzerindeki ayva tüylerini de haşhaş tanesi üzerine yazılmış Kevser sûresi olarak tasavvur etmiştir:

Ağzın üzre hatt-ı la‘lin der gören Yâkûtu gör

Yazdı kevser sûresin bir dâne haşhâş üstüne (ZD, G. 1308/4)

*Ağzın üzerindeki ayva tüylerini gören, “Yakut, bir haşhaş tanesi üzerine Kevser sûresini yazdı.” der.*<sup>8</sup>

Sevgiliye seslenen Emrî, feleğin bahçivanının sevgilinin ayağına saçtığı şeyin haşhaş değil onun başı olduğunu söyler:

Bâgbân-ı felek ey serv-i revân-ı ‘uşşâk

Başıdur pâyma pâş itdügi haşhâş degül (ED, G. 310/5)

### 1.2.1.2. Karabiber (Biber, Fulfül)

Karabiberin gen merkezi Güneybatı Hindistan'ın Malabar kıyılarıyla Myanmar'dır. Kolay hasat edebilmek için 3-5 m boylarında tutulur. Parlak, koyu yeşil yapraklarını dökmeyen; yılsonunda her bir yaprağın karşısında bir salkım ya da başak hâlinde 50-

<sup>8</sup> Haşhaş, elma, hünnap gibi meyve ve bitkilerin üzerine sûre yazma geleneği ile ilgili daha detaylı bilgilere “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir. (Bk. Haşhaş Üzerine Sûre Yazmak.)

150 kadar küçük beyaz çiçekler açan; çiçekler solunca onların yerlerinde yine salkım ya da başak hâlinde önce yeşil, sonra sarı ve en sonunda kırmızılaşan, tek tohumlu, üzüm­ sü meyveler veren odunsu bir sarmaşıktır. Meyveler “yeşil”, “beyaz” ya da “karabiber” olarak değerlendirilmek üzere toplanır. Tâzeyken toplanırsa “yeşil biber” olur. Diğerlerine göre daha tatlıdır. Olgunlaştıktan sonra toplanıp, suda birkaç gün tutulur, kabukları ovularak çıkartılır ve güneşte kurutulursa “beyaz biber” olur. Karabiberden daha acı ancak ondan daha az kokuludur. Olgunlaşmak üzere olan meyveler toplanıp kaynar suda 10 dakika tutularak güneşli zeminde birkaç gün kurumaya bırakılarak karartılırsa “karabiber” elde edilir (Dara, 2010: 99).

Baharat türlerinin kralı olan karabiber, dünyadaki en eski ve en popüler baharattır. Eskiden karabiber meyvelerinin altından bile değerli olduğu, Ortaçağ'da aranan bir ödeme aracı hâline geldiği, çeyiz, vergi ve kiralardan karabiber meyvesi ile ödendiği bilinmektedir (Clevely ve diğerleri, 2010: 316). Karabiber iştah açıcı, sindirim kolaylaştırıcı, bulantı giderici, ateş düşürücü, bakteri ve böcek öldürücü özellikleriyle bilinir. Bütün yemeklerde yer alabilen karabiber, yemeklere piştikten sonra ya da son anda eklenebilir (Dara, 2010: 100-101).

Divan şiirinde sık yer alan tarımsal ürünlerden olan karabiber (fülfül), küçük ve siyah tohumcuklarından dolayı sevgilinin beni için temel bir benzetme ögesi olarak değerlendirilmiştir (Bayram, 2007b: 5). Karabiber, taranan divanlarda küçük ve siyah tohumlarından hareketle daha ziyade sevgilinin beni için bir benzetme unsuru olmuştur. Bunun yanında keskin kokusuna, bir de renginden ötürü siyah köleye (ZD, G. 857/2) benzetilmiştir.

Keskin kokusu ile koklayanı kısa süre sonra hapsirtan karabiber, Emrî'nin de beyitine bu yönüyle konu olmuştur. Sevgilinin yüzü, yanakları renginin kırmızılığı ile güle teşbih edilir. Sevgilinin yüzünde kara noktacıklar hâlinde yer alan benler de, şekli ve rengiyle karabibere benzer. Sevgilinin yüzü bu hâliyle, koklamak için yanaşanı hapsirtmak üzere, üzerine karabiber serpilmiş bir gül gibidir:

Bülbül-i câna kohulatmag için ey yüzi gül

Kodı rûyun güline hâl-i siyâhun fülful (ED, Muk. 297/1)



*Ey yüzü gül, cân bülbülüne karabiber koklatmak için yüzünün gülüne (yanaklarına) siyah benlerini koydu.*

Önce sevgilinin güzellik unsurlarını tek tek sıralayan Edirneli Nazmî, daha sonra bu güzelliğin karşısında fedâ edebileceklerini sıralar. Maddî varlıklarını fedâ ettiği gibi sevgili uğruna dini ve imânından da vazgeçebileceğini belirtir:

Ey yüzi gül saçı sünbül dudagı mül beni fülful hatı ‘anber gözi ‘abher boyı ‘ar ‘ar dilber  
Hânumânım ten ü cânım dahi ‘akl ile cenânım dahi hem dînüm ü îmânım ola sanafidâ

(END, G. 421/2)

*Ey yüzü gül, saçı sünbül, dudagı şarap, beni karabiber, ayva tüyleri anber, gözü nergis, boyu servi dilber! Evim, ocağım; benim, canım; aklım, kalbim; dinim, imânım dahi sana fedâ olsun.*

*Senin karabiber gibi benin varsa benim siyah yanık yaralarım var; senin sünbül gibi saçın varsa benim de âhımın dumanı var.* diyen Emrî, sevgilinin karabibere benzeyen benleri ile kendi yanık yaralarını karşılaştırır:

Senün fülful benün varsa benüm dâg-1 siyâhum var

Senün sünbül saçun varsa benüm de dūd-1 âhum var (ED, G. 171/1)

### **1.2.1.3. Karanfil (Karanfül)**

Karanfilin, Türkçeye 11. yüzyılda Arapça ya da Farsça “karanful”dan geçmiş olduğu düşünülmektedir. Karanfilin merkezi Endonezya'daki Maluku (Baharat) adalarıdır. 10-20 m. boylarındaki ağaçta açan çiçekler, henüz tomurcukken yılda iki kez dallarını kırmamak için tek tek elle toplanır. Saplarından ayıklandıktan sonra güneşte kurutulunca kahverengiye dönen çivi görünümlü bu tomurcuklar 13-19 mm. uzunluktadır (Dara, 2010: 104-105).

Karanfil, güçlü bir koruyucu ve mikrop kırıcıdır. Karın ağrıları, hazımsızlık ve istifra durumlarına karşı kullanılır. Yağını bir pamuğa damlatarak ağrıyan dişe bastırılması ağrıyı hafifletir. Öğütülmemiş karanfil tomurcukları genellikle balık, tavuk, kırmızı et ve av etlerinin haşlanmasında kullanılır (Clevely ve diğerleri, 2010: 301).

Divan şiirinde güzel kokulu, sarı taç yapraklı çiçek ve hoş kokulu bir baharat anlamıyla kullanılmıştır. “Testiye karanfil koymak, kumaşlara karanfil motifleri işlemek, gûşe-i destâra karanfil takmak, ağızda karanfil (kökü) çiğnemek” gibi alışkanlıklar, beyitlerde görülmektedir. Diğer yandan klasik Türk şiirinde karanfilin anlam çerçevesini; yara ve ben ile yüz, yanak, boy, göz, çene, saç, güzel, gelin (‘arûs), sevgili, âşık, âbdâl, âbid, kuş ve yıldızlar gibi değişik öğeler oluşturmaktadır (Bayram, 2007c: 215).

Taranılan divanlarda karanfil; ben, yara, saç, gelin, boy, göz, yüz, yanak gibi unsurlara benzetilmiştir. Daha çok baharat anlamıyla kullanılmakla birlikte süs amaçlı takılan ya da elde tutulan bir deste çiçek olarak da kullanılmıştır. Bâkî divanında “karanfûl” redifli beş beyitlik bir gazel (G. 285) tespit edilmiştir.

Bâkî'nin aşağıdaki beyitinden kırmızı karanfilin başa takıldığını anlamaktayız. Divan şiirinde karanfil çiçeği ile yara arasında bir benzerlik kurulur. Karanfile benzetilen yara genellikle âşığın kafasında yer alır ve bunlar, sarıgın kenarına takılmış olan karanfil olarak tasavvur edilir (Eren, 2008: 51):

Dir gören tâze dâğı başumda

Ne güzel kırmızı karanfûl olur (BD, G. 156/2)

Başta karanfil takıldığını bildiren bir diğer beyit Edirneli Nazmî'ye aittir:

Yine yaz oldu güzeller her yanada salınur

Başlarında gül gibi güzel karanfiller kamu (END, G. 5336/3)

*Yine yaz oldu, güzeller her yanda salınıp gezerler. Hepsinin başında da gül gibi güzel karanfiller (vardır).*

Yaralı gönül, ipekten bir kumaş; sevgilinin kirpiği karanfil desenini bu ipeğe işleyen bir iğne olmuştur:

Sûzen-i müjgânı geçdükçe dil-i pür-dâğdan

Şanuram işler harîr üzre karanfûl nakşını (ND, G. 465/4)

Sevgilinin beyaz yanakları üzerinde bulunan kara renkteki beni, karanfil taneciğini andırmaktadır:

O ruhlar bir nihâl üzre açılmış iki ak güldür

Bu hâl-i mûy-dârun hûd kararmış bir karanfüldür (ED, G. 159/1)

Âşık sevgilinin beninin hayâli ile karanfile meyledip, karabiber arzulasa şaşılmaz:

Sevdâ-yı hâl-i yâr ile ey dil ‘aceb degül

Meyl-i karanfûl ârzû-yı fûlfül eylesen (BD, G. 255/4)

Âşığın başı bir tas, gözleri de iki taze karanfildir:

Manzar-ı kasr-ı belâya konmuş iki gözlerüm

Bu sifâl-i serde iki ter karanfüldür bana (ZD, G. 41/3)

Gümüş tenli sevgiliden ayrı kaldığı için dövünen âşığın yüzü pul pul olmuştur. Bu hâliyle bela, dert bağında yetişen, solmuş bir karanfile benzemektedir:

Dögünmekden yüzüm ey sîm-ten hecründe pul puldur

Belâ bâğında bitmiş bir soluk katmer karanfüldür (ZD, G. 375/1)

#### 1.2.1.4. Kimyon (Kemmûn)

Maydanozgillerden olan kimyon bir yıllık küçük bir otsu bitki olup 25 cm. ye kadar boylanabilir. Kökeni Doğu Akdeniz bölgesi ile Kuzey Mısır'dır. Ürünü bitkinin tohumlarının ekilmesinden dört ay sonra hasat edilir. Hafif acı ve keskin bir çeşni olan kimyon, etkili bir iştah açıcı sayılmakla birlikte mide sorunları ve karın ağrısına karşı kullanılır (Clevely ve diğerleri, 2010: 295).

Kimyonun Türk mutfağında yaygın bir kullanım yeri vardır: Köfteden ete, balık ve sebze yemeklerine, dolmalara, çorbalara, kızartmalara, pastırma çemenine, sucuğa, salamuraya, salatalara, peynire, pastalara, ekmeklere kadar pek çok yiyeceğe koku ve çeşni vermesi için tek başına ya da diğer baharatlarla birlikte eklenir (Dara: 2010: 121).

Divan şiirinde rengi ve boyutu dolayısıyla; sevgilinin beni, ayva tüyleri, âşığın gönlü ile ilişkilendirilmiştir. Ayrıca kimyonuyla ünlü olan Kirmân şehri de beyitlerde kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 70). Taranılan divanlarda yalnızca Edirneli Nazmî'nin bir beyitinde kimyona rastlanılmıştır.

Degüldür Hakdan özge kimse vâkîf

Neler peydâ olisardur kemmûnda (END, G. 4821/3)

*Allah'tan başka kimse kimyondan neler elde edilebileceğine, daha başka nerelerde kullanılabilceğine vâkîf değildir.*

### 1.2.1.5. Nâne

30-90 cm. boylarında, birden çok, dört köşe ve kırmızımsı gövdeli, saplı, koyu yeşil karşılıklı yaprakları olan, hoş kokulu, çok yıllık otsu bir bitkidir. Nane yaprakları, sinirsel mide bulantılarını, baş ağrılarını ve nefes darlığını kesici, nezle ve grip te yüksek ateşi düşürücü, sindirim kolaylaştırıcı olarak kullanılmaktadır. Osmanlı döneminde sokaklarda mide bulantısına karşı nane suyu satıldığı bilinmektedir. Nane yaprakları taze ya da kurutulup ufalanmış olarak, koyun etiyle yapılan yemeklerle, salatalarla, kuru sebze yemekleriyle, domatesle birlikte kullanıldığı gibi bunlara çeşni ve koku verici olarak eklenir (Dara, 2010: 151-153).

Divan şiirinde âşık, sevgilinin aşkıyla yüzü sararmış, benzi solmuş, vücudu zayıflamış, kambura dönmüş durumdadır. Hayâlî de âşğın zayıf düşmüş canını ince ve zayıf olmasıyla nane çubuğuna ve yufka oklavasına benzetmiştir:

Ditrer Hayâlî üstüne dirdir benim begim

Cân döndü na'ne çûbuna yufka ovağına (HD, G. 466/5)

### 1.2.1.6. Safran (Za'ferân)

11. yüzyılda Türkçede “za'feran” olarak görünen safran, Arapça “za'farân”dan, bu da aynı dilde “sarı” demek olan “usfer” sözcüğünden gelir. 10-30 cm. boylarında, ekim-kasım aylarında gövdeye bağlı olarak topraktan çıkan ve haziranda yaprağı kuruyan, 6 adet mor-leylak rengi taçyapraklı, 1-12 arası iri çiçek açan çok yıllık otsu bir bitkidir. Akdeniz'in yerli baharat türlerinin en pahalısı olan safran, mor safran çiğdeminin tepciklerinin büyük bir emekle elle toplanıp kurutulmasıyla elde edilir (Dara, 2010: 161; Dalby, 2004: 223).

Yumuşaklığı sebebiyle farklı pek çok rahatsızlığa iyi gelen safran, vücuda zindelik ve ferahlık verir. Uykuyu düzenleyip, sinir sistemini yatıştırır, hafakanı önler ve insanı

neşelendirir. Hazmı kolaylaştırıcı ve kas gevşeticidir. Astım ve öksürüğü tedavi eder. Çiğnendiğinde diş etlerini, sürme gibi sürüldüğünde gözleri kuvvetlendirir. Fazla miktarda alınırsa baş ağrısına, şarapla birlikte içilirse baygınlığa sebep olmaktadır (Ceylan, 2011: 88).

Safran boyacılıkta, tıpta ve mutfakta Eski Yunan ve Roma dönemlerinden bu yana kullanılmıştır. Arap tüccarlar safranı İspanya'ya tanıtmış, orada koku ve çeşnisi beğenilince hemen tüm Akdeniz mutfaklarına girmiştir. Hoş kokulu ve acımsı lezzetiyle safran, ekmekten çorbalara, soslara, pilava, makarnaya kadar pek çok yiyeceğe daha çok renk vermek amacıyla eklenirken, deniz ürünlerinden özellikle balıkla birlikte kullanılır (Clevely ve diğerleri, 2010: 294; Dara, 2010: 163)

Safran, divan şiirinde âşığın yüzünün renginin safrana benzemesi, en iyi safranın Viranşehir'de yetiştirilmesi, hasadının sonbaharda yapılması, neşe verip güldürücü özelliğe sahip olması bakımlarından yer alır.

Divan şairinin yaşadığı dönemde, günümüzde de yaygın bir şekilde kullanıldığı gibi, muska taşıma âdeti vardı. Muska; nüsha, ta'viz, hırz veya hamâil olarak da adlandırılır. Bir kısmı boyuna takılır, bir kısmı da bâzû-bend denilen kol bağlarının içinde saklanır (Kemikli, 2007: 28). Bâkî, zambak goncasını gümüş bâzû-bend içinde yer alan safranla yazılmış bir tomara benzetmiştir:

Zanbakun goncasıdur bâga gümüş bâzû-bend

Za'ferân ile yazılmış ana hatt-ı tûmâr (BD, K. 18/20)

Viranşehir, kaliteli safran yetiştirilmesiyle köklü bir şöhrete sahiptir. Burada yetiştirilen safran, diğer safranlardan daha kıymetlidir (Ceylan, 2005: 5). Bundan haberdâr olan Nev'î, teninin gözyaşı kanyla erguvân fidanına döndüğünü, vücudunun Viranşehir, yüzünün de safrana döndüğünü söyler:

Tenüm hûn-ı sirişkünden nihâl-i ergavânîdür

Vücûdum oldı Vîrânşehr rûyum za'ferânîdür (ND, G. 59/1)

Sararan yüzü safrana benzeten bir diğer şair de Bâkî'dir. Safran hasadı tüm dünya kültürlerinde ayrılık mevsimi kabul edilen sonbahara denk gelir (Ceylan, 2011: 89). Aşk

âleminde sonbahar (ayrılık) mevsimi olmasından dolayı âşîğın yüzü sararmış, safran rengini almıştır:

Sararmış çehremi sanman ki reng-i za‘ferândır bu

Mahabbet âleminde dostum fasl-ı hazândır bu (HD, G. 461/1)

### 1.2.2. Ekmek ve Ekmek Çeşitleri

Ekmek, geçmişte olduğu gibi bugün de somun, bazlama ya da yufka biçiminde yapıp tüketilir (Tezcan, 1994: 80). “Ekmek” sözcüğünün Eski Türkçede “etmek” şeklinde söylendiği bilinmektedir. Türkler, öğüttükleri buğdaydan çok çeşitli ekmekler yapmışlar ve bunlara pişirme yöntemi ya da biçimlerine göre isimler vermişlerdir. Evlerde hazırlanan ekmek, genellikle tandır adı verilen fırınlarda pişirilmekteydi (Arlı ve Işık, 1994: 1). Osmanlı döneminde ise ekmek önceleri ev fırınlarında, komşu kadınların toplanıp birbirine yardım etmeleri ile yahut belli günlerde ve yine kadınlar tarafından yapılan ve pişirilen bir nimetti. Osmanlının Batı yaşamından etkilenmeye başlamasıyla evde üretilen ekmeğe karşılık çarşı ekmeği de üretilmiş hatta bir ara çarşı ekmeği yiyenler halk tarafından ayıplanmıştır (Araz, 2009: 13-14). Ekmeğin dışında çörek, susamlı çörek, yağlı çörek, kaba çörek, yarma çörek, çakıl ekmeği, Şam pidesi, hurde halka, simit halkası, gevrek, kâk gevrek, gözleme, lokma, börek, etli börek, poğaça gibi çeşitler de üretilmiştir (Bilgin, 2010-2011: 235)

Ekmeğin Türk mutfağında önemi büyüktür; zirâ toplumun temel besin maddesidir. Ekmeğin türü ne olursa olsun öncelikle günlük ekmeğin nasıl karşılanacağı düşünülür. Bu yüzden de çalışmanın karşılığı olarak “ekmek parası” ifadesi kullanılır (Arlı ve Işık, 1994: 2). “Ekmeği ile oynamak” birinin geçim kaynağını engellemek; “Ekmeğine yağ sürmek” birinin işine yarayacak şekilde davranmak; “Ekmek elden, su gölden” kişinin kendisi çalışmayıp başkasının kazancından geçinmesi; “Ekmeğini taştan çıkarmak” güç işleri dahi yapıp geçimini sağlamak anlamlarına gelen deyimlerde ve “Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır.”, “Ekmeğin büyüğü hamurun çoğundan olur.” (Aksoy, 2014: 745-746, 259) gibi atasözlerinde ekmek sözcüğünün yer alması Türkler için ekmeğin ne denli önemli olduğunu göstermektedir.

Ekmekler yapıllarına göre mayalı ve mayasız olmak üzere iki gruba ayrılır:

Mayalı Ekmekler: Bazlama, ev ekmeği, fodla, gömeç, halka, sac ekmeği, somun, tandır ekmeği, tepsi ekmeği.

Mayasız Ekmekler: Bazlama, kömbe, mısır ekmeği, yufka (Arlı ve Işık, 1994: 3-12).

### 1.2.2.1. Bazlama (Bazlamac)

Farklı yörelerde bazlamaç, bezdirme, bezirme gibi isimler alabilmektedir (Arlı ve Işık, 1994: 3). 20-25 cm. çapında (tabak büyüklüğünde), 1 cm. kalınlığında el ya da oklava yardımı ile açılan mayasız hamur, sac üzerinde ahşaptan yapılan alet yardımı ile çevrilerek pişirilir. Tandırda pişirildiği de olur. Bazı bölgelerde bazlamanın ortasına soğan, peynir, domates ya da kıyma konularak dürüm yapılır (Ünsal, 2003: 146). Eski Türkler sürekli göç hâlinde bulduklarından ekmekleri kolay pişirip taze yemek açısından, sac üzerinde pişirilen bazlamacı tercih etmişlerdir (Gizerler, 2004: 24).

Divan şiirinde bazlama, şeklinin yuvarlak oluşu ve üzerindeki yanıklar sebebiyle âşığın yaralarına teşbih edilerek kullanılır.

Taşlıcalı Yahyâ'nın, aşağıdaki beyitinde bir savaş sahnesi tasvir edilmiş; aç kişi bir asker, bazlama da ona siper olacak bir kalkan şeklinde düşünülmüştür:

Açlık çerisi tîr ü kemân ile yürüdi

Bir bazlamac olaydı iderdüm ana siper (TYD, K. 25/10)

*Açlık askeri kılıç ve yay ile yürüdü. Bir bazlama olsaydı ona siper ederdim.*

Bazlama altında harlı ateş bulunan kızgın sac üzerinde pişirilir. Pişerken de hamur üzerinde küçük yanık lekeleri oluşur. Şair, bu görüntüden yola çıkarak sevgi ateşiyle yanan göğsünü kızgın saca, göğsündeki yaraları da yanık bazlamaya teşbih etmiştir:

Her düğün göğümün üstinde yanuk balmadur

Sevgü oduyla bu göğsüm dahi bir kızgın sac (END, G. 1106/6)<sup>9</sup>

### 1.2.2.2. Börek

<sup>9</sup>Sibel Üst, *Edirneli Nazmî Dîvânı (İnceleme-Tenkitledir Metin)*, Doktora Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2011, s. 1484.

Her düğün göğsümün üstinde yanuk bazlamadur

Sevgü oduyla bu göğsüm dahi bir kızgın sac (END, G. 1119/6)

Un, su ve tuz ile yoğrulan hamur, beze denilen küçük parçalara bölünür. Hamur tahtasında önce merdane sonra oklava ile ince yufkalar açılır. Yufkalar tabanı yağlanmış tepsiye araları yağlanarak ve harç konularak dizilir. Üstteki yufkaya harç konulmaz. Eğer yufkalar harç konulduktan sonra bükülürse yapılan börek “bükme, kıvrıma, kol böreği, sarmalı börek” gibi isimler alır. Böreğe lezzetini içine konan malzemesi verir. Bunlar: peynir, kıyma, maydanoz, dereotu, soğan, ıspanak, patates olabilir (Ünsal, 2003: 223). Osmanlı dönemi kayıtlarında böreğe ilk olarak 15. yüzyılda “ballı börek” adıyla rastlanır (Işın, 2010: 59). 16. yüzyılda ise Kanunî Sultan Süleyman'ın şehzâdelerinin sünneti için düzenlenen ziyafette “börek, şeker börek ve bazar böreği” olarak geçmektedir (Tezcan, 1998: 9, 13, 15,17).

Divan şiirinde börek, tuzlu ve tatlı olmak üzere iki çeşit olarak anılmaktadır.<sup>10</sup> Börek ayrıca yuvarlak şekilde açılması, ince yufkalardan oluşması, şekil olarak baklavaya benzemesi, tepsilere ikram edilmesi şeklinde konu edinilir.

Tatlı olan baklava, bakıldığında görünüşte tâze böreğe benzemektedir:

Ter börek sûretde lezzetde şeker börek dahi

Ter güllâc-ı nâzûk ü şîrîne benzer baklavâ (END, G. 330/2)

Sufiler, pilavın ardından tava tava börek ile baklava gelmesini beklemekteydiler:

Pilâv ardınca sûfîler dilerler

Börekle baklavalara tava tava (END, G. 5549/2)

Börek, yuvarlak hazırlanışı ve piştiği zaman kızarmasıyla güneşe benzer. Zâtî, böreğin güneş gibi oluşunun nedenini sevgilinin güzelliğinin aksetmesi olarak yorumlar. O yüzden de güneş, bir tane oluşuyla övünmemelidir:

‘Aks-i hüsninden olupdur her börek bir âfitâb

Dimesün Zâtî güneş devr içre ben bir dâneyin (ZD, G. 1129/7)

### 1.2.2.3. Çörek

<sup>10</sup> Şeker börek ile ilgili detaylı bilgiye “Tatlılar, Şekerlemeler” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Şeker Börek)



Mayalı, yağlı hamurdan yapılan küçük yuvarlak ekmek olarak tanımlanan çörek tuzlu veya tatlı olabilir (Işın, 2010: 87). Çöreğin hamuru ekşi maya, un, tuz, su ve yağ ile yoğrularak hazırlanır. Hamuru aynı olan çöreğe farklı biçimler verilebilir: Halka ya da yuvarlak örgü biçimi, kalıplar kullanılarak da farklı şekiller verilirken bazen de hamuru tepsiye yayıp, üzerine baklava gibi çizgiler çekilir. Hamurun içine harç da konulabilir (Ünsal, 2003: 204).

Beyitlerde padişah sofrasında yer alması, gökyüzü fırına benzetildiğinde ay ve güneşin çörek; âşığın gönlünün fırın olduğunda, yaralarının çörek olması şeklinde kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 40).

Tennûr-ı dilde dâğların saklasun dimiş

Çiğ mi sanur ‘aceb benüm ol mâh çöregüm (ZD, G. 970/1)

*O ay (gibi sevgili bana): “Gönül fırınında yanık yaralarını saklasın.” demiş. Acaba benim çöreğimi çiğ mi sanır?*

#### **1.2.2.4. Ekmek (Etmek, Nân)**

Ekmek, tahıl unlarına su, tuz, maya eklenerek hazırlanan hamurun, yoğrularak pişirilmesiyle elde edilen bir üründür. Kullanılan unun cinsi, mayalı olup olmaması, içine yağ, yumurta, et, peynir, çeşitli sebze ve otlar katılıp katılmaması, ekmeklerin çeşitlendirilmesinde dikkat edilir. Ekmekler farklı şekillerde pişirilir: Fırında, tandırda, külde, korda, sacda. Bugün ise daha çok fırında ve sacda pişirilmektedir (Tezcan, 1994; 79-81).

Osmanlı klasik dönem İstanbul'unda 17. yüzyıl ortalarına kadar piyasada görülen has (yüksek kaliteli) ve harcî (normal ve düşük kaliteli) ekmeğe bu dönemde hâssü'l-hâs (çok yüksek kaliteli) ekmeği de dahil olmuştur (Bilgin, 2010-2011: 235).

Ekmek, sadece mutfakta değil Türk kültüründe de önemli bir yere sahiptir. Pek çok atasözüne, deyimine, bedduaya, tekerlemeye ve halk inancına etki etmiştir. Çünkü günlük yaşamda ekmek, en yoksulundan en zenginine, yaşamı betimler. “Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır, Ekmek elden, su gölden, Tuz ekmek hakkı bilmek, Ekmek düşmanı,

Kuru ekmeğe muhtaç, Ekmeğini taştan çıkarmak” gibi atasözleri ve deyimlerde kullanılmıştır (Ünsal, 2003: 96-98).<sup>11</sup>

Divanlarda daha çok tuz ile birlikte “nân u nemek” terkibi şeklinde kullanılmıştır. Bunun yanında gönül derdinin âşığın ekmeği olması, köpekleri susturmak için önlerine ekme atılması tasavvurlarına da yer verilmiştir (Cengiz, 2010: 37). Yuvarlak anlamına gelen “kurs” kelimesi ile kurulan “kurs-ı nân, kurs-ı şems, kurs-ı mâh” gibi terkipler ile güneş ve ay, şekil ve renk bakımından ekmeğe benzetilmiştir. “Kurs” kelimesi bazen çörek anlamında da kullanılmıştır (Özkan, 2007: 628).

Bâkî, bir parça kuru ekme ile ömür geçse de bu sırrı ve ihtiyacı kimseye söylememeyi tavsiye eder:

Bir pâre nân-ı huşk ile ‘ömrün geçerse ger

Açma bu râzı kimseye ‘arz itme ihtiyâc (BD, G. 31/3)

Edirneli Nazmî de Bâkî’nin tavsiyesine benzer bir ifade ile esir olmaksızın bir kuru ekmeğe muhtaç olmayı yeğler:

Esîr olmayayın hizmetle Nazmî

Olursam olayın bir nâna muhtâc (END, G. 1075/5)

Gurbette olan kişi ayrıca şeker meyletmez, şeker yemek istemez; çünkü orada bulduğu kuru ekme ona şeker gibi gelmektedir:

Ol dem kanı ki şekkere yog idi iştiâ

Gurbette âdeme kurı etmek olur şeker (TYD, K. 25/13)

Kanına ekme doğramak, birini acılar içine düşürecek davranışlarda bulunmak (Aksoy, 2014: 905) anlamına gelmektedir. Kan içici sevgili, âşığın tenindeki yuvarlak yaraları dilimleyerek, âşığın kanına ekme doğramaktadır:

Kurs-ı dâg-ı tenüme şerhalar açar dilber

---

<sup>11</sup> Bu konuyla ilgili detaylı bilgi “Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri” bölümünde bulunmaktadır. (Bk. Tuz Ekme Hakkı.)

Benüm ol kan içici kanuma ekmek tograr (ND, G. 108/1)

Tabaktaki zerdeyi sarı rengiyle dolunaya benzeten Taşlıcalı Yahyâ, dilim dilim kesilmiş olan ekmeği de hilâl şeklindeki aya benzettir:

Tabakda zerde idi sanasın ki bedr-i tamâm

Hilâle benzer idi her dilim dilim nânı (TYD, K. 9/8)

### 1.2.2.5. Kolac

Somun ekmek hamurundan simit yapılacak kadar bir parça alınarak yassılaştırılan hamura istenilen şekil (simit ya da çubuk) verilir. Üzerine yoğurt sürülüp, çörek otu ya da susam serpilir. Hamurun pişerken çok kabarmasını önlemek için bıçak yardımıyla üzeri birkaç yerden delinir ve ekmek fırınında pişirilir (Kılıç ve diğerleri, 2003: 52).

Divan şiirinde diğer ekmek türlerine göre daha az yer verilen kolac, taranılan divanlarda Edirneli Nazmî divanında iki beyitte tespit edilmiş olup birinde “yağlı kolac” olarak adlandırılmış ve somuna göre daha üstün tutulmuştur.

Her gün çalışıp acıkan bir insana verilen küflü somun, o kişiye aç olduğu için yağlı kolac gibi gelir:

Dün ü gün kullug-ıla kim acıgub ola kul ac

Gelür acıugla ana küfli somun yağlı kolac (END, G. 1106/1)

Eğer bir kişinin gözü açsa bin tane kolac verseler dahi gözü doymaz, istemeye devam eder:

Şol kişi kim ola ol bir gözi ac

Gözi toymaz virseler ger bin kolac (END, G. 1102/1)

### 1.2.2.6. Pide

Mayalı hamurdan parmak kalınlığında yapılan, genellikle yuvarlak şekilde yassı bir ekmek çeşididir. Pidenin hamuru somun ekmeğe göre daha cıvık (yumuşak) yoğrur. Fazla kabarmasını önlemek amacıyla enine boyuna tırnak vurulur. Günümüzde özellikle Ramazan ayında daha çok üretimi yapılır (Ünsal, 2003: 189).

Âşığın göğsü, aşk ateşi ile kızmış fırın gibidir. Sevgilinin keskin kirpikleri de âşığın sînesine kesikler atarak pideye döndürmüştür:

Kesme peykânlarla tîr-i gam pür itdi sînemi

Döndi şol kızmış furuna kim içi pür pideler (ZD, G. 478/2)

#### 1.2.2.7. Somun

Mayalanan ekmek hamurundan 2-3 cm kalınlığında yuvarlak parçalar alınarak yapılır. Evlerde ya da mahalle fırınlarında pişirilebilen somunun hamuruna bazı yörelerde haşlanmış patates de eklenir. Kullanılan una göre ekmeğin rengi esmer ya da beyaz olur. Genellikle 2-3 gün içinde tüketilmek için yapılır (Arlı ve Işık, 1994: 9-10).

Beyitlerde küflü ve kuru somun olarak geçmekte, cimri ve muhtaç insanların yiyebileceği bir ekmek olarak bahsedilmektedir.

Kolac, somun ekmek hamurunun üzerine yoğurt, çörek otu ya da susam eklenerek hazırlanan bir ekmek çeşidir. Her gün çalışıp, hizmet edip acıkan bir insana verilen küflü somun, o kişiye aç olduğu için yağlı kolac gibi gelir:

Dün ü gün kullug-ıla kim acıgub ola kul ac

Gelür aclugla ana küfli somun yağlı kolac (END, G. 1106/1)

Ne vech-ile yir-ise har samanı

Hasıs ol nev'a yir kurı somunı (END, G. 6310/4)

*Eşek samanı nasıl yerse cimri kişi de kuru somunu aynı şekilde yer.*

#### 1.2.2.8. Yufka

Buğday unundan yapılan mayasız bir ekmek çeşidi olan yufka, oklava ya da merdane ile ince ve daire biçiminde açılan hamur yaprağıdır. Genellikle sac üzerinde pişirildiği gibi kimi yörelerde tandırda pişirildiği de olur. Yufkanın ömrü uzun olduğu için birçok yerde haftalık hatta aylık kullanmak için imece usulüyle yapılır. Uzun zaman dayanıklı olması istenen yufkalar (kış için hazırlananlar) sac üzerinde daha uzun süre tutulur. Tek başına tüketildiği gibi yemeğin yanında ekmek olarak da yenir. Bazen de yemek kabı gibi kullanılır ve içine peynir, kıyma, taze soğan, ceviz içi ya da bal gibi malzemeler

konularak tüketilir ( Ünsal, 2003: 139-141). İçine tatlı ya da tuzlu çeşitli içler konulması ve yufkanın sarılması, katlanması, dürülmesi, çöreklenmesi, büzülmesi, kat kat sarılması gibi farklı şekillere sokulabilmesi, börek ve baklava benzeri hamur tatlılarının çeşitlerinin artmasını sağlamıştır (Işın, 2014: 232).

Divan şiirinde yufka, sevgilinin narin dudaklarına ve âşığın bağına benzetilmiş, ayrıca yufkanın ince olması ve güllaçın yufkadan yapılmasına da değinilmiştir.

Kederli âşığın bağı yufka, gönlü inlemekte, teni ise gayet zayıftır. Âşık bu hâliyle yanık sesli kopuza benzer:

Bağı yufka dili nâlân teni gâyetde nahîf

Benzer insâf bu kim ‘âşık-ı gam-hâre kopuz (END, G. 2631/2)

Beş parçadan oluşması nedeniyle insan eli çınar yaprağına teşbih edilir. Nev‘î, elini hem şekil olarak hem de yufka gibi ince oluşuyla incelikte çınar yaprağına benzetir:

Çenâr destine benzerdi yufkalıkda elüm

Velik bâd-ı havâ kılmış anı mâl-â-mâl (ND, K. 29/34)

Sevgili ince belli, yufka dudaklıdır:

Viren şol öpmege koçmaga çok dad

Güzel yufka dudakdur ince beldür (END, G. 1701/4)

### **1.2.3. Hububat, Tahıl**

#### **1.2.3.1. Arpa (Cev)**

Buğdaygillerden bir bitki olan arpanın taneleri, ekmek ve bira yapımında kullanılır, hayvanlara da yem olarak verilir (Türkçe Sözlük, 2009: 123). Buğdaya yakın bir bitki olan arpa, buğdaya göre daha erken yetişir ve dünyada yem için üretilen tahıllar arasında mısırdan sonra ikinci sırada yer alır (Büyük Larousse, “Arpa”, C.2/ 1986: 834).

Divanlarda tarımsal ürünler arasında adına sıkça rastlanılan arpa; daha çok at, katır ve eşek gibi yük ve binek hayvanlarının yemi olarak kullanılmış, bununla birlikte küçük ve bol taneli olması, toprağa gömülmesi, değirmende öğütülmesi gibi özellikleriyle

bağlantılı olarak yıldızlar, Pervîn, Hz. Yusuf, kemik, âlem ve kâinat ile ilişkilendirilerek kullanılmıştır (Bayram, 2007b: 4). Ayrıca buğdayla birlikte aynı beyitlerde anılmış, “Buğday gösterip arpa satmak” ifadesine de taranılan divanlarda rastlanılmıştır.

At ve katır yemi olarak kullanılan arpa, Taşlıcalı Yahyâ'nın kasidelerinden birinin bir beyitine konu olmuştur. Şair, yiyecek arpası kalmayan atlarının ne yiyeceğini sorarken katırlarının da açlıktan üzerlerindeki örtüyü, torbayı yediklerini dile getirir:

Bir dâne arpa yok ne yisün atlarum ‘aceb

Katırlarum hele çulını torbasını yer (TYD, K. 25/34)

Fuzûlî, memduhunun adaletini överken, onun zamanında çiftçinin ektiği küçük bir arpa tanesinin zamanla büyüyüp gelişerek, Pervîn yıldızının salkımını andıran bir başağa dönüşeceğinden söz eder:

Zihî âdil ki devrânında dihkan tîre toprağa

Bıraksa dâne-i cev hûşe-i pervîn kılar hâsıl (FD, K. 30/13)

Edirneli Nazmî ehl olanla olmayanı fark etmenin zorluğunu, buğdaygillerden iki tahıl olan arpa ve buğdayı birbirinden ayırt etmenin zorluğuna benzeter:

O kim yanında birdür ehl ü nâ-ehl

Olur fark itmek bugdayı cevden (END, G. 4811/5)

Rüzgârı nankör olarak nitelendiren Zâtî, onun harmanından bir şey umulmaması gerektiğini, bu yüzden karşısındakinin de dikkatli olması gerektiğini, eğer boş bulunursa rüzgârın buğday gösterip arpa satacağını, yani sözünde durmayıp kandırabileceğini belirtir:

Hâsıl umma hırmeninden rûzgâr-i hâyinün

Gaflet itme sana gendüm gösterür arpa satar (ZD, G. 376/5)

Aşk harmanında âşık, zaman zaman kendinden geçerken cevap vermeye hâlinin kalmadığını, gücünün bir arpa tanesi kadar kaldığını dile getirir:

Hâsılı bir cev kadar kalmış cevâba kudretüm

Hırmıen-i ‘ışk içre gendümden geerverven gâh gâh (ZD, G. 1248/2)

Harman, havaya atılarak rüzgâr sayesinde çöplerinden ayrılması sağlanır. Hayâlî, kendini harmana benzeterek daha yukarıdan bu âleme baktığında arpa tanesi olan kâinat, gözüne darı gibi değersiz ve küçük gelmiştir:

Ol kadar verdim havâya kendimi hırmıen gibi

Kâinat-ı cev göründü gözüme erzen gibi (HD, G. 645/1)

1.

1.1.

1.2.

1.2.1.

1.2.2.

1.2.3.

1.2.3.1.

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

Buğday, buğdaygillerin bir çeşidi olan bitkinin başaktan ayrılıp öğütülmesiyle elde edilen tanesidir (Türkçe Sözlük, 2009: 319). Buğdayın iekleri, çok iekli ve sapsız başakıklardan oluşur. İçi boş ya da dolu uzun bir sapı ve sapının ucunda bir başağı vardır. Buğdaylar ılıman iklim seven bir yıllık bitkilerdir (Büyük Larousse, “Buğday”, C.4/ 1986: 1975).

Türkler tarafından bereket sembolü olarak kabul edilen buğday başağı, Anadolu’da el dokumalarında, işlemlerde, taş ve metal işçiliğinde, seramik ve pişmiş toprak kaplarda desen olarak yer almıştır. Topraktan çıktığı gibi tekrar toprağa dönerek çok sayıda benzerlerini oluşturması nedeniyle, doğum ve tekrar yaşama dönüşün bir sembolü olmuştur. Buğday, çoğu zaman ana rahmi ve toprağın sinesiyle özdeleştirilen bir tahıl olmuştur (Gültekin, 2008: 13).

Osmanlı sarayına alınan buğday, iki gruba ayrılır: Has (iyi kalite) buğday ve harcî (ikinci kalite) buğday veya fodula buğdaydır. 16. yüzyıldan itibaren has buğdayın neredeyse tamamı, fodula buğdayının ise bir kısmı Bursa ve çevresinden temin edilmiştir (Bilgin, 2011: 70).

Âdem ile Havva'nın cennetten kovulmasına neden olan meyvenin cinsi kesin olarak tespit edilememekle birlikte Yahudi ve İslâm kaynaklarında en çok zikredilen yiyecek buğdaydır. Bazı müfessirler, Âdem ile Havva'nın yasaklanan buğdaydan yemelerinden dolayı cennetten çıkarıldığını ve bu yüzden dünyada da insanoğlunun temel geçim maddesinin buğday olduğuna işaret etmişlerdir. Bundan dolayı Müslümanlar arasında buğday ve ondan elde edilen ekme kutsal kabul edilir (Aydar, 2006: 103).

Divan şiirinde ve taranılan divanlarda buğdaya, daha çok Hz. Âdem'e telmihte bulunularak yer verilmiş, küçüklüğü nedeniyle yıldızlar ve âşıkla, renginden dolayı da sevgilinin teni ve sînesiyle ilişkilendirilmiştir. Arpa ve buğdayın birbirine benzemesinden dolayı ve buğdayın arpaya göre daha değerli oluşu nedeniyle de “buğday gösterip arpa satmak” ifadesi kullanılmıştır. Ayrıca “gendüm” kelimesi, “kendüm” dönüşlülük zamiriyle buğday anlamı arasında tevriyeli ya da îhâmlı kullanılmıştır (Bayram, 2007b: 3).

Sevgilinin teninin rengi, buğday rengindedir. Zâtî, sevgiliye “buğday tenli sevgili” olarak seslenmektedir. Edirneli Nazmî de buğday tenli sevgilinin ayrılık derdinden yakınmakta, kendisini sararan teni ve zayıflayan vücudu ile saman çöpüne benzetmektedir:

Nedür ahvâl-i Zâtî dersen ey dil-dâr-ı gendüm-gûn

Dönüb bir âsiyâ-bâda hevân ile semâ eyler (ZD, G. 362/6)

*Ey buğday tenli sevgili! Eğer Zâtî'nin hâli nedir dersen bir rüzgâr değirmenine horluk içinde semâ eyler.*

Derd-i hicrinden o gendüm-gûnumun

Kâha dönmişdür olub benzer saru (END, G. 5344/2)

*O buğday tenlimin ayrılık derdinden (tenim) sararmış, saman çöpüne dönmüştür.*



Zâtî, aşağıdaki beyitte buğday manâsına gelen “gendüm”ü “kendüm” dönüşlülük zamiri ile tevriyeli olarak kullanmıştır. Su değirmenin döne döne buğdayı taşlarla un hâline getirdiği gibi âşık da aşk ırmağında kendini sevgili uğruna un etmiştir:

Âsiyâ-âsâ benem ‘aşk ırmağında gendümi

Döne döne döğmeden taşlarla cânâ un eden (ZD, G. 1133/5)

Taneleri hayvan yemi olarak kullanılan ve mercimeğe benzeyen bir bitki olan burçak, beyitte tane tane anlamına gelecek şekilde kullanılmıştır. Beni mercimeğe benzeyen sevgili, damla damla terlemiştir. Buğdayın başağını yırtıp ortaya çıkması gibi âşık da sînesini sevgilinin aşkıyla yırtmıştır. Âşığın bu hâlini gören sevgili de terlemiştir:

Bugün ol hâli ‘ades derledi burçak burçak

Gördü çâk ettiğimi sînemi buğday gibi (ZD, G. 1557/3)

Nefsine uyup günaha girerek sevgilisinin cennet gibi köyünden ayrı düştüğünü söyleyen Nev‘î, kendisini buğday yiyerek günaha giren Hz. Âdem'e benzetir. Şairin kendini Hz. Âdem'e benzetmesi ve sevgilinin köyünden uzaklaştığını söylemesi yasak meyvenin buğday olduğunu da gösterir:

Nefs ucından ayru düşdüm cennet-i kûyinden âh

Bana da Âdem gibi gendümden oldı hep günâh (ND, Muk. 37/1)

Taşlıcalı Yahyâ, buğday tanelerinin bir araya getirilmesini gökteki Süreyyâ yıldızına benzetir:

Kendüm i cem‘ eyledim bahr-ı musaffâ gibi

Gökte Süreyyâ gibi levh-i mu‘allâ gibi (TYD, G. 446/1)

### 1.2.3.3. Dâne

Kuş yemi olarak tanımlanan dâne, (Türkçe Sözlük, 2009: 471), Divan şiirinde şekli, boyutu ve tuzağa konulan yem olmasıyla birçok tasavvurda yer almıştır. Sevgilinin ayva tüyleri, beni, âşığın gözyaşları, kadeh, ömür, yıldız, tespih, cim harfinin noktası, mehtap ile teşbih içinde kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 107).

Taranılan divanlarda daha çok sevgilinin beni, âşığın gözyaşları, gönül kuşunu tuzağa çeken yem olarak kullanılmıştır. Bunun yanında Hz. Âdem'in cennetten çıkarılma nedeni olarak dâne gösterilmekte ve bir beyitte de serçe yemi olarak geçmektedir.

Zâtî, kendini bir dâne elde etmek için sıkıntı çeken biri olarak gösterirken, insan ömrünü ambara, gece ve gündüzü de bu ambarı gizli gizli tüketen iki fareye benzetir:

Dâne için gussa yirsin sen dahi leyl ü nehâr

‘Ömrün anbârın düketdiler iki mûş oldılar (ZD, G. 351/4)

Bilgiç kişi odur ki dânesi (ömrü) tükenene kadar yaşar. Âlem, (bu dâneği öğüten) bir değirmendir; herkes sırasını bekler:

Dânesi dükenmedin dâna odur kim ‘ayş ide

Bir degirmendür cihân her kimse bekler nevetin (ZD, G.1130/2)

Hayat geçer, ömür biter ancak insanın hâlâ yapacak işleri vardır. Zâtî, bunu “*Dâne tükendi, ömür meyveleri bitti gitti, ancak emel tohumları bitmedi.*” şeklinde yorumlar:

Bitmez dahi tohm-ı emelüm dâne dükendi

Bustân-ı ‘ömür mîveleri bitdi vü yitdi (ZD, G. 545/3)

Alçak felek, halkı yıldızların dönüşüyle oyalar. Hâlbuki düşünen ve anlayan insan için bunlar birer tuzak ve yemdir:

Seyr-i nücûm ile oyalar halkı çarh-ı dîn

İdrâki olan âdeme ol dâm u dânedür (TYD, G. 86/3)

Gökyüzü bir hadiseler tuzağı, yıldızlar da onun içinde bir dâne (yem)dir. Figânî, insana akıl kuşu (hümâ)nu onlardan sakınmasını öğütler:

Felek dâm-i havâdis dâne kevkeb

Sakın ‘aklun hümâsın andan Âdem (FİD, G. 58/4)

Sevgiliyi öpmenin sonucunda onun mahallesinden sürüleceğini, onu bir daha göremeyeceğini bilen âşık, buna razıdır. Çünkü atası Hz. Âdem de bir dâne nedeniyle cennetten çıkarılmıştır:

Öpeyin hâlin nola sürerse kûyından beni

Atamız satdı birâder cenneti bir dâneye (ZD, G. 1388/4)

Âşığın, sevgilinin dâneye benzeyen benine meyline duyan şeytan rakip, Hz. Âdem gibi onu da sevgilinin dergâhından çıkarmak için uğraşmaktadır:

Dâne-i hâlüne meylüm tuyup İblis rakîb

Dergehünden beni Âdem gibi idlâl eyler (FİD, G. 12/3)

Cenneti Hz. Âdem bir dâneye, Hayâlî de sevgilinin benine karşılık satmıştır. Şair bunu yapma nedenini atasının da bu şekilde davrandığını ve oğlun ataya benzemesi gerektiğini söyleyerek açıklar:

Âdem behiştî dâneye sattı o hâle ben

Benzerse böyle benzese oğul atasına (HD, G. 488/3)

Gökteki samanyolu ve yıldızlar, birer gök cismi olmasının yanında can kuşunu avlamak üzere duran tuzak ve yemdir:

Çarh üzre kehkeşân ü encüm midür sanursın

Cân murgın avlamaga dâm ile dâne ancak (ED, G. 255/4)

“Dâne” kelimesini tevriyeli kullanan Bâkî, sevgilinin âlemde bir tane olduğunu, eşi benzeri bulunmadığını söylerken aynı zamanda her telinde başka bir âşığın asılı olduğu saçlarının gönül kuşu için bir tuzak olduğunu belirtir. Dâm ve dâneyi tenasüp içinde kullanır:

Olmasan ger cihânda bir dâne

Zülfün olmazdı cân mürğına dâm (BD, G. 329/5)

Gönül kuşu, sevgilinin yanağının beninin arzusuyla avcı olan saçlarının tuzağına düşmüştür:

Ârzû-yı dâne-i hâl-i ruhunla ‘âkıbet

Düşdi hayfâ mürğ-i dil sayyâd-ı zülfün dâmına (BD, G. 480/3)

Toprağın içinde uzun zaman zahmetle yetişip ortaya çıkan dâne, sonunda harmanlanıp bostanın süsü olur:

Dâne toprak içre şiddet çektiği için nice gün

Baş çekip hürmenlenir ârâyış-i bu-stân olur (FD, K. 7/3)

Âşığın sevgilinin mahallesinde gözyaşı dökmesinin nedeni, sevgiliye kavuşma arzusudur. O, vuslata ermek için ağlar. Çiftçi de âşık gibi sonunda kâr elde etmek amacıyla toprağa dâne saçmaktadır:

Döküp eşk kûyunda vaslın diler dil

Saçar nef için dâne toprağa hâris (FD, G. 47/6)

Doğan kuşunu bekleyen tuzak, onu bir türlü avlayamamasından dolayı gözyaşı dökmektedir. Bu gözyaşları ise doğanı tuzağa çekmeye yarayacak olan yemlerdir:

Dâma sordum ki nedür dâne döküp gözledüğün

Didi sayd olmaz o şebbâz diyü aglaruz (ND, G. 185/2)

Sûfiye seslenen Bâkî, sevgilinin beni yerine “dâne”yi kullanarak açık istiâre yoluyla sevgilinin güzellik harmanında benim de yer aldığımı ifade eder:

Sevâd-ı çeşm-i havrâya değışmez âdem ey sûfi

Saçılmış hürmen-i hüsninde yârun dâneler vardır (BD, G. 187/4)

*Ey sûfi! Âşık, sevgilinin ahû gözünün karasını (hiçbir şeye) değışmez. (Onun) güzellik harmanında saçılmış dâneler vardır.*

Bâkî, sevgilinin cenneti andıran yanağındaki dâneye benzeyen beninin karşısında insanın nasıl sabredebileceğini sorar:

Dâne-i hâline bak cennet-i ruhsârında

Nice sabr eylesün Allâhı seversen âdem (BD, G. 331/4)

*Cennet yanağındaki ben tanesine bak! Allah'ını seversen insan nasıl sabretsin?*

Sevgilinin saçları âşık için tuzak, beni de bu tuzağın içindeki yemdir. Âşık sevgilinin saçlarının ve beninin güzelliğine kapılarak gönül kuşunu tuzağa düşürmüş olur:

Dil dilberün ol zülfine vü hâline düşdi

Nite ki düşer murg hemîn dâne vü dâma (END, G. 5470/4)

*Gönül, sevgilinin saçlarına ve benine düştü. Nitekim kuş bile tuzak ve yeme düşer.*

Ördekler, kazlar deniz içindeyken dânenin değerini bilemeyecekleri gibi aşk sarhoşu olanlara da sarhoşken şarap kadehi sunmak anlamsızdır:

Mest-i aşk olanlara arz eyleme peymâneyi

Bahr içinde murg-ı âbîler ne bilsin dâneyi (HD, G. 544/1)

#### **1.2.3.4. Dâri (Erzen, Taru)**

Buğdaygillerden, kuraklığa dayanıklı olan bu bitkinin buğday yerine besin olarak kullanılan tohumudur (Türkçe Sözlük, 2009: 475). Anavatanı Orta Asya, Orta Doğu, Afrika ve Avrupa'nın Atlantik sahilleri olan darı, çok eski devirlerden beri insan ve hayvan beslenmesinde kullanılmıştır. Geri kalmış ülkelerde insan besini, gelişmiş ülkelerde ise daha çok hayvan yemi olarak kullanılır. Genellikle sıcak ve ılık iklimlerde, hafif kumlu ve taşınmış topraklarda daha iyi yetişir (Yeni Türk Ansiklopedisi, "Darı", C. 2/ 1985: 615). Orta Asya'da her yerde buğday yetiştirilemediğinden eski Türk mutfağında darının önemi büyüktür. Osmanlı döneminde ise darı, en çok boza yapımında kullanılmıştır (Işın, 2010: 91).

Divan şiirinde çok kullanılmayan bir tahıl olan darı, kümes hayvanlarının yemi olması, öğütülmesi ve zor şartlarda yetişmesi gibi özellikleriyle kuş, yıldız, akıl, âşık, kıvılcım, la'1, güher, yaldız, boya ve çöl ile ilişkilendirilerek kullanılmıştır (Bayram, 2007b: 6-7).

Yeni ay bir tuzak kurmuş, bu tuzağa gönül kuşunun düşmesi için de yıldızlar darı dökmüşlerdir:

Mâh-ı nev dâm kurup dökdi kevâkib erzen

Umaruz k'ola yine 'ayş u safâ mürği şikâr (BD, G. 25/2)

Yıldızlar darıya, dünya ekilecek tarlaya, yeni ay da şekli itibari ile tarlayı biçecek olan orağa teşbih edilmiştir:

Erzen-i encümi bu mezra‘a-i gerdûndan

Bıçmek için yine aldı meh-i nev destine dâs (END, G. 2753/4)

“Er” erkek, “zen” kadın kelimeleriyle cinaslı olacak şekilde beyiti kafiyeleyen Edirneli Nazmî, erliğin bir kadına uymamaktan geçtiğini, bir darı tanesini almak için küçük bir arpa kadar meyletmemesi gerektiğini örnek vererek belirtir:

Erlik oldur kim erenler uymaya bir er zene

İtmeye meyl ana cevce almaya bir erzene (END, G. 5636/1)

Nev‘î, insan ömrünün her gün biraz daha tükendiğini ömür danesini dünya değirmeninin sabah akşam dönerek öğüttüğünü, yıldızların da öğütülen darıyı ölçüp dökmesi şeklinde anlatır:

Mümkînâtun dâne-i ‘ömrin öğüdür subh u şâm

Âsiyâb-ı çarh encüm erzenin ölçer döker (ND, K. 12/45)

Taşlarla dövülerek harman hâline gelen erzen, dağılan akla teşbih edilmiştir:

Taşlarla döge döge kendimi hırmen gibi

Aklı dağıttım dögülmüş bir avuç erzen gibi (ZD, G. 1762/1)

### 1.2.3.5. Hardal

30-80 cm. boylarında, parlak yeşil ve parçalı yaprakları olan, sarı renkte dört taç yapraklı ve meyvelerinin içinde sarı renkli tohum barındıran otsu bir bitkidir. Hardal tohumları bakteri yok edici, iştah açıcı, sindirim kolaylaştırıcı özelliklere sahiptir. Mutfakta ise kırmızı ve beyaz ete, balık yemeklerine, salatalara, sebzelere, turşulara, soslara çeşni verici olarak eklenir (Dara, 2010: 75-77).

Hardal, Divan şiirinde küçüklüğü ve önemsiz olması açısından ele alınmıştır (Bayram, 2007b: 9). Taranılan divanlarda da dünya ve Kârûn'un hazinesi, hardal tanesi kadar küçük ve değersiz görülmüştür.

Figânî, İbrahim Paşa'ya yazmış olduğu kasidede paşanın cömertliğinin okyanus köpükleri gibi çok olduğunu, Kârûn'un definesinin onun cömertliğinin yanında hardal tanesi gibi az ve değersiz kaldığını ifade etmektedir:

Kef-i sahâna senün nice benzeye ‘ummân

Yanunda dâne-i hardal defîne-i Kârûn (FİD, K. 4/15)

Hiz. Muhammed'e yazılmış olan kasidede onun yüce bir menzile ulaştığında dünyaya baksaydı dünya, ona hardal tanesi gibi küçük ve değersiz göründü demektedir:

Bir menzil-i bâlâya erişti nazar etse

Dünyâ görünürdü ana hardal gibi ednâ (TYD, K. 1/25)

#### **1.2.3.6. Mercimek (‘Ades, Merdümek)**

Baklagiller familyasından tek yıllık ve otsu bir bitkidir. 20-25 cm. boylanabilen, yaprakları küçük, çiçekleri tipik baklagil çiçeğidir. Çiçeklerin döllenmesinden meydana gelen meyvelerinde iki tane tohum oluşur. Tohum rengine göre iki çeşidi vardır: Tohum rengi yeşil olan yeşil mercimek, kırmızı olan kırmızı mercimek olarak adlandırılır (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Mercimek”, C.6/ 1985: 2297). Türk mutfağında mercimekten çorbalar, sebze yemekleri, köfte, börek ve pilavlar, meze ve salatalar hazırlanmaktadır.

Divan şiirinde daha çok gözbebeği anlamıyla dikkat çeker. Ayrıca yuvarlak şekli, küçüklüğü ve Hiz. İbrahim'le ilgisi açısından değerlendirildiği de olmuştur (Bayram, 2007b: 6).

Abdülvâsi Çelebi'ye ait olan Halilnâme adlı eserde Hiz. İbrahim'in mercimek ile olan ilgisi şu şekilde açıklanır:

“Hiz. İbrahim, ailesi ve inananlarla birlikte Filistin'e göç eder. Bir süre orada kalmaları için Cebrail vasıtasıyla Allah'tan emir gelir. Fakat bir zaman sonra bölgede kuraklık ve kıtlık baş gösterir. Civarda Hiz. İbrahim'i seven zengin bir dostu vardır. Zahire almak için ona gider; ancak onda da yoktur. Dostu, bulursa satın alması için ona altın verir. Fakat satın alacak mercimek bile yoktur. Bunun üzerine Hiz. İbrahim, boş dönmek için çuvallara kum doldurtur, evlerine dönerler. Çok üzgün bir şekilde oturmakta olan

Hız. İbrahim'e karısı Sârâ gelir. Dostunun dünyada hiç görülmedik kadar buğday ve mercimek verdiğini söyler. Hız. İbrahim çok şaşırır, çuvallara bakar ve çuvallardaki kumun Allah'ın lutfuyla buğday ve mercimek olduğunu görerek Allah'a şükürler eder. Bu buğday ve mercimeği halkı arasında paylaşırıp bir kısmını tohumluk ayırır, tohum isteyene verir, İlahî lütufla bu tohumlardan bereket hiç eksik olmaz. Bu buğdaya “sultânî buğday”, mercimeğe “Halîlî mercimek” denir. Dünyada ekilip biçilen buğday ve mercimek de bu tohumdandır.” (Tunç, 2005: 125).

Taranılan divanlarda mercimek, büyük oranda Hız. İbrahim ve onun Halîl sıfatıyla tevriyeli olarak kullanılmış, sevgilinin güzelliği sofraya yüzündeki beni de bu sofradaki mercimeğe teşbih edilmiştir. Bunun yanı sıra kanı durdurmada yararlanıldığına değinilmiş, “ağzında mercimek ıslanmaz” ifadesine de rastlanılmıştır.

Taşlıcalı Yahyâ yüzün beyazlığı ile nur, benin karalığı ile Kâbe arasında benzerlikten faydalanmıştır. Sevgilinin yüzündeki mercimek tanesini andıran beni, görünüşü ve bulunduğu yer nedeniyle nur içindeki Kâbe'ye benzer. Şair, sevgiliye “Halîl” şeklinde hitap ederek hem İbrahim-ades hem de İbrahim- Kâbe ilişkisine telmihte bulunmuştur:

Ka‘be gibi yine müstagrak-ı envâr olmuş

Ey Halîlüm yüzün üstindeki hâlün ‘adesi (TYD, G. 479/3)

Zâtî ve Emrî, mercimeğin kanı durdurma, kesme özelliğine dikkat çekmiş; ilk beyitte sevgilinin benine benzeyen mercimeğin kanı kuruttuğu, ikinci beyitte ise benin hayâlinin dahi kanı kesici olma özelliği üzerinde durulmuştur:

Rûmda bir beg iken hâlüne bendeş geçinür

Nice kanum kurıdur gör ki halîlüm ‘adesi (ZD, G. 1618/3)

Hâlün hayâli hûnı revân itdi dîdeden

Dirlerdi gerçi kat‘ idicidür demi ‘ades (ED, G. 222/2)

Zâtî ve Taşlıcalı Yahyâ, “ağzında bakla ıslanmamak” deyimini “Halîl” hitabıyla ilgili olması bakımından bakla yerine “ağzında mercimek ıslanmamak” şeklinde kullanmıştır:

Hâlün hâlîlüm öpdüm uyurken didüm didi



İslanmaz ağzun içre senün Zâtî mercimek (ZD, G. 695/5)

‘Arz itdi hâl-i la‘lini agyâra âh kim

İslanmaz ol halilümün agzında mercimek (TYD, G. 211/5)

### 1.2.3.7. Nohut (Nohud)

Türk mutfağında nohuttan çeşitli çorbalar, pilavlar, mezeler ve salatalar hazırlanmaktadır. Taranılan divanlarda yalnızca Edirneli Nazmî divanında rastlanılan nohut, şekil bakımından noktaya teşbih edilmiştir.

Şair, şiirinin harflerinde noktalar olmayışını nohutsuz yemeğe benzeter:

Bir ta‘âma döner ol k‘anun nohûdı olmaya

Kankı nazmun k‘olmay Nazmî hurûfında nukât (END, G. 3055/5)

### 1.2.3.8. Pirinç (Birinc)

Anavatanı Güneydoğu Asya olan pirinç, çeltiğin kabuklarının alındıktan sonra kalan taneleridir. Çeltik bitkisi, sıcaklık ve çok su isteyen, yıllık ve otsu bir bitkidir (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Çeltik”, C. 2/ 1985: 561). Türklerin pirinç ile ilk kez karşılaşmaları Orta Asya’da olmuştur. Coğrafi olarak yakın ve ilişki içinde oldukları Çinliler ile yapılan ticarî ve kültürel temaslar sırasında Türkler pirinç ile tanışmışlardır. Tam anlamıyla sofralarda kullanılmaya başlanması ise yerleşik hayata geçen Uygurlar zamanında olmuştur (Çelik, 2002: 1-2). Yabancı gözlemcilerin birçoğuna göre pirinç, Türk halkının temel besin maddeleri arasında görülmüştür. Saray mutfaklarında pilav, zerde ve çorba başta olmak üzere, pek çok yiyecek ve içeceğin yapılmasında rol oynayan pirincin tüketimi 15. yüzyıldan itibaren artmıştır (Bilgin, 2008a: 98). 16. yüzyılda Mısır’ın fethinden sonra Mısır’ın Dimyat pirinci, en aranan pirinç çeşidi olmuş ve deniz yoluyla İstanbul’a getirilmiştir. 15 ve 16. yüzyıllarda pirinçten pirinç aşısı, pirinç çorbası, pirinç lapası, pirinç pilavı; pirinç unundan sütlü pirinç, pirinç herîsesi, pirinç murabbası, zerde ve bazı helvalar yapılmıştır. Pirincin en çok kullanıldığı yemekler ise pilavlar ve dolmalar olmuştur (Işın, 2010: 307). 16. yüzyılda Şehzâde Bayezid ile Cihangir’in sünnet düğününde pirinçten herîse, murabba ve pilav yapıldığına dair bilgiler de mevcuttur (Tezcan, 1998: 13, 15).

Divan şiirinde kullanımı yaygın olmayan pirinç, taranılan divanlarda beyazlığı, pilav olarak zerde ile birlikte ve ayrıca sütlü olarak tüketilmesiyle beyitlerde yer almaktadır.

Pirinç pilavı ile zerde Osmanlı döneminde birlikte tüketilen iki gıdadır. Günlük yemek olmasının yanında ziyafetlerde ve şenliklerde de halka ikram edilirdi. Edirneli Nazmî, her gün pirinç pilavı ve zerde yiyen sūfnin benzinin zerde gibi sararacağını ifade eder:

Zerd olur zerde gibi benzi hemân sūfnün

Nazmiyâ her ne gün ol kim yimeye dâne birinc (END, G. 1110/5)

Sevgilinin dudağı la‘l, dişleri de inci tanesidir. Göğsünün beyazlığı da renginden dolayı sütlü pirince benzetilir:

La‘l ol güzelün dudağı her dişi bir inci

Dökmişler ol ak gögsine san südlü birinci (END, Müfr. 372/1)

Taşlıcalı Yahyâ, pirinç pilavının beyazlığını karlı dağlara benzetir:

Buğda yerine gönlümü ben neyle eglezem

Dâne pirinçdir turalım karlu tağlar (TYD, K. 25/12)

### 1.2.3.9. Yulaf (‘Alef, ‘Ulufe)

Buğdaygiller familyasından olup, anavatanı Doğu Anadolu ve Mezopotamya'dır. Yapı bakımından buğdaya benzeyen yulaf, salkım şeklindeki çiçekleriyle çeltiğin çiçeğini andırır. Çok kullanılan bir hayvan yeminin olmasının yanında besleyici bir tahıl olmasıyla da uzun yıllar ekmeği ve çorbası yapılmıştır (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Yulaf”, C. 12/ 1985: 4801).

Yulaf, divan şiirinde daha çok hayvan yemi anlamıyla kullanılmış; değersiz sayılması nedeniyle kötü şiire, dünyaya ve dünya malına teşbih edilmiştir (Bayram, 2007b: 8).

Yulafsızlıktan zayıf düşen atını görenler, onu satranç oyunundaki ata benzetirler:

‘Alefsüzlükden oldı şimdi lâgar

Görenler esb-i satrancî sanurlar (ND, M. 60/11)

Gülü de dikeni ve yulaflı da aynı toprak besler. Burada yulaflı değersiz gösteren şair, dış görünüşe, bedenlere değil de insanın vicdanına bakılmasını önerir:

Ebdâna nazar eyleme vicdâna güzer kıl

Hâkûn kimi gül kimisi hâr ü alef eyler (HD, G. 126/4)

#### 1.2.4. Temel Gıda Maddeleri

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

Gül suyu, gül yapraklarının yağmur suyu ya da saf su içinde, güneş altında bırakılarak veya kaynatmadan buharlaştırılarak elde edilir. Güllaç, su muhallebisi, helva, hamur tatlıları, hoşaf ve pelte gibi pek çok tatlının yapımında kullanılır ya da tatlıların üzerine serpilir. 15. yüzyıldan itibaren sarayda gül suyu üretilmeye başlanmıştır (Işın, 2010: 131-132). Ayrıca kandil günleri sarayda yapılan törende mevlid-i şerif okunurken dinleyicilere gül suyu dökülürdü (Közleme, 2012: 221).

Divan şiirinde gül suyu, sevgilinin yanakları, teri, âşğın gözyaşı ve şebnem gibi unsurlar için kullanılmıştır. Gül suyu beyitlerde kırmızı gül yapraklarından elde edilmesi, güzel kokması, tatlı olması, hastalığı iyileştirmesi, baş ağrısını gidermesi ile söz konusu edilir. Sevgilinin misk ve gül suyu ile yoğrulduğu, gül suyunu elde etmek için gülün ateşte yakılması, içilmesi, şişede olması, gül suyu ile ağız temizleme, ölüleri yıkama, yüzü gül suyu ile yıkama, saçın gül suyu ile taranması vb. şekillerde beyitlerde sıkça geçmektedir (Özkan, 2007: 543; Cengiz, 2010: 48).

Gül suyunu elde etmek için gül yaprakları suyla birlikte şişe içinde güneşte bekletilir. Bu şekilde hazırlanan gül suyu daha makbuldür. Emrî, sevgilinin yanağını güneşe, âşğın gözyaşı dolu gözlerini de şişeye benzetmiştir. Âşğın sevgilinin karşısında ağlamasıyla gözlerinde yaşlar, sevgilinin güneşi andıran yanakları karşısında gül suyu gibi güzelleşir:

Çeşm-i pür-eşküm anunçün ‘ârızından ırmazın

Hûb olur turdukça güne karşı şişe-i gül-âb (ED, G. 39/3)

Edirneli Nazmî, sevgilinin dudağını andıkça içtiği acı şarap ona gül suyunun şekeri gibi lezzetli gelmektedir:

Yâd-ı leb-i yâr-ile bana Nazmî mey-i telh

Lezzetde gelür sükker-i cüllâba berâber (END, G. 1598/4)

Sevgilinin gül suyu bulaşmış saçlarından yanağına bir damla gül suyu düşmüştür. Bu hâli görenler taze gülün üzerinde şebnem olduğunu sanmaktadır:

Ruhına katre düşmişdür gül-âb-âlûd zülfinden

Görenler sandılar Emrî gül-i ter üzre şebnemdür (ED, G. 161/5)

Âşğın, sevgilinin yanağına kavuşma arzusu ile ettiği âhlardan çıkan duman bulut olur. Bu bulutlar sevgilinin gül yanağının arzusuyla oluştuğu için ondan cihana düşecek olan yağmur taneleri de gül suyu olacaktır:

Dûd-ı âhum ruhun hevâsıyla

Ebr olur yagdurur cihâna gül-âb (BD, G. 19/2)

Gülün her derde deva olduğunu söyleyen Fuzûlî, gülü, içi şifa dolu bir kaba benzetirken şifayı vereni de gülden üretilen gül suyu olarak gösterir:

Bulunur her derde istersen gülistânda devâ

Hokkasında goncenin san kim şifâ cüllâbı var (FD, G. 74/4)

Rüzgâr, her seher vakti bir dadı gibi gülşendeki goncaların yüzünü taze gül suyu ile yıkayıp temizlemektedir. Beyitten, sabahları yüz yıkamak için gül suyu kullanıldığı anlaşılmaktadır:

Dâye-veş bâd-ı goncaların gülşende

Her seher tâze gülâb ile yüzün pâk eyler (HD, G. 180/4)

Divan şiirinde sevgilinin terlemesi hoş bir durum olarak karşılanmaktadır. Çünkü sevgili, misk, anber ya da gül kokuludur. Dolayısıyla terlediği zaman bu güzel kokular etrafına yayılmaktadır. Terlediğinde dudağına ve yanağına ter damlaları geldikçe şekerli, tatlı olan dudağı şerbet, yanağı da gül suyu olmaktadır:

Geldükce dilberün leb ü ruhsârına ‘arak

Şerbet olur biri biri dahı gül-âb olur (END, G. 2378/4)

Sevgili misk kokuludur, misk de siyah renklidir. Ancak Hayâlî, miskin siyah renkli oluşunu sevgilinin kokusunun bilinmesine neden olmasına bağlar. Misk bu yüzden siyah yüzlü, görünüşlüdür. Hata yapan biri daha sonra ne kadar özür dilese, hatasını telafi etmeye çalışsa da durumun değişmediği gibi sevgilinin kokusunu etrafa duyuran misk, gül suları ile bin kez yıkansa da beyazlamaz, düzelmez:

Bûyunun gammâzıdır oldu anınçün rû-siyâh

Ger gülâb ile yusan bin kez ağarmaz rûy-ı misk (HD, G. 271/3)

1.

1.1.

1.2.

1.2.1.

1.2.2.

1.2.3.

1.2.4.

1.2.4.1.

**1.2.4.2. Sirke**

Salatalara ve yemeklere ekşilik vermek amacıyla katılan ekşimiş üzüm, elma, limon gibi meyvelerin suyudur (Türkçe Sözlük, 2009: 1776). Yemeklere tat vermek ve turşu yapımında kullanılan sirke, Türklerde çok eskiden beri bilinen ve kullanılan bir gıda maddesidir. Divânü Lügâti't-Türk'te de aynı şekilde kullanılmış ve hiçbir değişikliğe uğramadan Türkiye Türkçesine gelmiştir (Durgut, 2008: 417). Şarabın yasaklandığı dönemlerde şaraba tuz katılarak sirke hâline getirilir ve tüketilirdi. “İçine tuz girmeyen yemek haram olur.” ifadesi de muhtemelen bu alışkanlıktan gelmektedir (Günay, 2012: 108).

Divan şiirinde çok sık rastlanmayan sirke, sevilmeyen kişilerin sözlerine benzetilir. Beyitlerde tadının ekşiliği ve ateşi söndürme özelliği dolayısıyla geçer (Cengiz, 2010: 51). Taranılan beyitlerde ekşi yüz sirke sunmaya benzetilmiş ayrıca “Keskin sirke küpüne (kabına) zarar” atasözüne rastlanılmıştır.

Üzüntülü, kederli kişiye asık suratla bakmak, esrar bağımlısına sirke sunmak gibi yersizdir:

Müstemende nazar ekşi yüzle

Sirke sunmak gibidür hayrâna (END, K. 9/37)

“Keskin sirke kabına zarar.” atasözü çok öfkelenen kişinin kendi sağlığını bozacağı ve işlerini altüst edeceği anlamına gelmektedir (Aksoy, 2014: 358). Zâtî, suffnin sert davranışlarının sonunda kendine zarar vereceğini bu atasözü ile açıklar:

Sarp olma sofi hırka-i ‘ırzun hâle bulur

Eyler ziyânı sirke ki sarp ola kabına (ZD, G. 1437/6)

#### 1.2.4.3. Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn)

Şeker kamışı, şeker pancarı, patates, havuç, mısır, buğday gibi bitkilerin sap ve köklerinin öz suyundan veya nişastasından çıkarılan, beyaz, suda eriyen, mayalanabilen ve çoğu tatlı olan maddelerin genel adıdır (Türkçe Sözlük, 2009: 1856). Şeker kamışı, şeker kaynağı olan tüm bitkiler arasında en yüksek şeker oranına sahip bir tahıldır (Işın, 2009: 26). Türkler, üzüm, dut ve diğer meyvelerin sularından tatlı pekmezleri ile kak denilen kurutulmuş çeşitli meyveleri kullanarak şeker ihtiyaçlarını karşılamaktaydılar (Ögel, 1984: 17). Şeker kamışı, eski çağlardan beri bilinmesine rağmen bitkiden şeker elde edilmesi Hindistan'da 300'lü yıllarda başlamış, Avrupa'da 14-15. yüzyıllarda tüketilmeye başlanmıştır. Osmanlı döneminde ise 19. yüzyıla kadar tatlandırıcı olarak bal, daha çok tercih edilmiştir. Bal dışında yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için pekmez ve şeker oranı yüksek olan kuru meyveler özellikle de üzüm kullanılmıştır. Bu dönemde Osmanlının şeker üretim merkezleri Mısır ve Kıbrıs'tır. Buralardan İstanbul'a ve diğer şehirlere şeker getirildiği hâlde pahalı olmasından dolayı halk, şeker ihtiyacını bal ile karşılamaktaydı. 19. yüzyılda şeker pancarından şeker elde edilmesiyle balın yerine şeker geçmiş ve temel tatlandırıcı olmuştur.

Fatih devrinin son yıllarına ait muhasebe kayıtlarından sarayda “mükerrer” ve “harcî” şekerin tüketildiği bilinmektedir. II. Bayezid döneminde ise bu iki şeker çeşidine “nebât şekeri” de eklenir. En saf şeker olan nebât şekerinin diğer iki şeker çeşidine göre daha pahalı olması nedeniyle yiyecek ve içeceklerle katılmadığı, ilaç olarak tüketildiği tahmin edilmektedir (Bilgin, 2012: 288-291). Halk arasında “Nöbet şekeri” olarak söylenir ancak bu ifadenin nedeni tam olarak bilinmemekle birlikte bu şekerin tıbbî alanda kullanılmasından dolayı bu adı aldığı düşünülmektedir (Işın, 2009: 352). Kand-ı mükerrer ise, şeker kamışının suyunun üç defa kaynatılarak alınan beyaz şekerdir (Onay, 2013: 244).

“Nahl” denilen süs ağaçları, gelin ve sünnet alayları için hazırlanmış, üzerinde bal mumundan yapılmış insan, hayvan, yemiş, çiçek gibi şekillerde süsler bulunan, değerli taşlar, altın ve gümüş yapraklarla, renkli ve yıldızlı kâğıtlarla kaplanan önemli bir düğün ve şenlik unsuru olarak kullanılmıştır. Sünnet düğününde çocuğun ailesi, evlenme düğününde ise kız ailesi tarafından hazırlatılan nahıllar, bir alay hâlinde büyük nahıllar önde, küçük nahıllar arkada olacak şekilde halkın önünden geçirilerek belirlenen yerlere konulurdu. Kanûnî döneminde 1524'te yapılan şenlikte on esirin elinde altından birer nahl bulunduğu bilinirken (Arslan, 1999: 175, 179, 182) III. Murad'ın şehzâdeleri için 1582'de düzenlenen sünnet düğünü şenliklerini anlatan minyatürlerde fil, deve, aslan, tavus kuşu, balık, üzüm, nar şekerden yapılmış olarak aktarılmıştır. Yine 1675 yılında Hatice Sultan'ın düğün şenliğindeki nahılların sekizi şekerden yapılmıştır. III. Ahmet'in oğullarının 1719'daki sünnet şenliğinde de şeker bahçelerinde çakıl taşı görüntüsü vermek için badem şekeri kullanılmıştır (Işın, 2009: 74-75; 107).

Divan şiirinde gıda maddesi olarak söz edilen şekerin asıl kullanım alanı sevgilinin dudaklarıdır. Sevgilinin dudağı tatlı sözler söylemesi, emilmesi, tadı, güzelliği gibi yönleriyle şekeri andırır. İki dudak anlamında “kand-ı mükerrer” ifadesi ve en iyi şeker kamışlarının Mısır'da yetişmesi nedeniyle Mısır, beyitlerde yer alır (Pala, 2008: 256-257). Şeker kelimesinin yanında “şekker, şîrîn, kand, sükker” kelimeleri de tercih edilmiştir. Bâdem şekeri, nebat şekeri, mükerrer şeker, akide şekeri, gül şekeri gibi çeşitleri de beyitlerde anılmıştır. Şekerin işlem görmemiş hâli olan şeker kamışı yerine “ney-şeker” ile çeşitli benzetmeler yapılmıştır. Sevgiliyi anlatmak için sıfat olarak

kullanılmış<sup>12</sup>, aynı zamanda tûtî, meges (sinek), karınca, arı gibi şekeri seven hayvanlarla birlikte ele alınmıştır (Cengiz, 2010: 53-54). Bu hayvanlardan şiiirlerde en çok tercih edilen konuşurmaya alıştırlılırken şeker yedirilen tûtî, yani papağandır. Şîrîn kelimesinin şeker anlamının yanında “Ferhat ile Şîrîn” hikâyesindeki kadın kahramanının hatırlatacak şekilde tevriyeli kullanımlar da yer almaktadır (Sefercioğlu, 2001: 90). Bu ifadelerin yanında şekerin kâğıda sarılarak satılması, boğazına ip ya da halka takılarak satılması, dükkânlarda ve pazarlarda iplere asılarak sergilenmesi, badem, fındık, fıstık, leblebi gibi kuru yemişlerin şekerle kaplanması ve tüketilmesi, şarap içenlerin şekerli leblebi yemeleri, içi boş şekerlerin yapılması, şeker fiyatlarının (narh) yüksek olması gibi özellikleriyle şekerden bahsedilmiştir (Özkan, 2007: 642). Taranılan divanlarda Edinelî Nazmî'nin “şeker” redifli bir gazeli (G. 2051) tespit edilmiştir.

Sinekler tatlıyı severler ve bu yüzden şekerin olduğu yere toplanırlar. Şeker, pazarda sevgilinin tatlı dudağına öykündüğü için sinekler şekerin başına üşüşmüş ve gürültü olmuştur:

La'lüne öykündi diyü sükkerün bâzârda

Başına üşmiş megesler bir 'aceb hengâmedür (ED, G. 122/2)

Sineğin şekere düşmesi gibi gönül de tatlı söze hemen inanır:

Tatlu söze cânla düşer gönül

Kanda ise şekkere üşer sinek (END, G. 3698/2)

Şair Bâkî, sevgilinin sadece dudağını değil yanağını da şekere teşbih etmiş; yanağındaki siyah beni ise şeker üstüne konan sineğe benzetmiştir:

'Îzâruna şehâ hâl-i siyâhun

Şeker üstüne konmuş bir megesdür (BD, G.179/4)

Şekerin Arapçası sükkerdir. Âşık, sevgilinin tatlı ve nemli dudağındaki yaranın sebebini “sükker” kelimesinin başındaki “س” sîn harfinin dişlerine bağlar:

Diş yarası mı cânâ la'l-i terün üstinde

<sup>12</sup> “şeker-dehen, şeker-güftâr, şeker-hand, şeker-leb, şeker-şiken, şeker-kand, şeker-bâr vb.”



Dendâne-i sîn mi yâ ol sükkerün üstinde (ED, G. 495/1)

*Ey sevgili! Nemli dudağının üstündeki diş yarası mıdır? Bu yaranın sebebi de "sükker"deki sîn harfinin dişleri midir?*

Emrî, şekerin tatlı olmasının nedenini sevgilinin tatlı dudaklarına öykünmesine bağlar:

Öykünürsin o leb-i şîrîne

Tatlusın ne diyelim ey şekker (ED, G. 151/2)

Nasıl tatlı üzümünden acı şarap meydana geliyorsa, sevgilinin tatlı dudağından da âşığa acı sözler o yüzden çıkmaktadır:

Gelür acı sühan şîrîn lebden

Şarâb-ı telh olur tatlu 'inebden (ED, G. 401/1)

Şarabın tatlısı bile baş ağrıtır, bu nedenle lezzet bakımından sevgilinin dudağıyla boy ölçüşemez:

La'l- şîrînünle yârun idemez lezzetde bahs

Sâkiyâ baş agrıdur ancak şarâbun tatlısı (ED, Muk. 478/2)

Sevgilinin tatlı dudağından âşığın hoşuna giden, onu memnûn eden tatlı sözler söylemesi nedeniyle âşığın içtiği acı şarap dahi ona tatlı gelmektedir:

Şîrîn-lebünle sen ki idesin şekkerîn kelâm

Cânâ o demde tatlu içilür şarâb-ı telh (END, G. 1222/2)

Mükerrer, tekrar edilmiş demektir. Aynı zamanda üç kez kaynatılıp mükemmelleştirilen şeker için kullanılır. İlaç olarak hazırlanan şerbetlere tat vermek amacıyla katılırdı (Serdaroğlu Ş., 2004: 397). Taşlıcalı Yahyâ, âşığın sevgiliden ayrılırken sevgilinin kendisini teselli etmek için durmadan söylediği sözleri mükerrer şekere benzeter. Sevgilinin ağzından dökülecek olan her söz şeker tadındayken bir de bunu tekrar etmesi şekeri mükemmelleştirir. Ancak ayrılık olduğu için bu bile âşığa ölümden acı gelmektedir:

Turmaz tesellî eyler cânânum ayrılırken

Acı gelir ölümden bu şeker-i mükerrer (TYD, G. 65/2)

Sevgilinin sözleri şeker gibi tatlıdır. Bu tatlı sözleri tekrar etmesi, onu mükerrer şeker gibi yapmaktadır:

Bana dilber kelâm itse mükerrer

Mükerrer şeker olur ol mukarrer (END, G. 1669/1)

*Sevgili bana tekrar tekrar bir şeyler söylese o sözler, şüphesiz mükerrer şeker olur.*

Sevgilinin dudağından bir bûse almak tatlı şeftaliden; dudağını tekrar tekrar zikretmek de mükerrer şekerden lezzetlidir:

Zikr-i tekrâr-ı lebün kand-ı mükerrerden lezîz

Bûse-i la'lün de şeftâlû-yı şekerden lezîz (ED, Muk. 58/1)

Sevgilinin şirin dudaklarından dökülecek bütün sözler, nebat şekeri gibi değerlidir:

Ne sözler kim gele şîrîn lebinden

Kamu kand-ı nebât u şeker olsa (END, G. 5589/6)

Kaynatılarak bir kez saflaştırılan şeker şurubu, külah şeklindeki kalıplara dökülüp dondurulur. Dondurulmuş külah şeklindeki bu şekerlere kelle şekeri denir. Sert olan kelle şekerini kesmek için özel kerpetenler kullanılırdı. Toz şeker hâline getirmek için de havanda dövülür ya da rendelenirdi (Işın, 2009: 351-352). Fazla şeker yemek, kişide rahatsızlık ortaya çıkarır. Güllaç yiyerek aç olan kişi doyar ancak fazla kelle şekeri yemekten kişi rahatsız olur. Nev'î aşağıdaki beyitinde bu duruma değinir:

Sîr oldı aç olan eli yufka gülâcdan

Geldi mizâca kelle-i sükkerden inkisâr (ND, K. 13/36)

Kelle şekerinin boyutları büyük olduğu için kullanılacak miktarda özel kerpetenleri ile kesilerek küçük parçalara ayrılırdı. Parçalanan ve ezilen kelle şekeri, eğlence meclisinde şarabın yanında ikram edilen ve beğenilen bir mezedir:

Turmaz azalur la'l-i safâ-bahşuna sâfî

Şîrîn mezedür meclis-i meyde şeker iy dost (END, G. 863/3)<sup>13</sup>

Şeker, fazla miktarda tüketildiğinde vücutta çıkan rahatsızlıklardan biri de dişlerin çürüyüp dökülmesidir. Emrî, goncanın gül olan sevgilinin tatlı dudaklarından çok fazla bahsettiğini, bu yüzden de ağzında diş kalmadığını belirtir:

Şîrîn lebin şu denlü mi zikr itdi sen gülün

Kim kala idi goncanun agzında bir dişi (ED, G. 516/4)

Hoşafın şekerle lezzetlenmesi gibi Bâkî'nin de gazellerinde sevgilinin şeker olan dudaklarını vasfetmesi şiirlerinin daha lezîz olmasını sağlar:

Gazelleründe lebi vasfin eyle ey Bâkî

Şekerle olsa bilürsin olur hôş-âb lezîz (BD, G.45/5)

Şeker, sevgilinin ağzı yanında lezzetsiz kalmaktadır. Âşık, eğer tatlı ağızlı sevgilinin dudaklarını anmayı bırakıp şekere meylederse ağzının tadının kalmayacağını düşünmektedir:

La'lüni koyup eger meyl eyler isem sükkere

Kalmaya agzumda ey şîrîn-dehen dadum benüm (FİD, G. 54/2)

Sevgilinin ağzı şeker, dudağı ise iki şeker parçası gibidir. Sevgilinin ağlayan, inleyen âşığa bir parça şeker (dudağından) sunması âşığın keyfini yerine getirecektir:

Dehânun teng-i sükker iki şekker-pâredür la'lün

Sun ey cân 'âşık-ı zâra hele bir pâre eglensün (BD, G. 353/3)

Tûtînin konuşmasını sağlamak amacıyla önüne bir ayna konur ve arkasından konuşulmuş. Aynada kendini gören tûtî, başka bir kuş zannederek onu taklit etmeye başlar ve sesleri aynı şekilde çıkarmayı öğrenirmiş. Tûtî konuştuğu şeker verilir bu

---

<sup>13</sup> Üst, s. 1246.

Turmaz ezilür la'l-i safâ-bahşuna sâfi

Şîrîn mezedür meclis-i meyde şeker iy dost (END, G. 870/3)

şekilde konuşmasının devamı sağlanırmış. Zâtî, beyitinde bu uygulamaya değinmiştir. Tûtîye bu şîrin sözleri öğreten onun güzelliğinin aynasının ötesinde bir şeydir:

Bir mu'allim var senün mir'at-i hüsnünden öte

Tûtî-i tab'a bu şîrîn sözleri ta'lim ider (ZD, G. 441/4)

Âşık, sevgiliden ayrı oluşuyla gamlıdır, dertlidir. Bu hâlini tûtî gibi kafeste kalmaya benzeter. Ancak yine de bu durumdan rahatsız değildir. Çünkü sevgilinin dudaklarını anlatması ona şeker gibi gelmektedir:

Kafes-i gamda n'ola kaldum ise tûtîvâr

Vasf-ı la'lün hele agzumda ya şekker yirine (BD, G. 422/6)

*Tûtî gibi gam kafesinde kaldıysam ne olur? Benim ağzımda şeker yerine senin dudaklarının vasfı vardır.*

Sevgilinin ayva tüylerini yeşil bir tûtîye benzeten Taşlıcalı Yahyâ, tatlı dudaklarını da tûtînin ağzında duran şekere benzeter:

Leb-i şîrîn ile gûyâ ki hat-ı sebzî anun

Bir yeşil tûtîye benzer deheninde ol kand (TYD, G. 54/2)

Aşkından çıldırmış olan bülbülü konuşursan gülden şikâyet eder. Konuşan tûtîyi söyletsen yediği şeker için dahi şükretmediği görülür:

İder gülden şikâyet bülbül-i şeydâyı söyletsen

Şeker yir şükrin itmez tûtî-yi gûyâyı söyletsen (ND, G. 240/1)

Âşık, üzüntüsünden dökülen gözyaşlarına sevgilinin tatlı dudağından bir çare umarken, o acı sözleriyle âşığın tatlı canını almıştır:

Çâre umdum la'l-şîrîninden eşk-i telhime

Telh güftâr ile aldın cân-i şîrînim benim (FD, G. 206/5)

Tatlı dudağı ve şeker gülüşü ile sevgilinin güzelliğini her gören, Ferhat gibi canını sevgili uğruna vermektedir. İlk dizede sevgiliye "Hüsrevâ" diye seslenen Edirneli

Nazmî, ikinci dizede “Ferhâd”ı kullanarak “Hüsrev ü Şîrîn” adlı aşk hikâyesine telmihte bulunmuştur:

La‘l-i şîrîn ü şeker hand-ile hüsnün Hüsrevâ

Her gören Ferhâd-veş cânın revân eyler sana (END, G. 200/1)

Aç olan kişi o an ne sunulursa ya da ne bulursa yemek seçmeden yiyebilmektedir. Edirneli Nazmî çok aç ve başkasından gelecek bir yardıma muhtaç olan birinin de aynı durumda olduğunu, önüne ne yemek koyarlarsa ona şeker gibi tatlı ve lezzetli geleceğini belirtir:

Bir kimesne kim ola muhtâc olub gâyetde ac

Ana her nesne gelür hep nitekim şekker lezîz (END, G. 1442/3)

Ramazan ayında gönül ehline baklavayı anlatsalar, o anda onlar şeker yiyen tûtî gibi keyifli olurlar:

Oruc gününde vasf-ı baklavâ itse bir ehl-i dil

Döner bir tûtîye ol demde ol kim yer şeker gûyâ (END, G. 23/3)

Divan şiirinde sevgili âşığa yaklaşmaz, her zaman ona görünmez, onunla konuşmaz. Âşığa ettiği cefâlar dahi âşığın şikâyet ettiği bir durum değildir. Çünkü cefânın da safânın da kaynağı sevgilidir. Sevgili, âşığa dudağından bir öpücük vereceği zamandan söz açtığı anda sevgilinin ağzından duyduğu her söz ona şeker gibi tatlı gelir. Sanki sevgilinin ağzından şeker dökülmektedir:

Va‘de-i bûs-ı lebden açsa sühen

San şeker yagdurur o teng dehen (END, G. 5223/1)

Sevgiliye alımlı ve şen olarak seslenen Edirneli Nazmî, nerede olursa olsun sevgilinin tatlı dudağını agyâra sunduğunu ancak âşığa sıra geldiği zaman ona müsaade etmediğini belirtir:

La‘l-i leb-i şîrînün her kanda olursa sen

İy dil-ber-i şûh u şen

Agyâra sunub dirsın nâzûklık ile em mâ

Ben ‘âşıkâ yok ammâ (END, Mûs. 5/2)

Kevser, cennette ikram edilecek olan ve bir içenin bir daha susamayacağı şeklinde açıklanan Kur‘an-ı Kerîm’de de aynı adda sûresi bulunan bir sudur. Divan şiirinde sevgilinin dudağı için kullanılır ve her şeyden tatlı olarak tasavvur edilir. Zâtî, sevgilinin dudağını betimlediği şekerden leziz bir gazel söylediğini, bu gazelin Kevser suyundan dahi tatlı olduğunu belirtir:

Bir gazel didüm lebün vafında sükkerden lezîz

Hey ne sükker belki cânâ âb-ı Kevserden lezîz (ZD, G. 134/1)

Sevgilinin dudaklarına ulaşması mümkün olmadığı ve süt, şeker ile balın sevgilinin la‘l dudaklarına benzediği için Zâtî, sevgilinin dudakları yerine sütü emip şekeri ezip balı yalar:

Öykündüğüçün la‘l-i leb-i dilbere Zâtî

Şîri emüben kandi ezüb şehdi yalarsın (ZD, G. 1128/5)

#### 1.2.4.4. Tuz (Nemek, Milh, Milâh)

Kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu maddedir (Türkçe Sözlük, 2009: 2015). “Tuz” kelimesi ilk olarak Uygur metinlerinde görülmektedir. Hoş, güzel ve faydalı şeyleri ifade etmek için kullanılmıştır. Bunun da tuzun yemeklere tat vermesinden kaynaklı olduğu düşünülebilir (Şen, 2012: 18). Tuz tüketimi, tarımsal gıda ile beslenen toplumlarda hayvansal gıdalarla beslenen toplumlara göre daha fazladır. Osmanlı İmparatorluğu’nda tuzun üretimi, taşınması ve ticareti için sıkı kurallar konulmuştur. Tuz; süttten üretilen gıdaların, derilerin, balıkların, sebze ve meyvelerin korunmasında kullanıldığı gibi bunun dışında mevcut hayvanların tüketiminde ve toplum tarafından da kullanılmıştır (Beyoğlu, 2012: 201).

Tuz, Türk kültür geleneğinde sadakatin, vefanın sembolüdür. Bir kişiye, geçmişte görülen iyiliklerin karşılığı borçluluğun ve bağlılığın anlatılması için “nân u nemek” yani “tuz ve ekmek hakkı” deyimini ortaya çıkmıştır. “Tuz ekmek hakkı bilmeyen itten beterdir.” “Tuz ekmek hakkı bilmeyen âkıbet gözden çıkar.” gibi atasözleri de tuz ve

ekmeğe verilen önemi gösterir. Alevî ve Bektaşî inanışlarında tuz, önemli bir yere sahiptir. Dinî törenlerde yemeğe tuz ile başlanır ve yemek tuz ile bitirilir. Mevlevîlerde ise sofraya kurulduğunda herkesin önüne bir tutam tuz konur. Herkes şahadet parmağını, önündeki tuza banıp tadarak yemeğe başlar. Yemek bitince yine herkes tuza banıp tadarak şeyhle beraber kalkar (Günay, 2012: 107; Arbaş, 2012: 115). Anadolu Türk geleneklerinde ise tuzun dağılmamasına özen gösterilmekte; tuzun dağılmasıyla kavga çıkacağı düşünülmektedir. Sofraya önce tuz getirilir, sofraya toplanırken de en son tuz kaldırılır (Acaloğlu: 2012: 135).

Halk hekimliğinde ufak tefek sağlık problemlerinin çözümünde de tuz kullanılmıştır. Yaralara, uçuklara, siğillere, uyuz, saçkıran, boğaz ağrısı, bademcik şişmesi, baş ağrısı gibi durumlarda üzerlerine tuz basılması şeklinde tedavi uygulanır (Günay, 2012: 111). Yüksek tansiyon, kalp rahatsızlıkları, böbrek hastalıkları gibi durumlarda da tuzun tüketilmesine dikkat edilmelidir (Kaya, 2000: 246).

Divan şiirinde tuz, Farsça “nemek”, Arapça “milh” karşılıkları ile kullanılmıştır. Daha çok “nân u nemek” terkibi kullanılmış; birlikte tuz ekmek yemenin hakkına değinilmiştir.<sup>14</sup> Konuşma içinde latife edilmesi ve âşığın gözyaşı dökmesi yemeği tatlandırana tuza benzetilmiştir. Şarabın yasaklandığı dönemde şaraba tuz katılma geleneğine de beyitlerde yer verilmiştir. Ayrıca yaraya tuz ek-, göze tuz ek-, tuz buz ol-, tuzu kuru ol-, tadı tuzu kaybol- gibi deyimlerde de kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 60).

Şarabın yasak olduğu dönemlerde şarabın içine tuz atılarak sirke haline getirilirdi<sup>15</sup>. Bâkî de bu uygulamaya beyitinde yer vermiş, şaraba tuz katarak içtiklerini, bu yüzden tuzsuz, saf şarabın tadını merak ettiklerini dile getirmiştir. Tuz katılmamış şarap için de “şeker-âb” (şekerli su) ifadesini kullanmıştır:

Bâkî yine saçıldı nemek bâde-i nâba

Bilsek ‘acebâ aslı nedür bu şeker-âbun (BD, G. 269/5)

“Yaraya tuz ekmek” deyimini, bir üzüntünün acısını artıracak işlerde bulunmak olarak açıklanabilir (Aksoy, 2014: 1079). Edirneli Nazmî, tuz ekmek hakkını gözetmeyen kişilerin yaraya tuz ekmek gibi acı verdiğini ifade eder:

<sup>14</sup> Bu konuyla ilgili detaylı bilgi “Atasözleri, Deyimler ve Halk Değişleri” bölümünde bulunmaktadır (Bk. Tuz Ekmek Hakkı)

<sup>15</sup> Bk. “Sirke” maddesi ve “Atasözleri, Deyimler ve Halk Değişleri” bölümünde “Şaraba Tuz Katmak”.

Tuz ekmek gibidür bir yaraya âh

Kişi gözetmemek hergiz tuz etmek (END, G. 3541/4)

Sevgili, âşığın gönlünde ayrılık kılıcından açılmış olan yaraya, hep cefâ tuzu ekmektedir:

Dilde dilber tîg-i hicrânından olan yâreye

Hep cefâ milhin eker ya'nî ana ol yâreye (END, G. 5705/1)

Taşlıcalı Yahyâ feleğe seslenmiş, bu dünyada tuz ekmek hakkını unutmamasını, feleğin âşığa lütufta bulunmasını ve iyilik etmesini istemiştir. Çünkü fakire yapılan bir yardım Allah katında bin yardım gibi değerlidir:

Unutma şimdi nân u nemek hakkını felek

İhsan kıl fakire ki biri bine geçe (TYD, K. 25/43)

Hayâlî, âşığa kavuşma zevkini bulmak isterse acı yaş dökmesini tavsiye eder. Çünkü yemeği lezzetli yapan, yemeğe tat veren şey tuzdur. Gözyaşı da tuzlu olduğu için âşığın döktüğü yaşlar kavuşma zevkini tatlandıracaktır:

Acı yaş dök ister isen bulmaga zevk-i visâl

Lâ-cerem lezzet-nümâ olmaz ta'âm-ı bî-nemek (HD, G. 267/4)

Söz içinde mizah olması, yemeğin içinde tuz olması gibidir. Yemeğe tadını veren tuz ise söze de tadını veren küçük latifelerdir:

Kelâm içre mizâh olur ta'âm içre misâl-i milh

Velîkin i'tidâl-ile ki telh olan olur mâlih (END, G. 1137/4)

Âşığın sevgi meclisinde ettiği feryâd u figânlar, sevgiliye göre mecliste başka bir tuza ihtiyaç bırakmamaktadır:

Yârân didi ey Zâtî yok bezm-i mahabbetde

Feryâd ü figânundan özge nemekî neyler (ZD, G. 471/5)

#### 1.2.4.5. Un, Hamur (Hamîr)



Tahıl ya da başka besin maddelerinin öğütülerek toz durumuna getirilmiş hâline un denir (Türkçe Sözlük, 2009: 2035). Ekmek ve hamur işleri için kullanılan en kaliteli ve pahalı un cinsi olan has un, buğdaydan üretilen beyaz undur. Somun yapımında kalite olarak daha düşük olan harcî un kullanılır, helva ve tatlı yapımında ise pirinç unu tercih edilirdi (Işın, 2010: 386).

Hamur ve un, divan şiirinde ve taranan divanlarda tespit edilen beyitlerde âşığın canı, unun değirmende öğütülmesi ile ilişki içinde kullanılmıştır.

Sevgiliye seslenen âşık, sevgilinin kendisini aşka yabancı zannetmemesini ve aşk denizinin aşınası olduğunu söylerken canını bir parça hamura benzetmiş ve sevgilinin bu hamuru açmasını dilemiştir:

Tut ki bir pâre hamîrem aç beni göster yüzün

Âşinâ-yı bahr-i ‘ışkam sanma kim bîgâneyin (ZD, G. 1129/2)

Su değirmeninin buğdayı taşlar arasında döve döve öğütmesiyle buğday, ufalanarak un hâline gelir. Aşk ırmağında canını öğütüp un eden âşık da bu bakımdan buğdaya benzer. Zâtî, beyitte buğday manâsına gelen “gendüm”ü “kendim” dönüşlülük zamiri ile tevriyeli olarak kullanmıştır:

Âsiyâ-âsâ benem ‘ışk ırmagında gendümi

Döne döne dögmeden taşlarla cânâ un iden (ZD, G. 1133/5)

#### 1.2.4.6. Yağ (Yag)

Suda çözülmeyen, bitki veya hayvan kaynaklı maddedir. Sıvı veya katı olabilir. Besin olarak tüketilen yağ, yüksek enerji verir. Bitkisel yağlar (zeytinyağı, ayçiçeği yağı, pamuk yağı, susam yağı) genellikle sıvı; hayvansal yağlar (tereyağı, iç yağı, sade yağ, kuyruk yağı) ise katıdır (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Yağ”, C. 12/1985: 4689).

Osmanlı sarayında yemek yapımında bitkisel yağlar tercih edilmemiş, yemeklerin neredeyse tamamında tereyağının eritilerek tortusu alınmış kısmı olan sadeyağ kullanılmıştır. Zeytinyağı aydınlanmada, susamyağı ise Helvahane'de yapılan tatlılar için tercih edilmiştir. Tüketilen bir başka yağ ise kuyruk ve böbrek yağıdır. Bu yağlar bazı et yemeklerinin yapımında kullanılmıştır (Bilgin, 2008a: 98).

Divan şiirinde yağ, sevgilinin cefâsının rakibin yağ ile balından daha iyi olduğu, bahar yağmurunun yağ ile bal olduğu şeklinde kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 62). Taranan divanlarda sevgilinin iki dudağından birisi yağ olarak tasavvur edilmiş, yağ ve bal karışımına değinilmiş ve “yağlı ballı olmak” deyimine yer verilmiştir.

Sevgilinin dudağı onun güzellik sofrası içinde, bal ile sadeyağ ya da şeker ile süttür:

Hüsrevâ şol hân-ı hüsnünde senün Şîrîn-lebün

Bâlle bir sâde yag u şekker-ile şîrdür (END, G. 1924/2)

Sevgili konuşmaya başlayınca dudakları birbirine değer. Bu durumda sanki yağ ile bal birbirine karışır:

Tokınsa lebi bir birine kılşa tekellüm

Bir arada yag ile karışur sanasın bal (ZD, G. 856/3)

Sufiler yağlı pilav yerken bir yandan da büyük bir iştahla ballı hoşafa atılırlar:

Koyılır sûfiler yağlu pilâva

Girişür ‘aşk-ıla ballu hoşâva (END, G. 5549/1)

Allah'ın verdiği nimetlere daima halkla, insanlarla beraber şükreden kişi, halkla dirlik olur der ama ellerle yağlı ballı yani samimi olur:

İden kes şükr-i Hakkun ni‘metine halkla dâyim

Der hoş halkla dirlik olur ellerle bal u yag (END, G. 3156/4)

### **1.2.5. Mandıra**

#### **1.2.5.1. Kaymak**

Süt, geniş bir kap içinde karıştırılarak kaynatılır. Soğuduğu zaman sütün üzerinde biriken yağ tabakası alınır ve kaymak olarak kullanılır. Kaymağın iyisi yağlı manda sütünden yapılırken manda sütü olmadığı takdirde koyun sütü de kullanılabilir (Işın, 2010: 196). Osmanlı döneminde İstanbul'da en iyi ve meşhur kaymağı Eyüp ve Üsküdar'da bulunurdu (Bilgin, 2010-2011: 236).

Taranılan divanlarda kaymak, bal ile birlikte sevgilinin dudakları için kullanılmıştır.

Tatlı diliyle söz söylemek için dudaklarını kıpırdatan sevgiliyi işitenlere onun sözleri balla kaymak gibi lezzetli gelmektedir:

Tatlu dille söze dudak depredecek yâr

İmdi gelür ol işidene balla kaymak (END, G. 3326/2)

Sevgili, şeker ve bal yediği zaman şeker dudaklara sahip olması nedeniyle balla kaymak birbirine karışmış gibi olur:

Karışur sanasın kim bala kaymak

Yise bir hoşca dudagı şeker bal (END, G. 3977/2)

1.

1.1.

1.2.

1.2.1.

1.2.2.

1.2.3.

1.2.4.

1.2.5.

**1.2.6. Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Yemiş, Yemiş)**

Bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan tohumları taşıyan, genellikle yenebilen organ, yemiş; mecazen ürün, sonuç, kâr anlamlarına gelmektedir (Türkçe Sözlük, 2009: 1387). Meyve kelimesi Farsça “mîve” den gelmekte; Türkçede meyve yanında “yemiş” kelimesi de yaygın olarak kullanılmaktadır (Kültürel, 2006: 351).

Meyve, çok eski çağlardan beri dünyanın her yerinde insanların severek yediği bir besin olmuş, sarıdan, kırmızıdan maviye, mora kadar çeşitli renkleriyle, değişik lezzetleriyle her mevsimde aranmış, daima sofraların en güzel süsü olmuştur (Hayat Ansiklopedisi, “Meyve”, C. 5/ t.y.: 2338). Bol vitamin kaynağı olarak bilinen meyveler sağlıklı yiyeceklerin başında geldiği gibi birçok hastalığı da önleyici etkileri vardır (Tezcan, 2000: 77).

Meyve günlük hayatımızda sadece besin maddesi olarak kullanılmamış, geçmişten bu yana meyve tarımı yapıldığı gibi kilimlerde, halılarda, dokumalarda, oyalarda, minyatürlerde, hat sanatında, süsleme sanatında, çinilerde, seramikte, konut mimarisinde, natürmortlarda, mezar taşlarında ve sabun şekillerinde desen olarak kullanılmıştır (Gürsoy Naskali, 2006: XIII).

Divan şairleri, pek çok yararları bulunan meyveleri, yararları ve bu yararlarıyla bağlantılı olarak soyut ve somut olarak değişik unsurlarla ilişkilendirilerek şiirlerine yansıtılmışlardır (Bayram, 2007a: 220). Divan şirinde meyvelerle ilgili benzetmeler genellikle sevgilinin, her biri birer güzellik unsuru olan uzuvlarıyla alâkalı olarak kullanılmıştır (Deniz, 2006: 580). Divanlarda meyve anlamına gelen kelimelerin hepsi, yenilebilen meyve anlamında ve bildiğimiz meyve adlarının yanında; bağ, bahçe, fidan, ağaç, budak, yaprak, tane, tohum, sebze gibi kelimelerle beraber kullanıldıkları gibi; elde edilen veya edilmek istenen her türlü sonuç anlamında da kullanılmıştır. Aşk, kavuşma, sabır, mutluluk, meram, maksat, hüner, bûse, şiir, söz; hatta sevgilinin derdi, gamı, cefası, belâsı, nazı; âşığın gözyaşları ve yaraları da meyve olarak kabul edilmektedir (Gülhan, 2008: 348).

Ağacın meyveleri büyüyüp olgunlaştığında dallar meyvelerin ağırlığından yere eğilir. Emrî de *Elma, nar, fıstık, şeftali ve turunc meyveleri çoğaldı. Zülüf dalların eğilse ne olur?* diyerek sevgilinin kıvrımlı saçlarını eğilmiş dallara benzetir:

Sîb ü enâr u piste vü şeftâlû vü turunc

Mîve çoğaldı egse n’ola zülfi dalmı (ED, G. 552/5)

Fuzûlî, nasıl ki su verilmeyen fidan meyve vermezse, sevgili de âşığın canını almak istiyorsa onun teninden kılıcını kaldırmamalıdır:

Eger cân almak istersen tenimden tîğini kesme

Ki pejmürde nihâle vermeyince su semer vermez (FD, G. 117/4)

Edirneli Nazmî sevgilinin tatlı dudağını tatlı bir meyve olan şeftaliye benzetmiş; bir diğer beyitte ise tıpkı ağacın meyve vermesi gibi insan olandan da iyilikler görüleceğini belirtmiştir:

Dudacı şeftâlûsı gibi o ben sevdüğümün

Kanda var bir dahı bir tatlu şeker gibi yemiş (END, G. 2926/2)

Olur âdem olandan zâhir eltâf

Şecerden nite kim esmâr peydâ (END, G. 110/4)

Sevgilinin yüzünü meyvelerle dolu cennet bahçesine benzeten Hayâlî, cömert bir sevgilinin o kadar meyve arasından bir tane şeftali vermekle o bahçesinden bir şey eksilmeyeceğini söyler:

Bâğ-ı cennetdür yüzün etrâfi pürdür mîveden

Nola bir şeftalücük versen sehâlar vaktidir (HD, G. 181/2)

Cefâkâr oluşu sevgilinin en başta gelen özelliklerinden biridir. O âşığa zulmeder, acı çektirir, ağlatır. Gönlü taştır, merhametsizdir. Âşığın feryâd u figânlarını duymaz, vuslatı yoktur. Bu dünyada vefâkâr bir sevgili dilemek, meyve vermeyen ağaçtan meyve vermesini ummak gibidir:

Mîve virmez şecerün mîvesin ummak gibidür

Oı ki bu dünyede bir yâr-ı vefâdâr diler (END, G. 2192/3)

Âşığın sevgiliye vuslatı meyvedir ve bu meyveye ulaşmak bir hayâldir. Sevgili taze bir fidandır, onun sulanması gerekir. Bunu gözyaşları ile yapan âşık, yaş döktükçe fidan çiçekler açacak ardından da meyve verecektir:

Yaşum dökeyin mîve-i vaslun hevesinde

Ey nahl-i çemen bâ' iş olur bâra şükûfe (ND, G. 403/4)

Servi ağacı kışın yapraklarını dökmeyen, ince ve uzun bir ağaçtır. Divan şiirinde sevgilinin ince, uzun, narin boyu ve bedeni serviye sıkça teşbih edilmiştir. Zâtî sevgiliye, “Servüm” şeklinde seslenmiş, ondan bir “bûse almak” anlamında şeftali istemiştir. Şair sevgiliden bûse almanın imkânsız olduğunu servi ağacının meyvesinin olmamasına bağlamıştır:

Didüm ki bana servüm şeftâlûlar revân it

Nâz ile didi mîve serv-i revânda bitmez (ZD, G. 563/4)

Sevgilini boyu ve endamı, ince ve düzgün oluşu nedeniyle ayrıca nihâle benzetilir. (Pala, 2008: 359) Âşığın yüz vermeyen sevgili bir fidansa, bu fidanın dalları da ancak sevgilinin naz ve edası olur:

Nihâl-i cefâ şâhidur kadd-i yâr

Anun mîvesi şîve vü nâz olur (BD, G. 112/4)

Tabiatında hak ve adalet olmayan hüküm ehli tatsız meyveye benzer:

Dâdsız bir mîveye benzer şu bir hükm ehli kim

Olmaya tab‘ında bir lutf ola ‘adl ü dâdsız (END, G. 2573/7)

Meyveler renkleri ile divan şiirinde sevgili ve âşık için ayrı ayrı kullanılmıştır. Genellikle ayva, limon ve narenc renginin sarılığı ile âşığın sararıp solan yüzü; elma, nar ve şeftali ise sevgilinin al renkli yüzü için kullanılmıştır. Edirneli Nazmi de âşığın ve mâşuğun yüzlerinin rengini meyveler içinde limon ve elmaya benzetmiştir:

Reng-i rûy-ıla kamu mîveler içre Nazmî

Sîb-i ma‘şûka dahı ‘âşîka benzer lîmon (END, G. 5081/5)

Ağyâr ile gördi seni deng oldı didi dil

Bârî yemişün hûbını eyler tonuza buk (ZD, G. 684/6)

Zâtî, “Meyvenin iyisini domuzlar yer.” atasözünü kullanarak sevgilinin yanında gördüğü rakibi aşağılarken sevgiliyi yine yüceltmıştır.

Fürkatünde tan mı şeftâlu dilerse cân u dil

Mîve-i bî-vakt iderler ârzû bîmârlar (BD, G. 85/5)

*Bu can, gönül senin ayrılığında şeftali dilerse şaşılır mı? Hastaların canı vakitsiz meyve arzu eder.*

Divan şiirinde sevgiliden şeftali dilemek ondan bir öpücük istemek mânâsına gelir. Bâkî beyitte şeftaliyi tevriyeli kullanmış; hem hastaların henüz mevsimi gelmemiş meyveleri yemeyi arzu ettiklerini, hem de gönlü hasta âşığın sevgiliden bir öpücük istediğini dile getirmiştir.

1.

1.1.

1.2.

1.2.1.

1.2.2.

1.2.3.

1.2.4.

1.2.5.

1.2.6.

#### **1.2.6.1. Armut (Emrûd)**

Gülgiller familyasından çiçekleri beyaz, yurdun her yerinde yetişen bir ağacın meyvesi olan armut, tatlı ve sulu, yumuşak, ufak çekirdeklidir (Türkçe Sözlük, 2009: 122). Klasik Türk şiirinde çok az rastlanan meyvelerden biridir. Gerçek anlamı yanında, şeklinden dolayı boyun ve testi için benzerlik kurularak kullanılmıştır (Bayram, 2007a: 223). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “emrûd” redifli bir gazeli (G. 1400) tespit edilmiştir. Bu gazelde armudun hastaya şifa, kalbe kuvvet, ruha hoşluk verdiğini belirtirken içki meclisinde şarabın yanında meze olarak tercih edildiğini de ifade eder:

Ey safâ-bahş u pür safâ emrûd

Sayruya sıhhat ü şifâ emrûd (END, G. 1400/1)

Kalbe kuvvet virür hemîn hem olur

Rûha hoş kût cân-fezâ emrûd (END, G. 1400/2)

Nuklıdur bâdenün yaraşur hem

Bâde bezminde Nazmiyâ emrûd (END, G. 1400/5)

### 1.2.5.1.

### 1.2.6.2. Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây)

Türkçe Sözlük (2009: 165)te, “Gülgillerden, çiçekleri iri ve pembe, yapraklarının altı tüylü, orta yükseklikte bir ağaç; bu ağacın büyük, sarı renkte, türlü, mayhoş, dokusu sertçe, ufak çekirdekli meyvesi şeklinde açıklanmıştır. Mart sonu ile nisan başlarında açan açık pembe ve bazen beyaz renkli çiçekleri yabanî güle benzer. Sonbaharda olgunlaşan elma ve armudu andıran meyvesi daha iri, sarı renkli, buruk tatlı ve hoş kokuludur. Önemli ayva çeşitleri, ekmek ayvası, şeker (gevrek) ayvası, tekkeş ayvası ile bardak ayvasıdır. Ayva taze olarak ya da külde pişirilerek yenildiği gibi etli yemeği, tatlısı, reçeli, marmeladı ve kompostosu yapılarak da tüketilir (Ebcioğlu, 2003a: 25-26). Toplumumuzda ayvanın çok olduğu mevsimde kış çok sert geçermiş inancı yaygındır (Tezcan, 2000: 77)

Divan şiirinde ayva, renginin sarılığı, şeklinin yuvarlaklığı, üzerindeki havları, sertliği, altındaki çukurluk sebebiyle çene, göbek, güneş ve yüze benzetilir. Ayva ile yüz arasındaki benzerlik, şeklinin yuvarlaklığı ve renginin sarılığı yanı sıra üzerindeki tüyleri itibarıyla da kurulabilir (Deniz, 2006: 581). “Bih” ve “bihî” kelimelerinin “iyi” anlamına gelmesi; “eyvâ”nın da “eyvâh” anlamı dolayısıyla ayva kelimesiyle zaman zaman tevriye ve kinaye yapılmıştır (Gülhan, 2008: 351). Genellikle ayvanın geçtiği beyitlerde elma, şeftali ve turunc ayva beraber zikredilmiştir. Ayva ayrıca Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik bir gazeline (G. 28) redif olmuştur.

Anun içinde çekirdekleri müşgîn benler

Emriyâ bâg-ı cemâl içre bir ayva gabgab (ED, G. 54/5)



*Ey Emrî! Yüzünün bahçesinde çene bir ayva; misk kokulu benler de bu ayvanın çekirdekleridir.* Ayva, şekil itibariyle çeneye benzetilirken çenede yer alan ve her biri misk kokan benler, ayvanın küçük siyah çekirdekleri olarak düşünülmüştür.

İller yiye şeftâlûsını bâg-ı cemâlün

Ey sîb-zekân Bâkî nice bir diye eyvâ (BD, G. 5/5)

Sevgilinin yüzü meyve bahçesi, çenesi de bu bahçede elmadır. Elmanın altında hafif bir çukurun olmasından elma ile çene arasında benzerlik ilgisi kurulmuştur. Bâkî beyitte “eyvâ” sözcüğünü “eyvâh” anlamına gelecek şekilde tevriyeli olarak kullanmıştır. Sevgilinin güzellik bağında ağyârlar şeftali yerken (sevgiliden bûse alırken), onları gören âşık birçok kez “eyvâh” diye inlemektedir.

Ayva kelimesini, “eyvâh” anlamına gelecek şekilde kullanan bir diğer şair de Edirneli Nazmî'dir:

Dilber bana meclisde ne dem sunsa bir elmâ

Agyârun işi ol dem olur âh-ıla eyvâ (END, G. 58/1)

*Dilber mecliste bana ne zaman bir elma sunsa ağyârın işi o an âh ile eyvâh olur.*

Aşağıdaki beyitte sevgiliden bir bûse alma hasretiyle sararıp solan âşığın yüzü ayvaya benzemiştir:

Lebün şeftâlûsınun hasretinden

Sarardı rûy Nazmî sanki bihdür (END, G. 1717/5)

Îdgehde sen dûkkân açtın sulu şeftâlûye

Nâr-ı hasretle yanıp âşıkların eyvâ satar (HD, G. 69/2)

*Sen sulu şeftali satmak için bayram yerinde dûkkân açtın. Senin âşıkların da hasretinin ateşiyle yanıp ayva satar.* şeklinde nesre çevirebileceğimiz beyitte Hayâlî, “dükkan açmak” ifadesini mecazî anlamda kullanmış, sevgilinin bayram yerinde dolaşarak şeftaliyi andıran dudakları ile dikkat çektiğini belirtmiştir. Buna karşılık âşıklar da sararan yüzleri ile sevgiliye “ayva satarak” eşlik etmiştir. Beyitte “eyvâ” kelimesi aynı

zamanda “eyvâh” anlamında kullanılmıştır. Sevgiliyi bayram yerinde gören ve hasretle yanan âşıklar “eyvâh” diyerek naralar atmaktadır.

Aynı anlama gelecek şekilde “ayva satmak” ifadesini kullanan bir diğer şair de Edirneli Nazmi'dir:

Bâg-1 hüsn içre ki yârun gabgabı alma satar

Zâr olub ‘uşşâk rû-yı zerd ile ayva satar (END, G. 2023/1)

*Sevgilinin güzellik bağında çenesi elma satarken, ağlayıp inleyen âşıklar da sararmış yüzleri ile ayva satar.*

### 1.2.6.3. Dut (Tut)

Ak, kara, kırmızı ya da mor renkli meyveleri olan dut ağaçlarının, sık dalları ve almaşık dizili yeşil renkli yaprakları olur. Akdut tazeyken yenildiği gibi kurutulularak, pekmezi ve pestili yapılarak da tüketilir. Karadutun tazesı ve kurusu yenildiği gibi pek şifalı şurubu yapılarak içilir. Kırmızı ya da mordut tazeyken yenilir. Akdutun yaprakları ipekböceklerine yedirilir. Genelde dut ağacının odunu, müzik aletleri ile bazı ev eşyalarının yapımında kullanılmaktadır. Karadutun yapraklarının kaynatılıp suyunun içilmesinin şeker hastalığına iyi geldiği, akdutun yapraklarının ateş düşürücü özellikte olduğu bilinmektedir (Ebcioğlu, 2003a: 55).

Yesevilik ve Bektaşîlikte önemli yeri olan dutun siyah olanına, yapraklarında ayetler yazılı olduğuna inandıkları için Yörükler saygı gösterirler. Şam'da tekke ve türbelerin etrafına dut ağacı dikme geleneği vardır (Küçükaşçı, 2006: 559).

Divan şiirinde dut, fazla konu edilmemekle birlikte yer aldığı beyitlerde genellikle şekil ve renk bakımından gözyaşına benzetildiği görülmektedir (Deniz, 2006: 583).

Zâtî, cihanı dut ve ayva ile doldursa da bir şey değişmeyeceğini, hasretin yine canına kastettiğini söylemektedir. “Dûd” ve “ayva” kelimeleri beyitte tevriyeli kullanılmış; dûd ile âşığın âhının dumanı, ayva ile ise eyvah yakarışları kastedilmiştir:

Nola Zâtî cihânı dûd-u-ayvâ ile pür kılsam

Urubdur cânuma hasret eliyle nâr şeftâlû (ZD, G. 1230/9)

#### 1.2.6.4. Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh)

Türkçe Sözlük (2009: 629)'te elma, “Gülgillerden, çiçekleri pembe veya beyaz olan ağacın kabuğu parlak, sert, kırmızı, sarı ve yeşil renkte, kokusu hoş, tadı ekşi veya tatlı, dokusu gevrek, ufak çekirdekli meyve” şeklinde tanımlanmaktadır. Tazeyken yenildiği gibi reçeli, kompostosu, marmeladı, meyve suyu, tatlıları, alkollü ya da alkolsüz içkileri yapılarak da tüketilir (Ebcioğlu, 2003a: 57).

Elma Anadolu'da bolluk, bereket, üreme simgesi; sağaltma ve iletişim sembolüdür (Altun, 2008: 263). Ayrıca erkek çocuk sembolüdür, murattır. Soyun devamı dileğinin Tanrı'ya iletilmesidir (Aça, 2008: 245). Elma çocuksuzluk için bir çaredir. Hamile kadının ekşi elma yemesiyle kız çocuğu olacağına ve çocuğun sağlıklı ve güzel olması için elma yemesi gerektiğine inanılır. Düğünün başladığını haber vermek için dikilen bayrak direğinin uç kısmına çeşitli nesnelere (mendil, eşarp, çam veya nar dalları/yaprakları) yanında elma da takılır. Ölen delikanlılar için bir ağaç dalına elma takılır/elma donatılır ve bu elmalı dal, tabutun önünde biri tarafından taşınır. Hastalıklar için de ekşi elma külde pişirilerek hastanın boğazına sarılır (Sever, 2004: 97-101, 105). Türk kültüründe kırmızı yanaklı olmak özellikle gençler ve çocuklar için sağlıklı oluş belirtisidir ve kişiyi güzelleştiren bir nitelik olarak değerlendirilir (Küçükaşçı, 2006: 552).

Elma 10. yüzyıl Bağdat'ında sevginin sembolü olmuştur. Kibar insanların hediye ettikleri şeyler arasında, al yanaklara çok benzemesi hasebiyle elmanın eşi ve benzeri yoktu. Elma, bazen ısırılarak sevgiliye verilir. Bu durumda ondan bir hatıra ve onun dudaklarının değdiği yeri hatırlatma anlamını kazanır ve sevgililer bunu karşılıklı olarak yaparlardı (Öztürk, 2008: 607, 610).

Divan şiirinde en çok kullanılan meyveler arasında bulunan elma, yuvarlak şekli, alt ve üst kısımlarındaki çukurluk ve kırmızı rengi sebebiyle çene (zekân-zenahdân), çene altı (gabgab) ile ilgili tasavvurlarda yer alır (Şanlı, 2006: 232). Divan şiirinde ve taranılan divanlarda karşılaşılan kullanım şekilleri teşbihe dayalıdır. Teşbih edildiği unsurlar arasında ağız, gönül, gözyaşı, gökyüzü, ay, güneş, kuyu, misket, taş, top, sevgilinin yanağı ve yüzü, meze ve can elması sayılabilir (Deniz, 2006: 584). Ayrıca elma kelimesi “al-” fiilinin olumsuzluğu ile tevriyeli olarak kullanılmaktadır. Taranılan

divanlarda Edirneli Nazmî'nin "sîb" redifli beş beyitlik bir gazeli (G. 733) tespit edilmiştir.

Şekil olarak sevgilinin gözü badem, ağzı fıstık, çenesi taze bir elmadır:

Gözüne bâdâm u piste agzuna

Gabgabuna hûb sîb-i ter didük (END, G. 3740/5)

Âşığın yüzü ayvaya, sevgilinin çenesi elmaya benzemektedir:

Zeneh-dân-ı nigâr rûy-ı 'âşık

Biri mânend-i sîb ü birisi bih (END, G. 5502/3)

Edirneli Nazmî diğer bir beyitinde mecliste şarap kadehini elmasız ele almaması gerektiğini çünkü şarabın zevkinin elma ile tamamlanacağını dile getirmiştir:

Elma ki meyün zevki tamâm anun-ıladur

Câm-ı meyi meclisde sen ansuz ele alma (END, G. 56/2)

Gerd-i bih mi zekanunda görinen hattun mı

Oldı mı derd-i dilümden yâhûd ol sîb siyâh (ED, Muk. 380/1)

*Çenende görünenler ince tüyler mi yoksa ayva tüylerin mi yahût benim gönül derdimden dolayı o elma siyah mı oldu?*

Emrî, beyitte sevgilinin çenesinde belirenin ince tüyler mi, ayva tüyleri mi olduğu konusunda kararsız kaldığını belirtmiş, ardından yoksa benim gönül derdim mi o elmayı kararttı diye sormuştur. Nev'î de göğe yükselen âşığın âhının elma gibi yuvarlak ve parlak güneşi bile karartabileceğini belirtir:

Yüzün görse dil-i sevdâ-zedem derd ile âh itse

Duhân-ı nâr-ı âhum sîb-i hurşîdi siyâh itse (ND, Mur. 18/5)

*Sevdalı gönlüm yüzünü görüp dert ile âh etse, âhımın ateşinin dumanı güneş elmasını siyah etse.*

Sevgilinin elmaya benzeyen çenesi, saçlarının arasından görüldüğünde dalda asılı bir elmayı andırır. Emrî, elmanın dalda asılı durmasını hüsn-i talil yoluyla dile getirmiştir:

Zülfi ucından zenahdânına öyküncü meger

Emriyâ sîbi asılmış buldılar bir dalda (ED, G. 443/5)

Ayın dolunay hâli, elmaya teşbih edilmiştir. Şafak vakti gökyüzünün kızılığın aya yansımış, ayın bir yanının sarı, bir yanının da kırmızı görünmesine yol açmıştır. Bu hâl, henüz kızarmamış yarı sarılı yarı kırmızılı bir elmayı andırmaktadır:

Şu sîb şekline girdi şafakda cirm-i kamer

Güzellenüp ola bir yanı sarı bir yanı al (BD, K. 20/4)

Edirneli Nazmî, meyveler içinde elmayı içki meclislerinde şarabın yanına en çok yakışan meze olarak tanımlamıştır:

Anun mânendi nukl olmaz şarâba mîveler içre

Olur bezm-i şarâb içre anun-çün mu‘teber alma (END, G. 27/4)

*Elma, içki meclisinde itibar gören bir meyvedir. Meyveler içinde meze olarak şaraba onun gibi yakışanı yoktur.*

### 1.2.6.5. Erik (Âlû)

Türkçe Sözlük'te “Gülgillerden, beyaz çiçekli bir ağaç olup bu ağacın kabuğu ince, çeşitli renklerde, mayhoş ve tatlı, eti sulu, tek ve sert çekirdekli yemişi” (2009: 644) şeklinde tanımlanmış, Dîvânü Lugati't-Türk'te kayısı, şeftali gibi meyvelerin tümünü kapsayacak şekilde “erük” ifadesi kullanılmıştır. Bunları birbirinden ayırmak için de başlarına tülüg erük (şeftali), sarıg erük (kayısı), kara erük gibi birer sıfat getirilmiştir (Küçükbaşçı, 2006: 555). Farklı dönemlerde olgunlaşan erik meyvesi, türlere göre yeşil, sarı, kırmızı ya da mor renklindedir. Erik ilkbaharın erken döneminde çağla, sonra taze meyve olarak, kurutulduğu zaman kuru yemiş olarak ya da hoşafı ve kompostosu yapılarak yıl boyunca da tüketilir. Ayrıca erik, meyve suyu, şurubu, pekmezi, reçeli ve içkileri yapılarak da tüketilmektedir (Ebcioğlu, 2003a: 62).

Klasik şiirde fazla kullanılmadığı gibi taradığımız divanlarında sadece üçünde (Edirneli Nazmî, Nev'î, Zâtî) rastladık. Erik şekli, yapısı ve tadı ile konu edilmiş; ekşiliğine, sulu olmasına dikkat çekilmiştir (Gülhan, 2008: 355). Genellikle alınan darbe sonucu vücutta meydana gelen morluklar için müşebbehün-bih olarak kullanıldığı görülmektedir. Dolayısıyla söz konusu olan erik, mor mürdüm eriğidir (Deniz, 2006:585).

Sevgilinin dudağından şeftali (bûse) almak isteyen Nazmî'nin gözleri ağlamaktan erik gibi (kırmızı) olmuştur:

Dudagun şeftâlûsı-çün Nazminün

Ağlamakdan gözleri oldı erik (END, G. 3703/5)

Zâtî erik, ayva ve şeftaliyi, her birine meyve olmalarının dışında bir anlam yükleyerek tenâsüp içinde kullanmış, sevgilinin şeftali gibi sulu, tatlı dudaklarından bir öpücük almak isteyen olduğunda, onun yüzünü eriklerle süsleyerek (yüzünü yumruklarla morartıp mürdüm eriği hâline sokacak) rakibi ayva ile (“eyvâh” anlamında kullanılmış olup yediği yumrukların acısıyla feryat ederek) yanından göndermesini isteyecektir:

Eriklerle yüzün zeyn it anı ayvâ ile gönder

Eger la'lünden alma isteye agyâr şeftâlû (ZD, G. 1230/4)

*Eğer senin dudağından şeftali (bûse) almak isteyen olursa onun yüzünü eriklerle süsleyip ayva ile gönder.*

Nev'î mürdüm eriğini “âlû-yı siyah” olarak ifade etmiştir. Sevgiliden yediği taşlar yüzünden bedeninde mürdüm eriği gibi mor izler oluşmuştur:

Yiyeli sengini ol lebleri şeftâlûnun

Bitdi şâh-ı bedenümde nice âlû-yı siyah (ND, G. 385/2)

*Dudakları şeftali gibi olan sevgilinin taşlarını yediğimden beri bedenim dalında nice kara erikler yetişti.*

#### **1.2.6.6. Hurma (Rutab, Ruteb)**

Hurma ortasında zarımsı bir kabukla sarılı tek çekirdek hâlinde bulunan çok tatlı, etli ve besleyici bir meyvedir. Şekerlemesi ve şarabı yapıldığı gibi daha az tatlı olanlar

kurutulduktan sonra öğütülüp un hâlinde tüketilir (Ebcioğlu, 2003a: 78). Sıcak iklimlerin ürünü olan ve Anadolu'nun dar bir güney şeridinde üretilen balık ile birlikte hükümdar yemeği olan hurmanın ana yurdu Fırat-Dicle deltası kabul edilir. Anadolu Türkleri taze hurmaya “yaş hurma”, olmamış hurmaya ise “koruk hurma” adını verirdi. Bolluk ve bereket sembolü olarak algılanan hurma ağacı ve meyvesi cennete özgü meyve ve ağaçlardan sayılmış, “hayat ağacı” motifi olarak kullanılmıştır (Küçükaşçı, 2006: 556-557). Halk kültüründe ise hurma çekirdeğine nalın/takunya şekli verilerek çocuğun omzuna mavi boncukla birlikte takılmasıyla çocuğun nazardan korunacağına inanılır (Sever, 2004: 102).

Renginin kırmızıya yakın kahverengi ve şeklinin oval olmasının yanı sıra yumuşaklığı ve tatlı oluşu itibarıyla hurma, şairlere daha ziyade sevgilinin dudağı ilhamını vermiştir (Deniz, 2006: 586). Bundan başka sevgilinin kalbi sertliği yönünden hurma çekirdeğine, boyu da hurma fidanına benzetilmiştir (Gülhan, 2008: 357). Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “hurma” redifli bir gazeli (G. 419) tespit edilmiştir.

*Sevgilinin kirpik okları (âşığın) gönlünde durduğu sürece beninin hayali ondan ayrılmaz, o sanki Kâ'be'de hurma satan Habeşli bir çocuktur.* şeklinde nesre çevirebildiğimiz beyitte Kâ'be sevgilinin yüzünü, yüzündeki benler de hurma satan Habeşli bir çocuğu çağrıştırmaktadır:

Dilde peykânından ayrılmaz hayâli hâlinün

Güviyâ tıfl-ı habeştir Ka'be'de hurma satar (HD, G. 69/3)

Sevgilinin kendinden uzaklaştırmak için âşıklara attığı her taş, parlak elmadan lezzetli iken, gam dikenleri de hurmadan daha tatlı gelmektedir:

Dostum hâr-ı gamun ‘uşşâka hurmadan lezîz

Redd eliyle atduğun taş sîb-i ra'nâdan lezîz (ND, G. 51/1)

Sevgilinin dudaklarını gören herkes onu sulu şeftaliye benzetirken Edirneli Nazmî'ye göre sevgilinin dudakları hurmadır:

Her gören kim sulu şeftâlûya benzetdi lebün

Anı benden sorar-ısan dahı ‘aynı rutabun (END, G. 3777/1)

Şair, hacıların hacca giderken ve dönerken yanlarında hurma götürme âdetini, hurmanın sevgilin dudaklarına benzemesine bağlar:

Leb-i cânâna şebîh olduğu-çündür ekser

Hâcılar kim götürürler getirürler hurmâ (END, G. 419/4)

Güzeller lebleri hurmâsınun şeftâlûsin alma

Ana her kim ki kasd itdiyse âhır yiri nâr oldu (ZD, G. 1801/6)

*Güzellerin hurma dudaklarından şeftali (öpücük) alma. Her kim şeftali almaya kalktıysa sonu ateş oldu.*

### 1.2.6.7. Hünnap (‘Unnâb, ‘Ünnâb)

Dikenli bir çeşit ağaççığın ve meyvesinin adıdır. Sıcak iklimlerde ve Akdeniz bölgesinde yetiştirilen hünnap meyvesi, iri kiraz büyüklüğünde, kırmızı renktedir. Çekirdeği serttir. Özsuyu öksürüğe iyi gelir (Hayat Ansiklopedisi, “Hünnap”, C.3/ t.y.: 1604). “Hünnap” veya “ünnap” sözü bize Arap-Fars kültüründen geçmiştir. Doğu Türkleri hünnapa “çiğde” adını vermişlerdir. Kelime, batı Türklerine “ığde” şeklinde geçmiş ve o şekilde söylenegelmiştir (Salman, 2006: 515).

Hünnap, rengi, şekli, suyu, tadı, meze olması yönünden konu edilmiştir. Dudak, göz, özellikle kanlı göz, kanlı gözyaşı, kınalı parmaklar, la‘l ve akik taşı ile hünnap arasında teşbih yapılmıştır (Gülhan, 2008: 358). Edirneli Nazmî'nin “ünnâb” redifli beş beyitlik bir gazeli (G. 778) tespit edilmiştir. Taranan divanlarda hünnap ile birlikte “insanı canından bezdirecek kadar eziyet etmek” anlamına gelen “kanımı kurutmak” deyiminin kullanıldığı görülmektedir.

Sevgilinin âşığa cevri ü cefâları, ağyârlara olan ilgisi ve âşığı görmemesi âşığın kanını kurutmasına neden olur:

Kurıdur kanımı agyâr ile öpüşdüğü dem

Benüm âh ol leb-i ‘unnâb u o hâli ‘adesüm (END, G. 4447/4)

*Âh o hünnap dudaklı, mercimek benli sevgilim! Ağyâr ile öpüştüğü vakit kanımı kurutur.*



Müjemde katre katre eşk-i hûn-âb

Dizilmiş rişteye gûyâ ki ‘unnâb (ED, G. 55/1)

*Kirpiğimde damla damla (duran) kanlı gözyaşı sanki ipe dizilmiş hünnaptır.* şeklinde nesre çevirebildiğimiz beyitte âşığın kanlı gözyaşları renk ve şekil nedeniyle ipe dizilmiş hünnabı andırmaktadır.

### 1.2.6.8. İncir (Encîr, Tîn)

Dutgiller familyasının meyve ağacı olan incir, yüksekliği 1-10 m arasında değişen ağaççık veya küçük ağaç görünümünde bir bitkidir. Etlenip, kalınlaşan incir meyveleri genellikle küremsi veya armut şeklindedir. Olgunlaştığında 5-8 cm uzunluğa erişerek yeşilimsi veya kahverengimsi mor bir renk alır. Meyve şekline ve rengine göre birçok çeşitleri bulunmaktadır (Günel, 2008: 563).

Çok çekirdekli bir meyve olan incir, halk kültüründe bolluk ve bereketin, incir ağacının da ölümsüzlüğün sembolü olmasının yanı sıra, dini anlam da taşımaktadır. Çünkü Hz. Âdem ve Hz. Havva, mahrem yerlerini incir yaprağı ile örterek gizlemişlerdir. Ayrıca, incir ağacı çiçek açmadan meyvesini verdiği için Hz. Meryem'in sembollerinden biridir. Bir efsanede de, dünyadaki tüm ağaçların, kendilerini yönetmek için incir ağacını seçmiş olmalarından söz edilmektedir (Gültekin, 2008: 12).

Kur‘an‘da adı geçen meyvelerden biri de incirdir. İncir (tîn), Kur‘an‘da bir sûreye adını vermiş olup, sadece bir âyette kâsem (yemin/and) ile anılmaktadır<sup>16</sup> (Bulut, 2014: 455). Ancak âyette geçen incir kelimesinin meyve olup olmadığı konusu tartışmalıdır. İslâm âlimlerinden bazıları “tîn” kelimesiyle bildiğimiz ve yediğimiz incir meyvesinin kastedildiğini söylerken bazıları da bunun bir mecaz ve sembol olduğunu, bununla

<sup>16</sup> Tîn Sûresi, Kur‘an-ı Kerim‘in doksan beşinci sûresi olup sekiz ayetten oluşmaktadır ve Mekke döneminde nazil olmuştur. Bu ayette Allah (c.c.) şöyle buyurmuştur: *Tîne ve zeytûna, andolsun. Sinâ dağına andolsun. Bu güvenli şehre (Mekke‘ye andolsun ki, biz gerçekten insanı en güzel bir biçimde yarattık. Sonra da onu aşağıların aşağısına indirdik. Ancak iman edip salih ameller işleyenler başka, onlar için devamlı bir mükâfat vardır. (Ey insan!) Böyle iken hangi şey sana hesap ve cezayı yalanlatıyor? Allah, hükmedenlerin en iyi hükmedeni değil midir?* (Diyaret İşleri Başkanlığı, 2005: 686)

insanlığa yön veren büyük bir peygamberin yaşadığı bölgenin anlatılmak istendiği vb. görüşleri ileri sürmüştür (Bulut, 2014: 463).

İncir meyvesinin insan sağlığına faydalı olduğu ve bazı hastalıklara iyi geldiğini ifade eden rivayetler de mevcuttur. Hz. Ali'nin incir yemenin karın ağrılarına iyi geldiğini, ağız kokusunu giderdiğini, saçları uzatıp ve felci önlediğini söylediği rivayet edilir (Bulut, 2014: 456). Yine halk kültüründe doğum sonrası loğusanın sütünün çok olması için incir yedirilir. Kurulan evliliğin bereketli olması, çocuğun çok olması için gelinin oğlan evine gelmesinde damat ve sağdıçlarca başına incir saçılır (Sever, 2004: 99-100).

Klasik şiirde az kullanılan meyvelerden biri olan incir, taranılan divanlar içerisinde Edirneli Nazmî ve Zâtî divanlarında tespit edilmiştir. Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “incir” redifli bir gazeli (G. 1659) de vardır. Divan şiirinde Kur'an'da adı geçen bir meyve olmasının yanında yanağa, dudağa ve içindeki tohumların yıldızla benzetildiği beyitler mevcuttur. Karşılaştığımız beyitlerde incir, meyveler içinde ayrı bir yeri oluşu, tatlılığı, su, yer ve gökyüzü gibi ilk yaratılan varlıklarla birlikte anılmıştır.

Edirneli Nazmî, meyveler içerisinde incirin ayrı bir yerinin olduğunu söyler:

Anun gelmiş dürür şânında

Yimişler içre müstesnâdur incîr (END, G. 1659/3)

Zevk ehli, inciri nerede yese onlara şeker kamışı gibi tatlılık verir:

Mezâk ehline Nazmî kanda yise

Halâvet birle kand-ı âsâdur incîr (END, G. 1659/5)

Sevmiş-idi sen habîbi Hazret-i Rabb-ı vedûd

Yogiken dâmı yeri ile dahı bu tîn ü mâ (END, K. 2/7)

*Vedûd olan Allah sen sevgiliyi daha bu incir ve su hatta yer ve gök yokken sevmişti.*

İncir, yalnızca meyve olarak değil aynı zamanda sütünden yaraların tedavisinde merhem olarak faydalanılmasıyla da beyitlerde yer almıştır (Kaya, 2015: 300). Zâtî, âşığın ayrılık yarasının ciddi bir durumda olduğunu tüm dünyanın cerrah, denizler kadar incir sütünün de merhep olup yarasına sürülse iyileşmeyeceğini söyleyerek ifade eder:

Ger cihân cerrâh olub merhem ola deryâ-yı tîn

Sürile hep bitmeye tîğ-i firâkun yarası (ZD, G. 1614/2)

#### 1.2.6.9. Kavun (Harbeze, Harbuze, Kelek)

Kabakgillerden olan kavun meyvesi 1-6 kg ağırlıkta olur. Eti turuncu renkli, bol sulu ve hoş kokulu olan bu meyve, erkenci ve kış kavunu olarak iki ana gruba ayrılır. Serinletici bir meyve olan kavun, taze olarak tüketilmektedir. Yüksek değerde A vitamini içermesinin yanında damardaki tıkanmayı engelleyen etkileri vardır (Ebcioğlu, 2003a: 91). Türkler kavun ve karpuz gibi meyveleri içinde çok çekirdeği olması nedeniyle bereket sembolü olarak kabul etmiştir. Türklerin eski çağlardan beri tanıdığı kavun; “kagun” kökünden gelmektedir ve Türkçedir (Gültekin, 2008: 14).

Klasik Türk şiirinde çok az geçen kavun, daha çok olgunlaşmamış hâliyle ve olumsuz çağrışımlarla değerlendirilmiştir (Bayram, 2007a: 224). Taranılan divanlarda kavuna Edirneli Nazmî, Zâtî ve Nev'î divanlarında rastlanılmıştır. Edirneli Nazmî'nin sekiz beyitlik “harbeze” redifli bir gazeli (G. 5746) tespit edilmiştir.

Meyvelerin en iyisi oldukları için üzüme padişah, kavuna sultan demişlerdir:

Olduğu-çün gâyet a' lâsı fevâkih kısmınınun

Hak demişler şâh engürüst ü sultân harbeze (END, G. 5746/4)

Anadolu'da kavun ve karpuz tarlalarına “bostan”; kavunun çok küçüklerine “kelek” denir ki turşu yapımında kullanılır (Tezcan, 2000: 75-76). Zâtî, sevgilinin köyünün bostanında toprak olmuştur. Onu bu hâle getiren feleğe felek değil de kelek dese yeridir:

Bôstân-ı kûyî içre anun hâk olmuşam

Yiri degül midür feleke dimesem kelek (ZD, G. 695/2)

Bâburnâme'de açıklandığına göre turunc ve ağaç kavunu, portakala benzer meyvelerdendir. Ağaç kavununun rengi portakalın renginden daha açık sarıdır. Ağaç kavunu da iki çeşittir. Biri tatlı, ancak yenmek için uygun değil; diğeri ekşi olmasına rağmen ekşiliği hoştur (Şen, 2006: 323). Edirneli Nazmî de şekil ve renk itibarıyla kavuna benzeyen turunca “ağaç kavunu” lakabının yakışacağı söylenmiştir:

Olsa yaraşur ana agac kâvunı lakab

Kâvûna benzer ahsen-i şekl-ile tâ turunc (END, G. 1129/2)

#### 1.2.6.10. Kayısı (Kaysı)

Kayısı, Orta Asya Türkleri arasında “sarıg erük” (sarı erik) adıyla anılmışken; Selçukluların son dönemleriyle Osmanlı'nın kuruluş dönemlerinde Anadolu'da, Farsça kökenli -“sarı erik” anlamında- zerdali (zerd âlû) ve Arapça kökenli *mışmış* sözcükleriyle anılır (Dara, 2010: 332). Kayısının ana yurdu Çin'dir. En çok 6-7 m boya sahip olabilen küçük ama yaygın tepeli bir ağaçtır (İyigün, 2006: 442) İlkbaharda pembemsi beyaz renkli irice çiçekleri, yapraklarından önce açar. Temmuz ayında olgunlaşmaya başlayan meyveleri, sarı-turuncu renkli, etinden kolay ayrılan acı ya da tatlı tek çekirdekli, eti az tatlı ve hoş kokuludur (Ebcioğlu, 2003a: 93). Kayısı meyveleri taze yenebileceği gibi kurutulularak, pestil-ezme, hoşaf, komposto, reçel, marmelat, şerbet, şurup yapılarak da tüketilir (Dara, 2010: 334).

Kayısı zikredildiği beyitlerde genellikle sevgilinin dudağı, ağzı ve busesi için benzetilen olmuştur. Bu teşbihlerde rengini kırmızıya yakın sarı oluşu, yuvarlaklığı, ortadan yarık olması, küçüklüğü, yumuşaklığı, sulu ve tatlı oluşu gibi özellikleri rol oynamaktadır (Deniz, 2006: 587). Taranılan divanlarda beş beyitlik “kaysı” redifli bir gazele (G. 6742) Edirneli Nazmî divanında rastlanılmıştır.

Bâkî, kayısıyı renk ve şekil bakımından sevgilinin şeker saçan dudaklarına benzetirken, aynı zamanda kayısının cennet meyvesi olduğunu da dile getirmiştir:

Kaysı cennet mîvesi la‘l-i şeker-bârıca bar

Yâ gülistân sebzesi ol hatt-ı jengârıca bar (BD, Mt. 1)

*Cennet meyvesi olan kayısı, sevgilinin şeker saçan dudakları gibidir. Gül bahçesinin çimenleri de onun bakır pası rengindeki ayva tüyleri gibidir.*

Kayısının cennet meyvesi olduğunu söyleyen bir diğer şair de Zâtî'dir:

Bu kaysı bâg-ı cennetde bitübdür diye ey servüm

Eger ‘unnâb-ı la‘lünden ala tâtâr şeftâlû (ZD, G. 1230/2)

“Leylâ ile Mecnûn” hikâyesindeki Mecnûn'un gerçek adı Kays'tır. Leylâ'nın aşk ateşiyle yandıktan sonra Kays'a, çılgınca seven âşık, dîvâne anlamına gelen “Mecnûn” adı verilmiştir. Edirneli Nazmî bunu meyve olan kays (kayısı) ile cinaslı olarak kullanmıştır:

Çü Mecnûn itdi Leylînün lebi şeftâlûsı Kaysı

Velî tatmadı ol lebden o şeftâlû dahı kaysı (END, Müfr. 348)

Edirneli Nazmî sulu şeftali ile sevgilinin dudağı arasında bir benzerlik olduğunu belirttikten sonra kayısının çoğunlukla sulu olduğunu, “hoş-âb” kelimesini hoşaf anlamında da kullanarak aynı zamanda kayısının hoşafının yapılmasına da değinmiş olur:

Sulu şeftâlû misâli lebine cânânun

Benzer oldur ki hoş-âb olunur ekser kaysı (END, G. 6742/4)

#### 1.2.6.11. Kiraz (Kirâs, Kirez)

Gülgillerden familyasından olan kiraz, Antik çağlarda Avrupa'ya götürülmüş ve oradan dünyaya yayılmıştır. Yabani kiraz ağacının çiçekleri beyaz, bahçe kirazının çiçekleri ise pembe-beyazdır. Meyvesi tek çekirdekli tohumunu taşır. Kiraz ağacının meyvesi, olgunlaştığında, siyaha yakın kırmızı ya da sarı renkte olur. Yuvarlak biçimli, etli, sulu, az lifli, aromalı ve lezzetli olan meyveyi, dallara ince uzun bir sap bağlar. Kiraz ağacının yalnızca meyveleri değil kabuğu, yaprakları, çiçekleri ve meyve sapları bedene yararlı etkiler taşır. Kirazın meyve sapları idrar söktürücü olup böbrekleri ve idrar yollarını temizler. İçerdiği bazı mineraller nedeniyle bedenin su dengesini düzenler. Bedeni güçlendirici toniktir (Ebcioğlu, 2003b: 91-92).

Kiraz, klasik Türk şiirinde şekil, renk ve tat açısından sevgilinin dudağı için benzerlik ögesi olarak değerlendirilir (Bayram, 2007a: 223). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin on bir beyitlik “kirâs” redifli bir gazeli (G. 2726) tespit edilmiştir.

Edirneli Nazmî, divan şiirinde sevgilinin dudağının kırmızılığı yönünden benzetildiği dört unsuru (la'l, yakut, kiraz, nar) bir beyitte kullanmıştır:

La'l ile yâkûta benzer dudadı yârun ki var

Yâ kirazdür al tâze kırmızı yâ tâze nâr (END, G. 1827/1)

*Yârin dudağı la'l taşı ile yakuta benzer. Kırmızılığı ile ya taze kiraz ya da taze bir nardır.*

Âşığın gözyaşları, sevgilinin parlak kırmızı dudaklarının yansımasıyla kiraz taneleri gibi durmaktadır:

Şâh-ı müjemde kim salınur katre katre eşk

Aks-ı lebinle her biri bir dâne ter kirâs (ZD, G. 573/3)

#### **1.2.6.12. Koruk**

Türkçe Sözlük (2009: 1219)'te henüz olgunlaşmamış ekşi üzüm olarak açıklanan koruk, safrayı ve susuzluğu kesmesi, istifrayı önlemesi, hazmı kolaylaştırıp sıcak sebebiyle oluşan baş ağrısına iyi gelmesi bakımından bir tedavi aracı olmuştur. En faydalısı taze sıkılmış olanıdır. Eskiden et ve balık yemeklerinin hazırlanmasında sirke ve koruk soyunun kullanıldığı da bilinmektedir (Harmancı, 2006: 118). Üzüm kuruğu domatesin olmadığı dönemlerde yemeklere ekşilik vermek için kullanılmıştır (Yerasimos, 2002: 27).

Taranılan divanlarda “göze koruk sıkmamak” şeklinde kullanılmıştır. Eskiden mikroplarını temizlemek ya da parlatmak amacıyla göze koruk sıkılırdı. Bu deyim, eskiden uygulanmakta olan bu âdetten ortaya çıkmıştır (Öztoprak, 2006: 568).

Şarap, üzümün çeşitli işlemlerden geçmesiyle oluşan bir içecektir. Beyitte “üzüm suyu” tabiri ile şarap kastedilmektedir. Sûfi, şarap için canını bile verecekken safâ ehli ona üzümün olgunlaşmamış hâli olan kuruğu bile çok görmektedir:

Cân virürdi sûfi meclisde üzüm suyına lîk

Gözine anun safâ ehli sıdırmaz bir koruk (END, G. 3381/3)

Dirîgâ bâg-ı vaslı mîvesinden

Sıdırmaz gözüme dil-ber kuruğı (ZD, G.1747/2)

*Eyvahlar olsun! Dilber, vuslat bahçesinin meyvesinden kuruğu bile bana çok görmektedir.*

### 1.2.6.13. Limon (Leymûn, Leymûnî, Leymûnî, Lîmon, Lîmûn)

Turunçgiller familyasından olan limonun gen merkezi Çin, Hindistan ve Endonezya'dır. Osmanlıcada “Lîmû” şeklinde de kullanılmıştır. “Leymû” Arap-Fars kültürünün bir ifadesidir. Limon sözcüğü Anadolu'da beylikler çağından itibaren Arapça-Farsça lîmûn-lîmondan hareketle yerleşmeye başlamıştır (Dara, 2010: 128-129).

Genelde sonbaharda olgunlaşan limon meyvesi yumurta biçimli, bir ucu sivri çıkıntılı, içi 8-10 bölümlü, çok ekşi ve bol suludur. Meyvenin kabuğunun içi, beyaz renkli ve sünger dokuludur. Limon meyvesinin suyu ya da dilimleri bazı yemeklere, çorba ve salatalara katılır. Suyu limonata yapımında kullanılır. Bazı sebze yemeklerinin ve reçellerin yapımında, bunların kararmaması için eklenir. Uçucu yağ ve esans içeren limonun kabuğundan elde edilen limon esansından kozmetikte ve kimi içkilerin yapımında yararlanır (Ebcioğlu, 2003b: 103-104). Limon güçlendirici, bakteri yok edici, ateş ve tansiyon düşürücü, susuzluk giderici olarak bilinir. Soğuk algınlığı, nezle, grip gibi rahatsızlıklarda, boğaz ağrısı ve bademcik iltihaplarında limon suyu ılık suyla karıştırılıp tatlandırılarak içildiğinde ateşi düşürür, vücudun hastalıklara karşı direnç kazanmasını sağlar. Aynı karışım yorgunluğa iyi gelir, idrar yollarını temizler. Küflenmiş limon kabuğu başta karınca olmak üzere böceklerin çevreden uzaklaşmasını sağlar (Dara, 2010: 130).

Klasik şiirde limon, zikredildiği beyitlerde renginin sarılığı, şeklinin yuvarlaklığı, sululuğu, yumuşaklığı ve tadının ekşiliği gibi özellikleriyle âşığın sararmış benzi, dilberin gerdanı, dilber memesi, Mısır güzeli, Ferhat, tabak gibi unsurlara, ayrıca acı sözler ile ölüme benzetilmiştir (Deniz, 2006: 589). Tespit edilen beyitlerde limon daha çok âşığın gamdan ötürü yüzünün sararıp limon rengini alması şeklinde geçmektedir. Bunun yanında sevgilinin gözleri, sararması yönünden limona benzetilmiştir. Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “limon” redifli bir gazeli (G. 5081) de tespit edilmiştir.

Limon, sarılıkta âşığın yüzüne benzetilmiştir:

Zerdlikde ki ruh-ı ‘âşika benzer lîmon

Dahı ol vech ile asfer nitekim zer lîmon (END, G. 5081/1)

Nasıl ki limon güneşin ışıklarıyla gelişip sararıyorsa güneşi andıran sevgilinin ateşiyle de âşğın yüzünün sararmasını normal karşılamak gerekir:

Yüzüm sararsa n'ola süz-ı mihr-i hüsnünden

Kitâb-ı mihr virür reng rûy-ı lîmôna (ED, G. 493/2)

Bâkî, rakibin sevgiliye yaklaşmasından ötürü yüzünün limon gibi sarardığını ve gününün “eyvâh” diyerek geçtiğini söylerken; Hayâlî, sevgilinin ayva ve turuncu andıran çene ve çene altının güzelliğiyle, yüzünün renginin limona döndüğünü söyler:

Turuncî gabgabuna el suna diyü rakîb ey mâh

Günüm eyvâ ile geçdi vü benzüm oldı leymünî (BD, G. 538/3)

Turunc-ı gabgabın ile bîh-i zenahdânın

Gam ile çehremi döndürdü reng-i limona (HD, G. 489/2)

Sıtma hastalığı sebebiyle hâlsiz düşüp rengi sararan sevgilinin gözleri, âdetâ limon sarısı elbise giyen iki bebek gibidir:

Geyübdür câme-i lîmonî gûyâ kim iki merdüm

Sararmış za'f-ı tebden gözleri ey Zâtî cânânun (ZD, G. 736/7)

#### **1.2.6.14. Nâr (Enâr, Rummân, Rummâne)**

Sonbaharda olgunlaşan nar, üstten basık küre biçiminde ve iri portakal büyüklüğünde sarı ve kırmızı renkli bir kabukla kaplıdır. Bu kabuğun altında, her meyvede ortalama 1000 adet olan nar taneleri bulunur. Olgunlaşan narlar tatlı, mayhoş ya da ekşi tatta olup tazeyken yenilir ya da sıkılıp suyu çıkartılarak, meyve suyu, şurubu ve şerbeti yapılarak tüketilir (Ebcioğlu, 2003a: 125-126). Narın ateşi düşürdüğü ve ishale iyi geldiği bilinir (Clevly ve diğerleri, 2010: 321).

Dilimizde 14. yüzyılda görülen nar sözcüğü, Farsçadaki “enâr” sözcüğünden gelmektedir. Yahudi inancına göre narda, Tevrat'taki ayet sayısı ile eşit sayıda 613 adet çekirdek bulunur ve bolluk, bereket, doğurganlık simgesi olarak kutsal günlerde yenir. İncil'de pek çok kez “bilgi ağacı” olarak anılır, meyvesinin yasaklı olduğu belirtilir. (Dara, 2010: 397-398). Kur'an'da nar, “rumman” kelimesiyle nar ağacı ve meyvesinin



ikisini birden karşılayacak şekilde kullanılmıştır. Meyve olarak üç ayette geçmekte olup birinde cennet meyvesi, diğer iki ayette dünya nimeti olarak övgüyle bahsedilmiştir. Hadislerde ise narın mide için faydasına vurgu yapılarak şifa yönüne ve gölgesinden yararlanılan bir ağaç olmasına dikkat çekilmiştir (Akçay, 2008: 113-116).

Nar, genel olarak Akdeniz, Orta Doğu, Hindistan çevrelerinde ve Orta Asya'dan Çin'e kadar olan yerlerde bereket, üreme, doğuş, öldükten sonra dirilme, doğanın dirilişi ve ölümsüzlük simgesi olarak kabul görmektedir (Çoruhlu, 2006: 9). Anadolu'da kutsal sayılan nar taneleri yeni gelin evlerine serpildiğinde evliliğin devamlı, bereketli, ailenin zengin, çocuklarının çok ve uzun ömürlü olacağına inanılırken, nar yenilirken tanelerinin bitirilmesi ve yere düşerek şeytanın kapmasının önlenmesi doğru görülmüştür (Küçükaşçı, 2006: 553). Ayrıca Maniheizmden esinlenilerek, Hazar hakanının sembolü olarak kullanılan nar, hükümdarlıkla da bağlantılıdır. Osmanlı padişahlarının nar desenli kaftanlar giymeleri de buradan gelmektedir (Çağlıtütüncügil, 2013: 80).

Nar, divan şiirinde ateş, ateş kıvılcımı, bebek, dudak, gonca, gönül, göz, gözyaşı, gülen insan, harf, kalp, kan, kan dolu bağır, kına, küpe, mercan, sayfa, söz, yakut, yanak, yumruk, yüz vs. gibi canlı ve cansız pek çok varlığa benzetilmiştir. Bunlar arasında en çok kullanılan unsur olarak dudak, gülen insan ve göz teşbihi gelmektedir (Deniz, 2006: 590). Sevgilinin dudağı, yüzü, memeleri narın meyvesine; boyu ağacına; âşığın kanlı gözyaşları, kanlı yaraları, la'1 taşı ve yıldız tanelerine benzetilirken, bazen de ateş anlamına gelen “nâr” kelimesiyle aralarında hem benzerlik kurulmuş, hem de kinaye ve tevriyeli kullanıma yer verilmiştir (Gülhan, 2008: 363). Çalışmamızda divanlarda nar unsuru taranırken Edirneli Nazmî divanında beş beyitlik “enâr” redifli bir gazel (G. 2143) tespit edilmiştir.

Edirneli Nazmî sevgilinin dudağını nara benzetmiştir. Yanağı güle, dudağı nara benzeyen sevgilinin yüzü de nar çiçeğidir:

Yanagun gül dudagun nâr dimişlerdür çün

Ben o yüzden dimişem yüzüne gülnâr hele (END, G. 5905/4)

Divan şiirinde âşık sevgiliye kavuşamadığı, ondan merhamet göremediği için dertlidir. Derdi bilhassa geceleri yalnız kalıp sevgiliyi düşündüğü vakitler daha da artmaktadır.

Âşık bu dertle gözyaşı dökmektedir. Âşık, o kadar çok ağlamaktadır ki, artık döktüğü yaşlar da kanlı gözyaşları olmuştur. Emrî de gözün bulunduğu çukuru bir kâseye teşbih etmiş, ağlamaktan gözleri kanlanan âşığın döktüğü kanlı gözyaşları da nar taneleri olup o kâseyi doldurmuştur:

Sohbet-i hâs eyledün gice gam-ı cânân ile

Kâse-i çeşmüm pür itdi dâne-i rümmân ile (ED, Muk. 390/1)

Kanlı gözyaşını nar tanesine benzeten bir diğer şair de Bâkî'dir:

Mihmân olunca derd ü gamun dilde mâ-hazar

İki enâr dâneledi çeşm-i hûn-feşân (BD, G. 362/3)

Beyitte ayrıca “misafire meyve ikram etmek” geleneği hatırlatılmıştır. Eğlence meclisleri yemekli olmayıp, meyve ve yemişler yanında alkollü ve alkolsüz çeşitli içkilerin sunulup içildiği meclislerdir. Meyve olarak çini kaplarda tanelenmiş nar, armut, ayva, kuru yemiş olarak badem tercih edilen ikramlardır. Meyve ve yemiş tabakları hazırlanıp ortaya bir sehpa üzerine konulur, içkiler ise hem padişaha hem katılımcılara hizmetkârlar tarafından sunulurdu (Tarım Ertuğ, C. 4/ 2007: 7).

Nar ve ayva kelimeleri meyve anlamı dışında anlamlar da taşımaktadır. Divan şiirinde nar, ateş; ayva da eyvâh ünlemi yerine kullanılmıştır. Aşağıdaki beyitte de nar ve ayva kelimelerini tevriyeli olarak kullanan şair, kalbini narla dolu bir bahçeye, aşkını da ayva dolu bostana benzetirken aynı zamanda aşkı eyvâh yakarışları ile yaşarken kalbi de baştanbaşa ateşle doludur:

Benüm bir bâgdur kalbüm içi başdan başa pür-nâr

Anun bir bostândur ‘ışkı uçdan uca ayvâli (ZD, G. 1501/4)

Nar, hâlis şarabın hoş bir mezesidir. Zîrâ o, ciğeri tazeler, insanı sakileştirip rahatlatır:

Nazmiyâ hoş mezesidür mey-i nâbun zîrâ

Cigeri tâzeler âsûde kılur cânı enâr (END, G. 2143/5)

#### 1.2.6.15. Nârenc (Nârence, Nârenci, Turunc)

Farsça bir sözcük olan narenc kelimesi, turunç anlamına gelmektedir (Türkçe Sözlük, 2009: 1457). Turunç, portakal, limon, mandalina, altıntop gibi bitkiler turunçgiller familyasındadır. Turunç, portakalı andırır meyveler veren bir ağaçtır. Turunç portakaldan daha iridir, lezzeti de daha buruk, mayhoşcadır. Meyveleri çiğ olarak yendiği gibi şekerlemecilikte de kullanılır (Hayat Ansiklopedisi, “Turunç”, C.6/ t.y.: 3068).

Narenc ve turunc kelimeleri beyitlerde genellikle portakal anlamında kullanılmıştır. Yuvarlak şekli ve turuncu rengi gibi bitkisel özellikleri ile klasik Türk şiirinde daha çok sevgilinin çenesi, memeleri, yanağıyla; utanmış âşığın yüzü; ay, güneş; çevgan oyunun topu, yıldızlar üzerinde teşbih yapılmıştır. Bunların dışında çene altı, gonca, gözyaşı, Hızır, tepsi, top aynaya da benzetilmiştir (Bayram, 2007a: 221; Gülhan, 2008: 366; Deniz, 2006: 591). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik “turunc” redifli bir gazeline (G. 1129) rastlanılmıştır.

Sevgilinin güzelliği, (tek oluşu, parlaklığı ile göz alıcı oluşuyla bakılamaması nedeniyle) güneşe, yanakları da iki turunca benzetilmiştir:

Didiler şemse teşbîh eyleyenler hûsnini yâ hûd

İki torunca-i zerdür içinde kasr-ı zîbânun (ZD, G. 736/3)

Bilindiği gibi ayın üzerinde farklı boyutlarda ve derinliklerde çukurlar bulunmaktadır. Bunlar uzaktan bakıldığında ayın üzerinde kara lekeler olarak görülmektedir. Bu çukurların oluşması farklı sebeplere dayandığı hâlde Bâkî bunu dağlanmış bir turunç olarak yorumlamıştır. Eskiden âşıklar sevgilerini dile getirmek için farklı yollar denemişlerdir. Bunlardan biri de dağlanmış meyveyi sevgiliye göndermektir. Bu şekilde âşık sevgiliye yanık olduğunu, dağlanmış turunç gibi yandığını ifade etmektedir:

Mâh-ı çarh üzre nedür bilmek dilersen ol sevâd

Yakdı yâre sunmaga devrân turunç üstine dâg (BD, G. 227/4)

Taşlıcalı Yahyâ turuncu, şekil ve renk benzerliği, sayılarının çok olması ile yıldızlara teşbih etmiştir:

Gülşen-i dünyaya virür zînet ü zîver turunc

Gök yüzünde encüme döndi çemende her turunc (TYD, G. 40/1)

*Çemendeki her turunc gökyüzünde bir yıldıza döndü. Dünyanın gül bahçesine (bu hâliyle) süs ve güzellik verir.*

Olgunlaşan meyveler dallardan toplanmadığı zaman kendiliğinden rüzgârın da etkisiyle düşerler. Şair âhının rüzgârından sevgilinin çene turuncunun düşebileceğini ve saçlarının da bu yüzden aşağıya doğru uzanmış olduğunu söyler. Saçlar bu hâliyle ağaçlardan meyve toplanırken yere düşmesin diye kadınların uçlarından tutup sepet gibi yaptıkları ve içine meyveleri doldurdukları eteğe benzemiştir:

Zülf-i ‘anber-bâr gelmiş altına dâmen tutar

Düşse diyü bâd-ı âhumdan turunc-ı gabgabı (ED, G. 523/3)

*Çene turuncun âhının rüzgârı ile düşer diye anber saçan saçların altına gelip etek tutar.*

Turunç, içki meclisinde rağbet edilip el üstünde tutulan bir meyvedir:

Eller el üzre tutsa n‘ola ragbet eyleyüb

Bezm-i meyün yaraşugıdur Nazmiyâ turunc (END, G. 1129/5)

O öyle bir gelin ki yanağı narenci, güzel kaftanının duvağı da la‘l rengindedir:

Kim ola ol ‘arûs ki rengîn yanağı var

Nârencî hûb hıl‘ati la‘lin tuvagı var (ZD, G. 341/1)

#### **1.2.6.16. Şeftâli (Şeft-âlû)**

Şeftâlû Farsça bir kelimedir. “Şişman, yağlı, kalın” anlamlarına gelen “şaft” kelimesi ile “erik” manasındaki “âlû” kelimesinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur (Şen, 2006: 305). Gülgillerden olan şeftalinin anayurdu, Doğu Asya ve Çin'dir. Beyaz, kırmızı ya da sarı renkli, eti bol sulu, tatlı ve hoş kokulu olan şeftali ince tüylü ve ince kabukludur (Ebcioğlu, 2003a: 154). Ayrıca şeftali Çin'de uzun ömrü simgeler (Türkmen, 2006: 43).

Şeftali şekli, rengi, çiçeği, tadı, çekirdeğinin yenmemesi ile tatlı, sulu olması nedeniyle ve buse (öpücük) anlamlarında konu edilmiştir. Bunların dışında âb-ı hayat, çene,

dudak, şeker, yanak unsurlarına teşbih edilmiştir. Bu teşbihlerde en çok kullanılanları yanak ve dudaktır. Bu ilgede kırmızılık, tatlılık, yuvarlaklık ve yumuşaklık benzetme yönleridir. Ayrıca yanak ve dudak üzerindeki ayva tüyü denilen ince tüylerle şeftali üzerindeki ince havlar da bu teşbihi pekiştirici unsurlardır (Gülhan, 2008: 365; Deniz, 2006: 592). Taranılan divanlar arasında Edirneli Nazmî'nin “şeft-âlû” redifli beş beyitlik bir gazeli (G. 5294) tespit edilmiştir.

Hayâlî, sevgiliden öpücük (şeftali) alamadan ölürse dostlarından şeftali ağacından alacakları dallar ile ateş yakıp suyunu ısıtmasını istemektedir:

Almadan bûse-i yârı ger ölem ey hemdem

Suyum ısıtmaga şeftalü budağın yakasın (HD, G. 405/4)

Zâtî “bâğ, şeftali, nâr, eyvâ” kelimelerinin tevriyeli olarak tenasüp içinde kullanmıştır. Bir bahçedeki meyve ağaçlarından bahsederken aynı zamanda sevgiliden şeftali (öpücük) alamayan âşık için aşk bahçesinin ateş (nar) ve eyvâh (ayva) ile dolu olduğunu dile getirmektedir:

Yâr şeftâlûsin alma bize olmadı nasîb

Bâğ-ı ‘ışkun içi pür-nâr imiş eyvâlî imiş (ZD, G. 591/3)

Âşığın sevgilinin tatlı dudağından alacağı şeftali (öpücük), lezzeti ile kalbe kuvvet verdiği gibi cân için de rızıktır:

Hak bu kim şîrîn-leb-i şeft-âlûsı cânânenün

Lezzet-ile kalbe kuvvet virür olur cânâna kût (END, G. 922/2)

Cennette hiçbir şey eksik değildir. Ne zaman ne istense ulaşmak mümkündür, tükenme söz konusu değildir. Bu nedenle Bâkî, sevgilinin yanaklarını her mevsim tâze şeftalileri olan cennet bahçesine benzetmektedir:

Ruhların teşbîh idersem n’ola cennet bâğına

Eksük olmaz tâze şeftâlûler anda yaz u kış (BD, G. 217/2)

### 1.2.6.17. Üzüm (Engûr, Engür, ‘ İneb, Mevîz)

Türkçede 8. yüzyıldan itibaren görülen üzüm kelimesi, Türkçe kökenlidir ve “koparmak” anlamındaki “üzmek” kökünden gelir (Dara, 2010: 459). Tâzesi yaz mevsiminde, kurusu yıl boyunca çeşitli şekillerde tüketilen üzüm meyvesini veren üzüm asmaları, fundagillerdendir. Anayurdu Anadolu'dur. Salkımlar hâlinde olgunlaşan üzüm meyvesinin kabuğu, bitkinin çeşidine göre beyaz, siyah ya da bu iki rengin farklı tonlarındadır. Çeşitlerine göre ince ya da kalın olan kabuk, rengin yanı sıra meyvenin koku maddesini taşımaktadır. Çok geniş bir kullanım alanı olan üzüm çeşitleri şaraplık olarak değerlendirildiği gibi sucuk, pekmez, meyve suyu, şıra, sirke ve rakı ile diğer alkollü içkilerin yapımında kullanılmaktadır (Ebcioğlu, 2003a: 163). Bundan başka yoğunlaştırılıp renginin açılması ile bulama, sündürme, bandırma ya da pekmez sucuğu ve pestili, köfter, üzüm tarhanası, helva yapılır (Harmancı, 2010: 108).

Tarihte Hititlerin başkenti Hattuşa'dan çıkarılan tabletlerden anlaşıldığına göre; Mezopotamya'yla Anadolu'da tanrıların gazabından korunmak amacıyla yapılan dinsel törenlerde yaş üzüm, kuru üzüm ve şarap; incir, badem, susam ve zeytinle birlikte yer alır. Üzüm, Hz. Muhammed'in çok sevdiği meyvelerin başında gelir. Câbir (r.a.)'in rivayetine göre “Hz. peygamber (s.a.v.) sabahları aç karnına yedişer adet hurma ve kuru üzüm yerdi.” İslam hekimi Razi de “Karaciğerinizi beslemek için kuru üzüm yiyiniz.” önerisinde bulunmuştur (Dara, 2010: 460).

Tevrat'ta üzüm ve şarap bolluk, bereket, nimet, rahatlık ve zenginlik unsuru olarak ele alınır. Celâlüddin Hızır, Müntehâb-ı Şifâ adlı eserinde kuru üzümün mide ve ciğere iyi geldiğini, zihin açıcı özelliği olduğunu; yaş üzümün ise çekirdeğinin yenmemesi gerektiğini söylemiştir (Harmancı, 2006: 113-114). Halk kültüründe ise düğün günü gelin, oğlan evine varınca gelinin başına saçılan kuru üzüm, bolluk ve bereketin sembolüdür (Şenocak, 2008: 180).

Üzüm divan şiirinde şekli, tadı, rengi, kokusu, koruk hâli, salkımı, meze olması ve daha çok üzümün yapıldığı şarap sebebiyle konu edilmiştir. Gözyaşı ve dudak üzüm tanesine; parmaklar salkımına; saçlar asmaya benzetilmiştir (Gülhan, 2008: 367-368). Bunun yanında yüzdeki ben, göz, tespih, kubbe, ülker yıldızı, zekâtı verilen mal gibi nesnelere benzetilmiştir (Deniz, 2006: 594). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin “engûr” redifli bir gazeli (G. 2424) tespit edilmiştir.

Tatlı dudaktan nasıl acı sözler çıkıyorsa tatlı üzümün de aynı şekilde acı şarap olur:

Gelür acı sühan şîrîn lebden

Şarâb-ı telh olur tatlu 'inebden (ED, G. 401/1)

*Üzüm, nisâbını dilberlerin dudağından almasaydı lezzetiyle meyvelerde başı çeken olmazdı.* diyen Edirneli Nazmî, üzümün lezzetli oluşunu dilberlerin dudağının zekatı olmasına bağlamıştır:

Ser-âmed olmazdı mîvelerde lezzetle

Lebinden almasa dilberlerün nisâb engûr (END, G. 2424/4)

Sevgilinin misk kokulu salkımlara benzeyen saçlarından yanağına düşen ve yine miske benzeyen beni, siyah bir üzüm tanesidir:

Ruhun bâğında düşmüş hûşe-i müşgîn zülfünden

O hâl-i müşg bir dâne siyâh engûr-ı misketdür (ED, G. 158/2)

Divan şiirinde sevgilinin saçı ve beni misk kokuludur. Zâtî, bunlara bir de sevgilinin nefesini eklemiştir. Sevgilinin güzellik bağının önemli unsurlarından olan saçlarının ve benlerinin ne olduğunu soran âşığa, sevgili misk kokulu nefesiyle “Üzüm salkımıdır.” der:

Disem bâğ-ı cemâlünde nedür bu zülf ile benler

Dir ol müşgîn nefes bu hûşe-i engûr-i misketdür (ZD, G. 248/2)

Üzüm tanelerinin çeşitli işlemlerden geçtikten sonra sıvı bir kıvam almasıyla oluşan şarap, içeni sarhoş edip rahatlatır. Fuzûlî aşağıdaki beyitinde sarhoş bir hâlde iken can verdiğini, mezarı başında hürmet gösterilip beklenilmesi gerektiğini; üzüm tanelerinin âdeta bir kubbe şeklinde bir türbe oluşturduğunu dile getirir:

Mest can verdim mezârım üzre ta‘zim eyleyip

Kubbe yapıp dâne-i engûr eyvan tuttu tâk (FD, G. 154/3)

Gözünü karartıp (her şeyi göze alıp) sevgiliye aşkını belli eden Zâtî, gözü kararıp fenalaşmıştır. Bu durumu “Üzüm üzüme baka baka kararır.” atasözü ile anlatmıştır:

Göz karardub sana il düşeli karardı gözüm

Üzüme göre kararur bu meseldür ki üzüm (ZD, G. 978/1)

### 1.2.7. Meze (Nukl)

Mezeler, iştah açıcılar grubunda servis edilen alternatif yiyeceklerdir. Birçok meze çeşidi olmasına karşın, her aşçı yeni bir meze türü üretebilir. Bunu yaparken müşterinin yiyeceği bir sonraki yemek hakkında bilgisi olması gerekir. Kırmızı et, kümes hayvanları, balıklar, kabuklu deniz ürünleri, yumurtalar, sebzeler, salataları mezelere örnek olarak verilebilir (Kaya, 2000: 153).

Mezenin divan şiirinde en çok kullanılan karşılığı nukl ve nakldir. Ancak nukl, şairler tarafından daha çok tercih edilmiştir (Onay, 2013: 292). Meze, divan şiirinde dert, tasa, sevgilinin dudağı, yanağı, yıldız, hakikat, gül, sümbül ve rengârenk çiçekler için benzetilendir. Meze ayrıca içki içildiğinde içkiyi bastırıp mideyi rahatlatması için yenilmesi, sevgiliden gelen zehrin yanında içkinin meze olarak düşünülmesi şeklinde yer almaktadır (Cengiz, 2010: 42).

Taranılan divanlarda meze, daha çok eğlence meclislerinde şarabın yanında sunulan fındık, fıstık, badem, şeker ve meyveler olarak kullanılmıştır. Bunun yanında yıldız, sevgilinin dudağı, yanağı, gözü olarak da tasavvur edilmiştir.

*Ay ve güneş çörek, yıldızlar meze, yedi felek sofraya oldu. Nimet çeşitleri ziyafette yenmek için (sofraya) yayılmıştır.* şeklinde nesre çevirdiğimiz beyitte Figânî, feleği bir sofraya, ay ve güneşi renk ve şekil yönünden çöreğe, yıldızları da bunların yanında verilen mezeye benzetmiştir:

Mihr ü meh kurs oldu nukl encüm simâtı heft çarh

Yayılpdur yinmege sûrunda envâ‘-ı ni‘am (FD, K. 2/20)

İçki meclisinde şarabın yanına meze olarak verilen meyvelerin iyi seçilmesi gerekir:

Mey iç sâfi müdâm anun safâsı birle bir hoş geç

Dahı her mîvenün meclisde nukl için eyüsin seç (END, Müfr. 49/1)

İçki meclisinde şarabın yanında meze olarak meyvelerden daha ziyade elmanın tercih edildiğini Edirneli Nazmî'nin beyitinden öğrenmekteyiz:



Anun mânendi nukl olmaz şarâba mîveler içre

Olur bezm-i şarâb içre anun-çün mu‘teber alma (END, G. 27/4)

*Meyveler içinde elmaya benzer bir şaraba meze yoktur; onun için şarap meclisinde elma itibar görür.*

Sevgilinin badem gözlerini mecliste meze yapan âşıklar, akan gözyaşlarını da eşit şekilde paylaşmıştır:

Gözi bâdâmını nukl itmiş idük bezmümüze

Dirhem-i eşk-i revân anda harîfâne idi (ND, G. 482/2)

İçki meclisinde eğer dudağı şeftali, gözü badem olan bir sevgili varsa şarap içmek için başka bir mezeye ihtiyaç yoktur:

Meclis-i meyde meze hâcet degül mey içmek

Bir lebi şeftâlû ile bir gözi bâdâm-ıla (END, G. 5765/4)

Mezesi, sevgilinin şeker saçan dudaklarından bir öpücük olmadığı zaman âşığa içtiği şarap zehir gibi gelmektedir:

İçdüğüm mey dem-be-dem zehr olmasun mı sâkîyâ

Çünkü nuklüm bûse-i la‘l-i şeker-bâr olmadı (ZD, G. 1669/5)

### **1.2.7.1. Badem (Bâdâm)**

Badem ağacı, gülgillerden olup anayurdu İran ve Afganistan yaylarıdır. Eski Yunan ve Romalılar tarafından Akdeniz havzasına getirilmiş ve bölgeye çok iyi uyum sağlamıştır. Çiçekleri genellikle beyaz renkli olup, sert kabuğun içinde bir ucu sivri, diğer ucu yassı ve geniş bir tohum meydana gelir. Bu tohuma iç badem ya da badem içi denilir. Kurutularak çerez olarak yenildiği, şurubu yapıldığı gibi tatlıcılık, şekerlik ve çikolatacılıkta da kullanılır (Ebcioğlu, 2003a: 27-28). Bademden yapılan yiyeceklerin en bilinenleri acıbadem kurabiyesi ile badem ezmesidir. Ayrıca Asya ülkelerinde bazı et, tavuk, balık ve sebze yemeklerine de badem katılır. Badem yağı ise yumuşatıcı olarak ve yaraları iyileştirmek için kullanılır (Çağın, 2004: 42).

Klasik Türk şiirinde badem, daha çok oval şekliyle konu edilmiştir. Bunun yanında özellikle meze olarak kullanılan, başka yiyeceklere katılan bir meyve olması, tadı, şekli, çiçeğinin rengi ve çekirdeğinden çıkarılan yağı ile ağacının yakacak olarak kullanılması yönünden ele alınmış; sevgilinin gözü, gamzesi, ağzı ve dudağı bademe benzetilmiştir (Deniz, 2006: 582; Gülhan, 2008: 352). Bâdem ayrıca bâdbân (yelken), beden, boy, gözyaşı, gümüş, pîrehen, habs ve sevgili ile de ilişkilendirilmiştir (Bayram, 2007a: 221). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin sekiz beyitlik "bâdâm" redifli bir gazeli (G. 4286) tespit edilmiştir.

*Badem eğer sevgilinin gözlerine benzemeseydi, insanlar arasında bu denli itibar görmezdi.* diyen Edirneli Nazmî, bademin sevilen bir meze olmasını sevgilinin gözüne benzemesine bağlamıştır:

Nigârün olmasaydı çeşmine mânend eger bâdâm

O denlü olmaz-ıdı eller içre mu'teber bâdâm (END, G. 4286/1)

Sevgilinin güzellik meclisinde gözleri badem, dudakları şeftali, çenesi de elmadır:

Nigârün bezm-i hüsünde güzel gözi durur bâdâm

O nâzûk-ter lebi şeftâlû garrâ gabgabıdur sîb (END, G. 671/2)

Zâtî'nin belirttiğine göre ise rakiplerle badem şekeri yiyen sevgili, şeker dudaklı olmasının yanında aynı zamanda bâdem gözlüdür:

Şimdi yirsin varub agyâr ile şeker bâdem

Olsun ey la'l-i şeker gözleri bâdâm olsun (ZD, G. 1093/2)

Âşığın gözü sevgilinin tatlı dudağının hayâliyle kanlanmadan önce badem şekeri rengindedir:

Hayâl-i la'l-i şîrînünle hûnîn olmadan dâyim

Gözi her âfetün rengîn şeker-bâdâma dönmişdür (ED, G. 164/2)

Sıtma hastalığı için uygulanan manevî tedavi yöntemlerinden biri de bâdem muskasıdır. Tahirü'l-Mevlevî bu geleneği Mevlânâ'ya kadar götürerek, Mevlevî şeyhlerinin üç tane bâdem üzerine ezân, ezîn ve pesîn kelimelerini yazarak, sırasıyla günde bir tane sıtma

hastasına yedirdiklerini ifade eder. Badem üzerine yazılan muskalar yenilir, kâğıda yazılanların ise, suyu içilir. Bu uygulamayla hastanın şifa bulacağına inanılır (Kemikli, 2007: 29). Bâkî de bu geleneğe atıfta bulunmuş ve yüzüğün badem üzerine muska yazdırmasına şaşılmaması gerektiğini, bu muskaların ayrılık sıtmasına ilaç olacağını belirtmiştir:

Nusha yazdursa ‘aceb olmaya bādâm üzre

Teb-i hicrâna ‘ilâc eylemek ister hâtem (BD, K. 19/12)

Her çeşit helvanın, güllaç ve baklavanın dahi güzel görünmesini sağlamaya badem yetmektedir:

Gülâc u baklavânun dahi hem her nev’-i helvânun

Zuhûrına sebep olduğu lutf ile yiter bādâm (END, G. 4286/5)

Nev’î, sevgilinin ince ve uzun boyunu badem fidanına benzetmiş, üzerinde bulunan badem tanelerini de yeşil, ipek bir kumaş üzerindeki nakış olarak tasavvur etmiştir:

Yaraşur kametin teşbih idersem nahl-i bādâma

Bugün bir sebz kemha geymiş ol şeh nakşı bādâmî (ND, G. 512/2)

### 1.2.7.2. Ceviz (Cevz, Koz)

Ceviz, Arapçadaki “cevz, cauz ya da cavz” sözcükleriyle Farsçadaki “gevz, gauz ya da gavz” sözcükleriyle ilişkilidir. Farsça gauz'dan Türkçeye doğrudan “koz” olarak bir başka sözcük daha girer (Dara, 2010: 245). Ceviz ağaçları ortalama 250 yıl yaşayabilen uzun ömürlü ağaçlardır (İyigün, 2006: 439). Dişi çiçeklerden olgunlaşan ceviz meyvesinin dışını saran yeşil kabuk soyulunca ve ortaya çıkan açık kahverengi sert kabuk kırılınca ceviz tohumu ortaya çıkar. Rengi beyaz olan bu tohuma, ceviz içi ya da iç ceviz adı verilir. Ceviz içi tazeyken yemiş olarak yenildiği gibi sucuğu, tatlıları ve mezeleri yapılarak; kek, çörek ile bazı yemeklere katılarak tüketilir (Ebcioğlu, 2003a: 46).

Divan şiirinde kabuğunun kırılıp içinin yenmesi nedeniyle, genelde fıstık ve bademle ilişkilendirilmiştir (Bayram, 2007a: 223).

Lût yirine acı ot kuzı yirine koz yer

Zehr ola içine hep anı yer ol ki ola rahîs (END, G. 2992/2)

*Tatlı yemekler yerine acı ot, kuzu yerine ceviz yer; ucuz olduğu için zehir olsa da hep onu yer. Ansızın ölüm gelebilir.*

Esrar ve ceviz ile kibarca iftar eylerken bademli helva da o kişinin tabiatına keyif verir:

Nâzük-âne ol ki iftâr eyleye esrâr u cevz

Tab‘ına sâfi safâ virür anun halvâ-yı levz (END, Müfr. 137)

### **1.2.7.3. Fındık (Fınduk, Funduk)**

Türkçede 14. yüzyılda “finduk” olarak görülen findığın Kuzeydoğu Anadolu'nun Antik dönemlerdeki adı olan “pontus”tan Arapça “bunduk, funduk” aracılığıyla geldiği kabul edilir. Mutfakta soğuk sıklamayla elde edilen bitkisel fındık yağı; halk hekimliğinde ise ağacının kabuğu, yaprağı, çiçek salkımları kullanılır. Fındık vücudu güçlendirici, kemik geliştirici, kan yapıcı ve sindirim kolaylaştırıcı olumlu özelliklere sahip olmakla birlikte, yüksek tansiyonluların dikkatli yemesi gereken bir besindir. Fındık başta kuruyemiş olmak üzere; çikolata, şekerleme, dondurma, pasta, kek, tatlı yapımlarında ve yağ olarak çeşitli şekillerde tüketilir (Dara, 2010: 274-277).

Türklerin İslamiyet öncesi dönemdeki din hayatında pek önemli bir yer tutan findığı, başka milletler de kutsal sayardı. İrlanda mitolojisinde fındık bilgeliğin meyvesi iken İngiltere'de bereketin simgesidir. Yunanlıların ticaret tanrısı Hermes'in asası bir fındık dalıydı. Eski Romalılar düğünlerde, şenliklerde bir teke fındık dallarına sarılıp yakılır, böylece tapınağa kurban verilirdi. Müslümanlarda da fındık önemli bir yer tutar (Dara, 2010: 275; Hayat Ansiklopedisi, “Fındık”, C.3/ t.y.: 1244).

Divanlarda fındık küçüklüğü, yuvarlaklığı, kabuğunun sert oluşu, içinin beyazlığı ve kabuğunun renginin kahverengimsi olmasıyla konu edilmiştir (Deniz, 2006: 585). Beyitlerde fındık, sevgilinin burnuna ve yıldızlara teşbih edilirken, içki meclislerinde badem ile birlikte meze olarak karşımıza çıkmaktadır. Edirneli Nazmî'ye ait beş beyitlik “findık” redifli bir gazel (G. 3431) bulunmaktadır.

Olsa bâdâma nola ta‘amla hem-ser fındık

Çünkü her yirde anun yirini tutar findık (END, G. 3431/1)

*Findık, yemekle bademe arkadaş olsa şaşılmaz. Çünkü findık her yerde (bademin) yerini tutar.*

Geceyi süsleyen ay mecliste gümüş bir tepsi iken, küçük yıldızlar da bu tepsiye doldurulmuş findıklar gibidir:

Funduklar olup giceler etfâle kevâkib

Meclisde gümüş sini idi mâh-ı şeb-ârâ (ND, K. 3/12)

Nev'î'nin beyitine benzer bir beyiti de Zâtî söylemiştir. Buna ek olarak gökyüzü âşığının ahının okları için bir talimhâneye benzetmiştir:

Tablalardur mihr-ü-meh altunlu findıklar nücûm

Tîr-i âh-ı 'âşıkâ ta'lim-hâne âsumân (ZD, G. 1014/2)

#### **1.2.7.4. Fıstık (Peste, Piste)**

Yemiş olan fıstığın üç çeşidi vardır: Antepfıstığı, yerfıstığı ve çamfıstığı. Fıstıklar içinde en besleyici ve besince zengin olanı antepfıstığıdır. Meyveleri içindeki tohumları kahverengi kabuklu olup serttir. Çerez olarak yenildiği gibi pasta ve şekerlemecilikte de kullanılır. Çamfıstığı fıstık çamından elde edilir. Yerfıstığı ise ebegümecigillerden tek yıllık ufak bir bitkinin köklerinden elde edilir. Çerez olarak, pasta ve şekerleme alanlarında kullanıldığı gibi yağı, yemeklik yağ olarak da kullanılır (Yeni Türk Ansiklopedisi, "Fıstık" C. 3/ 1985: 920-921).

Fıstık, yer aldığı beyitlerin çoğunda sevgilinin ağzı ve dudağı için benzetme unsuru olarak kullanılmıştır. Oval şekli ve kabuğunun çatlaması veya kırılması ile açılması bakımından söz konusu edilmekle birlikte lezzetli oluşunun da bu teşbihte rolü vardır. Bundan başka ağız ve dudaktan mülhem, ağzını bıçak açmayan, şaşkınlıktan ağzı açık kalan insana benzetilmiştir (Deniz, 2006: 586). Beyitlerde daha çok küçük ağız ve dudak olarak kullanılmıştır. Edirneli Nazmî'nin beş beyitlik "peste" redifli bir gazeli (G. 5912) tespit edilmiştir.

Sevgilinin gözü bademe, çenesi tâze elmaya ağzı ise fıstığa benzemektedir:

Gözüne bâdâm u peste agzuna

Gabgabuna hûb sîb-i ter didük (END, G. 3740/5)

Sevgilinin âşık ile konuşması divan şiirinde çok sık rastlanan bir durum değildir. Fuzûlî ansızın konuşan sevgilinin fıstığa benzeyen ağzından dökülen sözleri, şeker taneleri olarak tasavvur etmiştir. Aynı zamanda kavru lan fıstığın ağzı hafif açılmış ve kabuğun iki tarafı da hafif pembeleşmiştir. Bu yönüyle de sevgilinin la‘l dudaklarını andırır:

Güftâre geldi nâ-geh açıp la‘l-i nûş-hand

Bir piste gördüm anda döker rîze rîze kand (FD, Müs. 1/3)

*(Sevgili) tatlı gülüşlü dudağını ansızın açıp konuşmaya başlayınca onda parça parça şeker döken bir fıstık (ağız) gördüm.*

Âşık, sevgilinin tatlı dudağına şeker denilmesini bile bir dil uzatma, sataşma kabul ederek dilinin sevgilinin fıstığa benzeyen ağzında şekere döndüğünü dile getirmiştir:

Dil uzatmış leb-i şîrînine sükker mi dimiş

K‘olmuş ol piste-dehânun dili agzında şeker (ED, G. 133/4)

Divan şiirinde sevgilinin ağzı ortadan açık olması nedeniyle fıstığa benzetildiği gibi aynı zamanda yok denecek, görünmeyecek kadar da küçük tasavvur edilir. Aşağıdaki beyittr şair, fıstığın yârin ağzına benzediği için zor bulunduğunu bazen de hiç bulunmadığını dile getirmiştir:

Olduğu-çün dehen-i yâre şebîh ü hem-tâ

Gâh olur hîç bulunmaz olur aslâ peste (END, G. 5912/2)

Ortadan yarık olan fıstık, şekil bakımından söz söylemek için dudakların aralandığı ağza benzetilir:

Dehen-i yâre şebîhem diyü meclislerde

Dem olur kim agız açar söze gûyâ peste (END, G. 5912/3)

### 1.2.7.5. Leblebi

Özel tavalarda ya da fırında kavrulup eğlencelik olarak yenen nohuttur. Leblebi yapılırken nohut, özel sac tavalarda ya da fırında (sakız leblebisi, üzerinin beyaz kalması ve yanmaması için kızgın kum içinde ) kavrulur. Eskiden nohut kavrulurken içine karanfil ya da tarçın atılarak yapılan kokulu leblebiler de vardı. Bugün daha çok sakız leblebisi, kaba ve tuzlu leblebi yapılmaktadır. Çorum ve Sandıklı da leblebileriyle ünlü merkezlerdir (Yeni Türk Ansiklopedisi, “Leblebi”, C. 12/ 1985: 7401).

Âşık, sevgilinin tatlı dudaklarına kavuşamamakta ve onu hasretle andıkça da gözyaşı dökmektedir. O kadar ağlamıştır ki gözünden artık gözyaşı yerine kan damlaları gelmektedir. Âşığın bu hâlini görenler ise gözlerinden süzülen kanlı yaşları kırmızı renkte şekerli leblebi sanmaktadır. Emrî'nin aşağıdaki beyitinden, 16. yüzyılda şekerli leblebilerin kırmızı renkte de yapıldığı anlaşılmaktadır:

Yâd idüp kan ağlamakdan dâde ol şîrîn-lebi

Katresin gören sanur bir sürh sükker leblebi (ED, G. 522/1)

*Göz, o tatlı dudağı yâd edip kan ağlamaktan (gözyaşı) damlasını gören bir kırmızı şekerli leblebi sanır.*

Zâtî, sevgilinin çizmesinin çivisini öpmek istediğinde sevgili ona: “ O demir leblebidir, kimse ona diş geçiremez.” diye cevap vermiştir:

Mûzenün kebkebin öpsem didüm ol şâh didi

Ol demür leblebidür kimse koyurmaz ana diş (ZD, G. 594/2)

Gönül kanaat etmeyip nefsin isteklerine uyduğu zaman, âdetâ gönü şeker leblebilerinde olan küçük bir çocuğa dönmektedir:

Kanâ'at itmeyüb Nazmî nefâyis istedükde dil

Döner şol tıfla ki ola gönli şekker leblebilerde (END, G. 5424/5)

### 1.2.8. Sebze (Sebz)

Sebze kelimesi yeşillik, çimen anlamının yanında yemeği yapılan yeşilliktir (Devellioğlu, 2008: 926). Osmanlı mutfağı etli ya da zeytinyağlı sebze yemekleri bakımından zengindir. Fasulyenin yanında patlıcanın da çok çeşitli yemeklerde

kullanılması fazla tüketildiğini göstermektedir. Bunların yanında domates, biber, lahana, patates, bakla, kabak, enginar, havuç, ıspanak, karnabahar, kuşkonmaz, yer elması ve pırasa kullanılmıştır. Taze olarak tüketildikleri gibi bakla, bamya, barbunya, kuru fasulye, mercimek, nohut ve bezelye kuru sebzeler olarak yemekleri yapılmıştır (Araz, 2009: 15).

Klasik şiirde sebze, daha çok yeşillik ve çimen anlamlarında kullanılmış, az da olsa yemek anlamına yer verilmiştir. Tespit edilen sebze unsurları sadece sarımsak ve soğan olup 16. yüzyıl divan şiirinde meyve unsurlarının aksine sebze unsurlarının az yer aldığı görülmektedir.

Daldan sebzeler döküldükçe yasemin çiçeği meydana çıkmakta, parlamaktadır. Bu durum Nûr sûresinin âyet âyet nâzil olmasına benzetilmiştir:

Sûre-i Nûr âyet âyet nâzil olur gûyiyâ

Şâhdan sebze döküldükçe münevver yâsemîn (ZD, G. 1185/5)

Sevgilinin yüzü güzellik bahçesi, ayva tüyleri de bu bahçedeki yeşillik, çimendir. Zâtî, sevgilinin yüzündeki ayva tüylerini gören bahçıvanın bahçedeki durgun suya yol verip sebze ektiğini söyler:

Gördüğince ‘ârızunla hattunı

Suyı savar bâg-bân sebzi eker (ZD, G. 266/4)

#### **1.2.8.1. Sarımsak (Sîr, Sûm)**

Toprağın altındaki beyaz kabuklu soğanı çok sayıda “diş”ten oluşur. Dikine gelişen kısa ve yassı yaprakları vardır. 15-30 cm'ye kadar boylan tek çiçek sapının tepesinde soluk pembe ya da yeşilimsi beyaz renkte minik çiçekleri küre biçimindeki çiçek kellesinde açar. Lezzetlendiricidir ve sebze olarak kullanılır. Antibiyotik, balgam söktürücü, sindirim kolaylaştırıcı ve yüksek tansiyonu düşürücüdür (Clevely ve diğerleri, 2010: 77). Halk hekimliğinde göz hastalıklarında, kulak ağrısında, ateş düşürmede, böcek sokmalarında, mide ve bağırsak rahatsızlıklarında iştah açmada, tansiyon düşürmede kullanılır (Akçiçek, 2006: 33-41).



Şifalı tesirlerine inanılan sarımsak, nazarlık olarak kullanılmaktadır. Kokusu nedeniyle hastalıklara sebep olan kötü ruhları uzaklaştırıcı olduğuna inanılır. Bu nedenle loğusa ve çocuğuna al basmaması için başuçlarına sarımsak asılır. Eve nazar değmemesi için evin içine, kapı üstlerine sarımsak asılır evi nazardan ve kötü ruhlardan koruduğuna inanılır. Aynı şekilde bebekleri de korumak amacıyla küçük bir bez içindeki sarımsak bebeğin üzerine asılır (Akçiçek, 2006: 28)

Geceleyin evden sarımsak verilirse o eve felaket ya da ölüm getireceği, sarımsak kabuğunun ateşte yakılmayacağı, ayak altına atılmasıyla uğursuzluk getireceği, loğusa evinden sarımsak çıkartılırsa loğusanın kırk basmasına uğrayacağı gibi insanlar arasında zamanla sarımsak ile ilgili farklı inançlar oluşmuştur. Bunların dışında eğer tohumu olsaydı ölüme çare olacağı inancı da vardır. (Akçiçek, 2006: 27-28).

Divan şiirinde sarımsak çok kullanılmadığı gibi kullanılan beyitlerde de genelde soğanla birlikte kokusu, acılığı ve suyu gibi nitelikleriyle anılmıştır (Bayram, 2007b: 7). Sarımsak ayrıca diğer meyve ve sebzelerden daha düşük değerli gösterilmiştir.

Virme şeftâlû-yı leb ey sîb-i gabgab nâ-kese

Kim anun zevki yiri ekl-i pîyâz u sûmdur (END, G. 1920/3)

*Ey elma çeneli (sevgili)! O alçağa dudak şeftalinden (öpücük) verme. Çünkü onun (rakibin) zevki soğan ve sarımsak yemektir.*

Şekker ü şîrûn ne bilür lezzetin

Ol ki hep ekl-i piyâz u sîr ider (END, G. 2114/4)

*Şekerin ve tatlının lezzetini o nereden bilecek, o ki hep soğan ve sarımsak yer.*

Şekil ve renk olarak birbirine benzeyen sarımsak ve inciyi aynı ipe dizen Nev'î, iyi şiiri inciyeye kötü şiiri de sarımsağa benzetmiştir. Kötü şiir için kötü kokusu ve inciyeye göre hayli değersiz oluşu rol oynamış, esasen inciyeye kıyasla sarımsağın değersizliği vurgulanmıştır:

Dizilmekde berâberdür egerçi sîr-ile gevher

Velîkin kanda sîr ü kanda kadr-i lûlü-yi lala (ND, K. 4/18)

### 1.2.8.2. Soğan (Basal, Piyâz)

Zambakgillerdendir, anayurdunun Güneydoğu Asya olduğu sanılmaktadır. Soğan, 40-80 cm kadar boylanabilen iki yıllık otsu bir bitkidir (Ebcioğlu, 2003a: 148). Dilimizde 8. yüzyıldan bu yana görülen soğan, Türkçe kökenli kabul edilir. Ancak Sanskritçede “sukanda” olarak geçmesi onun nihai kökeninin farklı olabileceğini de akla getirir.

Mutfakta ince saçak kökleri dışında, bitkinin toprak altı ve üstü bütün kısımları hem sebze hem de baharat ya da salata olarak değerlendirilir (Dara, 2010: 175-176). Soğan yağlı yemeklerin yenmesinden sonra bedende kolesterol yükselmesi ve kanın pıhtılaşması olaylarını önler. Midevîdir; iştahı açar, sindirimi kolaylaştırır (Ebcioğlu, 2003a: 149).

Divan şiirinde sarımsakla birlikte anılan soğan; kokusu, suyu ve acılığı ile kötü şiir, rakîb ve düşmanla ilişkilendirilmiştir (Bayram, 2007b: 7). Soğan, tespit edilen beyitlerde yemek için başka bir şey bulamayan insanların sarımsak ile beraber tüketilmesi veya hasis kimselerin yiyecek başka yemeği olduğu hâlde soğan yemesi olarak geçtiği gibi kötü şiir de soğana benzetilmiştir.

Edirneli Nazmî, cimri bir kimsenin yemeği olduğu hâlde soğan yemekten vazgeçmediğini söyler:

Şu varyimez ki zehr olur yidüğü hisset ucından

Nefâyis yimegi kor dâyimâ ekl-i piyâz eyler (END, G. 1526/4)

*Varyemez ki yedikleri cimrilik yüzünden (kendisine) zehir olur. Nefis yemekleri koyduğu hâlde soğan yer.*

Edirneli Nazmî ayrılık ile vuslatı aynı anda anmanın, biri tatlı biri acı olan şeker ile soğanı bir araya getirmek gibi olduğunu söyler:

Dem-i vaslunda hicrûn anma kim cem‘ olmaz iki had

Biri çün şeker ü şîr anun ol biri piyâz u sîr (END, G. 1541/4)

*Vuslat anında ayrılığı anma; çünkü iki sınır çizgisi bir araya gelmez. Bunlardan biri şeker ve süt, diğeri soğan ve sarımsaktır.*

Benüm sen nazmumu iller kelâmına kıyâs itme

Piyaz ile kaçan bir ola bûy-i ‘anber-i sara (ND, K. 4/17)

*Sen benim şiirimi ellerin sözü ile kıyaslama. Saf anberin kokusu ile soğan ne zaman bir olur.* diyen Nev‘î, kendi şiirini saf anber, başka şairlerin şiirlerini ise kötü şiir anlamında soğan olarak görmüştür.

‘Uşşâk cân verirken anma rakîbi gerçi

Acı basal ‘aselden şîrîn olur seferde (ZD, G.1457/6)

*Âşıklar cân verirken rakibi anma. Gerçi acı soğan seferde baldan tatlı olur.*

Beyitte soğanın acılığına değinilmiş, her zaman rakiplerle dolaşan sevgili, bu kez âşıkla dolaşmaktadır. Sevgili ile âşığı yan yana gören rakiplerin yürekleri soğan gibi acıdır:

Kat kat yürekleri acıdı nitekim piyâz

Gördi beni ‘adûlar o şîrîn zebân ile (ZD, G. 1421/3)

### 1.2.9. Yumurta (Beyzâ)

Kanatlı hayvanların çoğalmasını sağlayan kabuklu besin maddesidir (Türkçe Sözlük, 2009: 2199). Eski çağlardan günümüze kadar birçok kanatlı hayvanın yumurtası beslenme amaçlı kullanılmakla birlikte, yumurta denildiğinde çoğu zaman ilk akla gelen tavuk yumurtası olmuştur. Bireyin ihtiyacı olan bütün mineralleri içeren yumurta, aşırı miktarda tüketildiğinde vücuda zararı dokunan, sarısında yer alan demir nedeniyle bedensel olarak zayıf olanlara tavsiye edilir. Yumurtanın tazeliği de önemlidir. Suya bırakılan yumurta dibe çöküyorsa tazedir, suyun yüzeyine doğru yaklaşıyorsa tazeliğini kaybetmeye başlamış demektir. Ayrıca yumurtanın beyazı ve sarısı yayılıyorsa tazeliğini kaybetmiş, beyazı yayılmayıp sarısı da diri duruyorsa tazedir. Yumurta yemeklerde ana madde olarak kullanıldığı gibi parlatma, tutma, koyulaştırma, köpürtme amacıyla da kullanılır (Kaya, 2000: 158-159, 247). 1539'da düzenlenen Şehzâde Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde yumurtanın kullanıldığı “yumurdalar on sekiz bindür” ifadesinden anlaşılmaktadır (Tezcan, 1998: 19).

Divan şiirinde beyitlerde çok rastlanılmayan yumurta, taranılan divanlarda sevgilinin çene çukuruna (gabgab), aşığın gönlüne benzetilmiş ve Hristiyanların Paskalya

Bayramı'nda yumurta boyamasına değinilmiş, tavuğun yumurtladıktan sonraki sevinci ile ârifin sessizliği karşılaştırılmıştır.

Sevgilinin çenesindeki çukur kısım yumurtaya, bu çukurda yer alan beni de yumurtadan henüz çıkmış kuş yavrusuna benzetilmiştir:

Zülf içre gabgabunda görinen benün midür

Yâ beyzadan çıkardı başın beççe-i hümâ (ED, G. 2/3)

Hıristiyanların bayramda yumurta boyama âdetine değinen Nev'î, yumurtayı âşıkların kan dolu gönlü olarak tasavvur eder. Sevgiliyi “büt-i tersâ” yani Hıristiyan olarak adlandıran şair, “Kâfirün Bayramı” ifadesi ile de Hıristiyanların Paskalya Bayramı'nı hatırlatmış, beyaz yumurtanın al olmasını -âşıkların gönüllerinin kanla dolmasını- ise hüsn-i tâlil yoluyla bu bayramda yumurtaların çeşitli renklere boyanmasına bağlamıştır. Büt-i tersâ olan sevgili, bu bayramda yumurta yerine âşıkların gönüllerini kan ile kırmızıya boyamıştır:

Ol büt-i tersâ dil-i ‘uşşâkı pür-hûn eyledi

Beyza-i al itdi hâzır kâfirün bayramına (ND, G. 402/4)

Gönlü cevher dolu olan ârifin sessiz duruşuyla bir yumurta için sevinen ve gürültü eden tavuk karşılaştırılmıştır: Gönlü nice güzellik ile dolu olmasına rağmen arif sessiz kalırken tavuk, değeri küçük olan bir yumurta için ortalığı velveleye vermektedir:

Mâkiyân bir beyza için şad olup eyler hurûş

‘Ârifün deryâ-sıfat kalbi hamûş u pür-güher (ND, K. 12/53)

## **BÖLÜM 2: İÇECEKLER**

Türk mutfak kültüründe içeceklerin bir katık olarak kullanılmaya başlanması Türklerin Orta Asya'daki uygarlık devresine kadar götürülebilir. Türk boyları, içecek ihtiyaçlarını yaş ya da kurutulmuş meyvelerin sularıyla bitkisel ya da kımız ve ayran gibi hayvansal kaynaklardan karşılamışlardır. Bu içecek kültürünün oluşmasında etkili olan ve çeşitlenip şekillenmesini sağlayan ana neden coğrafya olmuştur (Çelik, 2002: 1).

Osmanlı sarayında su dışında tüketilen içecekler; hoşaf, şerbetler, limon suyu, boza ve kahve olmuştur. Sarayda içki tüketimine dair mutfak defterlerinde hiçbir kaydın bulunmaması alkollü içeceklerin dinî ve örfî açıdan uygun görülmediği ve bu inanca uygun olarak yaşandığını kanıtlar niteliktedir (Bilgin; 2008a: 109).

İstanbul halkının ise su haricinde tükettiği alkolsüz içeceklerin başında hoşaf ve şerbet gelmektedir. Bir çeşit şerbet olarak tanımlanabilecek olan limon suyu ve bozanın da tüketimi fazlaydı. Halkın hazırladığı hoşaf çeşitleri bilinmemekle beraber sarayda üzüm, incir, zerdali, kayısı ve armut hoşaflarının yapıldığı kayıtlarda tespit edilmiştir. Şerbetlerin önemli bir bölümü harareti gidermek ve hazmı kolaylaştırmak için tüketilirken, diğerleri herhangi bir rahatsızlığı gidermek üzere ilaç (şurup) olarak kullanılmıştır. Bu dönemde tam olarak yaygınlaşmasa bile boza da saray ve halk tarafından tercih edilen bir içecek olmuştur. Sarayda pirinçten hazırlanan boza içilirken, halk hem pirinçten hem de arpadan yapılan bozayı içmiştir. 16. Yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da tüketilmeye başlanan kahve ise yasaklara rağmen yaygınlaşan kahvehaneler vasıtasıyla halk tarafından benimsenmiştir (Bilgin, 2010-2011: 238-239).

### **2.**

#### **2.1. Boza**

Boza, Farsça bir kelime olan ve darı anlamına gelen “buze” sözcüğünden gelmektedir. Orta Asya'dan göçler yoluyla Anadolu ve Avrupa'ya götürüldüğü bilinmektedir. Yaklaşık 8000-9000 yıllık geçmişi olan boza, değişik tahıl unları kullanılarak hazırlanabildiği gibi en lezzetlisinin darı unundan yapıldığı bilinmektedir (Arıcı ve Dağlıoğlu, 2007: 76). Türk, Fars ve Arap memleketlerinde yüzyıllardır sevilerek içilen bozanın mayalanma süresi iyi ayarlandığında başta çocuklar ve hamileler olmak üzere insan vücuduna pek çok fayda sağladığı tıbben belirtilmiştir. Seyyah Dernschwam'ın

belirttiğine göre Türkler darıdan elde ettikleri bozayı çok içerler (And, 2011: 174). Osmanlı dönemi kayıtlarında 16. yüzyılda bozanın daha çok Edirne, Bursa, Amasya ve Mardin gibi illerde üretildiği bilinmektedir (Tezcan, 2000: 108).

Boza, dükkânların yanı sıra bugün de olduğu gibi asırlar boyu seyyar satılmıştır. Tatar Çingeneleri ve özellikle Arnavutlar, Osmanlı döneminde adları bozacılıkla anılan topluluklardır. Sonbahar ve kış aylarında hava karardıktan sonra sokağa çıkan bozacıların kendilerine mahsus manilerle satış yaptıkları bilinmektedir. Anadolu'da açılan ve hemen tamamı devlet kontrolünde olan bozahaneler ise, helâl kabul edilen “tatlı” boza üretmişlerdir. Bununla birlikte dinî otorite bozaya karşı her zaman mesafeli durmuştur. Koyduğu içki yasaklarının bozayla delindiğini gören saltanat, halkın huzurunun kaçmasına neden olan bozahaneleri de kimi zaman yasak kapsamına dâhil etmiştir. Kanûnî devri Şeyhülislamı Ebussuûd Efendi, tatlı boza yapan, içen ve bozahanelere giderek oralarda eğlenenler için fetva vermiştir. Gayrimüslimlerce işletilen bazı bozahanelerde “ekşi” ya da “acı” diye nitelendirilen alkollü boza da bulundurulmuştur. Bu mekânlar, içkinin yasaklandığı dönemlerde meyhane müdavimleri ve ayak takımının mekânı hâline dönüşmüştür. Şarap mübtelâlarının zaruret hâlinde ekşi/acı bozayı tercih ettikleri ve bozahanelerde rezalet çıkardıkları şiirlere de konu olmuştur (Ceylan, 2007: 50-54).

Orhan Şaik Gökyay'ın eserinde belirttiğine göre askerler arasında bozanın yaygın olarak tüketilmesini Evliyâ Çelebi askere kuvvet vermesi, vücudu ısıtması ve tokluk hissi vermesine bağlamaktadır (Koç, 2007: 64). İsteğe göre pekmeze karıştırılarak üstüne tarçın tozu da dökülebilir (Onay, 2013: 94).

Bozanın divan şiirinde hak ettiği değeri bulamamasının nedeni, Doğulu şairin gözde içkisi olan şarabın etkisinin büyük olmasıdır. Keyif verici maddelerin konuşurulduğu münazaralarda ana kahraman şarap, esrar ve kahve olmakla birlikte bozaya da kötü vasıflar yüklenerek yer verilmiştir (Ceylan, 2007: 54). Taranılan divanlarda da çok yer verilmeyen boza, şarabın gölgesinde kalan ve şarabın yasaklanması ile içilen bir içecek olmuştur.

Satranç taşları eskiden kemikten imâl edilirmiş. Şair, bozahane köpeklerinin yediği kemikler ile satranç taşları arasında ilgi kurarak oyun oynayanların bir süre sonra

tartışmaya başlamaları ve kavga etmeleri nedeniyle onların hâlini oradaki köpeklerin hâline teşbih eder:

Kaçan ağyâr oynaya satranç

Ceng olur ara yirde haylî zamân

Bir iki üstühân için talaşur

Boza-hâne kilâbı gibi hemân (TYD, Muk. 19)

Şarap mübtelâlarının içkinin yasaklanması ile bozaya yönelmesi mecburiyettendir. Edirneli Nazmî bu durumu gül gibi şarap dururken boza içmeyi boğazından zorla kurşun akıtılmasına benzeter:

Gül gibi bâde tururken şu ki boza ide şürb

Tutasın akıdasın bogazına darb ile sürb (END, Müfr. 21)

## 2.2. Hoşaf (Hoş-âb)

Şekerli suda, bütün ya da dilimler hâlinde kaynatılmış meyveler, komposto (Türkçe Sözlük, 2009: 901) şeklinde açıklanan hoşaf, Farsça hoş-âb kelimesinden gelmektedir. Kurutulmuş meyvelerin şekerli su ile kaynatılmasıyla yapılmaktadır. Halk arasında komposto olarak da adlandırılır (Durgut, 2008: 33). Türkler Batı'ya doğru yöneldikçe üzüm, armut, kayısı, şeftali, dut, elma, erik ve ayva gibi meyvelerle tanışmışlardır. Bu meyveleri kışın da tüketilmek için kurutmuşlar ve buna “kak” demişlerdir. Kışın bu kuru meyveleri sulandırdıktan sonra şeker ve buz ilâve ederek hoşaf hâlinde tüketmişlerdir. Türk mutfağında hoşafa soğuk ikrâm edilmesinden dolayı “soğukluk” da denilmiştir (Çelik, 2002: 2).

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde vişne, taze kızılıçık, taze kayısı ve erik, taze elma ve armut, üzüm portakal, nar, armut kurusu, incir, şam ve çam fıstığı gibi meyvelerden hoşaf yapımı anlatılmaktadır (Halıcı, 1992: 69-76).

Bâkî, yazdığı gazellerinde sevgilinin dudaklarını tasvir etmesi gerektiğini söylerken hoşafın şekerle lezzetli olacağını belirterek şiiri için hoşaf, sevgilinin dudakları için ise şeker benzetmesinde bulunur:

Gazelleründe lebi vasfin eyle ey Bâkî

Şekerle olsa bilürsin olur hoş-âb lezîz (BD, G. 45/5)

### 2.2.1. Kayısı Hoş-âbı

Şekerli suyla kaynatılarak hazırlanan hoşaflardan biri de kayısı hoşafıdır. Osmanlı sarayının mutfak defterlerinden tespit edildiği üzere Helvahâne'de üretilen hoşaf arasında kayısı hoşafı olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2008a: 109).

Sulu şeftali gibi olan sevgilinin dudağı, daha ziyâde hoşaf yapılan kayısıya benzemektedir:

Sulu şeftâlû misâli lebine cânânun

Benzer oldur ki hoş-âb olmur ekser kaysı (END, G. 6742/4)

### 2.2.2. Zebîb Hoş-âbı

Arapçada her kuru meyveye özellikle kuru üzüm ve kuru hurmaya denir (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 830). Bu kuru meyvenin şekerli su ile sulandırılmasıyla da hoşaf hazırlanır.

Aşağıdaki beyitte sevgilinin dudakları, tatlı olmasıyla hoşafa, beni de hoşafın içindeki meyve parçasına teşbih edilmiştir. Hoşafın içinde bulunan meyve parçacıklarının içene güzel gelmesi gibi sevgilinin dudağındaki ben de ona yakışmıştır:

Lebünde yaraşur benler k'olur hûb

Hoş-âbî şekkeri olsa zebîbün (END, G. 3551/4)

### 2.3. Kahve

Ortadoğu'nun eski kültür bitkilerinden biri olan kahve, Afrika kıtasından yeryüzünün çeşitli yerlerine yayılmıştır. Uzunluğu 6-8 cm arasında değişen, parlak, koyu yeşil yapraklara, hoş kokulu beyaz çiçeklere ve kirazı andıran meyvelere sahip, ağaççık görünümünde bir bitkidir. Olgunlaşıp kızaran meyvenin içinden çıkan iki çekirdek tanesi çok eski dönemlerden beri içecek olarak kullanılmıştır (Günel, 2011: 177).



Osmanlı topraklarına ilk olarak 16. Yüzyılda Mısır'dan geldiği rivayet edilen kahve, ilk bulunduğu dönemden bu yana birçok kültürde yaygın olarak içilen bir içecek olmuştur. İlk olarak sarayda içilen kahve, halk arasında hızla tüketilmeye başlanmıő ve zaman içerisinde kendine özgü bir kültür oluşturmuştur (Ayalp, 2011: 59). Kahvenin İstanbul, Anadolu ve Rumeli'de ilk olarak ne zaman tüketildiği hakkında kesin bilgiler mevcut değildir. Kâtip Çelebi'nin verdiği bilgiye göre kahve, 1543 yılında İstanbul limanında işlem görmüştür. İbrahim Peçevî'ye göre İstanbul'da ilk kahvehaneler 1554-1555 yılında Halepli Hakem adında bir tüccar ve Şamlı Şems adında bir kiő tarafından açılan ve her ikisi de Tahtakale'de bulunan kahvehanelerdir. Bu durumda kahvenin 16. yüzyıl ortalarına doğru İstanbul'a geldiği, kısa sürede popüler olduğu ve etrafında bir tüketim kültürü olduğu söylenebilir. 17. Yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da uygulanan yasaklara rağmen kahvehaneler çalışmaya devam etmiş, IV. Mehmed'in yasağı kaldırmasıyla kahvehâne kültürü sağlamlaőmıştır (Pişkin, 2012: 394-395). Osmanlı döneminde hem içimi hem de sunumu ile diğer içeceklerden farklı bir yeri olan kahve, bir süre sonra evlerin dışında da içilmeye başlanmıő ve halkın kahve içerken sosyalleőtiđi kahvehane kültürü olmuştur (Ayalp, 2011: 59). İnsanlar kahvehaneye sadece kahve içme isteği nedeniyle gitmemiş, aynı zamanda dışarıya çıkmak, geceyi arkadaşlarla geçirmek, eğlenmek ve başkalarıyla görüşmek için de kahvehâneler kullanılmıştır (Hattox, 1998: 79).

Bir sohbet aracı olan kahve için zamanla çeşitli deyimler de ortaya çıkmıştır: “Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahabb ister kahve bahane.”, “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.”

Kahveyle 16. yüzyılda tanışılmasından ve kahvenin kendini sosyal hayatta yeni yeni kabul ettirmesinden dolayı bu dönemde şiirlerde çok fazla rastlanılmamıştır. Bu ve bundan sonraki dönemlerde divan şiirinde daha çok kahvenin muhtevası, rengi ve fonksiyonu ile şarabın aynı özellikleri karşılaştırılmıştır. Bu durumda bazı şairler şaraptan bazıları ise kahveden yana tavır koymuşlardır. Kahvenin çekirdekten elde edilmesi, kahve ile şarabın helâl-haram açısından çatışması, Yemen'den gelmesi, su ile birlikte içilmesi, gülşeker ile birlikte ikram edilmesinin yanında keder verici olması, uyuşukluk vermesi, renginden dolayı karga, kara su ve yılan zehri olarak görülüp uğursuz sayılması gibi olumsuz özelliklerine de değinilmiştir. Bunun yanında kahvenin

faydalarını anlatan beyitler de olmuştur. Uyku giderme özelliği, keyif ve safa vermesi, sağlığa faydası, takatsizlikten kurtarması özelliklerine yer verilmiştir (Açıkgöz, 1999: 6-27). Rengi bakımından da kâfir (küfir) ile ilgi kurulmuştur. Aynı zamanda beyitlerde “kahve-fürûş, kahve-nûşân” şeklinde yer almıştır (Sefercioğlu, 2001: 92).

Fatih semtinde bulunan Karaman pazarı, döneminin İstanbul'un en büyük pazarlarından biridir. Şarap yasağı, meyhânelerde şarap içenlerin bahtını karartırken Karaman'ın kahvehânelerinde kahve içenlerin safâ sürmesini sağlamaktadır. Nev'î, “ikiyüzlülük tozu” tabiri ile bir yandan toz hâlinde olan kahveyi kastetmiş, diğer yandan da padişahın çevresinde onun fikirlerini etkileyen ikiyüzlü insanların olduğunu belirtmiştir. Beyitten kahve içenlerin şarap yasağını destekledikleri de anlaşılmaktadır:

Gubâr-ı zerk idüpdür tire baht-ı âb-ı engûrı

Safâlar sürse demdür kahve-nûşânı Karaman'un (ND, G. 257/4)

*İkiyüzlülük tozu ile üzüm suyunun bahtını kararttılar. (Şimdi) Karaman'ın kahve içenlerinin safâ sürme zamanıdır.*

Şarap ile kahveyi mukayese eden diğer şair Bâkî, kahvenin ayrı bir âlemi olduğunu söylerken iki çinî porselen kâse içindeki şarap ile Çin'e kadar yol alabileceğini belirtir:

Egerçi kahvenün bir gûne vardur ‘âlemi ammâ

İki kâse mey içre seyr iderler Çîn ü Fagfûrı (BD, G. 547/3)

Osmanlı döneminde esnafı denetleyen memur olan muhtesip, çarşmayı denetlerken kahve satana düşmanlık eder. Bunun nedenini anlamayan Nev'î, kahvenin o zamanlar helâl mi haram mı diye çok tartışılmasından olmalı “Müslüman kişi kahve içerse kâfir mi olur?” diye sorar. Bir sonraki beyitinde ise kahvenin uyku kaçırdığına değinerek iki fincan kahve içmeyen müderrisin ertesi gün derse çıkamayacağını, gece kitaba bakacak hâlinin olmayacağını belirtir:

Muhtesib kahve-fürûşa ne ta‘addî eyler

Yohsa kâfir mi olur içse müsülmân kahve (ND, Kt. 65/1)

İRte derse çıkamaz gice kitaba bakamaz

Eger içmezse müderris iki fincan kahve (ND, Kt. 65/2)

Kanunî Sultan Süleyman, 1538 yılındaki fermanıyla İstanbul'a şarap getiren gemileri Galata'ya yakın bir limanda yaktırmış ve şarapla birlikte her türlü eğlenceyi halka yasaklamış, meyhaneleri kapattırmıştır (And, 2011: 173). Şarap meclislerinde musikî eğlenceleri varken, kahvehânelerde de efsaneler anlatılarak eğlenilirdi. Nev'î, getirilen şarap yasağının ardından şarabın yerini kahvenin aldığını, meclislerdeki musikînin yerine de kahvehânelerdeki efsanelerin geçtiğini belirtir:

Kahveye tebdil idüp câm-ı şarâbun lezzetin

Bagladılar savt ü nakşun yirine efsâneyi (ND, G. 469/2)

*Şarap kadehinin lezzetini kahve ile değiştirip musikînin yerine efsane anlatmaya başladılar.*

#### **2.4. Sirkencübîn**

Bal ve sirkeyle hazırlanan sirkencübîn şerbeti, hastalıklarda ilaç yerine kullanılan bir şerbettir (Akçiçek, 2008: 970). Safrayı yatıştırarak harareti kestiği de bilinmektedir. Aynı zamanda göğsü temizler ve yumuşatır (Önler, 1981: 184).

Divan şiirinde sevgilinin dudakları, sıtma hastalığına iyi gelen sirkencübine benzetilmiştir (Özkan, 2007: 549). Nev'î divanında sirkencübünün gülşeker eşdeğerde olmayacağı ifade edilir:

Turş-rûlık lafz-ı şîrînden ola bed-hûya bih

Bir midür sofraya hiç sirkencübîn ü gül-şeker (ND, K. 12/66)

#### **2.5. Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebil, Zemzem, Zülâl**

Oda sıcaklığında sıvı durumda bulunan, renksiz, kokusuz, tatsız madde (Türkçe Sözlük, 2009: 1812) olarak tanımlanan su, tüm canlılar için hayatî önem taşır. Aynı zamanda anâsır- erbaa (kâinatın yaratılışındaki dört unsur)nın bir unsuru olarak kabul edilir. Saf bir içecek olmasının yanında temizlik için en gerekli ihtiyaçtır.

Divan şiirinde su kelimesinin yanında Farsça âb, Arapça mâ kelimeleriyle özel olarak Kevser suyu, zemzem, zülâl ve selsebil kelimeleri kullanılmıştır. Irmak manâsında olan

Kevser, Hz. Peygamber'e ayrılan, bütün cennet ırmaklarının kendisinden doğduğu büyük bir su kaynağı ve nehri ifade etmektedir. Hadislerde bu suyun süttten beyaz, kardan soğuk, köpükten yumuşak, kokusunun miskten güzel ve içenin ebedî olarak susamayacağı, yüzünün ebediyen kararmayacağı şeklinde rivayetler vardır (Ertürk, DİA, “Havz-ı Kevser”, C. 16/1997: 546-547). Kelime anlamıyla “akıcı ve yumuşak olma” anlamına gelen selsebil, cennet pınarından ancak imanları ve hayırlı amelleri olanların içebileceği bir sudur. Selsebil kelimesi, klasik şiirde sevgilinin dudağındaki lezzet ve ölümsüzlük özelliğinden kinaye olarak sıkça kullanıldığı gibi şarabın ve güzel şiirin mest edici etkisi selsebil ile ölçülür. Cennette olması, devamlı akması, herkesin ona ulaşamaması gibi sebeplerle de âşığın arzuladığı bir mekân olarak geçer (Cebece, DİA, “Selsebil”, C. 36/ 2009: 447-448). Zemzem, Kâbe yakınındaki kuyudan çıkan ve Müslümanların değer verdiği bir sudur. Türk kültüründe bazı sularının tadının diğerlerinden farklı olması durumunda zemzeme benzetilir. Hz. Peygamber'in bir niyetle içilmesini tavsiye etmesi zemzemin sadece susuzluğu gidermediği aynı zamanda maddî ve manevî arınmaya vesile olduğu düşünülmüştür (Küçükaşcı, DİA, “Zemzem”, C. 44/ 2013: 242, 245). Zülâl ise Arapça saf, tatlı su anlamına gelmektedir (Türkçe Sözlük, 2009: 2243).

Divan şairleri tabiata önem verdiklerinden ve soyut hayâllerini tabiattan somut örneklerle izaha çalışmalarından dolayı damladan denize kadar suyun her hâlimden şiirlerinde bahsetmişlerdir. Öncelikli olarak hayatın kaynağı olması bakımından değerlendirmişlerdir. Temizleyici olması, saf olması, harareti ve ateşi söndürmesi ile ele alınmış; durmadan akıp gitmesi, yerinde duramaması nedeniyle âşığın gönlüne ve geçen ömre teşbih edilmiştir. Âşığın gözyaşı, sevgilinin dudakları (âb-ı hayât), endamı (âb-ı revân), yanağı, yüzü suya benzetilmiştir (Pala, DİA, “Su”, C. 37/ 2009: 443; Özkan, 2007: 645-647). Taranılan divanlarda bu anlamlarla birlikte âşığın gönlünün su gibi akması, sevgilinin bir içim su misali güzel olması, karışan saç su ile ıslatıp taramak, kılıca su vermek, Hz. Peygamber'in parmaklarından su akıtma mucizesi, kalbin su gibi temiz olması, sevgilinin su yerine âşığın kanını içmesi, suyun ateşi düşürmesi, ölecek kişiye su verilmesi gibi suyun birçok anlamda kullanıldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte çalışmanın konusu gereği mutfak kültürü ile ilgili beyitler değerlendirmeye alınmış, ayrıca beyitlerde su ile ilgili atasözü, deyim ve âdetlere de yer verilmiştir

(Ocağına su koymak, Suya götürüp susuz getirmek, Su gibi ezberlemek, Hasta veya ölecek kişiye su verilmesi, Ayağa su dökülmesi, Şaraba su katılması).<sup>17</sup>

Taranılan divanlarda “su” redifli Fuzûlî'nin bir kasidesi (K. 3), Zâtî'nin iki gazeli (G. 1219, G. 1220), Taşlıcalı Yahyâ'nın bir gazeli (G. 362), Hayâlî'nin iki gazeli (G. 455, G. 456), Edirneli Nazmî'nin altı gazeli (G. 5309, G. 5310, G. 5333, G. 5334, G. 5347, G. 5348); “âb” redifli Edirneli Nazmî'nin bir gazeli (G. 830) tespit edilmiştir.

Divan şiirinde Hz. Muhammed için yazılan naatlar arasında mühim bir yere sahip olan Fûzûlî'nin “Su Kasidesi”ndeki sevgili, Hz. Peygamber'dir. Aşağıda yer alan beyitte şair, hayatta iken kavuşamadığı sevgiliye hiç olmazsa öldükten sonra kavuşmayı arzulamaktadır. “Kûze”, topraktan yapılan kaptır. Fuzûlî, sevgiliye kavuşabilmek, ona dokunabilmek için dostların onun mezar toprağından alıp yapacakları çanak ile sevgiliye su sunmalarını istemekte ve bu şekilde sevgilinin ellerine dokunabilme ümidinin gerçekleşmesini istemektedir:

Dest-bûsı arzusuyle ger ölsem dostlar

Kûze eylen toprağı sunun anınla yâre su (FD, K. 3/13)

*Dostlar! Eğer (o sevgilinin) elini öpme arzusu ile ölürsem, toprağımdan kâse yapın ve onunla sevgiliye su verin.*

Sevgilinin yüzünü güzellik kitabı olarak tasavvur eden Nev'î, onun kaşlarını su gibi saf ve şeffaf olan yüzünün üzerindeki balığa teşbih etmiştir:

İki tâlibdür egilmişler kitâb-ı hüsnüne

Yâ iki mâhîye dönmiş suya tâlib kaşların (ND, G. 246/2)

Sevgilinin yanağı, saf ve temiz bir suyu andırırken çenesi de bu suyun üzerindeki hava kabarcığını andırmaktadır:

‘Ârızun âb-ı nâbdur gûyâ

Zekanun bir habâbdur gûyâ (BD, G. 14/1)

<sup>17</sup> Bu ifadelere “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri)

Su, şeffaf renkli olmasıyla beraber kimi zaman yansımadan dolayı mavi renkli görünür. Şair, bu yansımayı kullanarak sevgilinin, mavi renkli bir elbise giydiği zaman güzelliği, endamı ve kıyafetinin rengi ile bir içim suya benzediğini ifade eder:

Bir içim şuya döner lutfla yâr

Güzel ter câme geysel rengi mâvî (END, G. 6292/3)

Figânî, serviyi andıran güzelleri gördükçe onlara meyletmesini, gönlünün akıp giden bir su olmasına, buna karşı koyamamasına bağlamaktadır:

Akar sudur meger gönlüm Figânî

Ki her serve akar gönül belâdur (FİD, G. 26/5)

Sevgilinin yanağını görünce gönül karşı koyamadan ona meyletmektedir. Bu, suyun hiçbir engel tanımadan, önüne çıkan her şeyi yıkıp, sürükleyip geçmesi gibi karşı konulamaz, engellenemez bir durumdur:

Mâyil oldu göricek ‘arız-ı dil-dârı gönül

Su gibi akdı görüp yine o ruhsârı gönül (ED, G. 307/1)

İlk beyitte suyun temizleyici özelliğinin olduğunu belirten Edirneli Nazmî, ikinci beyitte âşığın sevgilinin aşkı için bu dünya nimetlerinden, hayattan hatta kendi canından dahi geçebilmesi gerektiğini, gözünde hiçbir şeyin değeri kalmadığı takdirde gönlünde sadece sevgilinin saf aşkı kalacağını bu durumda olmayan (gönlü su gibi temiz olmayan) kişinin âşıklık iddiasında da bulunamayacağını belirtir:

Dil-i sâfi kişiyi pâk ider elbet sâfi

Her neyi olur ise su nitekim eyler pâk (END, G. 3758/3)

Âşık-ı dîdârlık da‘vâsını hiç itmesün

Su gibi şol gönli pâk olup yüzi hâk olmayan (END, G. 4995/2)

“Cennet, hûrî, müntehâ, sidre, kevser” kelimeleri ile cenneti tasavvur ettiren şair, içinde sevgilinin yaşamasından dolayı mahallesi cennet sayılan sevgilinin dudaklarının içenin

bir daha susamayacağına inanılan Kevser suyu niteliğinde olan bir hûrî olduğunu ifade eder:

Kûyı cennet hüsni ile hûrîdür ol dil-ber meger

Müntehâ kaddi anunn sidre lebi kevser meger (END, G. 2031/1)

Sevgilinin dudakları ölümsüzlük suyu olduğuna inanılan âb-ı hayat ve cennet sularından olan Kevser suyuna teşbih edilmiş, hatta onlardan daha üstün tutulmuştur. Öyle ki sevgilinin dudaklarına kavuşma arzusu ile ağlamayan bir kimse ne âb-ı hayâtı içmiştir ne de Kevser suyundan tatmıştır:

Lebünçün ağlamayan kimse ana benzer kim

Ne içdi âb-ı hayâtı ne aldı Kevserden (ED, G. 411/2)

Cennette hûrî ve Kevser suyunun olduğunun söylenmesinden maksat, gül yüzlü sâkî (sevgili) ve temiz kadeh (şarap)in olmasındandır:

Hûr ü kevserden ki derler Ravza-i Rıdvanda var

Sâkî-i gül-çihre vü câm-i musaffadır garaz (FD, G. 138/3)

Zülâl, sevgilinin dudaklarının özelliğini öğrendikten sonra kendiliğinden soğumuştur. Emrî, zülâl suyunun soğuk olmasını hüsni talil yoluyla sevgilinin dudaklarına bağlamıştır:

Lebleri vasfını işitdi meger

Kendüzinden sovudı âb-ı zülâl (ED, G. 308/4)

Edirneli Nazmî, Kâbe'nin eşğinde dökülen gözyaşının af, pişmanlık ve samimiyet duygularıyla dökülmesinden dolayı Zemzem suyundan daha değerli olduğunu, bu yüzden arınmak için Zemzem suyu yerine gözyaşı ile gönlünü yıkamasını tavsiye etmektedir:

Ka'be işiginde dökicek yaş o habîbün

Zemzem suyu yirine gönül anun ile yun (END, G. 4722/3)

Ölüm hâlindeki bir hastaya, pamukla ağzına su vermek onun daha kolay ve rahat bir şekilde ruhunu teslim etmesini sağlamak için yapılmaktadır. Hasta suyu içemeyecek kadar kötü durumda olduğu için su, pamukla ağzına damlatılır. Zâtî, bu geleneğe telmihte bulunarak çevresinde ona pamukla su verecek kimsenin olmadığını, bu yüzden onun su ihtiyacını ferî gitmiş gözlerinin gözyaşları ile karşıladığını ve ölmeden önce hararetini aldığını ifade eder:

Ben harâretten ölürdüm ger agarmış gözlerüm

Penbe ile agzuma tamzırmasa bir pâre su (ZD, G. 1219/4)

*Eğer ağarmış gözlerim, ağzıma pamukla bir parça su damlatmasaydı ben harareten ölürdüm.*

Can vermek üzere olan birine bir damla su ikrâm etmek ona ne kadar iyi gelecekse âşık da sevgiliden aynı ilgiyi talep etmektedir:

Cân virürken hançeründen sun bana bir pâre su

Hâlet-i nez üzre gâyet hoş gelür bîmâra (TYD, G. 362/1)

Fenalaşan kişinin kendine gelmesi için yüzüne su serpilmesi gibi sevgilinin aşkıyla her dem dertli olan âşığın yüzü de sararıp solmuştur. Emrî, hüsn-i talil yoluyla gözyaşı döken gözlerini onu iyileştirmek için devamlı ona sus serpmeleri olarak tasavvur etmiştir:

Bî-hûş görüp yüzüme her dem su seperler

Ey Emrî çok eylük görürem dîdelerümden (ED, G. 406/7)

Âşık, sevgilinin yüzünü görmeden evvel dahi onun güzellik unsurlarını su gibi ezbere okumaktadır:

Dahi ben görmezden evvel ‘ârızun

Vasfin okurdum su gibi ezbere (END, G. 5760/3)

Edirneli Nazmî, Üsküdar çeşmesi için yazdığı tarihte bu çeşmeden su içen susamış gönüllerin ona içten, samimiyetle dua edeceklerini ifade eder:



Bundan âb içüp geçen dil-teşneler

İdeler cândan revân ana du'â (END, T. 115/2)

## 2.6. Süt (Leben, Süd, Şîr)

Süt, memeli hayvanlardan elde edilen, bileşimi hayvandan hayvana farklı olan, yavrunun ihtiyacını karşılamak için memeden salgılanan üstün değerli bir gıda maddesidir. Hoş, hafif bir tada ve temiz bir kokuya sahiptir (Demirci ve Gündüz, 2004: 11). Süt kelimesi, Türkçede çok eski zamanlardan beri kullanılan bir sözcük olup, bütün süt çeşitlerini içine alan bir kelimedir. Türklerin, 11. yüzyılda sütü herehangi bir işleme tabi tutmadan içtikleri, aynı zamanda süttten yağ, yoğurt, ayran, peynir ve kaymak gibi besinler ürettikleri bilinmektedir. Fatih Sultan Mehmet döneminde süttün saray mutfaklarına testilerle geldiği ve inek süttüne “leveni kav” dendiği saray mutfak defterlerinde kayıtlıdır (Sürücüoğlu, 2001: 132-133).

Süt, divan şiirinde en çok çocukların sütle veya anne süttüyle beslenmesine gönderme yapılarak kullanılmıştır. Bunun yanında süte şeker katılması münasebetiyle süt ve şeker tenasüp içinde zikredilmiş, cennette akan dört ırmaktan biri olması, sevgilinin şeker ve süttten yoğrulması, annenin küçükken âşığa süt yerine sevgilinin aşkını içirmesi şeklinde yer almıştır (Özkan, 2007: 648; Cengiz, 2010: 137). Taranılan divanlarda bunlara ek olarak Ferhâd'ın aşk yolunda erittiği canı, dadısının âşığa küçükken süt yerine verdiği gözyaşı, bitkilerin beslenmesini sağlayan yağmur olarak tasavvur edilmiştir. Beyitlerde sütle ilgili atasözü, deyim ve âdetlere de yer verilmiştir (Anne süttünün haram olması, ağzı süt kokmak, süttten kesilmek).<sup>18</sup>

Sevgiliyi konuşan bir papağana benzeten Bâkî, onun tatlı tatlı konuşmasının nedenini bebekken annesinin onu süt yerine şeker ile beslemiş olmasına bağlamaktadır:

Nice şirin olmasun kim süd yerine anası

Sükker ile beslemiş ol tûti-i gûyâcugı (BD, G. 534/2)

---

<sup>18</sup> Bu ifadelere “Folklorik Unsurlar” bölümünde yer verilmiştir (Bk. Folklorik Unsurlar).

Sevgiliyi baba sözü dinlemeyen bir çocuğa benzeten şair, anne sütü yerine âşığın canına kastederek onun kanını içmeye meyilli olduğunu ifade eder:

Tıfldur pend-i peder dinlemez ol mâh dahı

Şîr-i mâder yirine içmege kanum özenür (BD, G. 75/2)

Sevgilinin konuşma anında ayrılıktan bahsetmesinden hoşlanmayan âşık, bu durumu iki zıt şeyin bir arada olmayacağını kavuşmayı tatlı olan süt ile şeker ikilisine ayrılığı da acı olan soğan ve sarımsak ikilisine teşbih ederek anlatır:

Dem-i vaslunda hicrün anma kim cem' olmaz iki zıdd

Biri çün şeker ü şîr anun ol biri piyâz u sîr (END, G. 1541/4)

Şekere karıncanın, süte de yılanın gelmesi gibi sevgilinin dudağının etrafında yılanı andıran saçlarının ve karıncaya benzeyen ayva tüyelerinin olması da olağan bir durumdur:

N'ola yârün lebleri etrâfin alsa zülf ü hatt

Kandeyise şehd ü şîre mâyil olur mûr u mâr (END, G. 1820/3)

Babanın çocuk üzerindeki hakkına değinen Edirneli Nazmî, bir çocuk babasını incittiği zaman, ona ana sütü helâl iken bu durumda haram olur:

Şîr-i mâder hey harâm olur helâl iken ana

Bir püser kim ey birâder incine andan peder (END, G. 1838/4)

Sevgiliye vuslatı hayâl olan gönül ehli, şeker ve sütü tat ve yumuşaklık bakımından sevgilinin tatlı dudaklarına benzemesi nedeniyle ikide bir ağzına alır:

Hüsrevâ ehl-i dil almazdı dile ikide bir

Leb-i şîrînüne ger benzemese şeker ü şîr (END, G. 2142/1)

Sevgilinin yanakları güzellikte lale ve gülü; dudakları da lezzette şeker ve sütü andırır:

Behcetde anun ruhlarıdur lâleyile gül

Lezzetde dahi lebleridür şîr ile şîrîn (END, G. 4725/2)

Sevgilinin sütannesi bal, dadısı şekerdir; tatlılığının nedeni buradan gelmektedir. Küçük ağızlı sevgili ağzının süt koktuğunu yani henüz masum, körpe olduğunu belirtir:

Didi agzun kuççügin agzumda süd kokar benüm

Şehddür dâyam şekerdür Zâtî'yâ dadım benüm (ZD, G. 887/5)

Âşık, annesinin bela, babasının ayrılık, kardeşlerinin sıkıntı ve keder olduğunu, küçükken dadısının ona süt yerine gözyaşı verdiğini o yüzden şimdi bu hâlde olduğunu belirtir:

Bana gözyaşı virmiş süd yirine tıfl iken dâye

Gam ile gussa hem-zâdum belâ mâder peder fûrkat (ND, G. 34/2)

Yağmuru süte, bahçedeki ürünleri de küçük çocuklara benzeten şair, bulutun ürünlerin yeteri kadar beslendiğini, gelişip olgunlaştığını düşünerek ürünleri süttten kestğini -artık yağmur yağmadığını- ifade eder:

Keser şîrden ebr etfâl-i bagı

Çü beslendi her biri buldı kemâli (ND, G. 52/3)

## 2.7. Şarap ve Şarap Benzeri Diğer İçecekler

Eski Türkler, sarhoş edici şeylerin tamamına genellikle içgü (içki) demişlerdir (Genç, 2008: 14). Osmanlı sarayı sakinlerinin alkollü içki tüketimine dair mutfak defterleri kayıtlarında hiçbir alkollü içeceğin adı kayıtlı değildir. Alkollü içecekler, Osmanlıların dinî ve örfî açıdan meşru gördükleri içeceklerden olmadığından bunlara hazineden para ödenmezdi. Bunun yanında içki içmek isteyenler bunu kendi maddî imkânlarıyla karşılardı. Diğer yandan İstanbul'a gelen yabancı devlet temsilcilerinden gayr-i müslim olanlar için içki tahsisi yapılırdı. Bu konuklar içkilerini kendileri için düzenlenen ve devlet erkânıyla bir arada buldukları elçi ziyafeti sofrasında içemezlerdi; ancak ikâmet ettikleri mekânlarda tüketebilirlerdi (Bilgin, 2008a: 109).

Müslüman halkın içki konusunda dinî yasaklara bağlı olduğu Osmanlıda gayr-i müslim halkın âdetlerine karışılmazdı. Gayr-i müslimlerin yoğun olarak yaşadığı ve Galata'da birçok meyhânenin bulunması nedeniyle zaman zaman Müslüman halktan kimseler de buradaki meyhânelere gitmişlerdir. Ancak toplumsal düzenlemeler çerçevesinde Kanunî

tarafından bir süre bu meyhânelere yasak getirilerek kapatılmıştır. Ramazan ayında ise yasak getirilmemesine rağmen halk saygı ve hoşgörüsüyle alkolden uzak durmuş, meyhâneler sahiplerince kapatılmıştır (Gürsoy, 2004: 178).

Osmanlı toplumunun büyük bir kısmını Müslümanlar oluşturduğu için şarap, Osmanlı mutfağının içinde ve sarayın mutfak defteri kayıtlarında yer almamaktadır. Hazırlanan tezin konusu “Osmanlı Mutfak Kültürü” olduğu ve 16. yüzyıl divanlarının taranmasıyla Savaşkan Cem Bahadır tarafından hazırlanan “16. Yüzyıl Klasik Türk Şiirinde Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar” adlı doktora tez çalışmasının<sup>19</sup> var olması nedeniyle şarap ve çeşitlerine kısaca değinilecektir. Bazı şarap çeşitlerinin beyitlerde zaman zaman şerbet anlamında kullanıldığı ve şerbetin hem soğuk içecek hem de hastalıkların tedavisinde ilaç olarak tüketildiği dikkate alınarak şarapla ilgili beyitlere yer verilecektir.

### **2.7.1. Şarap (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb)**

Şarap, Arapçada içilecek olan her şey için genel bir anlam ifade etmektedir (Devellioğlu, 2008: 978). Türkçesi süci ve çakır olan, içeni sarhoş eden üzüm suyudur (Onay, 2013: 382). Bugün “yarı sarhoş” anlamında kullanılan “çakırkeyf” deyimini de buradan gelmektedir. Türkler arasında şaraba verilen en eski ad olan “süçig”, eski Türk yazıtlarında “tatlı” olarak anlamlandırılmış, Uygurcadan başlayarak da “şarap” anlamı kazanmıştır. Kaşgarlı Mahmut Divanü Lügati’t-Türk adlı eserinde “tatlı” anlamında kullandığı gibi “içilecek şey, şarap” olarak da kullanmıştır (Eren, 1990: 29-30).

Çeşitli hastalıkların sebepleri ve bitkilerden yapılan ilaçlarla uygulanan tedavi yöntemlerinin anlatıldığı bir tıp kitabı olan Kitâb-ı Tıbb-ı Latîfte şarap kelimesi şurup, şerbet, içilecek şey, bitkilerin veya meyvelerin kaynatılmasıyla hazırlanan koyu sıvı kıvamdaki ilaçlar için kullanılmıştır (Bekmez, 2009: 147). Bu açıdan bakıldığında çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmak amacıyla birçok meyve ve çiçeğin şarabından yani şerbetinden istifade edildiği anlaşılmaktadır. “bâde-i erguvân, şarab-ı ergavân, şarâb-ı benefşe, şarab-ı reyhân” vb. tamlamalarla kullanılan mey, bâde ve şarap bazı beyitlerde tevriyeli olarak hem şerbet hem de şarap anlamıyla kullanılmıştır

---

<sup>19</sup> Savaşkan Cem BAHADIR, “16. Yüzyıl Klasik Türk Şiirinde Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar”, Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012.

(Kaya, 2015: 276). Bütün bu tanımlamalar divan şiirinde kullanılan şarap kelimesinin her beyitte sarhoş edici özellikte kullanılmadığını göstermektedir.

Seyyahların belirttiğine göre 16. yüzyılda İstanbul'da Türkler, şarap imal etmezler ve ticaretiyle uğraşmazlardı. Şehirdeki tüm meyhaneciler Yahudi, Rum ya da Ermeni'ydi. Meyhanede yakalanmanın ya da sokakta sarhoş dolaşmanın cezası büyük olduğu için Türkler, meyhanelere korkarak ve gizlice giderlerdi. Şarabın dinen ve padişah tarafından yasaklanmış olmasına rağmen Türkler şarap tüketmeye devam etmişlerdir. Erkeklerin içki meclisine gelene kadar içki şişelerini ceketlerinin altında sakladıkları, meclise geldiklerinde şişeleri çıkarttıkları, bazı içki müptelalarının da daha fazla içebilmek için gömleklerini bile sattıkları bilinmektedir (And, 2011: 171-172).

Şairlerin divanlarına bakıldığında İslâmiyet'te yasaklanmış olmasına rağmen şarap kavramının, hem edebî gelenek ve tasavvufî anlamlarda hem de gerçek anlamıyla şiirlerde sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Şarap kavramının kullanılması onunla birlikte kullanılan diğer kavramların da gerçek ve mecazî anlamlarda şiire girmesini sağlamıştır (Bahadır, 2013b: 72).

Şarap, içen kişide çeşitli etkiler bırakır. Bu etkiler divan şairleri tarafından beyitlerde şarap kadar ilgi görmüştür. Şarabın uyku vermesi, konuşturucu olması, gözleri ve yüzü kızartması, hâlsizlik vermesi, cesaret vermesi, arsızlığa neden olması, gamdan uzaklaştırması, konuşmakta zorlaması, hazmı rahatlatması, keyif vermesi, içeni ıslah etmesi; şarap içenin sarhoş olması ve buna bağlı olarak ağlaması, gülmesi, bağırması, kavga etmesi, raks etmesi, yakasını yırtması, elinin titremesi, sızması, yürümekte zorlanması, verdiği sözleri unutması gibi hâllere düşmesi beyitlerde sıkça işlenmiştir (Bahadır, 2013a: 76-105).

Divan şiirinde şarap, rengi, kokusu, imâl ediliş şekli, içerisine katılan maddeler bakımından teşbih ve kinâye yoluyla çeşitli isimler almıştır. Şarap ile ilgili kullanılan kelime ve terkiplerden bazıları şunlardır: bâde, mey, dem, sâgar, arak, âb-ı engûr, âteş-i seyyâle, duhter-i rez, bintü'l ineb, mâû'l-'ineb, dürd, kandîd, ratl, dîde-i horos, müselles, rahîk, sahbâ, sırf, ukâr, lây, ümmü'l-habâis, hamr, müdâm, sabûh, sabûhî, ham, cür'a (tortu), habâb (şarabın üzerindeki hava kabarcığı), gökkandil (fazla sarhoş kişi), siyahmest (aşırı sarhoş), kulkul (şarabın sürahiden kadehe dökülürken çıkardığı ses), müdmîn (ayyaş), hamyâze (içkiden sonraki gevşeme) (Doğan; 2010: 65-66).

Âşığın sevgiliden ayrı kaldığı süre içerisinde döktüğü kanlı gözyaşı acı sudur. Edirneli Nazmî, bu gözyaşını rengi ve tadı dolayısıyla gam meclisinde içilen acı şaraba teşbih eder:

Hicründe gözlerümden akan kanlu âb-ı telh

Bezm-i gamunda bana olupdur şarâb-ı telh (END, G. 1221/1)

Nev'î, gençlik zamanının geçtiğini ve artık gözünü açması gerektiğine dikkat çeker. Şarabın verdiği etkiyle neşeli bir hâl alan kişinin de bu durumunun geçici olduğu, neşenin geçmesinden sonra uykunun gelmeyeceğini ifade eder. Çünkü içki içildiği ilk zamanlarda içeni canlandırır, neşelendirir; ancak daha sonra sızma olarak nitelendirilen kısa süreli uykuya dalma gerçekleşir (Tosun, DİA, "İçki", C. 21/ 2000: 462). Şair, bu neşe geçtiğinde uykunun da yok olduğunu anlatmıştır:

Dem-i şebâb gelüp geçdi aç gözün Nev'î

Şarâb neş'esi geçse kişiye gelmez hâb (ND, G. 16/5)

*Nev'î, gençlik zamanı geldi geçti, gözünü aç. Şarabın neşesi geçince insandaki uyku da kaçır.*

Zâhid, İslâmiyet'te şarap içmek yasaklandığı için şarap içmez ve içilmesine de karşıdır. Zâtî, bunu bildiği hâlde şarabın mizacı iyileştirici, kişiyi sakinleştirici özelliğinin olması nedeniyle ilaç niyetiyle içildiğini belirterek helâl sayılacağını ifade eder:

Sofi şarâbı içsek olur mı mizâç için

Dirler olur halâl harâmı 'ilâc için (ZD, G. 1195/1)

Şarap, İslâmiyet'te kesin hükümlerle haram kılınmıştır. Edirneli Nazmî, buna rağmen yanında sevgili olmadan içilen bir damla şarabın kendisine haram olmasını; şarap, ölümsüzlük suyu olan âb-ı hayvân olsa dahi onsuz içmekten vazgeçtiğini dile getirir:

Lâ'l-i nâbunsuz harâm olsun içersen katre ben

Âb-ı hayvân ise de geçdüm şarâb-ı nâbdan (END, G. 4919/2)

Sofu, şarabı haram kılındığı için içmeyi inkâr etmekteyken Bâkî, hekimlerin üstadının kitapta şarabın faydaları olduğunu yazması üzerine şarabı içmenin bazı durumlarda sakıncalı olmadığını, içilmesi gerektiğini sofuya anlatmaya çalışır:

İnkâr itme sôfi şarâbun menâfi' in

Üstâd-ı hikmet öyle buyurmuş kitâbda (BD, G. 469/3)

Sûfi, eğer şarabın kıymetini bilip bir kez tatsaydı safâsını sürer, şarap kadehini de başına taç ederdi:

Eger safâsını sûfi bileydi sahbânun

İderdi gül gibi câm-ı şarâbı başına tâc (END, G. 1132/2)

Hıristiyanlıkta şarap, içmek dinî bir emir ile yasaklanmamış ancak sarhoş olmak Yahudilikte de olduğu gibi hoş karşılanmamıştır. Şarap ayrıca Hz. İsa'nın son akşam yemeğine atıfta bulunularak Hz. İsa'nın kanı olarak tanımlanmış ve kiliselerde âyinlerin bir parçası olarak kullanılmıştır (Bahadır, 2013a: 21; 320). Divan şiirinde sevgili Hıristiyan olarak da nitelendirilir. Nev'î, Hıristiyan olan sevgilinin Hz. İsa'nın ümmetinden olduğunu bu yüzden dudağının şarabından içmenin haram olmayacağını dile getirmiştir:

Niçün harâm ola lâ'lün şarâbı ey tersâ

Mesîh ümmetisin yok midur senün dînün (ND, G. 236/2)

Geçmişten bu yana insanlar şarabı farklı meyvelerden üretmişler, tadını daha lezzetli kılmak ya da sarhoş edici etkisini artırabilmek için farklı yöntemlere başvurmuşlardır. Şarabın tadı, mayalanmadan dolayı aldığı ekşilik ya da üzümlerin kirece yatırılması sonucunda acılaşmaktadır. Bu acılığı alabilmek için şaraba bal ya da şeker katılmaktaydı. Tadı keskin olan şarapların tadının ayarlanması içinse şaraba su katıldığı bilinmektedir (Bahadır, 2013a: 347-348). Edirneli Nazmî, bu uygulamaya beyitinde yer vermiştir. Gül gibi şaraba (zaten lezzetli olana) su katmanın bir anlamı olmadığını aksine suyun şarabın lezzetini bozacağını ifade eder:

Su katmagun ne dadı var ol gül gibi müle

Yazuk degül mi sen dahi insâf eyle gel (END, G. 4209/3)

### 2.7.1.1. Erguvân Şarabı/ Şerbeti

Şarap, kırmızı renkteki erguvân çiçeğine renginden dolayı teşbih edilir. Bu yüzden “şarâb-ı erguvân-renk, şarâb-ı erguvânî” şeklinde kullanılmıştır. Eski tıbbı göre tabiatı soğuk ve kuru olduğundan şerbeti sarhoşu ayıltır, şarabı da ferahlık getirir (Onay, 2013: 385, 160). İçki içildikten sonra oluşan baş ağrısı, sersemliği gidermeye iyi gelir (Mütercim Asım Efendi, 2009: 222). Rengiyle ve humarı gidermek maksadıyla içilmesi bakımından erguvan şerbeti için farklı bir şarap veya bir tür şurup denilebilir.

Divan şairlerinin erguvânı konu ettikleri beyitlerin tamamına yakınında renk unsurunun ön planda olduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak sevgilinin yüzü, yanağı; âşğın gözyaşı ve kanı, şarap, ateş gibi unsurlar, renk ekseninde erguvânla ilişkilendirilmiştir (Demirel, 2009: 1008).

Beyitlerde bilhassa şerbet olarak belirtilmese de Ahmet Talat Onay'ın ifadeleri dikkate alındığında erguvânın sadece şarap değil şerbet olarak da kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Emrî, sevgilinin saçlarını gören âşğâ, ardından sevgilinin dudaklarını göstermesini istemesini tavsiye etmektedir. Bu şekilde aşama aşama ilerlemesi onun vuslata ermesini sağlayacaktır. Erguvân şarabının da uzun gecede onun aşk derdine iyi geleceğini belirtir. İlk dizede yer alan zülûf ve dudağa karşılık renk benzerliği ilgisi kurularak ikinci dizede gece ve erguvân şarabı kullanılarak tenasüp ve mürettep leff ü neşr sanatı yapılmıştır:

Zülfin görsen leb-i yârı pey-â-pey iste kim

Hoşdur uzun gecede Emrî şarâb-ı ergavân (ED, G. 362/5)

Şarap, divan şiirinde renginin kırmızılığı ve içene hararet vermesi ile ateşe teşbih edilmiştir. Nev'î, *Kış mevsiminin şiddeti içki içen rinde etki eder mi? Kar, pamuk gibi; erguvân şarabı da ateş gibidir.* diyerek içki içenin vücudunda içkiden dolayı hararet oluştuğu, dolayısıyla soğuktan etkilenmediği anlaşılmaktadır:

Şitânun şiddeti te'sîr ider mi rind-i mey-hâra

Misâl-i penbedür berf ü şarâb-ı ergavân âteş (ND, G. 198/4)



Bâkî, gece içtiği şaraptan oluşan mahmurluğunu gidermek için erguvân şarabı içmek istemektedir; ancak elindeki erguvân şarabının kadehi durmadan titremektedir:

Mey-i dûşîmeden Bâkî yine mahmûra benzersin

Elünde turmayup câm-ı şarâb-ı ergavân dîtrer (BD, G. 139/5)

### 2.7.1.2. Gül Şarabı/ Şerbeti

Şarap, Arapçada içilecek şeyleri karşılayacak şekilde genel anlamda kullanıldığı için buradaki şarap, şerbet ya da şurup olarak düşünülebilir. Gül şerbeti, kokulu gül yapraklarının şişe veya kavanozda su içinde güneşte bir süre bekletildikten sonra rengini bırakıp çürüyen yaprakların süzülüp şeker karıştırılarak hazırlandığı bir şerbettir. Saraya taşradan getirilen şerbetler arasında Edirne'den getirilen kırmızı gül şerbeti de yer almaktadır (Gizerler, 2004: 87; Bilgin, 2008a: 110).

Kaynaklardan elde edilen bilgiler ve beyitlerdeki örneklerden çıkarılan sonuçlara göre gül suyunun veya ondan elde edilen gül şerbetinin yüksek ateşi düşürmede etkili olduğu anlaşılmaktadır. Bu tür ateşli hastalıkların tedavisinde bir zamanlar gül suyunun da kullanıldığı ve bazı yörelerde hâlâ kullanılmaya devam edildiği bilinmektedir (Kaya, 2015: 280). Yârin saf dudaklarını arzulayan âşık, gül şerbetini arzulayan hastaya benzer. Şerbetler, Osmanlı döneminde ferahlatıcı bir içecek olma özelliğinin yanında hastalara şifa niyetiyle içirilmiştir. Şerbetin bu özelliğine değinen Emrî, rengi dolayısıyla sevgilinin saf dudaklarını kırmızı gül şerbetine teşbih etmiştir:

Cân k'ider yârun ruhında la'l-i nâbın ârzû

Benzer o bîmâra k'eyler gül şarâbın ârzû (ED, Muk. 375/1)

### 2.7.1.3. Menekşe Şarabı (Benefşe Şarabı)/ Şerbeti

Menekşe şarabı, likör şeklinde hazırlanan içki çeşidini de karşılamaktadır (Onay, 2013: 385). Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf adlı eserde benefşe şarabının (şerbetinin) öksürüğe iyi geldiği, sıtmaya faydalı olduğu belirtilmiştir (Bekmez, 2009: 24, 39). Dövülmüş kelle şekeri bir tepsiye yayılıp üzerine menekşe yaprakları konularak iyice yoğrulur. Ezilen menekşe yapraklarının kokusu şekere karışır. Şerbet de bu ana malzeme ile hazırlanır (Şavkay, 2000: 287).

Beyitlerde menekşenin geçtiği yerlerde gülden ve gül bahçesinden bahsedilerek tenasüp oluşturulmuştur (Bahadır, 2013a: 44). Edirneli Nazmî, gül bahçesine giderek orada gümüş tenli güzellerle altın kadeh içinde gül gibi menekşe şarabı içmeyi arzulamaktadır:

Gülistân içre gül gibi benefşe içmege Nazmî

Ele zerrîn kadeh alsak yine sîmîn-bedenlerle (END, G. 5437/7)

#### 2.7.1.4. Merhaba Şarabı

“Merhaba” sözcüğü, “Hoş geldin, safalar getirdin.” anlamında bir ilgi ve hitap sözü olmasına rağmen bir süre sonra meyhaneye yeni gelen kişilere “Hoş geldin” manâsında sunulan şarap kadehini (merhaba kadehi) ifade etmeye başlamıştır. Bu uygulama yaygınlaştıkça “merhaba” sözcüğü “Hoş geldin” anlamı ile birlikte tevriyeli olarak kullanılan kalıp bir ifade olmuştur (Doğan, 2010: 69). “Merhaba” kelimesi kadeh anlamında kullanıldığı gibi bir şarap çeşidi olarak da şairler tarafından kullanılmıştır (Bahadır, 2013a: 45).

Sevgili, ağıyâra her merhaba kadehi sunduğunda bir öpücük verirken, âşığa ise sadece uzaktan merhaba der ve ona kadeh sunmaz. Âşık, şarap meclisinde her merhaba kadehi içtiğinde sevgiliyi selamlar ve ondan bir öpücük vermesini bekler:

Her toluda merhabâyile virüp agyâra bûs

‘Âşık eylersin ammâ kim irakdan merhabâ (END, G. 199/5)

Bana lutf it bezm-i meyde hey güzel bir bûs-ı leb

Ben sana bir tolu içüp itdüğümce merhabâ (END, G. 232/3)

Beyitlerde kullanılan “tolu” ve “merhaba” kelimeleri şarabı hatırlatacak biçimde tevriyeli olarak kullanılmıştır. Aynı zamanda bu kelimeler bir arada kullanılarak tenasüp sanatı da oluşturulmuştur.

#### 2.7.1.5. Reyhan Şarabı

Arapça bir kelime olan reyhan aynı zamanda fesleğen bitkisi için de kullanılır. Şarâb-ı reyhânînin fesleğen kokusuyla aroma edilmiş bir şarap çeşidi olduğu düşünülebilir.

Beyitlerde yer verilen “reyhân” ve “reyhânî” kelimeleriyle aynı zamanda reyhan şarabı kastedilmektedir. Ayrıca bâde-i reyhân, mey-i reyhânî ve râh-ı reyhânî terkipleri de kullanılmıştır (Cengiz, 2010: 123).

Sevgilinin lâl dudakları, keyif ehline reyhan şarabı olmuştur:

Eylemiş hatt la‘l-i cânânı

Ehl-i şevka şarâb-ı reyhânî (HD, G. 557/1)

### 2.7.2. Arak (Rûh)

Üzümün çekilmesinden elde edilen kısmı, rakı (Devellioğlu, 2008: 35) olarak tanımlanan arak, imbikten çekilirken ter damlalarına benzer şekilde düştüğü için bu isim verilmiştir (Onay, 2013: 58). Etimolojik açıdan bakıldığında Yakındoğu ve Uzakdoğu ülkelerinde “araki, ariki, arak, rakı” gibi aynı kökten gelen birçok isim damıtılmış anasonlu ya da sakızlı içkiyi tanımlar. Genellikle üzümden üretilen rakı, bilinen en eski damıtılmış içki türüdür. Osmanlı döneminden önce Asya'nın birçok yerinde farklı tahıllardan üretilmişken Osmanlı döneminde en çok kuru incir ve üzüm, bazen de şıra için sıkılan üzümün kalan posasından üretilmiştir. İmbikten bir kez geçirilen sıvıya anason veya sakız gibi koku veren maddelerden konulduktan sonra elde edilen ürün tekrar imbikten geçirilerek rakı hâlini alır. Rakının Osmanlı hayatına tam olarak ne zaman girdiği bilinmemekle beraber II. Selim'in 1573'te İstanbul kadısına çıkartıp yolladığı bir hükmünden rakının o tarihte İstanbul'da tüketilmeye başlandığı anlaşılmaktadır (Işın, 2010: 312; Gürsoy, 2004: 173, 175). Rûh kelimesi ise divan şiirinde gül, menekşe, nâne gibi çiçeklerden çekilen içkiler için kullanılmıştır. Bunun yanında üzüm, dut, hurma ve erikten de rakı hazırlanır (Onay, 2013: 385).

Seyyah Moryson'un belirttiğine göre İslâmiyet'te şarabın günah sayılmasına rağmen rakı bolca tüketilirdi. Pedro ise Türklerin yemekten önce birkaç kadeh rakı içtiklerini, kendisine de üşüdüğü zaman ev sahibi tarafından rakı ikrâm edildiğini belirtir (And, 2011: 174).

Şarabın insan vücuduna etkileri arasında içenin yüzünün kızartması bulunmaktadır. Sevgilinin gül bahçesini andıran yanağı aşk şarabından içmesiyle kızarmış, gül gül olmuştur. Taze bir goncayı andıran alnında oluşan damlacıklar da içtiği şarabın

etkisindedir. Bâkî, aranın oluşum sürecinin benzerliğinden yola çıkarak şarabı içen sevgilinin ter damlacıklarını arağa teşbih etmiştir:

Gül gül oldı bâde-i ‘aşkınla rûy-ı gülsitân

Tâb-ı meydendür cebîn-i gonca-i terde ‘arak (BD, G. 243/2)

Aç olan, sıradan insanlar şarap içerken pîrler arak içer. Bu tercihi Edirneli Nazmî, “Kimi kızını kimi annesini sever.” sözü ile açıklamıştır:

İçerse mey cevânlar içer pîrler ‘arak

Zîrâ kimi kızını sever kimi anesin (END, G. 5250/4)

Nev‘î, rûh kelimesini aşağıdaki beyitte tevriyeli olarak kullanmıştır. Sevgilinin dudağına renginden ve sarhoş edici özelliğinden dolayı şarap dese boş laf etmiş olmaz. Çünkü şairin sözünün ruhsuz olmaz. Yani şair, sanat ve teşbih yapmadan şiir söyleyemez. Bu yüzden sevgilinin dudaklarını şaraba benzetmesi boşuna değildir. Diğer yandan divan şairlerinin şiirlerine bakıldığında beyitlerde büyük oranda ilâhî aşk ve beşerî aşk kapsamında şarabın çeşitli tasavvurlarda kullanılan bir mazmun olduğu bilinmektedir. Şarap geçmeyen bir beyit de şair için eksiklik olacaktır:

La‘l-i lebüne rûh disem lâf degüldür

Şâ‘ir sözi bî-ruh ola insâf degüldür (ND, G. 124/1)

Arağı gayr-ı meşru olarak değerlendiren Fuzûlî, bâdeyi meşru bir çocuğa teşbih etmiştir:

Yürütmenüz ‘arakı meclis içre bâde ile

Olan harâm-zâdeni koyman helâl-zâde ile (FD, G. 248/1)

*Mecliste arak ile şarabı birlikte sunmayın, gayr-ı meşru çocuğu, meşru çocukla bir araya koymayın.*

### 2.7.3. Cur‘a (Cür‘a)

Su ve şarap gibi sıvı maddelerin içildikten sonra kadeh dibinde kalan az miktardaki artığı manâsına gelir (Onay, 2013: 110). Divan edebiyatında kadehin dibinde kalan, şarabın tortusu olan ve yere dökülmesi ya da kadehte bırakılması gelenek hâline gelmiş

olan son yudum olarak tanımlanır. Beyitlerde daha çok cür‘anın yere dökülmesi âdetine telmihte bulunmuş, içilmeyerek kadehte bırakılmasına gönderme yapılmıştır. Şairler cür‘ayı şafak ve şiir kavramlarına teşbih ederek kelimenin anlamını zenginleştirmişlerdir (Bahadır, 2013a: 107).

Gül yanaklı güzellerin bulunması ile meclis, gül bahçesine döner. Onların mecliste dolaşmasıyla adetâ her tarafa gül yaprakları gibi damla damla şarap tortusu saçılır:

Gül-ruhlar ile meclis-i mey gülşene dönse

Gül-berg gibi her tarafa cür‘a saçılsa (END, G. 5482/2)

Gönlünü temiz tutmayan ve niyeti kötü olan insanlar, şarap tortusunun içilmeyerek, kadehin dibinde bırakılması gibi bu dünyada ayaklar altında kalır ve önemsenmez:

Pâk it derûn-ı kalbi ki sâfi-dil olmayan

Bezm-i cihanda cür‘a gibi pây-mâl olur (ND, G. 69/2)

*Kalbinin içini temiz tut; yoksa temiz gönüllü olmayan bu dünyada şarap tortusu gibi kadehin dibinde kalır.*

#### **2.7.4. Dem**

İçki manâsına gelen dem, özellikle “dem çekmek” ve “demlenmek” tabiriyle birlikte sıklıkla kullanılır (Levend, 1943: 326).

Âşıklar, ne zaman aşk ile Cem’in kadehinden şarap içseler iki cihanı bir nefeste yutacak kudrette olurlar:

Kaçan ki ‘ışk ile mestâne câm-ı Cem çekerüz

İki cihânı yutar bir nefesde dem çekerüz (ND, G. 181/1)

#### **2.7.5. Dolu (Tolh, Tolu)**

İçkiyle doldurulmuş kadeh, sağrak (Dilçin, 1983: 209) olarak tanımlanan tolu kelimesi, beyitlerde tevriyeli olarak hem kadehin dolu olması hem de şaraba verilen bir isim olarak kullanılmaktadır.

Âşık, sevgiliyi ağyâra karşı uyarmaktadır. Ağyâr, mecliste sevgiliye şarap içmesini teklif ederse onun içmemesi gerektiğini yoksa ağyârın ona ayak dolayacağını belirtir. Ayak dolamak, yürümekte olan bir işe engel çıkarmak manâsına gelir (Aksoy, 2014: 601). Şair, bunu ağyârın sevgilinin peşinde dolaşması, onu rahatsız etmesi ve âşığın bu durumdan rahatsız olacağı şeklinde ele almıştır:

Tolu iç dirse eger bezmde agyâr sana

İçeyin dime sen ayak tolar ey yâr sana (ED, Muk. 3/1)

Meclise gelen kişilerin eğlenmeleri için bir iki kadeh şarap yeterli olmamaktadır. Çünkü şarap içenler ancak üç kadehten sonra sarhoş olmaya, açılmaya, keyiflenmeye, gülmeye ve raks etmeye başlarlar:

Bir iki üç toluda germ olmaz

Meclis illâ ki dörd ile beşde (END, G. 5970/3)

#### **2.7.6. Dürd (Dürdî)**

Tortu, çöküntü manâsına gelmektedir (Onay, 2013: 146). Beyitlerde kadehin dibinde bırakılması, içilmemesi ve humârı dağıtmak için kullanılması şeklinde geçmektedir.

Sabûh, sabah vakti içilen şarap, mahmurluk bozan içki (Devellioğlu, 2008: 905) anlamına gelmektedir. Bütün gece şarap içen kişi, sabah kalktığında humâr (şarap içmeden sonra oluşan sersemlik) hâlini iyi etmek için başka bir şarap çeşidi olan sabûhu içerek düzelir. Fuzûlî, sabûh yerine dün gece içtiği şarabın tortusunun da yeterli olacağını belirtir:

Sabûh için bana dürd-i mey-i şebâne yeter

Eser ki var harâb olmağa behâne yeter (FD, G. 82/1)

#### **2.7.7. Gül-efsûn**

Gül-efsûn, efsunlu şarap anlamına gelen Farsça birleşik isimdir (Devellioğlu, 2008: 297). Hayâlî, sevgiliye gül-efsun olarak hitap ederek süslü, sanatlı şiirlerindeki ifadeleriyle sevgilinin şarabı andıran la'1 dudaklarını tasvir ettiğini, bu yüzden de şiirlerinin büyücülere benzediğini, onlar gibi etkileyici olduğunu ifade eder:

Nazm-ı rengînîmle vasf ettim şarâb-ı la‘îni

Sâhir-i nazmem anınçün ey gül-efsûn eyledim (HD, G. 366/3)

### 2.7.8. Mey (Bâde)

Üzümnden elde edilen şaraba denildiği gibi kadeh, piyale ve gül suyu manâsında da kullanılır (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 517). Divan edebiyatında en çok kullanılan içecektir. Rengi dolayısıyla dudağa, kana, gözyaşına ve yanağa benzetilir. Lezzeti ve sarhoş edici özelliği ile ele alınır (Pala, 2008: 52). Tasavvuf edebiyatında ise bâde, mürşidin taliplere sunduğu aşk, Allah sevgisi, marifet ve hakikatin özünü ifade eder. Şairler bâdeyi, bâde-i gülgûn, bâde-i gülfâm gibi terkiplerle ya da bâde-nûş, bâde-hâr, bâde-perest, bâde-keş gibi birleşik sıfatlarla kullanmışlardır (Gündüz, DİA, “Bâde”, C. 4/ 1991: 418). Taramalarda Edirneli Nazmî'nin dokuz beyitlik “mey” redifli (G. 6898) gazeli tespit edilmiştir.

Dudak, kan ve şarabı renk bakımından tenâsüp içinde kullanan Figânî, sevgilinin dudakları olmadan ondan ayrı Cem'in kadehinden içmektense dudaklarının şevkiyle elem içinde kan yutmayı tercih etmektedir. Çünkü sevgiliden gelen her şey, sıkıntı dahi olsa âşık için kıymetlidir:

Lebün şevkiyle kan yutmak bana yegdür elemlele

Lebünsüz bâde nûş itmekden ise câm-ı Cemlerle (FİD, G. 84/1)

Bâkî, tüm kâinatın sevgilinin aşkı ile bir işret meclisine döndüğünü, bu mecliste yıldızların meze, şarabın şafak vakti, sâkînin felek ve kadehin de hilâl olduğunu belirtir. Şarap güneş doğmasına yakın gökyüzünde oluşan kızılığa teşbih edilmiştir:

Bâkîyâ ‘işrettedür ‘aşkıyla yârun kâ‘inât

Nukl encüm mey şafak sâkî felek sâgar hilâl (BD, G. 293/5)

Zâhidler şarap içmeye karşı oldukları için Kevser suyuna ulaşma peşindeyken âşık, sevgilinin şarabı andıran dudağını arzulamaktadır. Fuzûlî, bunu sarhoşa şarap içmenin akıllı kişiye de su içmenin hoş gelmesi olarak yorumlar:

Ben lebin müştâkıyım zühhâd kevser tâlibi

Nitekim meste mey içmek hoş gelir huş-yâre su (FD, K. 3/9)

Aşağıdaki ilk beyitte sevgilinin dudağını hatırlayan Edirneli Nazmî, acı şarabın bile o anda lezzette şekerli gül suyuna denk geleceğini ifade ederken, ikinci beyitte bunun aksine eğlence meclisinde tatlı ağızlı güzelin olmaması durumunda içilen şarabın acı, hatta zehir olacağını; üçüncü beyitte ise yârsız içilen acı şarabın cehennemde yetişen bir ağaç ve cehennem ehlinin yiyeceği olarak bilinen zakkumdan bir farkı olmadığını dile getirir:

Yâd-ı leb-i yâr ile bana Nazmî mey-i telh

Lezzetde gelür sükkerî cüllâba ber-â-ber (END, G. 1598/4)

Olmaya meclisde kim bir hüsrev-i şîrîn-dehen

Telh olur ‘ıyş ü müdâm ol içilen mey dahi zehr (END, G. 1831/4)

Mey içüp bir hoş geçüp zevk eylemek yâr iledür

Yârsuz farkı mey-i telhün nedür zakkûmdan (END, G. 4954/4)

“Mey-i mür”, acı şarap anlamına gelmektedir. Ayrılık acısı çeken ve buna dayanamayan âşık, sâkîden acı şarap sunmasını ister, bunun derdine çâre olmasını diler. “Çivi çiviye söker.” şeklinde kullanılan atasözünde olduğu gibi güçlü etkisi olan bir şeye karşılık yine güçlü bir şey ile karşılık verildiğinde onun etkisi azaltılabilir. Şair de ayrılık acısını acı şarabın bastırabileceğini ifade eder:

Zehr-i hicrân ile gam cânumuz acıtdı meded

Acıyı acı savar sun beri sâkî mey-i mür (ZD, G. 482/3)

*Ayrılık zehri ile keder canımızı acıttı, yardım edin. Ey sâkî! Acı şarap sun (çünkü) acıyı acı uzaklaştırır.*

### 2.7.9. Müselles

Üzüm şirasından veya eski şaraplardan hazırlanan ve içerdiği alkol oranına göre iki farklı çeşidi olan bir içecektir. Arapça “üç” anlamına gelen selâseden türetilmiş olan müselles, şıra veya şarabın üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmasıyla meydana gelir. En



ünlüsü Gelibolu'dan İstanbul'a getirilen müselleştir. Evliyâ Çelebi müsellesin hazırlanışını şöyle anlatır:

“Üzüm şırası bir kazana koyularak ateşte kaynatılırken kazanın içine üç tane kertik çubuk konulur. Kaynayan şırada kertığın ikisi zahir olup üçüncü kertik nümâyan oluncaya kadar kaynatılır. Üçün ikisi mahvolup biri kalınca helâl müselles-i şer‘î olur. İslambol müsellesi ise yedi yıllık ve bir yıllık keskin şarabı ateşte müselles gibi kaynatılıp nûş edilir.” (Seyahatname, C/I, s.355)

Evliyâ Çelebi, İslambol müsellesinden bir fincan içmenin kişiye sarhoşluk hâli verdiğini yazarken İstanbul'da çok tüketilen bir içecek olmadığını da belirtir (Yerasimos, 2011: 272).

Müsellesin içilmesinin fikhî olarak haram olmadığına dair bir inanç söz konusudur. Kaynatıldığı zaman içerisinde bulunan alkolün uçtuğuna inanıldığından içmek uygun görülmüş ve edebiyatta “zâhid-sofu” karakterlerinin başlıca içeceği olmuştur. Rindlerin içtikleri şaraba haram olarak bakarak, onları aşığılaman sofular, helâl olarak nitelendirdikleri müsellesi içerler (Bahadır, 2013a: 53). Taranılan divanlarda Edirneli Nazmî'nin bir adet dokuz beyitlik, iki adet beş beyitlik olmak üzere üç gazelinin (G. 1042, G. 1066, G. 1067) “müselles” redifli olduğu tespit edilmiştir.

Eğer müselles, içene safâ bahşetmeseydi, keyif vermeseydi ona bu kadar değer verilmez, el üstünde tutulmazdı:

Anı tutmazdı eller üzre eller

Safâ-bahş olmasaydı ger müselles (END, G. 1045/5)

Zâtî, sofuya bugün içenleri görüp onları ayıplamasının doğru olmadığını çünkü dün gece kendisinin de halvette müselles içerek murabba okuduğunu hatırlatır:

Bu gün bize ta‘n eylesün dün gice sofî

Hâlvette müselles içüb okurdı mürebba‘ (ZD, G. 621/3)

Edirneli Nazmî, şarabın günah olduğunu öğrendikten sonra şaraba tövbe eden birinin, sıkıntılarında arınmak için bazen müselles içmesinde bir sıkıntı olmayacağını belirtir:

Ol kim bilüp günâhın itse şarâba tevbe

## 2.8. Şerbet

İçilecek tatlı şey olarak tanımlanan şerbet, ilaç manâsına da gelir (Devellioğlu, 2008: 990). Kenan Öner'in "Kadeh ve Bardak İçkileri" kitabında şekerin suda çözülmesiyle oluşan koyu kıvamdaki şurubun sulusu olarak tanımlanmıştır. En basit hâliyle şekerli su olan şerbete, şeker şurubu ya da şeker şerbeti adı da verilir. Diğer şekli ise çeşitli bitki, çiçek, meyve kök, kabuk ve tohumlarına şeker ilâvesi ile ortaya çıkan şurubun sulandırılmışıdır. Şerbetler evlerde hazırlandığı gibi yaz aylarında hemen her şekerlemeci dükkânında da satılırdı. Dükkânın yanı sıra yaz aylarında ortaya çıkan seyyar şerbetçiler musluğu üstünden aşağı kıvrılan güğümler sırtlarında, bellerine doladıkları bardaklarıyla sokaklarda ve meydanlarda dolaşırlardı. Gezdiklerini belli etmek için bağırarak yerine bardak şakırtırlardı. Şekerlemeciler hazırladıkları şerbetleri cam şerbetliklere doldurduktan sonra soğuk olması için içine bolca buz ilâve ederlerdi. Şerbet istenildiğinde şerbetliklerin dip kısımlarında bulunan musluktan bardağa şerbeti doldururlardı. İstanbul'da en çok beğenilen şerbet çeşidi ise Hacı Bekir'de satılan demirhindi şerbetiydi (Akçiçek, 2008: 967-968).

Osmanlı sarayında şerbetler, mutfağın bir bölümü olan Helvehâne'de imâl edilmiştir. Bunun dışında bazı bölgelere özel ürünlerin şerbetleri taşradan getirilmiştir. Sarayda menekşe (benefşe), gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, dut, hünnap, ayva, vişne, demirhindi, nergis, şahtere gibi şerbetler çeşitli bitkilerin karışımından hazırlanan eczâ şerbetleridir. Taşradan getirilen şerbetler ise; Mısır'dan hummas, Bursa'dan nar, Edirne'den kırmızı gül ve gül ile limon şerbetleri olmuştur (Bilgin, 2008a: 110).

Ana malzemesi meyve ile suyun oluşturduğu ve zevke göre şeker, gül suyu, baharat ve diğer birçok kokulu maddeyle desteklenen şerbet, yemeklerin yanında ve diğer zamanlarda en çok tüketilen sıvı olmuştur (Közleme, 2012: 260). Şerbetin, orta hâlliler için basit; zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Basit olan şerbet için sadece bal ya da şeker kullanılır. Diğerine ise limon veya portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu gibi ürünler katılır. Hazırlanan şerbet özleri, kristal sürahilerde saklanır. Lezzeti misk, amber gibi çeşitli kokulu maddeler ile artırılabilir. Şerbet, gün içinde ve yazın tüketimi fazla olduğu gibi yemek zamanlarında ve bilhassa hamur işlerinden sonra daha fazla içilir (D'Ohsson, 2008: 965).

Şerbet, söz kesmede, nişanda, mevlitte, doğumdan sonra (loğusa şerbeti) ikrâm edilen bir içecek olmuştur. Söz kesimi ve nişanda şerbet ikrâm edilmesinden dolayı “Filanın şerbeti içildi.” deyimini ortaya çıkmıştır (Tezcan, 2000: 108). Bu gelenek Osmanlı sarayında da uygulanmıştır. Padişah çocuklarının doğumlarında, doğumdan sonra ziyarete gelenlere şerbet dağıtırdı. Çeşitli ürünlerden hazırlanan bu şerbetler altın, gümüş, billur kaplara konur, ziyarete gelenlere o dairede hizmet eden cariyeler tarafından sunulurdu. Özellikle doğumun üçüncü günü sadrazama şerbet göndermek gelenek hâline gelmişti (Akçiçek, 2008: 977). Şerbetlerin büyük kısmı günlük tüketim için hazırlanırken bir kısmı da hastalıkların tedavisinde ilaç olarak kullanılmıştır. İçki içen bazı kişilerin içkinin verdiği hararetle gece kalkıp su içmemek, sabah kalktığında da mide rahatsızlığı duymamak için işret sonunda şeker şerbeti içtikleri bilinir (Bilgin, 2008a: 110; Onay, 2013: 391-392). Şerbet, Osmanlı sarayında kendisine sunulan kişiye kendisinin değerli ve üst rütbeli olduğunu vurgulamaktaydı. Daha düşük rütbede bulunanlara ise şerbet yerine su ikram edilmekteydi. Eğer bütün konuklara şerbet sunulacaksa alt makamdakilere pekmez ya da baldan yapılan şerbetler verilirken üst makamdakilere ise o zaman için değerli olan şekerden hazırlanan şerbetler ikram edilirdi (Ünsal, 2008: 188).

Şerbet, Divan şiirinde tatlı ve lezzetli olması bakımından, sevgilinin dudağına, sözüne benzetilir. Bunun yanında aşk, deva, ağız, insan, ilaç ve lütuf olarak düşünülür ve şehadet için benzetme unsuru olarak kullanılır. Bazı cins şerbetlerin ilaç olarak kullanıldığı, ilaç olarak kullanılan şurupların acı olduğu ya da acı ilaçların kolay alınmasını sağlamak için şerbete karıştırıldığı beyitlerde görülmektedir (Aybet, 1989: 157; Sefercioğlu, 2001: 94). Taranılan divanlarda karşılaşılan beyitler de bu anlamlarda kullanılmış olup Edirneli Nazmî'nin “şerbet” redifli beş beyitlik bir gazeli (G. 854) tespit edilmiştir.

Şair, sevgilinin tatlı dudaklarından dökülen acı sözleri, acı zehri şerbet ile birlikte sunmaya teşbih eder. Emrî, beyitte acı ilaçların şerbete birlikte tatlandırılıp içilmesinin kolaylaştırılması geleneğine yer vermiştir:

Acı söz ile öldürür ol la‘l-i âb-dâr

Gûyâ ki şerbet ile sunar zehr-i nâb-ı telh (ED, G. 66/3)

Benzer bir durumu ifade eden Fuzûlî, âşığa seslenerek, sevgilinin dudaklarının acı sözsüz olmayacağını, o şerbet dudaklara çok heves etmemesi gerektiğini çünkü o şerbetin içinde zehir olacağını hatırlatır:

Telh güftârsız olmaz leb-i yâr ey âşık

Çok heves eyleme ol şerbete kim aguludur (FD, G. 93/2)

Sevgilinin boyu, baştan ayağa güzel kokan bir mumdur. Ağzını süslü bir kadehe benzeten Bâkî, bu kadehin ağzına kadar şekerli şerbet ile dolu olduğunu belirtir:

Murassa' câmdur agzun leb-â-leb sükkerî şerbet

Mu'anber şem'dur kaddün ki ser-tâ-pâ mu'attarsın (BD, G. 347/6)

Sevgilinin şerbet tadındaki dudakları, ölümsüzlük suyu niteliğinde olup içenlere can bahsettiği için onu içen âşıklara hayat verirken Fuzûlî de can bağışlayan sevgili için can vermektedir:

Şerbet-i la'lin ki derler çeşme-i hayvân ana

Ol verir can dem-be-dem uşşâka vü ben cân ana (FD, G. 10/1)

Sevgilinin yüzü âşığı baktıkça büyülemekte, onu daha çok izlemeye teşvik etmekten gamı da ona şerbet gibi tatlı gelmekte, gam çektikçe sabrı eksilerek sevgiliye kavuşmayı arzulamaktadır:

Ne şerbettir gamın kim içtigimce eksilir sabrım

Ne sihr eyler ruhun kim baktığımca ragbetim artar (FD, G. 71/6)

Âşık hasta, sevgili tabip... Gönül yorgunu olan âşığa iyi gelecek olan ancak sevgilinin şerbet dudaklarıdır:

Ey tabîb-i cân bu ben dil-hasteye

Şerbet-i la'lün virür ancak safâ (END, G. 343/3)

### 2.8.1. Cüllâb (Gül-âb)

Farsça gül suyu manâsındaki cüllâb, gül yapraklarının damıtılması ile elde edilir. Bu sâyede gülün yapraklarındaki koku ve diğer özellikler suya akseder. Ziya Şükûn, Ferheng-i Ziya eserinde cüllâbın gül suyu ile şekerin kaynatılmasından elde edilen şurup olduğunu ifade eder. Divan şiirinde sevgilinin gül olarak tasavvur edilen yanağının suya aksetmesi olarak karşımıza çıkar (Aybet, 1989: 267).

Sevgilinin yanakları, ayva tüyleri ile birlikte anıldığında yeşilliklerle sarmalanmış bir gülü andırır. Ayva tüylerini nemli hâlde gören Emrî, bunun sebebini sormaktadır. Aşağıdaki beyitin ilk dizesindeki rûy, hat ve terlemek ile ikinci dizesindeki gülâc, misk ve gülâb kelimeleri leff ü neşr-i müretteb oluşturmaktadır. Sevgilinin gül yanağından çıkacak olan ter, gül kokulu olacaktır. Sevgilinin teri, âşığın gözünde gül suyu niteliğindedir. Ayva tüyleri hoş kokulu misk gibidir. Bu durumda âşık sevgilinin terleyen yüzüne baktığında miskli, gül suyuyla ıslatılmış bir güllaç görmektedir:

‘Aceb rûy-ı ‘arak-nâkünde hat mı derledi yâhûd

Gülâc-ı la‘lün için misk mi ezdün gül-âb ile (ED, G. 475/3)

*Terlemiş yüzünde acaba ayva tüylerin mi terledi yahut dudak güllacın için gül suyu ile birlikte misk mi ezdin?*

Sevgilinin dudağının çevresindeki ayva tüyleri küçüklüğü ve rengi ile karıncaları andırmaktadır. Ayva tüylerinin dudağının çevresinde olmasını gül şerbeti gibi tatlı ve lezzetli olan dudaklarına bağlar. Çünkü karıncalar tatlı şeyleri severler:

Lebleründe hattun ey şîrîn-dehen

Mûrlar cüllâba düşmüş gûyiyâ (BD, G. 11/2)

Gül şerbetinin müshil tesiri yaparak bağırsakları çalıştırdığı ve bazı sinir hastalıklarına iyi geldiği bilinmektedir. Fuzûlî de gülün sağlık açısından faydalarına değinerek, gül bahçesindeki güllerin her derde şifa olacağını ifade eder. Gonca, şekil yönünden içine ilaç konulan bir hokkaya benzetilmiş ve bu hokkanın içinde şifalı gül şerbeti olduğu tasavvur edilmiştir:

Bulunur her derde istersen gülistanda devâ

Hokkasında goncenin san kim şifâ cüllâbı var (FD, G. 74/4)

Acı olan şarap, sevgilinin dudaklarını andıktan sonra onun hayâli ile lezzette şekerli gül şerbeti eşdeğerde olur:

Yâd-ı leb-i yâr ile bana Nazmî mey-i telh

Lezzetde gelür sükkerî cüllâba ber-â-ber (END, G. 1598/4)

### 2.8.2. Üzüm Şerbeti (Şerbet-i Engûr)

Osmanlı zamanında tüketiminin özellikle sofralarda yaygın olduğu bilinen şerbet portakal, üzüm, kayısı, erik, çilek, nar, kıızılcık, gül, menekşe gibi birçok meyve ve bitkiden hazırlanırdı. 16. yüzyılda, gül mevsimi olan baharda dertli kişiye ilaç olacak üzüm şerbetinin içmesini tavsiye eden Zâtî'nin aşağıdaki beyitinden de anlaşılacağı üzere, Osmanlı döneminde şerbetler serinletici bir içecek olmanın yanında tedavi edici ilaç olarak da kullanılmıştır:

Fasl-ı güldür seyr-i bâğ it turma ey nâzûg-mizâc

Şerbet-i engûr ile derd-i gama eyle 'ilâc (ZD, G. 98/1)

### 2.9. Şırâ (Şîre)

Farsça şîre olarak kullanılan şıra, henüz mayalanmamış üzüm suyu, bazı meyve ve sebzelerin özü olarak tanımlanır (Türkçe Sözlük, 2009: 1865). Türkçeye Farsçadan şıra olarak geçmiştir. Şıra kelimesi, genellikle üzüm suyunu akla getirirse de diğer meyvelerin belirli usullerle çıkarılan sularına da denir. Tarihi kaynaklarda şıra anlamındaki “süçig” ve “çagir” kelimeleri, aynı zamanda şarap anlamında da kullanılmıştır. Özellikle “süçig” kelimesi, önceleri şıra ya da meyve suyu anlamındayken daha sonra şarap anlamını kazandığı düşünülmektedir.

Her meyveyi her zaman taze bulmak mümkün olmadığı için meyvelerin suları çıkartılarak bozulmayacak şekilde uzun süre saklayabilmek için Türk kültüründe şıra yapımı önemli bir yere sahiptir. İçinde bulundurduğu vitaminlerle insan sağlığı açısından önemli görülen şıra, içecek olarak tüketildiği gibi içine ilâve edilen bazı maddelerle kaynatılarak pekmez, pestil, bastık, sucuk gibi farklı ürünler elde edilmesinde kullanılır (Durgut, 2008: 419-420).

Divan şiirinde şıra, sevgilinin dudağı olarak tasavvur edilmiş ve beyitlerde üzümde elde edilen içecek olarak yer almıştır (Sefercioğlu, 2001: 94).

Sıkılan üzümün suyu olan şıra, bu hâliyle annesiz kalan yetim bir çocuğa teşbih edilmiştir:

Şîre kim engûrdan ‘asr ile sâfi ola dûr

Döner ol ‘asr içre bir bint-i yetîme anesüz (END, G. 2580/4)

Üzüm suyundan elde edilen şıra, beyitte şarap olarak ele alınmış ve şarap içmenin devrin padişahı tarafından yasaklanması dile getirilmiştir:

Bu ‘asr içre nedür şol şîre sıkup şol eyleyen hamrı

Kim oldı dâver-i devrün ebed hamr içmemek emri (END, Müfr. 346)

## BÖLÜM 3: MUTFAK EŞYALARI

### 3.

#### 3.1. Bardak

Ayaksız ve kulpsuz su kâsesidir. Ayaklı olanlara ise ayaklı bardak denir. Tarih boyunca farklı malzemeler kullanılarak (altın, gümüş, çini, toprak, bakır, ahşap) bardaklar üretilmiştir (Arseven, “Bardak”, C. 1/ 1983: 175).

Divan şiirinde çok geçmemekle beraber sevgilinin dudaklarının benzetilene olmuş (Cengiz, 2010: 169), aşığın gözyaşıyla dolu gözleri olarak tasavvur edilmiştir.

Edirneli Nazmî, sevgiliye duyduğu aşktan ve kavuşamamaktan ötürü âhlarından çıkan dumanla başı adetâ dumanlı bir dağa benzemiştir. Gözleri ise sürekli gözyaşı dökmekten su dolu iki bardağı andırmaktadır:

Başum âhumla dumanlı yüce bir taga dönmişdür

Gözüm yaşumla su dolmuş iki bardaga dönmişdür (END, G. 1534/1)

Şarâbı zevrak ile içmenün zamânı degül

Efendi keştîyi kâgıdda suyu bardakda (BD, G. 444/3)

#### 3.2. Bıçak

Çeşitli kesme işlerinde kullanılan keskin ağızlı bir araç olan bıçak, bir sap ve çelik bölümünden oluşur (Türkçe Sözlük, 2009: 259). Bıçağın ortaya çıkışı yemek yeme gerecinden çok av silahı olarak kullanılma amacına dayanır. Katı besinler elle yenilebildiği için sadece besinlerin pişirilmesi sırasında yanmasını önlemek amacıyla mutfakta yer almıştır. Hançer gibi iki uçlu şekilde tasarlanan en eski bıçak örneğinin bir ucu katı yiyeceği kesmek için kullanılırken diğer ucu da yemeği ağza götürmek için çatal işlevi görmüştür. Türklerde bıçağın sofrada bir gereç olarak kullanılması çatal ile birlikte 19. yüzyılın ikinci yarısına denk gelir (Gürsoy, 2004: 134-135). Klasik dönem Osmanlı mutfağında hem yüksek zümre hem de halk, sofralarında bıçak kullanmamışlardır. Adı geçen bıçaklar mutfakta, yemeğin hazırlık aşamasında kullanılmıştır (Bilgin, 2008b: 291).



Bıçak, divan şiirinde ve taranılan divanlarda sevgilinin kirpikleri, gamzesi, keskinliği ve âşğın sinesine saplanması, onu yaralaması açısından ele alınarak beyitlerde kullanılmıştır. Bunun yanında “Kanlı bıçaklı olmak” deyimine de beyitlerde rastlanmaktadır.<sup>20</sup>

Sevgilinin gözleri, âşğın canına kastederek bakışlarıyla âşğa âdeta bıçak ve hançer çekmektedir:

Çeşmin beni öldürmeğe yapıştı bıçağa

Çekti bana hançer (FD, Müs. 1/12)

Gülü andıran sevgiliyi gören güller, onun güzelliği karşısında dikenleri hançer yapıp birbirleriyle kanlı bıçaklı olmuşlardır:

Senün-çün gülsen içre harlardan çekdiler hançer

Biribiri ile kanlu bıçaklı verd-i ra'nâlar (ND, G. 97/2)

### 3.3. Cerre

Toprak testi (Devellioğlu, 2008: 136) ya da küçük küp (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 117) şeklinde tanımlanır.

Meclis, kuzu ve koyun kebabı ile dolu olduğu zaman orada cerre ile çokça saf şarap da tüketilir:

Bezm pür olsa kebâb-ı ganem ü berreyile

İçilür bâde-i nâb anda niçe cerreyile (END, G. 5848/1)

Sâkiye seslenen Edirneli Nazmî, meclisten herkes gidip orada cerre ile yalnız kalıncaya kadar şarap içmeye devam etmek gerektiğini ifade eder:

Müdâm olmak gerek sâkî kadeh

Ola tâ kim tehî meclisde cerre (END, G. 5561/4)

### 3.4. Çanak (Çölmek, Çömlek, Sifâl)

---

<sup>20</sup> Bk. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri Bölümü.

Sifâl, testi manâsında olup ikinci anlamı da çanakdır (Devellioğlu, 2008: 951). Çanak ise yayvan toprak kaptır (Işın, 2010: 75). 16. yüzyıl pişmiş toprak malzemelerin özellikle de İznik seramik ürünlerinin en kalitelilerinin üretildiği dönem olmuştur. Altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yeme içmeyi Hz. Muhammed'in yasaklaması nedeniyle özellikle Kanûnî Sultan Süleyman (1520-1566) Dönemi'nde sarayda da toprak kaplara ve porselen ürünlere yönelinmiştir (Çalışıcı Pala, 2012: 35, 39). Ancak dayanıksız olmaları nedeniyle o zamandan günümüze pek az çömlek ve kap kalmıştır. Kalan bazı çömlüklerin üzerinde tarih ya da sahibinin adının yazılı olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca 16. yüzyılda çiçek desenlerinin bilhassa karanfil ve lalelerin kaplar üzerine işlendiği de görülmektedir (Faroqhi, 1997: 176).

Taranılan divanlarda karşılaşılan beyitlerde çanağın, şekil yönünden dolunaya benzemesi, sevgilinin mahallesinde bulunan köpeklerin yemek kabı, âşığın başı, çiçek kabı, yemek yenilen tas olarak geçtiği tespit edilmiştir.

Figânî, âşığın canından başka sevgiliye verebilecek başka değerli bir eşyası olmadığını belirtirken başını, kapısının önündeki köpeklerin yemek kabı olarak sunmaktadır:

Efendim sana lâyık cândan özge nesne yok amma

Eşigün itlerine kâse-i serden sifâlüm var (FİD, G. 18/4)

Edirneli Nazmî'nin aşağıdaki beyitinden 16. yüzyılda bakır çanakta yemek yendiği anlaşılmaktadır:

Şular kim aş yiye bakır çanakdan

Ana kaynatmasunlar hîç çölmek (END, G. 3544/4)

Çanak, fakirliği ifade eden bir unsur olmuştur (Sefercioğlu, 2001: 104). Bu dünya nimetleriyle ilgilenmeyen biri padişahlık simgelerinden olan taç ve kaftanın da onun olmasını arzulamaz. Onun için sevgilinin sokağındaki köpeklerin taşı yeterlidir:

Bûriyâ-yı fakr ile besdür sifâl-i kûy-i yâr

Mahrem-i bezm-i fena tâc u kabayı n'eylesün (ND, G. 335/2)

Kaderine seslenen Zâtî, eğer sevgiliden ayrı kaldığı için hayatını kaybederse kendi ulaşamadığı için en azından kellesinden, sevgilinin kapısında bulunan köpekler için bir

çanak yapılmasını istemektedir. Hayattayken sevgiliye kavuşamayan âşığın son arzusu hiç olmazsa öldükten sonra sevgilinin köpeklerine tas olmak sûretiyle sevgiliye yaklaşabilmektir:

Ey felek Zâtîyi fûrkatde helâk eyler isen

Kellesin bârî sıfâl-i seg-i cânân eyle (ZD, G. 1396/7)

Sıfâl, çanak anlamının yanında çiçek kabı olarak da kullanılmıştır. Nev'î'nin başındaki taze yaraları görenler, kırık bir çanak içinde karanfillerin yetiştiğini sanırlar:

Gören her taze dâgum onmaduk başumda ey Nev'î

Sanur bitmiş şikeste bir sıfâl içre karanfüller (ND, G. 80/5)

### 3.5. Elek (Gırbâl, Kalbur)

Belirli gıda malzemelerini elemekte kullanılan bir mutfak eşyasıdır. Çeşitli boyları bulunan elek, ahşap bir kasnağın tek tarafına ibrişim, bürümcük, kıl veya tel gerilerek yapılır. Pirinç ve buğdayı elemek için kullanılan kaba delikli eleklerle de “gırbâl” ya da “kalbur” denmiştir. Bunun dışında şerbet süzmek için de küçük delikli elekler kullanılmıştır (Işın, 2010: 105).

Emrî, sevgilinin dudağının rengi ve verdiği sarhoşluk nedeniyle şaraba benzediğini hatırlatarak bu dünyayı ibrişim elekle süzse bile gönlün, sevgilinin ince dudağından daha ince bir şarap bulamayacağını dile getirir:

Süzse ibrişim elekle dehri Emrî bulmaz

Dil leb-i bârik-i dilber gibi bir ince şarâb (ED, G. 45/5)

Âşığın sinesi, bela oklarıyla delik deşik olmuş, eleğe döner:

Dile pertev sala mı şems-i sa'âdet bir gün

Nev'îyâ tîr-i belâ sinemi gırbâl itdi (ND, G. 501/5)

Bâkî'nin aşağıdaki beyitinde hâlenin ortasında parlak ayı görenler, feleğin yolun toprağında elek yardımıyla altın bulduğunu zanneder. Ay, diğer yıldızlara göre daha

büyük ve parlaktır. Hâlenin içerisinde ışıl ışıl parlayan ay, toprağın içinden elek ile ayrılıp kalan altın gibi durmaktadır:

Felek gırbâl ile zer buldı dirler hâk-i râhunda

Miyân-ı hâlede seyr eyleyenler mâh-ı tâbânı (BD, K. 5/23)

Elek, şekil itibariyle yarım daire görünümündeki gökkuşağına benzetilir:

Bu güneş yüzlülerün vasfi ile germ oluban

Elek asdum felege kavs-ı kuzah gibi hemân (TYD, Ş. 2/335)

### 3.6. Fincan

Fincan, Arapça kökenli bir kelime olup Osmanlı Türkçesine ne zaman ve hangi anlamda girdiği kesin olarak bilinmemektedir. Zaman içerisinde daha çok kahve içmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu sebeple fincan ile ilgili bilgiler genellikle kahve ve kahvehane bilgileri ile beraber bulunmaktadır. 16. yüzyıl sonlarında kahvehaneleri tasvir eden iki minyatürde erkeklerin küçük kaplarda kahve içtikleri görülmektedir. Ancak bu küçük kapların bugünkü kahve fincanlarında olduğu gibi kulpları ve tabakları yoktur. Kahvenin Osmanlı mutfak kültürüne girdiği ilk zamanlarda şerbet ve boza gibi sıvıların içiminde kullanılan kâselerin kullanıldığı düşünülmektedir (Yenişehirlioğlu, 2012: 93-97). Türk kahve kültüründe fincan, kulpsuz olarak kullanılmıştır. Çizilen bazı minyatürlerde fincanların hem tabaklı hem de tabaksız olarak kullanıldığı görülmektedir. Sıcak kahveyle dolu fincanın el yakmasını önlemek için de fincanın içine konulduğu zarflar kullanılmıştır (Ayvazoğlu, 2011: 25).

Kahvenin Osmanlı topraklarına 16. yüzyılın ortalarında gelmesi, şairlerin şarap ile kıyaslamaları ve genellikle şaraptan yana olmalarından dolayı kahve, beyitlerde kendine çok fazla yer bulamamıştır. Buna bağlı olarak da fincandan söz eden yalnızca bir beyite rastlanılmıştır.

İki fincan kahve içmeyen müderrisin o gece kitap okuyamayacağını ve ertesi gün de derse giremeyeceğini söyleyen Nev'î'nin aşağıdaki beyitinden, iki fincan kahve içmenin uykuyu açtığı anlaşılmaktadır:

İRte derse çıkamaz gice kitaba bakamaz

Eger içmezse müderris iki fincan kahve (ND, Muk. 65/2)

### 3.7. Havan (Hâven)

Arapça bir kelime olan havan, malzemeleri dövmek için kullanılan farklı büyüklükteki mermer, taş, pirinç, bakır, tunç ve ağaç kap olup kapaklı olanları da bulunmaktadır. Badem, ceviz, keçiboynuzu, tavuk göğsü, ciğer gibi malzemeler için mermer ya da taş havan; baharat için tunç havan; sarımsak için ise ahşap havan tercih edilmiştir. Kayıt defterlerinden anlaşıldığına göre 16. yüzyılda saray mutfağına bakır, tunç ve ahşap havan alınmıştır (Işın, 2010: 140).

Divanlarda havana çok sık rastlanılmaz. Âşığın ağlayıp inlemeleri, feryat etmeleri havanın içerisinde bir şey dövülürken çıkan seslere teşbih edilir (Cengiz, 2010: 173). Taranılan divanlarda ise buna ek olarak âşığın aşk havanında dövülüp un ufak edilmesi şeklinde havanın mutfaktaki kullanımına paralel bir işlevde kullanımı tercih edilmiştir.

Havan, içinde âşığın bedeninin dövülüp toz edildiği bir unsurdur. Sıkıntıların insanı yıpratması ile havanın içine konulanları dövüp ezmesi arasında bağlantı kuran Nev'î, sıkıntı havanında baştanbaşa dövülüp toza dönüşmesinden sonra zamânenin kendisini böyle toza dönüştürmekle ne yapmak istediğini sorgular:

Dögülđi hâven-i mihnetde ser-te-ser ecza

Zamane n'eyler ola eyleyüp gubâr beni (ND, G. 518/3)

Âşık, sevgilinin yolunda havan ile dövülmüş gibi toz hâline gelmiştir. Bu hâldeyken tozları âhının rüzgârıyla göklere çıksa yeridir:

Yolunda şeh-suvârum çün havân ile gubâr oldum

Yiridür bâd-ı âhumla çıkarsa göklere gerdüm (ZD, G. 968/2)

### 3.8. Hokka

Macun, murabba veya gülbeşekerin konulduğu küçük, yuvarlak kavanoz veya kutuya denir. Ahşap, toprak, cam ve madenden yapılmıştır (Işın, 2010: 150).

Taranılan divanlarda belirlenen beyitlerde hokka, daha çok sevgilinin ağzı için ve macun saklanılan bir kap olarak kullanılmış, bunun yanında anı kutusu (hafıza[BD, K. 1/31]) ve şekerin muhafaza edildiği kutu şeklinde de geçmiştir.

Macun ile şarabın bir hokka içerisinde karıştırıldığını belirten Emrî, bunun bir inci tanesinden de küçük olduğunu ifade eder:

Bir hokkada ma‘cûnı şerâb ile kardı

Dür-dâne ufağı (ED, Müs. 1/8)

Sevgilinin inci saçan dudaklarını kızıl yakuttan yapılmış bir hokkaya teşbih eden Emrî, o hokkanın içinde hasret kılıcının yaralarını iyileştirecek merhem de olduğunu söyleyerek sevgilinin dudaklarının âşığın yaralarına şifa olduğunu hatırlatır:

La‘l-i dür-bârun kızıl yâkûtdan bir hokkadur

Anda hasret tîğının zahmına merhem vardur (ED, G. 102/2)

Emrî'nin beyitine benzer tasavvur ile sevgilinin saf dudaklarının arasından görünenlerin gümüş dişler olmadığını ifade eden Bâkî, aslında onların kırmızı yakuttan yapılmış bir hokka içine dizilmiş inciler olduğunu dile getirir:

Degüldür la‘l-i nâbunda görinen sîm dendânun

Dizilmiş hokka-i yâkût-ı ahmer içre lü‘lûdur (BD, G. 170/2)

Gülümseyince dişlerin görünmesine vurgu yapan Emrî, dudakların ardındaki cevherleri kalp hokkasında gizlemeyi tavsiye etmektedir:

Diş sırtıma dürr-i dendânından ey dil kimseye

Hokka-i kalbünde pinhân eyle ol gevherleri (ED, G. 571/2)

### 3.9. İbrik

El yıkamada kullanılmak için tasarlanan ve suyun az akmasını sağlayan uzunca bir emziği ve sapı olan, karınlı ve ince boyunlu su kabıdır. Türkler ibriği özellikle el yıkamak ve abdest almak için kullanmıştır. Pişmiş topraktan, çiniden, bakırdan, gümüşten, altından bazen de camdan üretilmiştir. İbrikler, genellikle alt kısmında

bulunan leğenleriyle birlikte yapılmıştır. Padişahlar ve durumu iyi olanlar için hazırlanan “İbrik-leğen” takımının değerli taşlarla süslediği de bilinmektedir (Arseven, “İbrik”, C. 2/ 1965: 767).

Divan şiirinde ibriğin kullanımına, abdest almak, el yıkamak vesilesiyle ve güneşe teşbih edilmek sûretiyle şeklinde yer verilmiştir (Cengiz, 2010: 174).

Emrî, rengi itibariyle güneşi içinde ölümsüzlük suyu bulunduran altından bir ibriğe teşbih eder:

Güneş zer âftâbe olsa destinde su âb-ı Hızır

Perestâr-ı kamer su koymaga ayaguna degmez (ED, G. 212/2)

Güneş, el yıkamak için kullanılan ibriğe, dokuz felek de ibriğin altında suyun aktığı leğen ve tasa teşbih edilmiştir:

Mâh-rûlar mihri birle yumaga ‘âlemden el

Âftâba âftâb u tâs nüh eflâk taş (END, G. 925/4)

### 3.10. Kabak (Kedû)

Anadolu'da su kabağının kurutulup içinin oyulmasıyla tuz kabı, sirke kabı ya da maşrapa olarak kullanılan bir kaptır. Cam şişelerin çok olmaması, daha çok durumu iyi olanların kullanması ya da ağırlığından ötürü cübbe altında taşınmaması bu kapların kullanımını yaygınlaştırmıştır. Büyük olanlara şarap konulurken küçük olanların kadeh olarak kullanımı tercih edilmiştir. Anadolu'da seyahat eden derviş seyyahlar, abdâllar bellerine su kabağından yapılan bu kapları asarak su ihtiyaçlarını karşılamışlardır (Onay, 2013: 230).

Taranılan divanlarda “kabak kabak” ikilemesi şeklinde, nişan alınan hedef olarak, sopaya asılan kabağın şekil itibariyle insan başına teşbih edilerek, porselenden imâl edilmesi, kanlı gözyaşlarıyla dolu gözlerin şarap dolu kabak olarak tasavvur edilmesi şeklinde kullanılmıştır. “Kabak” redifli Bâkî'nin altı beyitlik bir gazeli (G. 241), Zâtî'nin ise beş beyitlik bir gazeli (G. 652) tespit edilmiştir.

Gözün bir çukur içinde yer alması ve şarap rengindeki kanlı gözyaşlarıyla dolu olması nedeniyle göz, içinde şarap olan su kabağına teşbih edilir. Zâtî, âşığın bu kabağı kanla doldurduğunu belirtir:

Gözümde eşk-i mey-gûnum görenler

Didi kandan pür itdün bu kabağı (ZD, G. 1485/5)

Emrî, kabağı şekil yönünden ele almış; âşığın boyunu kabağın ince uzun kısmına, başını da kabağın şişkin ve yuvarlak kısmına teşbih etmiştir:

Kâmetüm ‘arsa-i ‘âlemde senün çûb-i kabak

Anun ucında kabakdur degül ey yâr başı (ED, G. 562/4)

Kabak, kadeh olarak kullanılmasının dışında nişan için hedefe dikilirdi. Bunun için daha çok kara kabak tercih edilirdi. Hatta bu yüzden her hedefe “kabak” demek âdet hâline gelmiştir (Onay, 2013: 230). Figânî, kabağı hedef olarak kullanma geleneğine telmihte bulunarak altın renkli kabağı nişan yaptığını kasidesinde ifade eder:

Dikdi bir zerrîn kabak meydân-ı gerdûna nişân

Tîr atar yir yir şihab idüp kemân-ı çarhı ham (FİD, K. 2/25)

### 3.11. Kâse

İçerisine sulu şeyler koymak için çiniden, porselenden ve camdan yapılan çukur kaptır. Üstünü örten yuvarlak bir kapağı olan kâseye kapaklı kâse; içindeki sıvının kolayca boşaltılmasını sağlayan ağız tarafında oluğu olan kâseye ise dudaklı kâse denir (Arseven, “Kâse”, C. 2/1965: 971). Osmanlı mutfağında kâse daha çok çorba ve hoşafın sofraya getirilmesinde kullanılan bir kap olmuştur. Ancak 16. yüzyılda kullanılan kadehler çanak şeklinde olduğu için “kâse” kelimesi şiirlerde sıkça kullanılmıştır (Bahadır, 2013a: 250).

Hayâlî’nin beş beyitlik “kâse” redifli bir gazeli (G. 539) tespit edilmiştir.

Emrî, yaşamaya devam etmek için bir kâsenin yeterli olacağını söyler; çünkü mütemadiyen ağlayan âşığın gözleri kanlanmış ve saf şarabı andıran gözyaşlarıyla kadehi durmadan dolmaktadır:



Bana bir kâse yiter ‘ayş-i müdâm eylemege

Çün yaşumdan kadehüm turma mey-i nâb tolar (ED, G. 141/4)

Edirneli Nazmî de Emrî gibi kanlı yaş döken gözlerini şarap dolu iki kâseye teşbih etmektedir:

Gözüm her dem bu kan yaş ile Nazmî

Mey-i la‘lin ile pür iki kâse (END, G. 5530/5)

Çanak yağması, halka veya Yeniçerilere verilen yemekler için kullanılır. Çanak yağması, kâse yağması, yemek yağması veya sadece yağma şeklinde de geçer. 1539 şenliğinin ziyafet defterinde çanak yağması için beş bin kâse kullanıldığı; pilav, zerde, koyun söğüşü, sığır kebabı ve çörek ikram edildiği kayıtlıdır (Kut, 2008: 105). “Hân-ı yağmâ” geleneğine telmihte bulunan Bâkî, bahçede yetişmiş olan lâlelerin bahçeyi süslediğini, görüntü olarak bakıldığında da çokluğu ve kâseyi andıran şekliyle lâleler, âdeta padişahın hân-ı yağmada sunduğu kâselere benzemektedir:

Dizilmiş lâleler sahn-ı harîm-i bâga zeyn olmuş

Sarây-ı şâhda san kâse kâse hân-ı yağmâdur (BD, G. 135/4)

### 3.12. Kaşık

Kaşık, en eski yemek gereçlerinden biri olarak bilinmektedir. İlk kaşığın ince bir dalın ucuna deniz kabuğu bağlayarak yapıldığı tahmin edilmektedir. Ortaçağ'da kaşık yapımında farklı ağaç türleri (şimşir, ardıç, kavak ve kiraz) kullanılmıştır. İlk kaşık, yuvarlak ağız kısmından sapa doğru incelen “incir” şeklinde tasarlanmıştır. Bugün kullanılan oval formlu çorba kaşıkları ise 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Üretilen tahta kaşıklar, cilalanıp boyanıp farklı malzemelerle bezenmiştir (Gürsoy, 2004: 134). Osmanlı sarayında ağaçtan yapılan kaşıkların yanında çok değerli maden ve taşlarla süslenen, niteliği ve estetiği yüksek kaşıklar da kullanılmıştır. Kaşıklar çoğunlukla dışarıdan alınmakla birlikte ağaç kaşıklar sarayda imâl edilmiştir. 1573 tarihli bir mutfak muhasebesinde kaşık yapmak üzere abanoz, şimşir, şîr-mâhî, sandal ve şimşir-i ablak alındığı kaydedilmiştir. Kaşıkların en pahalı olanı şîr-mâhî adı verilen aslan

balığının kemiklerinden yapılan kaşıktır. Diğer değerli olan kaşık ise sedeften yapılan milaka-i sedefdir (Bilgin, 2008b: 291).

Osmanlı mutfak kültüründe kaşık, çorba ve hoşafın içinde kullanılmıştır. Divan şiirinde çok rastlanılmayan kaşık, Edirneli Nazmî'nin bir beyitinde yer almıştır.

Kendi çalışıp kazanan birinin daha sonra sadece bir maaş alabilmek ümidiyle başkasının eline bakmayacağını belirten şair, bir iki kaşık aş bulmasının o kişi için yeterli olacağını, fazlasına sahip olabilmek için başkasının eline bakmanın kendi karakterine uygun bir davranış olmayacağını ifade eder:

O kim kendü eliyle kesb ide pes il eline ol

Ebed bakmaz ma'âş için bulur bir iki kaşık aş (END, G. 2812/3)

### 3.13. Kazan (Kazgan)

Büyük miktarda yemek pişirmek veya su koymak için kullanılan iki kulplu büyük madenî kaptır (Arseven, "Kazan", C. 2/ 1965: 991). Osmanlı döneminde büyük yemek kazanları simgesel bir anlam taşımaktadır. Yeniçeriler ayaklandıklarında padişah tarafından verilen yemeği kabul etmeyip almazlar, yemek kazanını devirirlerdi. Bu nedenle yeniçerilerin ayaklanmasına "Kazan kaldırma" denmiştir. Yine büyük dergâhlarda gece gündüz kaynayan yemek kazanları da konukseverliğin simgesi olmuştur (Faroqî, 1997: 175).

Divan şiirinde gökyüzü ve gemi kazanı olarak yer alan kazan, taranılan divanlarda yine Edirneli Nazmî'nin bir beyitinde ve yemek pişirilen kap olarak geçmiştir.

*Yağlı kepçe ile yağlı kazan birbirini korur demişler. Zenginler birbirini kollar, fakire kim bakar.* şeklinde nesre çevirebileceğimiz beyitte şair, zenginlerin birbirini kollamasını, "yağlı kepçe yağlı kazana" sözünü hatırlatarak dile getirmiştir:

Yağlı kepçe yağlı kazgana demişler vâkı'â

Agniyâ birbirini gözler fakîre kim bakar (END, K. 2/57)

### 3.14. Kepçe (Kefçe)

Çukur, düz ve delikli türleri bulunan uzun saplı bir mutfak aletidir. Çukur olanlar sıvı ve sulu yiyecekleri, düz olanlar yemekleri koymak için kullanılırken delikli olanlar ise kaynayan sıvıların üzerinde biriken köpüğü temizlemek için tercih edilmiştir. Çukur olan kepçeler ağaç veya bakırdan yapılırken düz ve delikli olanlar ise bakırdan imâl edilmiştir (Işın, 2010: 206).

Şair Nev'î, divan şiirinde çok fazla geçmeyen kepçeye, tuz ile dolu olan denizden bir kepçe tuz almayı Allah'ın cömertlik denizinden bereket almak olarak yorumladığı bir beyitinde yer verir:

Hak Taâlânun yem-i cûdından alsun feyzini

Ol nemek kim kefçe-i bahr-i nemek-dânundadır (ND, K. 24/28)

### 3.15. Kûze

Farsça su testisi anlamındaki kûze (Parlatır, 2006: 944), topraktan yapılan bir tür bardak ya da testidir. Aynı zamanda porselenden de yapılan kûze, 15 ve 16. yüzyıllarda turşu, sirke ve zeytinyağı gibi yiyecekleri koymak için kullanılmıştır (Işın, 2010: 228).

Fuzûlî'nin Hz. Muhammed için yazmış olduğu "Su Kasidesi"nin aşağıdaki beyitinde sevgiliye kavuşamayan bir âşığın son arzusu dile getirilmiştir. Âşık, eğer sevgilinin elini öpmeden ölürse dostlarının onun mezar toprağından yapacakları kûze ile sevgiliye su ikrâm etmelerini istemekte ve bu şekilde sevgiliye kavuşmuş olacağını ifade etmektedir:

Dest-bûsı ârzusuyle ger ölürsem dostlar

Kûze eylen toprağım sunun anınla yâre su (FD, K. 3/12)

Sevgilinin yüzü ebedî cennetin bir ifadesidir. Bu yüz içinde sevgilinin ağzı, cennet sularından olan Kevser suyuyla ağzına kadar dolu olan la'lden bir testidir:

Bihîşt-i câvidânîdür cemâlün ol dehen gûyâ

Leb-â-leb âb-ı Kevserle tolu bir la'lden kûze (BD, G. 417/3)

### 3.16. Leğen (Legen, Legençe)

El yıkamak için kullanılan yayvan bakır kaptır. Kenarları geniş ve orta çukuru üzerinde süzgeçli kapağı bulunur. İbrik, kapağın ortasındaki yuvarlak bölüme oturtulur. Daha

büyük olan leğenler ise çamaşır, bulaşık yıkamak ve hamur yoğurmak için kullanılır. Leğençe de küçük leğen manâsındadır (Işın, 2010: 236).

Leğen, Divan şiirinde ve taranılan divanlarda şekil bakımından gökyüzü (ters dönmüş leğen) ve nergise teşbih edilir. El yıkarken kullanılan, içine su ve kan gibi maddeler konulan bir gereç olarak da kullanılmıştır (Sefercioğlu, 2001: 105; Cengiz, 2010: 176).

Gelin olarak tasavvur edilen gülün yanında duran nergis, “başı leğençeli bir kullukçu” olarak tasavvur edilir:

Gider önünce ‘arûs-ı gülün çemenlerde

Başı leğençelü kullukçudur meger nergis (ND, K. 28/6)

Aşağıdaki beyitinde Zâtî, "el yumak" ifadesini tevriyeli bir şekilde kullanmış ve altın, gümüş leğen çeşidinden söz etmiştir:

El yudum yârsuz ey Zâtî cinân kasrından

Âfitâbem zer-ü-sîm olsa eger kim legenüm (ZD, G. 944/5)

### 3.17. Maşrapa (Meşrebe)

Su, şerbet, süt gibi içecekleri içmek ya da daha büyük bir kaptan almak için kullanılan kulplu bardaktır. Bakır, gümüş, ahşap, billur, seramik gibi çeşitli malzemelerden yapılabilir. Küpten su çıkarmak için uzun saplıları, emzikli ve kapaklı olanları da vardır. Çeşme ve sebillerde ise zincirle bağlı bakır maşrapalara rastlanılır (Işın, 2010: 251).

Zâtî'nin yedi beyitlik “maşrapa” redifli (G. 1461) bir gazeli tespit edilmiştir.

Âşık, maşrapayla içtiği şarabın ruhuna rahatlık verdiğini belirtirken gönlünün temiz tabiatlı sevgiliye su gibi akmasını dilemektedir:

Rûhuma râhat virür râh ile sâfi maşraba

Nola kalbüm su gibi aksa o sâfi-meşrebe (ZD, G. 1461/1)

Her zaman keyifli olmak için rind-meşrebler şarabı maşrapayla içerler:

Dili her dem ki keyfiyyet diler dilden kaçup sâfi

Şarâbı maşrabayla nûş iderler rind-meşrebler (END, G. 1517/3)

### 3.18. Merdane

Silindir biçimindeki merdane, mutfakta hamur açmayı sağlayan kalın oklavadır (Türkçe Sözlük, 2009: 1372).

*Âlemlerin padişahı yeter ki bu fakiri kulluğuna kabul etsin. Ben ona döne döne (tekrar tekrar) hizmet etmek için âdetâ bir merdâneyim.* şeklinde nesre çevirebileceğimiz beyitte Zâtî, merdanenin hamur açmada döndürülerek kullanılmasına telmihte bulunarak âşığın da sevgiliye hizmet etmek için onun çevresinde döneceğini ifade eder:

Ol şeh-i ‘âlem kabûl itsün fakîri kulluga

Döne döne ana hizmet itmege merdâneyin (ZD, G. 1129/2)

### 3.19. Minâ

Farsça billurdan yapılan şarap şişesidir (Devellioğlu, 2008: 649). Kuyumcuların gümüşe vurdukları sırçaya mînâ dendiği gibi bu sırça lacivert veya yeşil renkli olurdu. Divan şiirinde daha çok şarap şişesi anlamıyla kullanılır (Pala, 2008: 321). Taranılan divanlarda karşılaşılan beyitlerde kadeh ile birlikte kullanılması, kırıldığında parçalanması, yeşil renkli olması gibi özellikleriyle ele alınmıştır.

Edirneli Nazmî, sevgilinin dudakları varken şekere meyletmeyeceğini, yine saf yakut varken değerli de olsa kadehe bakmayacağını ifade eder:

Kande meyl ide bu Nazmî kande la‘lün var iken

Cevherî mînâyı n’itsün var iken yâkût-ı nâb (END, G. 709/5)

Yeşil mînâ kırıldığı zaman yer, baştanbaşa kırık mînâ parçalarıyla dolmuştur:

Şikest oldı meğer mînâ-yı ahzar

Zemîn pür hurde-i mînâ ser-â-ser (ND, K. 20/1)

### 3.20. Nemek-dân

Farsça birleşik isim olan nemek-dân, içine tuz konulan kaptır (Devellioğlu, 2008: 821).

Tuzluk, tuzun yemeğe lezzet veren bir unsur olması ve şekil benzerliği nedeniyle dudak olarak tasavvur edilir. Bu hayâlin çıkış noktası da yüzün ve güzelliğin sofraya olarak kabul edilmesidir (Sefercioğlu, 2001: 106).

Sevgilinin güzellik sofrası olan yüzünde dudakları, tat vermesi ve tuzlu olması bakımından tuzluğa; benleri de hem renk hem de küçüklüğü sebebiyle karabibere teşbih edilmiştir. Sofrada bulunan tuz ve karabiber yemeğe asıl lezzeti veren iki unsurdur:

Nemek-dân-ı lebünde hân-ı hüsne virmege lezzet

Olupdur dâne dâne hâller güya ki fülfüller (ND, G. 80/4)

### 3.21. Sahan (Sahn)

Bakır, gümüş ve çiniden yapılan yuvarlak veya oval şeklinde çukur yemek kabıdır. Genellikle kapaklı, bazen de ayaklı olan çeşidi kullanılırdı. Pişirilen yemekler, sofraya sahan içerisinde getirilerek onunla birlikte sunulurdu. Bazı yemeklerin ise son pişirme aşaması bakır sahanda yapılırdı. Ayrıca sahanlar, yemek ısıtmak için de tercih edilmiştir (Işın, 2010: 319). 1539'da Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet töreninde pazardan satın alınan İznik çinisi sahanların kullanıldığı bilinmektedir (Tezcan, 1998: 21).

Emrî, sevgilinin kirpik oklarını âşîğın sinesine batırmasını, sahan içinde bulunan bala parmak batırıp yemek şeklinde tahayyül etmiştir. Şekil yönünden âşîğın sinesi sahan, sevgilinin kirpik okları ise parmak olarak düşünülmüştür:

Ten hânesinde bal bulup sahn-ı sîne

Barmagını baturdı ana nâvek-i nigâr (ED, G. 77/3)

Edirneli Nazmî'nin aşağıdaki beyitinden, sahanın aynı zamanda portakal gibi meyveleri koyup sunmak için kullanıldığı anlaşılmaktadır:

Sahn içre konsa bir niçe nârencün üstine

Bir hoş alaya baş dikilür gûyiyâ turunc (END, G. 1129/3)

Dünyayı bir sahana benzeten Hayâlî, sahanın gözyaşlarıyla dolmasını engellemek için kirpiklerinin gözlerinin çevresine çelikten set olduğunu belirtir:

Seyl-i eşkimle cihân sahnı pür olmasın deyu

Kirpigüm sedd oldu aynım devrine pûlâddan (HD, G. 406/4)

### 3.22. Sofra (Hân, Mâ'ide, Simât, Sufra, Süfre)

Sofra, üzerine yemekler konan, etrafına dizilip yemek yenen büyük tepsi, sini veya masaya denir (Arseven, “Sofra”, C. 4/ 1983: 1829). Osmanlılar masa yerine çoğunlukla deriden yapılan ve sofra denen tepsiyi yere koyarak onun üstünde yemek yemiştir. Yer sofrası olarak tahta ya da madenî siniler de kullanılmıştır. Sofra sözcüğü, bugün hâlâ “yemek” sözcüğü yerine kullanılır. Bu, konukların masaya değil de “Sofraya buyurun.” davetinde görülebilir (Faroqhi, 1997: 175).

Divan şiirinde farklı isimlerle (hân, mâ'ide, pişhûn, simât, sufra, süfre) anılan sofra; kerem, lütuf, ihsan, ikram, misafir gibi kelimelerle birlikte anılmıştır. Bayramlarda ve şenlik gibi özel günlerde halka açık kurulan sofralar beyitlerde “hân-ı ‘am, hân-ı yağma” şeklinde geçmektedir. Halil sofrası (hân-ı Halil), rahmet sofrası (hân-ı rahmet), sevinç sofrası (hân-ı ferâh), ayrılık sofrası (hân-ı firâk) şeklinde kullanımlar da görülmektedir. En çok kullanılanlar arasında sevgilinin yüzü ve güzelliği gelmektedir. Ayrıca sofrada ekmek, olması gerekenlerin başında gelir. Sofrada ekmekten başka kebab, helva ve tuz bulunur. Sevgilinin ağzı, vuslatı, hicranı ve gamı âşık için birer sofra niteliğindedir. Dünya, zemin ve bağış da sofra olarak tasavvur edilir (Tolasa, 2001: 135-136; Pala, 2008: 190).

Figânî, ziyafetten bahsettiği kasidesinde âdetâ bir gök sofrasını tasvir etmektedir. Ay ve güneş ekmek, yıldızlar çerez, felek de bunların üzerine konulduğu sofra olmuştur. Ziyafette çeşitli nimetleri yemek için sofranın çevresine oturulmuştur:

Mihr ü meh kurs oldu nukl encüm simâtı heft çarh

Yayılpdur yinmege sûrunda envâ‘-ı ni‘am (FİD, K. 2/20)

Sofrada bulunması gereken asıl unsurlardan olan ekmeğin gerekliliğini şekil yönünden benzettiği güneş ile açıklayan Edirneli Nazmî'ye göre, âlemin güneşe nasıl ihtiyacı varsa insanlar için ekmeğin de sofrada yeri o kadar önemlidir:

Kurs-ı hûrşîdün felek muhtâcudur

Sofrasında her kişi pes nân diler (END, G. 2117/7)

Felek, misafirler için hazırlanmış bir sofraya iken yuvarlak olan ay ve güneş de bu sofranın iki ekmeği olmuştur:

Felek gûyâ döşenmiş sofraya idi ol konuklukta

Kim anun olmuş idi kurs-ı mihr ü meh iki nânı (HD, K. 14/7)

Sevgilinin güzellik sofrası olarak tanımlanan yüzünde dudakları fıstık, gözleri badem, ağzı da şekerdir:

Hân-ı hüsninde leb ü çeşm ü dehânı dil-berün

Nâzük ü şîrîn ü tâze peste vü bâdâm u kand (END, G. 1302/4)

Yoksullar ihsan sofrasında cömertlik gördükçe daha çok ister; çünkü insan hep daha fazlasını ister, verilenle yetinmez:

Toyılmaz hân-ı ihsâna kanâ 'at gelmez insâna

Kerem gördükçe ey Bâkî gedâlardan recâ artar (BD, G. 64/7)

Halil İbrahim sofrası, İbrahim Peygamber'in misafirsiz asla yemek yemediği sofradır (Pala, 2008: 190). Bu geleneğe atıfta bulunan Fuzûlî, gülün açtığı her anı bülbül için vuslat sofrası olarak değerlendirir. Misafir olanın da Hz. İbrahim'in sofrasında her zaman yer bulacağını ifade eder:

Gül açmış hân-i vaslın bülbüle teklîf eder her dem

Ki ger mihmân isen Hân-i Halîlu'llah'a bismi'lleh (FD, Trc. 2/15)

Edirneli Nazmî, yazmış olduğu şiirlerini "nazm-ı letâfet-simâtı" olarak tanımlamış ve onları her okuyanın kendi şiirlerinin ne kadar değerli olduğunu anlayacağını ifade etmiştir:



Bilür ne cevher olduğunu her nazar iden

Bu Nazmînün o nazm-ı letâfet-simâtına (END, G. 6005/5)

Kavuşmaktan kendisini sürekli mahrum bırakan sevgiliye seslenen âşık, sevgilinin onu ancak iltifat sofrasında konuk ettiğini belirtir:

Ey beni mahrum edip bezm-i visâlınden müdâm

Gayri hân-i iltifatı üzre mihmân eyleyen (FD, G. 221/2)

Osmanlı kültüründe padişahlar ya da zengin kişiler bayram ve düğünlerde ziyafet verir, ayrıca konuklara değerli kaplarda yemek dağıtırdı. Verilen yemeğin sonunda kaplar ve sofraya yaygıları orada bulunanlarca paylaşılır ve kapışılırdı (Pala, 2008: 191). Bu geleneğe telmihte bulunan Bâkî'nin aşağıdaki beyitinde sabah rüzgârı, bir gün bahçeye kolayca gelir ve bahçedeki gül sofrasını âdeta yağmalar, talân eder. Bu hâli görenler de orada hân-ı yağma olduğunu sanırlar:

Tekellefsüz gelür bâd-ı sabâ târâc ider bir gün

Çemen bezminde gûyâ süfre-i gül hân-ı yağmâdur (BD, G. 127/3)

Aynı geleneğe divanında yer veren bir diğer şair de Edirneli Nazmî'dir. Sevgiliye kavuşmak, âşık için bayram günü değerindedir. Bayram günü padişahın halk için hân-ı yağma yapması gibi, gönül ikliminin sultanı olan sevgilinin de âşığa vuslat anında bûselerinden vermesi, bu şekilde lütufta bulunup onu sevindirmesi beklenir:

Dem-i vaslunda lutf-ı tâm idüp kıl bûseler in'âm

İder çün hânı her bayram efendi şâhlar yagma (END, G. 25/3)

### 3.23. Sürâhi

Ağız kısmı dar, aşağı kısmı ise geniş olan çeşitli büyüklüklerde cam ve billurdan yapılan testilere denir (Arseven, "Testi", C. 4/ 1983: 1978).

Divan şiirinde ve taranılan divanlarda ince ve uzun boyunlu olmasıyla sevgilinin gerdanı arasında ilişki kurulur. Ayrıca goncaya, göze, ağza, muma, serviye, secde eden insana teşbih edilir (Sefercioğlu, 2001: 105).

Zâtî, sürahinin kadehe şarap boşaltırken eğilmesini dik duran birinin başını eğip secde etmesi olarak yorumlar:

Eyâ sâkî bu eyyâm-ı sâfâ-bahşa selâm olsun

Surâhî kâmet itmişdür ki secde eyleye câma (ZD, G. 1359/2)

Hayâlî'nin muhayyilesinde içki meclisi bir gül bahçesi; mecliste içki dağıtan sâkî, bu bahçenin bahçıvanı; şarap kadehleri, güller; sürahi, sevgili ve şakımalarıyla bülbül, bülbüledir:

Bezm-i mey bir gülsitândır anda sâkî bağban

Câm-ı mey güldür surâhî serv bülbül bülbüle (HD, G. 525/4)

Nev'î, sürahinin içindeki şarabı kadehe boşaltırken çıkardığı sesi (kulkul) kadehin kulağına fisildamak olarak yorumlar. Bu hâliyle sürahi, sırları açıklayan ağız olarak tasavvur edilmiştir:

Nukl-i la'l-i yâre agyarı mahal görmen diye

Sâgara söyler sürahiler lisân-ı hâl ile (ND, G. 386/3)

### 3.24. Şiş (Sîh)

Demir, ahşap ve kamıştan yapılan et pişirmeye yarayan çubuktur. 16. yüzyılda köfte için demirden özel şişler yapıldığı bilinmektedir (Işın, 2010: 357).

Bâkî için çekildiği yalnızlık köşesinde kebabı gönlü, ona eşlik eden şarabı da gözyaşları olmuştur. Çünkü sıkıntı şişleriyle kesilmiş, içki kadehlerinden de uzaklaşmıştır artık. İlk dizedeki “sîh-i mihnet” ve “câm-ı işret” ile ikinci dizedeki “kebâb” ve “eşk-i çeşm” arasında müretteb leff ü neşr vardır:

Kesildüm sîh-i mihnetden çekildüm câm-ı ‘işretten

Kebâbum dil şarâbum eşk-i çeşmüm künc-i ‘uzletde (BD, G. 432/2)

Sevgiliden ayrı kalmak âşık için büyük bir ıstırap kaynağıdır. Bu ıstırap onun gönlünü acıtmakta, ayrılık kılıcının her biri âşığın canına bir şiş gibi saplanmaktadır:

Tîr-i hicrânun olup her biri cânâ bir sîh

Her kaçan gelse dokur murg-ı dilün bögrine mih (END, G. 1208/1)

### 3.25. Şişe (Zücâc, Zücâce)

Sırçayı fırında üfleyerek şişirme yoluyla boğazı dar şekilde içine sulu şeyler koymak için yapılan cam kaplardır. Şişe, camdan yapılan eşya manâsına gelmektedir (Arseven, “Şişe”, C. 4/ 1983: 1884). Sırça ve cam anlamında kullanılan zücac, silisli kumun eritilmesinden oluşan şeffaf maddedir. Sıcak ve hamur hâlindeyken üfleme ve dökme yöntemi kullanılarak istenilen şekil verilebilme özelliğine sahiptir (Arseven, “Zücac”, C. 5/ 1975: 2293-2294).

Şişe daha çok şeffaflığı ve kırılma özelliği ile ele alınır. Bu nedenle buza, gönle (hatır) ve gökyüzüne teşbih edilir (Sefercioğlu, 2001: 105-106). Gönle ve feleğe benzetilen şişe, şeffaf olması özelliği ile de taranılan divanlarda yer almıştır.

Emrî, gül suyunun yapılması için güllerin şişe içine konularak bir süre güneşte bekletilmesi gerektiğini, bu sâyede daha güzel olacağını vurgulamıştır. Bu dönemde gül suyunun hazırlanma aşamasında gülün şişelere konulduğu anlaşılmaktadır:

Çeşm-i pür-eşküm anunçün ‘ârızından ırmazın

Hûb olur turdukça güne karşı şişe-i gül-âb (ED, G. 39/3)

Şişenin içinde duran mumun ışığının gizli kalmayacağı gibi âşığın dertli gönlünden çıkan âhların kıvılcım parlaklıklarının da gizlenmesi mümkün olmamaktadır:

Peydâ olur gönülden âhum şu‘â‘ı zîrâ

Olmaz zücâc içinde pinhân ziyâsı şem‘ün (ED, G. 281/4)

Bâkî, ayrılık derdiyle gözyaşı dökken âşığın kan dolmuş gözlerini gam meclisinde duran iki şişe şaraba teşbih eder:

Bezm-i gamda dü çeşm-i pür-hûnum

İki şişe şarâbdur gûyâ (BD, G. 14/4)

### 3.26. Tabak

Osmanlı mutfağında kullanılan ve tercih edilen tabakların içi, genellikle çukurdur. Bakır veya çini (porselen) den yapılan bu tabaklar, sofrada herkese ayrı olarak verilmeyip ortaya konularak yemekler yenmiştir. Sofranın kenarında da ayrı ayrı küçük tabaklar içinde salata, zeytin, turşu gibi malzemeler konmuştur (Işın, 2010: 359). 1539'da Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet töreninde pazardan satın alınan İznik çinisi tabakların kullanıldığına dair kayıt tutulduğu bilinmektedir (Tezcan, 1998: 21).

Divan şiirinde ve taranılan divanlarda tabağın, güneşe, sevgilinin yüzüne, göğe, güle ve laleye teşbih edildiği tespit edilmiştir. Bunun yanında padişahın çeşitli sebeplerle sarayın penceresinden halka altın, gümüş ya da farklı değerlerde para saçma âdetine telmihte bulunacak şekilde değinilmiştir.

Lale bir tabağa, içerisindeki siyah noktalar da ambere teşbih edilir. Aşağıdaki beyitte çimenliğin aktarı, çimen denizinin sahilinden çıkarmış olduğu amberi tabağı andıran lalenin içerisine koymaktadır:

‘Anber çıkarup sâhil-i deryâ-yı çemenden

Koydı tabak-ı lâleye ‘attar-ı çemenzâr (ND, K. 19/5)

Sevgilinin parlayan nurlu, ak yüzü, güzellik sofrasında gümüşten bir tabak ya da güzelliğin gül bahçesinde açılmış bir beyaz güldür:

Meger hân-ı melâhatde gümüştenden bir tabakdur ol

Açılmış ak güldür yâ letâfet gülsitânında (BD, G. 448/3)

Sevgilinin al rengiyle gülü andıran yanaklarındaki terlerin damla damla duruşu, kırmızı bir tabakta duran incileri andırmaktadır:

‘Araklar katre katre gül yanakda

Döner lûlûlere la‘lin tabakda (END, G. 5569/1)

### 3.27. Tâs

İçine her türde sulu maddenin konulduğu ayaksız ve yuvarlak olarak tasarlanan madenî kaptır. Su tası, çorba tası, hamam tası gibi farklı kullanım alanları vardır. Tasların

üzerine oyma, kakma, kabartma gibi teknikler kullanılarak farklı desenler verilir (Arseven, “Tas”, C. 4/ 1983: 1941).

Şekil yönüyle dünya, yeni ay, güneş ve feleğe; zehir dolu bir kaba, insan başına benzetilerek kullanılmıştır.

Ufukta sabah ve akşam görünen kızılığın sebebi şafak değil, âşığın âhının ateşinden dolayı felek taşı kızarmaktadır:

Çarhî tâsı felegün âhum odından kızarur

Ufkun humretini şâm u seher sanma şafak (ED, Muk. 251/2)

Fuzûlî, taşı şekil yönünden dünyaya benzeterek onun sıkıntılarla dolu olduğunu ifade eder:

Ey Fuzûlî zehr-i kahr ile doludur tâs-i çerh

Çekmez anun kahrını her kim çeker bir dolu tâs (FD, G. 124/7)

*Ey Fuzûlî! Dünyanın taşı, kahrın zehri ile doludur. Dolu bir tas çeken dünyanın sıkıntısını çekmez.*

Zâtî, dilencilerin elinde tas tutarak dilenmesine değinmiş, taşı şekil yönünden güneşe teşbih ederek kullanmıştır:

O mâhun han-ı hüsnine senün çün ihtiyâcun yok

Gedâ gibi niçün düşmez elünden ey güneş tâsun (ZD, G. 774/3)

### **3.28. Tepsi (Sini, Tebsi)**

Üzerine yemek sahanları konarak etrafına oturup yemek yemeye mahsus madeni tabladır. Bakır veya pirinç malzemedен üretilir. Yemek yenirken rahat edilmesi için bu siniler, yerden biraz yüksekçe iskemle gibi bir ayaklık üzerinde konur (Arseven, “Sini”, C.4/ 1983: 1821-1822). Osmanlı halkı yemeğini genellikle yere serdiği basit bir örtü etrafında oturarak yemiş, durumu iyi olanlar ise deriden yapılmış bir örtü kullanmışlardır. Örtünün üzerine ahşaptan hazırlanan köşeli bir nesne, onun üstüne sini koyulmuştur. Siniler genellikle bakırdan üretilmiştir. Padişahın ise bir gümüş bir de som

altından yapılmış sinisi mevcuttur. Gümüş siniler elçi ziyafetlerinde vezirlerin sofrası olarak da tercih edilmiştir (Bilgin, 2008b: 288-289).

Sonbaharda dökülen altın renkli yapraklar, güzellik sofrasına konmuş altın bir tepsi şeklinde tasavvur edilmiştir:

Reh-güzâr-ı bâga ser-tâ-pâ dökilmiş berg-i zer

Sandum altun tebsiler konmuş simât-ı husrevân (BD, K. 22/4)

Şeklinin yuvarlak olması ve rengi nedeniyle gümüş sini, dolunaya teşbih edilmiştir. Gümüş sini içinde bulunan fındıklar da gökteki yıldızları andırmaktadır:

Funduklar olup giceler etfâle kevâkib

Meclisde gümüş sini idi mâh-ı şeb-ârâ (ND, K. 3/12)

### 3.29. Testi (Desti, Sebû, Senek)

Ana maddesi balçık olan ve fırında pişirilen, ağız kısmı dar ve uzun, aşağı kısmı ise karınlı olan amacına göre (su, yağ, bal ve yoğurt testisi) farklı büyüklüklerde hazırlanan su kabıdır. Bir veya iki kulplu olarak toprak, çini, porselen ve camdan tasarlanan su testisi için Türkler topraktan yapılanı tercih etmişlerdir. Bu testiler Anadolu'da çeşmeden su getirmek ve içilecek su koymak için kullanılmıştır. Özellikle sıcak havalarda suyu soğuk tutmasından dolayı kullanımı her evde tercih edilmiştir (Arseven, "Testi", C. 4/ 1983: 1978).

Divan şiirinde testi, meclisin bir parçası ve şarabın içinde saklandığı bir eşya olarak yer alır. Sürahiden farklı yanı, topraktan yapılması ve kulplu olmasıdır (Bahadır, 2013a: 117). Taranılan divanlarda şekil bakımından göze teşbih edilen testi, meyhanenin vazgeçilmez unsurlarından biri olması, kadehle bir arada yer alması ve kulpunun elinde kalması gibi mecazlı bir anlatımla yer almıştır.

Figânî, yaptığı işlerde şanssız olduğunu, hangi işe başlasa başaramadığını, yarım kaldığını "*Testiyi neye sunsam kulpu elimde kalır, bu zamanda benim gibi işsiz var mıdır?*" diye sorarak ifade eder:

Elümde kulpı kalur desti her neye sunsam

‘Aceb zamânede var mı benüm gibi bî-kâr (FîD, K. 5/22)

### 3.30. Tulum (Meşk)

Arapça bir kelime olan meşk, saka kırbası anlamındadır (Nazîmâ ve Reşad, 2005: 270). Bütün olarak çıkarılmış hayvan derisinin ayak ve baş kısmındaki açık yerler dikilerek torba hâline getirilen deri kaptır. Bu kap su, bal, yağ, peynir ve şarap koymak için kullanılmıştır (Arseven, “Tulum”, C. 4/ 1983: 2049).

Sevgilinin güzelliğini “bir içim su” tanımlayan Zâtî, onun âşığa yüz vermemesinden dolayı âşığın kan saçan gözleri, âdeta sucunun tulumunun çeşmesi gibi akmaktadır:

Ol bir içim su bana meyl itmede yüz yumayub

Ola ‘âyn-ı meşk-i sakkâ çeşm-i hûm-bârum benüm (ZD, G. 874/3)

## BÖLÜM 4: FOLKLORİK UNSURLAR

### 4.

#### 4.1. Âdetler-Gelenekler-İnanışlar

##### 4.1.1. Acı İlaçların Şerbetle Birlikte Tatlandırılarak İçilmesinin Kolaylaştırılması

Bazı çeşit şerbetlerin ilaç olarak kullanıldığı ya da acı olan ilaçların içilmesini kolaylaştırmak amacıyla şerbetle karıştırıldığı bilinmektedir (Aybet, 1989: 157). Emrî, bu kullanıma telmihte bulunarak sevgilinin tatlı dudaklarından acı sözlerin dökülmesini acı zehir ile şerbeti karıştırıp sunmaya teşbih eder:

Acı söz ile öldürür ol la‘l-i âb-dâr

Gûyâ ki şerbet ile sunar zehr-i nâb-ı telh (ED, G. 66/3)

### 1.

### 2.

### 3.

### 4.

#### 4.1.

##### 4.1.1.

##### 4.1.2. Ay Tutulmasında Tas Çalmak

Âmil Çelebioğlu, “Kültür ve Edebiyatımızda Ay” adlı makalesinde (1998: 679-680), ay tutulmasının, ayın şeytanlar tarafından örtülmesi ya da bir ejderhanın ayın önünde durmasıyla meydana geldiğine inanıldığını, şeytan ve ejderhadan ayı kurtarmak için halkın teneke çalarak, taslara ve madenî kaplara vurarak gürültü çıkardığını belirtir (Yekbaş, 2009: 1146). Bazı yörelerde ise ayın savaş çıkmasından korktuğu için saklandığı, düşmanlarına yakalanınca rengini değiştirdiği, düşmanlara esir düştüğü, engebeli yollarda yürürken engebeler yüzünden görünmediği şeklindeki inanışların halk arasında ay tutulmasının “uğursuzluk” olarak nitelendirilmesine neden olduğu inancına rastlanmıştır (Boratav, 1973: 21-22; Yekbaş, 2009: 1146-1147).



Zâtî, ay tutulması gerçekleştiği sırada halkın ayı şeytanlardan kurtarmak amacıyla gürültü yaparak onu kurtarma girişimine telmihte bulunarak sevgilinin ayı andıran yüzünü görebilmek amacıyla âhıyla feleği inlettğini ifade eder:

Gümletdi Zâtî âh ile çarhı hatun görüb

Mâha husûf irişse çalarlar o demde tâs (ZD, G. 575/5)

#### 4.1.3. Atış Taliminde Kabak İle Nişan Alma

Eskiden nişan talimi yapılırken hedef olarak kara kabak kullanıldığı bilinmektedir. Bu yüzden bir süre her hedefe “kabak” demek âdet hâline gelmiştir (Onay, 2013: 230). Figânî de atış talimi yapmak için meydana bir zerrin kabak koyulduğunu, eğri yaydan kimi zaman kıvılcım çıkararak hedefe ok atıldığını ifade eder:

Dikdi bir zerrîn kabak meydân-ı gerdûna nişân

Tîr atar yir yir şihâb idüp kemân-ı çarhı ham (FİD, K. 2/25)

#### 4.1.4. Bayram Yerinde Meyve Satma

Günümüzde hâlen devam ettirilen bayram yerlerinde mevsim meyvelerinin satılması geleneği, 16. yüzyıl Divan şairlerinin şiirlerinde de görülmekte ve o dönem sosyal hayatı ile bayram âdetlerine ışık tutmaktadır.

Hayâlî, “dükkan açmak” ifadesini mecazî anlamda kullanmış, sevgilinin bayram yerinde dolaşarak şeftaliyi andıran dudakları ile dikkat çektiğini belirtmiştir. Buna karşılık âşıklar da sararan yüzleri ile sevgiliye “ayva satarak” eşlik etmiştir. Beyitte “eyvâ” kelimesi aynı zamanda “eyvâh” anlamında kullanılmıştır. Sevgiliyi bayram yerinde gören ve hasretle yanan âşıklar “eyvâh” diyerek naralar atmaktadır. Beyitten ayrıca o dönemde bayram yerlerinde tezgâhların kurulup meyve satışı yapıldığı da anlaşılmaktadır:

İdgehde sen dükkân açtım sulu şeftâlûye

Nâr-ı hasretle yanıp âşıkların eyvâ satar (HD, G. 69/2)

*Sen sulu şeftali satmak için bayram yerinde dükkân açtın. Senin âşıkların da hasretinin ateşiyle yanıp ayva satar/ eyvâh der.*

#### 4.1.5. Dilencinin Tas Tutması

Dilenciler, insanlardan para toplamak için kimi zaman ellerini açarlar, kimi zaman da ellerine bir tas alarak yardımları tasın içinde biriktirirler. Zâtî sevgiliyi, yüceliği ve kimseye ihtiyacı olmaması bakımından güneşe teşbih etmiş, güneşin çevresinde dolaşan ayı da rengi itibariyle gümüş tas olarak tasavvur etmiştir:

O mâhun hân-ı hüsnine senün çün ihtiyâcun yok

Gedâ gibi niçün düşmez elünden ey güneş tâsun (ZD, G. 774/3)

#### 4.1.6. Düğünde Şeker İkram Edilmesi

Şeker, eğlence meclislerinde şarabın yanında sunulan mezelerden biri olmuştur. Ayrıca Osmanlı döneminde düğün törenleri ve şenliklerde dağıtılan ikramlar arasında şeker ve şekerli ürünler önemli bir yer tutmuştur. Hatta bu şenliklerde şekerden hazırlanan tasvirler ve nahıl adı verilen şekerden yapılan ağaçlar kullanılmış, düğün sonunda misafirlere şekerler yağma ettirilmiştir (Serdaroğlu Ş, 2004: 401). Bu yüzden Zâtî'nin meclise gelip sevgilinin tatlı dudağını övmesi, şeker sunulan bir düğüne şekerle gitmek gibi uygun bir davranış değildir:

Bezmünde gelüb medh-i lebün okıdı Zâtî

Ma'zûr buyur şekker ile düğüne geldi (ZD, G. 1809/5)

*Zâtî, gelip meclisinde dudağını methetti. Mâzur gör, düğüne şeker ile geldi.*

#### 4.1.7. Düğün Evine Çanak Taşımak

Âşık, sevgiliye kavuşma arzusuyla doludur; ancak sevgilinin vuslata engel olmasından dolayı dertlidir ve bu derdinden ötürü şarap (tolu) içmektedir. Yani âşık olan sevgiliye kavuşma yolunda şarap içer. Bunu bilmeyenin durumu düğün evine çanak taşıyan kişi gibidir. Düğün evinde zaten gelecek olan konuklara ikramlar hazırlanmıştır, düğüne giden kişinin ayrıca bir şey götürmesine lüzum yoktur:

Her kim ki vasl-ı yâr için içmez toluları

Düğün evini bilmez o kimse çanak taşır (ZD, G. 261/3)

#### 4.1.8. Gülbeşeker İle Hastaların İyileşmesi

Gül, sadece suyuyla değil, gülbeşeker adı verilen gülden yapılan tatlı ile hastaların güçlendirilmesinde de kullanılmıştır (Kemikli, 2007: 33). Gül yaprağı ve bal karışımından elde edilen gülbeşeker, balgamı kestiği, ciğeri kuvvetlendirdiği ve yemeği hazmettirdiği düşünülen bir çeşit macundur. Aynı zamanda şekerli bir gül tatlısı olan bu macun, eski zamanlarda kuvvet şurubu olarak da kullanılmıştır (Özkan, 2007: 545). Gönlü yaralı âşığa şifa veren sevgilinin gül rengindeki gülbeşekeri andıran yanağı ve dudağıdır:

Dil-i mecrûha şifâ-bahş ruh u la' lündür

Gül-be-şekkerle bulur kuvveti tab'-ı bîmâr (BD, K. 18/46)

#### 4.1.9. Gül Suyu İle Yüz Yıkamak

Gülâb, temizleyici bir sıvı olarak beyitlerde ön plana çıkmaktadır. Bunun nedeni göz ve cilt hastalıklarına iyi geldiğinin düşünülmesidir (Özkan, 2005: 37).

Sabahları yüz yıkamada saf suyun yanında gül suyunun da tercih edildiği, Hayâlî'nin aşağıdaki beyitinde gülşendeki goncaların taze gül suyu ile yüzlerini yıkadıklarını ifade etmesinden anlaşılmaktadır:

Dâye-veş bâd-ı goncaların gülşende

Her seher tâze gülâb ile yüzün pâk eyler (HD, G. 180/4)

Miskin siyah olma nedenini sevgilinin kokusunu ele vermesine bağlayan Hayâlî, yakalanmaktan dolayı yüzü kararan miskin yüzünün, gül suyuyla bin defa yıkansa yine de beyazlamayacağını ifade eder:

Bûyunun gammâzıdır oldu anınçün rû-siyâh

Ger gülâb ile yusan bin kez ağarmaz rûy-ı misk (HD, G. 271/3)

#### 4.1.10. Gül Suyunun Baş Ağrısına İyi Gelmesi

Divan şiirinde en çok üzerinde durulan hastalıklardan biri baş ağrısıdır. Celâlüddin Hızır Hacı Paşa'nın naklettiğine göre baş ağrısı şikâyeti olan hastalar, gül suyu kullanılarak tedavi edilir (Kaya, 2015:279). Diğer tıp kitapları da gülü başlı başına bir ilaç olarak değerlendirmiş ve onun çeşitli rahatsızlıklar için iyi bir tedavi bitkisi

olduğunu belirtmiştir. Gül suyu divan şairleri tarafından şiirlerde baş ağrısına iyi gelmesi, vücuttaki harareti kesmesi, gönül derdine iyi gelmesi ve el, yüz, ağız temizlemede kullanılması yönleriyle kullanılmıştır (Özkan, 2005: 32).

Emrî, beyitte baş ağrısını gidermek amacıyla yüz üzerine pamukla gül suyu süren (akıtan) âşığın gözlerini tasvir eder. Gözyaşları gül suyu, pamuk ise gözlerdeki beyaz kısımdır:

Gör-di gamında derd-i serüm dîde-i sefîd

Penbeyle rûyum üzre gül-âb akıdur dilâ (ED, G. 4/3)

Bülbülün nâleleriyle başı ağrıyan gülün şifası gül suyundadır:

Kâse-i nergisde etti gözleri yaşm gül-âb

Gör-di bülbül goncanun başm agırdur nâleler (HD, G. 101/2)

#### **4.1.11. Gül Suyunun Göz Hastalığına İyi Gelmesi**

Remed, bir çeşit göz ağrısı, rahatsızlıktır (Devellioğlu, 2008: 885). Divan şiirinde en çok geçen göz hastalıklarındandır. Göz hastalarının tedavisinde gül suyunun kullanıldığını eski tıp kitaplarından bilinmektedir (Önler, 1981: 128). Emrî, lâlenin ağlamaktan gözlerinin remed hastalığına tutulduğunu, jalelerin de onu iyileştirebilmek amacıyla her seher vakti gözüne gül suyu akıttığını ifade eder. Beyitten ağrıyan gözleri tedavi etmek amacıyla gül suyunun kullanıldığı ve bunun her gün tekrarlandığı anlaşılmaktadır (Aynacı, 2012: 34-35).

Ruhunçün ağlamakdan kıldı tahsîl-i remed lâle

Gül-âb akıtsa tan mıdur gözine her seher jâle (ED, G. 470/1)

#### **4.1.12. Gül Suyunun Şifa Vermesi**

Cüllâb, Farsça gül suyu manâsına gelir. Gülden elde edilen suyun bağırsakları temizlediği, tedavi ettiği ve bazı sinir hastalıklarına iyi geldiği bilinmektedir. Fuzûlî gülün insan sağlığına olan faydalarına değinmiş, gül bahçesindeki güllerin her derde deva olacağını ifade etmiştir. Aşağıdaki beyitte gonca, şekil yönünden içine ilaç

konulan bir hokkaya benzetilerek bu hokkanın içinde şifalı gül suyu olduğu tasavvur edilmiştir:

Bulunur her derde istersen gülistânda devâ

Hokkasında goncenin san kim şifâ cüllâbı var (FD, G. 74/4)

#### 4.1.13. Hastaya Okunmuş Su İçirmek

Sıtma hastasının ateşini düşürmek amacıyla hastaya okunmuş su içirmek, boynuna sıtma ipi bağlamak 16. yüzyıl tedavi yöntemlerinden biridir. Tas içerisine konan, üstünde “Ey ateş! İbrahim'e karşı serin ve esenlik ol, dedik. Ona böyle bir tuzak kurmak istediler. Fakat biz onları en çok zarar edenler durumuna düşürdük.”<sup>21</sup> meâlindeki âyet-i kerîmenin yazılı olduğu kâğıdın suyunu hastaya içirmenin onu iyi edeceğine inanılır (Çöm, 2002: 217):

Nüşa-i mâhı dem-i tebde koyup içmeğe âb

Sana hurşîd-i felek tâs-ı zer itdi ihzâr (ND, K. 23/32)

#### 4.1.14. Hastanın Zamansız Meyve Dilemesi

Divan şiirinde şairler şeftaliyi sevgiliden öpücük alma olarak tahayyül etmişlerdir. Hastanın arzusu canı çektiği meyve ise âşğın arzusu da sevgiliden alacağı bir öpücüktür. Âşğın gönlü sevgiliden ayrı kaldığında şeftali dilerse şaşılmaması gerekir. Çünkü hasta kişiler vakitsiz meyve isterler:

Fürkatünde tan mı şeftâlu dilerse cân u dil

Mîve-i bî-vakt iderler ârzû bîmârlar (BD, G. 85/5)

#### 4.1.15. Haşhaş Üzerine Sûre Yazmak

Hastalık ya da başka amaçlarla muska yazdırmak eskiden beri halk arasında kullanılan bir âdettir. Özellikle tıbbın yetersiz kaldığı ya da ulaşamadığı durumlarda hastalıklara çare olması umuduyla muska yazdırılır (Öztoprak, 2006: 566).

<sup>21</sup> Kur‘an-ı Kerim Meâli, s. 349. Enbiyâ, 21/ 69-70.

Muska yazma âdeti genellikle kâğıt üzerine olsa da badem, haşhaş, hünnap, elma gibi meyve veya bitkiler üzerine de muska amacıyla yazı yazma âdeti uygulanmıştır. Zâtî, aşağıdaki beyitte sevgilinin ağzının üzerindeki ayva tüylerini görenlerin hat sanatında usta bir isim olan Yâkût'un bir haşhaş tanesi üzerine Kevser sûresini yazdığını sandıklarını belirtir:

Ağzın üzre hatt-ı la‘lin der gören yâkûtu gör

Yazdı kevser sûresin bir dâne haşhâş üstüne (ZD, G. 1308/4)

Bademin Mevlânâ tarafından sağlık için kullanıldığına dair bilgiler mevcuttur. Onun sıtma hastalığına yakalanan kişiler için bademin üzerine “ezan, izin ve besin” yazıp her gün birini yedirdiği bilinmektedir (Uymaz, 2006: 499).

Yüzük, ayrılık sıtmasına çare bulmak amacıyla badem üzerine muska yazdırsa garip görülmemelidir, bu duruma şaşılmamalıdır:

Nusha yazdursa ‘aceb olmaya bâdâm üzre

Teb-i hicrâna ‘ilâc eylemek ister hâtem (BD, K. 19/12)

#### **4.1.16. Kabakla Yüzme**

Yüzmeyi henüz bilmeyenler belinin iki tarafına birer kabak asarak yüzmeyi öğrenirlerdi (Onay, 2013: 232). Günümüzde kabak yerine aynı işlevde can simidi, can yeleği veya kolluk kullanılmaktadır. 16. yüzyılda da yüzmeyi öğrenmek maksadıyla kabak kullanıldığı Emrî'nin aşağıdaki beyitinden anlaşılmaktadır (Demirkazık, 2012: 102). Gökyüzündeki güneş ve ay, Emrî'nin gözyaşı denizinde yüzen feleğin yüzme için kullanmış olduğu iki kabaktır:

Hurşîd ü meh degül görinenler felek yüzer

Bahr-i sirişk-i Emrîde iki kabag-ile (ED, G. 427/5)

#### **4.1.17. Kahvenin Uyku Açması**

Nev‘î, kahvenin içenin uykusunu kaçırdığını, iki fincan kahve içmeyen müderrisin ertesi gün derse çıkamayacağını, gece kitaba bakacak hâlinin dahi olmayacağını ifade eder:

İRTE DERSE ÇIKAMAZ GİCE KİTABA BAKAMAZ

EGER İÇMEZSE MÜDERRİS İKİ FİNCAN KAHVE (ND, Muk. 65/2)

#### 4.1.18. Karabiberin Ağız Yakması, Göz Yaşartması

Yemeklerde baharat olarak kullanılan karabiber, acı olmasıyla ağız yakarken kendine has kokusuyla da göz yaşartıcı bir özelliğe sahiptir. Sevgilinin ateş rengi yanakları anlatılırken kullanılan sözler, âşıkların içini karabiberin ağız yakması gibi yakmaktadır:

ÂTEŞİN RUHSÂRI ÜZRE HÂLİ VASFINDA SÖZÜM

‘ÂŞIK-1 BÎ-DİLLERÜN AGZIN YAKAR FÜLFÜL GİBİ (BD, G. 532/3)

DİL-RÜBÂNUN HATT-1 HADDİ FÜLFÜL EKMIŞDÜR GÜLE

‘AYNUMUZ TÂ KİM YAŞARDUB OL GÜL-İ HANDÂN GÜLE (ZD, G. 1441/1)

#### 4.1.19. Meyve Toplarken Altına Etek Tutmak

Ağaçlardan meyve toplamanın bir yolu da ağacın altına çarşaf ya da bez serilip dallarının silkelenmesidir. Meyveler bezin üzerine düşerek daha kolay toplanır. Bunun daha küçük hâli ise toplayan kişinin eteğini ya da üstündeki önlüğünü ağacın altına geçerek açmasıdır. Emrî, sevgilinin amber saçan saçlarının turunca benzeyen çenesinin altına uzanmasını etek açmak olarak tahayyül etmiş, saçların âşığın âhının rüzgârıyla turuncun düşmesini beklediğini tasavvur etmiştir:

ZÜLF-İ ‘ANBER-BÂR GELMİŞ ALTINA DÂMEN TUTAR

DÜŞSE DİYÜ BÂD-1 ÂHUMDAN TURUNC-1 GABGABI (ED, G. 523/3)

#### 4.1.20. Meyvenin Meze Olarak Kullanılması

Divan şiirinde sevgilinin yüz güzelliğinin her bir unsuru bir meyveye teşbih edilir. Gözleri badem, çenesi ve yanakları elma veya turunç, dudağı ise kiraz olarak tasavvur edilmiştir. Meyveler aynı zamanda içki meclisinin vazgeçilmez mezelerindendir.

Âşıklar, akan gözyaşlarını kullanarak sevgilinin badem gözlerini satın almış ve onları mecliste meze yapmışlardır:

GÖZİ BÂDÂMINI NUKL İTMİŞ İDÜK BEZMÜMÜZE

Dirhem-i eşk-i revân anda harîfâne idi (ND, G. 482/2)

#### 4.1.21. Meyvenin Pamuk İçinde Saklanması

Çürümesine engel olmak, kışın taze olarak tüketmek, hastalara ve hamile hanımlara istedikleri zaman verebilmek amacıyla meyve saklamak Anadolu'da eskiden beri uygulanan bir âdettir. Çeşitli şekillerde saklanan meyveyi en uygun saklama yöntemi pamuk içinde muhafaza etmektir (Onay, 2013: 76). Böylece meyveler ezilmez, havayla direkt temas etmedikleri, soğuk veya sıcaktan korundukları için de çürümezlerdi (Öztoprak, 2006: 572). Nev'î'nin beyitinde de gökyüzü bir sandık olarak düşünülmüş, renk ve şekil itibarıyla ayva güneşe teşbih edilmiş, gökyüzündeki bulutlar da ayvayı korumak için sandığa koyulan pamuk ve saman olarak hayâl edilmiştir. Yapılan bu benzetmeler ile aynı zamanda o dönemde kullanılan meyve saklama usûllerine de değinilmiştir:

Mihr ayvasını hıfz itmek için koydı felek

Penbe-i ebr ile sandûka-i gerdûna saman (ND, G. 359/4)

*Felek, güneş ayvasını korumak için, gökyüzü sandukasına ayva ile birlikte bulut pamuğu ve saman koydu.*

Emrî; Âşık, sevgilinin elmaya benzeyen çenesinin derdi ile sararıp solarak ölmüş, Allah'ın kudretinin bu ayvaya pamuk sarmasına şaşılır mı? diye sormaktadır. Sarı renkteki ayva nasıl pamuklar içine sarılarak sandıklarda saklanıyorsa, aşk derdiyle sararıp ölen âşık da ayva misali kefenlenir:

Sîb-i zekânun derdi ile zerd olup ölmüş

Sararsa bihe penbe 'aceb mi yed-i kudret (ED, Muk. 40/1)

#### 4.1.22. Ölmek Üzere Olan Hastaya Su Verilmesi

Ölecek derecede hasta olanlara su verilmesi gibi, Nev'î de gönül doktoru olan sevgiliden şifâ niyetine bir öpücük istemektedir:

Ey tabîb-i dil ü can ko lebün öpsün Nev'î

Men' iderler mi sudan hîç ölecek bîmârı (ND, G. 535/5)



Ölmek üzere olan hastaya su, damla damla verilir:

Cân virürken hasret-i la'lünle künc-i höcrede

Katre katre su viren ey gonca peykândur bana (FİD, G. 1/2)

#### 4.1.23. Ölünün Ardından Helva Verilmesi

Anadolu kasabalarının bazılarında ölen kişinin ardından helva yapıp komşulara, fakirlere dağıtmak âdeti. Ayrıca ölünün defni için uğraşanlara da yemek ikram edilirdi (Onay: 2013: 325). Bu uygulama halk arasında büyük oranda günümüzde de sürdürülmektedir. Emrî'nin bu âdete değindiği aşağıdaki beyitinde ölen kişinin arkasından helva yapılarak merhum yâd edilir:

La'l-i şîrînünle ansan küştenün cânın n'ola

Her kişi halvâ ile anar ölüsi cânını (ED, G. 479/2)

*(Senin aşkın ile) ölenin canını tatlı dudaklarınla ansan ne olur? Herkes ölenin ruhunu helva ile anar.*

Divan şiirinde sevgilinin dudakları tatlı, şekerli olarak tasavvur edilir. Zâtî bu vesile ile eğer sevgilinin la'l dudaklarına kavuşmadan, onların hasreti ile ölecek olursa ölümünün ardından gelenlere ikram edilmek üzere hazırlanan helva ve aşın, şekerli yapılmasını istemektedir:

Hasret-i la'l-i nigâr ile ölürsem Zâtî

İdeler sükkerî halvâmı benüm aşum ile (ZD, G. 1413/5)

#### 4.1.24. Ölürken Ağza Pamuk İle Su Vermek

Ölüm anındaki hastanın ağzına pamuk yardımıyla zemzem ya da su vererek yaşadığı sıkıntının hafifleyeceği inancı halk arasında yaygındır. Zâtî, aşk derdiyle yorgun düşen âşğın sevgilinin dudağının hayâliyle ağzı kuru bir vaziyette inlediğini, eğer susuz ölecek olursa o güzelin, ağzına su damlatmamasını ister:

Çeşme-i la'lün için âh iderem kuru kuru

Susuz ölürsem eger agzuma tamzırmaya su (ZD, G. 1221/1)

Zâtî'nin ağzına eğer pamukla bir parça su damlatmasalardı zaten hasta olan Zâtî harareten ölecektir:

Ben harâretten ölürdüm ger agarmış gözlerüm

Penbe ile agzuma tamzırmasa bir pâre su (ZD, G. 1219/4)

#### 4.1.25. Saçın Gül Suyu İle Taranması

Gül suyuyla ıslatılan saç, taranırken daha kolay açılmaktadır. Buna vurgu yapan Emrî, sevgilinin âşığın gönlüne dolanan saçlarının gül suyuyla taranarak açılacağını ifade eder:

Zülf-i dil-dâr dolaşursa dile

Yur tarar anı âb ile gül-âb (ED, Muk. 22/2)

#### 4.1.26. Sevgiliye Dağlanmış Meyve Sunmak

Eskiden âşıklar sevgilerini dile getirmek için farklı yollar denemişlerdir. Sağlam ya da bir ucu yanmış mendil vermek, çiçek sunmak, yanmış sigara göndermek, mektup yazmak bunlardan bazılarıdır (Öztoprak, 2006: 577).

Bilindiği gibi ayın üzerinde farklı boyutlarda ve derinliklerde çukurlar bulunmaktadır. Bunlar uzaktan bakıldığında ayın üzerinde kara lekeler olarak görülmektedir. Bu çukurların oluşması farklı sebeplere dayandığı hâlde Bâkî, ayın bu durumunu dağlanmış bir turunç olarak yorumlamıştır. Aşağıdaki beyitte, âşığın dağlanmış meyve göndererek sevgiliye yanık olduğu, kendisinin de onun da bu turunç gibi yandığı hususu, bu çerçevede ele alınmıştır:

Mâh-ı çarh üzre nedür bilmek dilersen ol sevâd

Yakdı yâre sunmaga devrân turunç üstine dâg (BD, G. 227/4)

*Ayın üzerindeki o karalığın ne olduğunu bilmek istiyor musun? O, feleğin sevgiliye sunulmak üzere dağladığı turunçtur.*

#### 4.1.27. Şaraba Tuz Katmak

Şarabın yasaklanmasından sonra halk, kendine göre şarap içmek için çözümler aramıştır. Bunun sonucunda şaraba tuz katıldığında sirke olacağı ve sirkeye dönüşeceğiinden dolayı haram sayılmayacağı inancı ortaya çıkmıştır (Onay, 2013: 385). Bâkî, aşağıdaki beyitte bu inanca yer vermiş, tuz katılmamış saf şarabı şekerli su olarak tanımlamış ve aslının ne olduğunu merak ettiğini dile getirmiştir:

Bâkî yine saçıldı nemek bâde-i nâba

Bilsek ‘acebâ aslı nedür bu şeker-âbun (BD, G. 269/5)

#### **4.1.28. Şarap İle Kebabın Birlikte Güzel Olması**

İçilen şerbetin yanına bütün nimetler yakışsa da kebabın yanına ancak acı şarap uygun düşmektedir:

Ne denlü şerbet ile yaraşursa her ni‘met

Şarâb-ı telh ile olur begüm kebâb lezîz (BD, G. 45/4)

#### **4.1.29. Şarabın Mührünün Bayramda Açılması**

Meyhaneler, Ramazan ayı geldiğinde Müslüman halka saygı olarak bu ay boyunca kapalı tutulur, bayram günü geldiğinde ise açılırdı. Edirneli Nazmî, bu uygulamaya telmihte bulunmuş; bayram geldiğinde şarabın mührünün açılmasıyla artık içilmeye başlanması gibi, sevgili de âşık için bayram sayılacak bir gün olan kavuşma vaktinde şarabı andıran dudaklarından söz açmalıdır:

Dem-i vaslunda la‘lünden söz açsan nola lutf ile

Bilürsin açılır mühri kaçan ‘ıyd olsa sahbânun (END, G. 3516/3)

#### **4.1.30. Şekere Efsûn Okuma Sûretiyle Şirinlik Muskası Yazdırma**

Efsûn, olağanüstü hâller ortaya koyma durumudur. Divan şiirinde sevgili, kusursuz güzelliği ile âşıkları büyüler. İnsanın aklını başından almak, âşık etmek, uykusuz bırakmak, istenilen her şeyi yaptırabilmek vb. için muska yazdırılır. Muska, bazı duaların okunması ya da bir yere yazılması ile oluşur (Pala, 2008: 404).

Âşığın gözüne sevgilinin tatlı ve hoş gelmesinin nedeni birinin onun şeker kamışı gibi uzun ve ince boyuna şirinlik muskası yazdırmasındandır:

Bana tatlu gelür başdan başa ol ney-şeker-kâmet

Meğer kim yazdurup boyınca şirinlik götürmişdür (ZD, G. 426/6)

Zâtî'nin, sevgilinin tatlı dudakları vasfında yazdığı şiirlerini okuyanlar, bunu şirinlik muskası niyetine yaparlar:

Tatlu tatlu leblerün vasfında şi'rüm okuyan

‘Âleme şirinlik için husrevâ şeker okur (ZD, G. 393/3)

Hatt, gençlerin yüzünde yeni çıkan sarı tüyledir. Kelime aynı zamanda yazı anlamına da gelir. Yazıya teşbih edilen tüyler, yanak sayfasına yazılmış yazıyı andırır (Pala, 2008: 196). Zâtî, buradan yola çıkarak sevgilinin şeker dudakları ve misk kokulu ayva tüyleri ile şeker üzerine misk ile muska yazmak arasında bağlantı kurmuştur:

Hatt-ı yâkûtun senin şîrîn mücerreb nushadur

Kand-i nâba müşg ile yazıldı hırz-ı cân için (ZD, G. 1196/4)

#### 4.1.31. Şekeri Tülbent İçine Sarıp Satma

Dudağı parlak ve tatlı bir şekeri andıran sevgili, başına doladığı şerbet renginde bir tülbent ile kâğıda sarılan şekeri hatırlatmaktadır:

İnen ra'nâ inen şîrîn yaraşmış ol lebi şeker

Sarınmış başına bir şerbetî mahbûb dülbendi (ZD, G. 1773/2)

Zâtî'nin yukarıdaki beyitinden, 16. yüzyılda da şekerin, satıcılar tarafından kâğıda ya da bir örtüye sarılarak satıldığı anlaşılmaktadır.

#### 4.1.32. Şerbetin İlaç Olarak Kullanılması

Şerbet, çeşitli meyvelerin sularının çıkarılmasından sonra üzerine şeker ve su ilave edilerek hazırlanan ve soğuk tüketilen bir içecektir. Bunun yanı sıra kimi zaman bazı hastalıkların tedavisinde de kullanılmıştır. Nev'î, bir beyitinde şerbetin ilaç olarak kullanımına değinmiş, sevgilinin dudaklarının tatlı olması ve şifâ vermesi özellikleriyle gönlü hasta olan, yorgun düşen âşıklara şerbetin (dudakların) iyi geleceğini ifade etmiştir:

Câna gelmiş hasta diller var iken ol gonca-leb

Şerbet-i la‘lin sunar agyâra hikmet bundadır (ND, G. 82/5)

#### 4.1.33. Şeytanın Hastanın Başında Suyla Beklemesi

Şeytan, ölüm hastalığına yakalanmış insanın son nefesinde susuz kalmasından istifade ederek ona su teklif eder, karşılığında da o kişinin imânını istermiş. Bir rivâyete göre su diye gösterdiği şey, insanın toplanmış olan ifrâzatıdır. Kişinin şeytanın bu oyununa kanmaması ve imânını koruması amacıyla ölüm döşeğindeki hastaların başucunda su bulundurulur ve dudakları su ile ıslatılır (Pala, 2008: 431).

Zâtî, düşmanın dostâne yaklaşımından hareketle, şeytanın hasta kişinin hararetinden faydalanarak su teklif etmesini hatırlatarak gönlü uyarır:

Dostdan tîgi ile düşmân kesmesün ey dil seni

Hastaya şeytân sakın su gösterür îmân alur (ZD, G. 280/3)

#### 4.1.34. Şişenin İçine Badem Konması

Eskiden şişe ve sürahi gibi ağzı dar olan cam kaplar içine elma, turunç, yumurta, gül gibi maddeler koymak âdetti. Kendi boyutundan daha küçük ağızlı bir şişenin içine meyve koymak marifet isteyen bir iş olduğu için bu şişeler evlerde sergilenirdi (Öztoprak, 2006: 573). Divan şiirinde de bu âdete şairler tarafından yer verildiği görülmektedir.

Sevgiliye tatlı dudaklarını anarak seslenen Emrî, onun ağzının badem gibi oval ve tatlı olmasından yola çıkarak, onu içinde badem ve şeker olan şişeye benzetir:

Dil hayâl-i çeşm-i la‘lün ile ey şîrîn-leb

Ol zücâce döndi k'içinde ola bâdâm u kand (ED, G. 71/2)

#### 4.1.35. Tabaktan Altın Saçma Geleneği

Eski toplumlarda ve Osmanlı dönemi düğün ve şenliklerinde “hân-ı yağma” olarak bilinen bu gelenek, düğünde yapılmışsa düğün sahibinde ve davetlilerde bir bolluk duygusu oluşturmaktadır. Yeniçerilerin maaşları verilirken ya da önemli ve sevinçli günlerde saray bahçesinde çanakların yağmalanması da başka bir şeklidir. Altın ve

gümüş yağmaları ise padişahın gücünü, zenginliğini, cömertliğini halka göstermesi açısından önemlidir. Altın ve gümüşün içinde bulunduğu tepsiler de yağmacılara altın ve gümüşlerle birlikte atılırdı (Arslan, 1999: 212-218). Padişahın uyguladığı bu geleneğe telmihte bulunan Bâkî, her sabah doğan güneşin, dünyanın üstüne âdeta altın bir tabaktan cevherler saçmakta olduğunu ifade eder:

Her seher sahn-ı zümür-rüd-gûn-ı gerdûn üstine

Âfitâb altun tabakdan tâ ola gevher-feşân (BD, K. 22/34)

#### 4.1.36. Tatlı Üzerine Badem Koyma

Pâlûze, bal ve nişastanın suyla kaynatılmasıyla yapılan bir tatlıdır. Pişirildikten sonra kaplara alınarak soğuk servis edilen palûzenin üzerine badem dilimleri ve gül suyu dökülür. Aşağıdaki beyitte sevgilinin tenini palûzeye benzeten Bâkî, gözlerini de şekil bakımından palûze üzerine konulmuş bademlere teşbih eder:

Olcak yâr gibi dil-ber-i şîrîn-harekât

Teni pâlûde-i ter gözleri bâdâm olsa (BD, G. 460/2)

#### 4.1.37. Tek Mi Çift Mi Oyunu

Nebi Özdemir'in "Türk Çocuk Oyunları" adlı kitabında belirttiği üzere "Tek mi çift mi?" (cüft ü tâk) oyunu avuç içinde saklanabilecek fındık, leblebi, bâdem, şeker, kuru üzüm gibi gıda maddeleriyle ve bazen de bilye ile oynanır. Avucunun içinde bunlardan herhangi birinden bir miktar saklayan kişi, karşısındakine "Tek mi çift mi?" diye sorar. O da "Tek veya çift ola, bana gele" diyerek tahminde bulunduktan sonra avuç içindeki nesnelere sayılır. Tahmin eden kişi bilirse nesnelere hepsini kazanır. Doğru tahmin edemezse saklanan nesne kadar rakibine verir (Kaplan ve Poyraz, 2010: 171). Güzeller fındıkla "Tek mi çift mi?" oyununu oynarken fındık, onların gönlünü eğlendirmektedirler:

Tek midür çift midür oyunını oynamada

Hûblar gönlünü ikide bir egler fındık (END, G. 3431/4)

#### 4.1.38. Turfanda Meyve Sunmak

Sevgilinin dudaklarından bir öpücük (şeftali) almak isteyen âşık, şeftali vermeyi “turfanda meyve sunmak” olarak tasavvur etmiştir:

Leblerün şeftelûsın umar o kim

Suna bir mîve-i turfanda ana (END, G. 448/4)

## **4.2. Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişleri**

### **4.2.1. Ağlamayınca Süt Verilmez (Ağlamayan Çocuğa Meme Vermezler)**

Sesini yükseltmeyen, hakkını aramayan kişiye hakkının verilmeyeceği (Aksoy, 2014: 122) şeklinde açıklayabileceğimiz atasözünü Hayâlî, dünyanın insanı ağlatmadan güldürmeyeceği şeklinde yorumlamıştır:

Güldürmez âdemi dehr akıtmayınca göz yaş

Oğlana süt verilmez ağlamayınca kardaş (HD, G. 229/1)

1.

2.

3.

4.

4.1.

4.2.

4.2.1.

### **4.2.2. Ağzına Bal Çalmak**

Bir kimseyi tatlı bir vaatle oyalamak (Aksoy, 2014: 541) anlamına gelen ağzına bal çalmak deyimi, divan şairleri tarafından sevgilinin söz verip de sözünde durmadığı durumlar için sıkça kullanılmıştır.

Sevgili âşığa vuslatı vaad ederek ağzına bal çalmaktadır:

Bal çaldı va‘de-i vasl ile cânân agzuma

Zehr katdı aşuma ammâ ki hicrân acısı (ZD, G. 1484/2)

Güzeller nice sözler vererek âşığın ağzına bal çalarak onu umutlandırırlar. Âşık, çok çalışsa da sevgililer hakikatsizdir, sözünde durmazlar:

İderler Nazmiyâ niçe niçe ‘ahd

Çalarlar tatlu sözle agza şehd

Söze turmazlar itsen yine bin cehd

Hakîkatsüz olurlar hep güzeller (END, Mur. 109/5)

#### **4.2.3. Ağzında Mercimek Islanmamak (Ağzında Bakla Islanmamak)**

Hiç sır saklayamamak, sırrı hemen başkalarıyla paylaşmak anlamına gelen deyim, 16. yüzyıl şairleri tarafından “Ağzında mercimek ıslanmamak” şeklinde kullanılmıştır. Ayrıca beyitlerde sevgilinin beni de anılarak tenasüp içinde kullanılmıştır:

Hâlün hâflüm öpdüm uyurken didüm didi

Islanmaz ağzun içre senün Zâtî mercimek (ZD, G. 695/5)

‘Arz itdi hâl-i la‘lini agyâra âh kim

Islanmaz ol halflümün agzında mercimek (TYD, G. 211/5)

#### **4.2.4. Ağzı Süt Kokmak**

Çok genç, tecrübesiz olmak (Aksoy, 2014: 546) anlamına gelen deyim, Zâtî tarafından sevgilinin henüz çok genç, taze bir kız olduğunu ifade etmek için kullanılmıştır:

Didi agzun kuççügin agzumda süd kokar benüm

Şehddür dâyem şekerdür Zâtîyâ dadım benüm (ZD, G. 877/5)

#### **4.2.5. Aş Yermek**

Hamile kadınların bazı yemeklerden tiksинmeleri, bazı yemekleri yemek için ise aşırı istek duymaları olarak bilinir (Aksoy, 2014: 588). Figânî bu deyim, kasideden alınan aşağıdaki beyitinde doyma hissini dile getirmek amacıyla kullanmıştır:



Şöyle sîr itdün cihân halkın simâtundan şehâ

İştihâya aş yirerdi mâ‘idende her şikem (FİD, K. 2/21)

#### 4.2.6. Bal Olan Yerde Sinek De Olur (Bulunur)

Güzel olan şeyin çevresinde ondan yararlanmak isteyen asalakların dolaşacağı anlamına gelir (Aksoy, 2014: 179). Divan şiirinde sevgilinin dudağı tatlı olarak tasavvur edildiği için bala, şeker ve helvaya sıkça teşbih edilmiştir. Âşığın sevgilinin dudaklarına kavuşma arzusu ile bala meyleden sinek arasında ilişki kurularak beyitlerde “Bal olan yerde sinek de olur” ifadesi kullanılmıştır.

Âşığın gönlü de bir kez sevgilinin aşkına düşmüştür. Âşık, sevgilinin dudağını ansa dahi hemen gönlüne onun hayâli gelmektedir:

Ansam lebini hâli hayâli gelür dile

Zîrâ ‘asel bulaşduğı yire konar meges (ED, G. 222/4)

Âşıkların gönülleri balın üzerine konan sinek gibi uçarak sevgilinin dudağına varırlar. Sineğin bala yapışarak kurtulamaması ve ölümünün sevdiği şeyden olması ile âşığın sevgili uğrunda can vermesi arasında bağlantı kurulur:

Dem-be-dem diller uçub uçub varurlar lâ‘lüne

Niteküm cânâ mekesler cân virür bal üstine (ZD, G. 1307/3)

#### 4.2.7. Balla Kaymak Gelmek

Tatlı olan bal ile kaymak, sofralarda beraber kullanıldığında daha lezzetli hâle gelir. Edirneli Nazmî, sevgilinin ağzından dökülen tatlı sözleri ballı kaymak karışımına benzeterek işitenlere de hoş geleceğini belirtir:

Tatlu dil ile söze dudak depredecek yâr

İmdi gelür ol işidene bal ile kaymak (END, G. 3326/2)

#### 4.2.8. Belası Balına Değmemek

Hayâlî, bu dünyadan alınacak az bir lezzet için çekilecek olan eziyetin buna değmeyeceğini dile getirir:

Belâsı balına degmez ko lezzet-i dehri

Evin yıkılmaya tâ misl-i hâne-i zenbûr (HD, K. 1/7)

#### 4.2.9. Bıçağa Düşmek

Sıkıntılarla karşılaşıldığında ölmeyi tercih etmektir. İnsan, karşılaştığı sıkıntılara dayanamayıp hayatına son vermek isteyebilir:

Müjemde eşk-i merdüm-zâdum ey yâr

Cefâya döymeyüp düşdi bıçaga (ED, G. 483/4)

Âşığın gönlü, sevgilinin derdiyle ölmüş durumdadır. Bu yüzden şarap içip, kendinden geçerek ayaklar altına düşmüştür:

Gönlüm müjende câna varmış bıçaga düşmiş

Mey içüp anun için elden ayaga düşmiş (ED, G. 237/1)

#### 4.2.10. Bir İçim Su

Çok güzel kadınlar (Aksoy, 2014: 647) için kullanılan “Bir içim su” ifadesi tararılan divanlarda karşılaşılan beyitlerde, gerçek anlamının yanında sevgilinin güzel olduğunu vurgulamak için de kullanılmıştır.

Âşığın susamış gönlü sevgilinin bir içim su olmasından dolayı ona doğru meyleder:

Sana niçün akar bu teşne gönlüm

Letâfette bir içim su degülsen (ZD, G. 732/4)

#### 4.2.11. Bir Lokma Bir Hırka

Hayatta az şeyle yetinmeyi, dervişçe geçinmeyi ifade etmek için kullanılır (Saraçbaşı, 2010: 225). Aslında bu sözle fazla çalışmamak, yiyeceği, giyeceği olunca bunu yeter bulup oturmak nasihat edilmemektedir. Bu atasözü çalışmayı değil; hırsı, bencilliği sınırlamak için söylenen bir sözdür (Gölpınarlı, 2004: 57).

Edirneli Nazmî, dünya hayatını önemseyen kimse için bir lokma ve bir hırkanın asla yeterli olmayacağını belirtir:

Ol kim ola ehl-i fenâ ana pes

Dahi ne bir lokma vü bir hırka bes (END, G. 2765/3)

Dervişe bir lokma ve bir hırka nasıl kâfi geliyorsa âşık için de sevgilinin dudağı ve saçını yeterlidir:

La'lünle zülfün besdür fakîre

Bir lokma ile bir hırka kâfi (ZD, G. 1570/4)

#### 4.2.12. Ciğeri Kebap Olmak

Büyük bir acıya uğrayarak o acıdan içi yanıyor durumuna gelmektir (Aksoy, 2014: 682). Aşk derdiyle âşığın döktüğü gözyaşı, şarap; ciğeri de yana yana kebab olmuştur:

Gözümün yaşı şarâb oldu ciger pâre kebâb

'Ays ü nûş eyleyici bir dil-i 'ayyâşum var (ED, G. 152/4)

#### 4.2.13. Demir Leblebi

Başarılması çok zor olan iş ya da ödün vermeyen, yenilmeyen kişiler için kullanılır (Saraçbaşı, 2010: 345). Zâtî, sevgilinin çizmesinin çivisini öpmek istediğinde sevgili ona: "O demir leblebidir, kimse ona dış geçiremez." diye cevap verir. Sevgili böylece âşığın, değil kendisine çizmesine dahi ulaşmasının kolay olmadığını ifade eder:

Mûzenün kebkebin öpsem didüm ol şâh didi

Ol demür leblebidür kimse koyurmaz ana dış (ZD, G. 594/2)

#### 4.2.14. Elek İle Su Getirmek

Âşıklardan akıllı ve sabırlı olmalarını istemenin boş bir beklenti olduğunu ve doğru bir davranış olmadığını belirtmek isteyen Zâtî, bu durumu elek ile su istemek olarak açıklar. Elek, delikli olduğu için su taşınması nasıl mümkün değilse âşıkta da sevgiliye duyduğu aşk ile ne akıl vardır ne de sabır:

'Akl u sabr ummak bu 'uşşâk-ı müşebbek-sîneden

Su getürmek istemektür dostlar gırbâl ile (ZD, G. 1392/2)

#### 4.2.15. Eli İşte Gözü Aşta (Eli İşte [Aşta], Gözü Oynaşta)

İş yapar gibi görünüp aklı başka yerde olmak (Aksoy, 2014: 756) anlamındadır. Doğruluğun ve sadakatin olmasını isteyen mert kişi, bir işle meşgul iken aklının da başka yerde olmaması gerekir:

Hakikat gözleyen bir merdün olur

Eli bir işde olsa gözi eşde<sup>22</sup> (END, G. 5567/3)

#### 4.2.16. Gözüne Koruk Sıkmamak

Gözü tedavi ettiğine dair bilgilere tam olarak ulaşılmasa da eskiden gözün mikroplarını temizlemek veya gözü parlatmak amacıyla göze koruk sıkıldığı düşünülmektedir. Bu deyim, bir zamanlar uygulanmakta olan bu âdetten ortaya çıkmıştır (Öztoprak, 2006: 568). “Gözüne koruk sıkmamak” deyimini en küçük bir yardımı bile esirgemek anlamında kullanılmıştır (Harmancı, 2006: 118).

Sevgili vuslat bahçesinin meyvesinden âşğın gözüne bir koruk dahi sıktırmamaktadır:

Dirîgâ bâg-ı vaslı mîvesinden

Sıdırmaz gözüme dil-ber koruğu (ZD, G. 1747/2)

Üzümün işlemlerden geçirildikten sonraki hâli olan şarap, beyitte üzüm suyu olarak geçmektedir. Sûfî, üzüm suyuna can verecek durumda iken safâ ehli, ona üzümün olgunlaşmamış hâli olan koruğu bile çok görmekte, gözüne koruk sıkmamaktadır:

Cân virürdi sûfî meclisde üzüm suyına lîk

Gözine anun safâ ehli sıdırmaz bir koruk (END, G. 3381/3)

#### 4.2.17. Gurbette Kuru Ekmek Şeker Gelir

Vatanından uzakta kalan, gurbette olan kişi için iş bulmak, aş bulmak sıkıntılı bir durumdur. Bulduğu kuru bir ekmek dahi ona şeker gibi lezzetli gelmektedir:

---

<sup>22</sup> Üst, s. 5568.

Hakikat gözleyen bir merdün olur

Eli bir işde olsa gözi aşda (G. 5606/3)

Ol dem kanı ki şekkere yog idi iştiâ

Gurbette âdeme kurı etmek olur şeker (TYD, K. 25/13)

#### **4.2.18. Gül Sohbeti Şarapsız; Şarap Sohbeti Gülsüz Olmaz**

Divan şiirinde en çok sözü edilen çiçek olan gül; rengi, kokusu ve tazeliği ile sevgilinin yüzü, yanağı ve kokusu için birer teşbih unsuru olarak kullanılır (Pala, 2008: 171). Emrî, eğlence meclislerinde sâkî görevindeki sevgiliyi güle teşbih eder. Sevgiliden söz ederken şarabın eksik olmayacağını, şarap içerken de sevgilinin bahsinin mutlaka geçeceğini ifade eder:

Hem ‘ârızın öp hem lebin em vech degüldür

Gül sohbeti mülsüz ola mül sohbeti gülsüz (ED, Muk. 218/2)

#### **4.2.19. Kanna Ekmek Doğramak**

Birinin çok kötü duruma düşmesine ya da ölümüne yol açacak denli düşman olmak, çıkarlarına göz dikip onları elinden almaya çalışmak, duygu ve onuruyla oynamak (Püsküllüoğlu, 2003: 517) olarak açıklanabilecek olan deyim, şair Nev‘î tarafından âşığın canına kast eden sevgilinin âşığın teninde yaralar açmak olarak tasavvur edilmiştir:

Kurs-ı dâg-ı tenüme şerhalar açar dilber

Benüm ol kan içici kanuma ekmek tograr (ND, G. 108/1)

#### **4.2.20. Kanlı Bıçaklı Olmak**

Birbirini öldürecek derecede düşman olmak anlamında kullanılır (Aksoy, 2014: 906). Hayâlî, sevgilinin gamzesi ile âşığın gönlünün mütemediyen kanlı bıçaklı olduğunu söylerken; Nev‘î de bir gülü andıran sevgiliye karşı gül bahçesindeki taze güllerin birbiri ile kanlı bıçaklı olduğunu dile getirir:

Gönülle gamzesi kanlı bıçaklıdır her dem

Bizimle şimdi o kâfir bu yolda yagıdır (HD, G. 182/3)

Senün-çün gülşen içre harlardan çekdiler hançer

Biribiri ile kanlu bıçaklu verd-i ra'nâlar (ND, G. 97/2)

#### 4.2.21. Keskin Sirke Küpüne Zarar

Kendi sağlığını bozacak, vücudunu yıpratmak kadar çok öfkelenen kişinin durumunu anlatmak için kullanılan (Aksoy, 2014: 358) atasözünü Zâtî, sûfnin çetin biri olduğu takdirde bundan zarar göreceğini ifade etmek için kullanır:

Sarp olma sofi hırka-i 'ırzun halel bulur

Eyler ziyânı sirke ki sarp ola kabına (ZD, G. 1437/6)

#### 4.2.22. Kılıç Bıçak Olmak

Birbirine karşı kılıç çekerek savaşmak ya da kavga etmek anlamındadır. “Sevgilinin yan bakışı” manâsındaki gamzeleri, baktığı kişiye oklarını atarak âşıkları yaralar. Âşıklar ise gamzelere karşı savunmasız kalmıştır:

Gamzeler birle o kâtil pür yarag olmuş yine

Ehl-i 'ışk ile meded kılıç bıçag olmuş yine (ED, G. 439/1)

#### 4.2.23. Meyve Vermeyen Dala Benzemek

İnsanlara karşı iyi olup, güzel görünüp aslında cömert davranmayan, lütuf sahibi olmayan kişiler, güzel görünümlü ancak meyve vermeyen ağaç gibidir:

O kes kim bî-kerem olup ola zâhirde ammâ şûh

Ana benzer ki mîve virmeyüp mehzûn ola bir şâh (END, G. 1192/3)

#### 4.2.24. Meyveli Ağacı Taşlarlar

Bilgili ve becerikli kişilere çevresinin zarar vermeye çalışması, yıpratmak istemesidir (Aksoy, 2014: 390). Taşlıcalı Yahyâ, manevî olgunluğa ermiş kişilerin daima daha alçak kişilerce eleştirileceğini, onların kemâle ermiş kişileri çekemeyeceğini “Meyveli ağacı taşlarlar.” atasözü ile açıklamaktadır:

Şecer-i mîve gibidür güzelüm ehl-i kemâl

Dâyimâ dest-i edâniden ana taş gelir (TYD, G. 127/5)

#### 4.2.25. Meyvenin İyisini Domuz Yer (Armudun İyisini Ayılar Yer)

Güzel ve kıymetli şeylerin çoğu zaman onun kıymetini, değerini bilmeyecek olan, ona layık olmayan kişilerin eline geçmesi anlamındaki “Armudun iyisini ayılar yer.” atasözünün (Aksoy, 2014: 125) taranılan divanlarda “Meyvenin iyisini domuz yer.” şeklinde kullanıldığı tespit edilmiştir.

Sevgiliyi ağyâr ile gören âşık, onu taze bir meyveye, yanında dolaşan ağyarı da bu meyveye sahip olmak isteyen domuza teşbih etmiştir:

Ağyâr ile gördi seni deng oldı didi dil

Bârî yemişün hûbını eyler tonuza buk (ZD, G. 684/6)

Zâtî, kötü kimseyi domuza benzeterek onun iyinin yanında dolaşmasını meyvenin iyisini domuzun yemesi olarak yorumlar:

Ey dost düşman ile gören seni ayıttı

Hınzîre mîvenün Hak hûbın nasip eyler (ZD, G. 389/3)

#### 4.2.26. Ne Et Yansın Ne Şiş (Ne Şiş Yansın Ne Kebap)

Bir taraf zarardan korunurken öteki tarafı zarara sokmamak için iki tarafın da zarar görmeyeceği orta bir yol bulmaya çalışmak (Aksoy, 2014: 979) olarak açıklanan deyim, aşağıdaki beyitte âşığın sevgiliden gelecek olan oklara karşı hazırlıklı olduğunu hatta onlara karşı gönüllü olduğunu gösterir. Ancak âşığın sevgiliden bir ricası vardır. Sevgili âşığı gamzesiyle öyle bir yaralayacaktır ki onu ne öldürecek ne de sağlam bırakacaktır. Beyitten divan şiirinde âşığın sevgiliden gelecek olan her türlü cevr ü cefâyâ razı olduğu da anlaşılmaktadır:

Sîh-i ta‘nı yürege gamzen ucından güzelüm

Şöyle ur kim ne hod et yana ne hod küyine şiş (ZD, G. 594/5)

#### 4.2.27. Nimete Hürmet Göstermeyen Kötü Kişidir

Allah'ın verdiği nimete hürmet göstermeyip saygısızlık eden, kıymetini bilmeyen, değer vermeyen kişiler halk tarafından hoş karşılanmaz, kötü biri olarak nitelendirilir:

Bed kişidür ol kişi ki bulduğı ta‘âma

Gözetmeye bir hıllile hürmet pes ura dış (END, G. 2821/5)

#### **4.2.28. Ocağını Söndürmek / Ocağına Su Koymak**

“Ocağına incir dikmek” şeklinde de söylenebilecek olan deyim, kişinin çoluk çocuğunu yok etmek anlamındadır (Aksoy, 2014: 983).

Zalim kişi halkı zulmüyle yaksa onlara eziyet etse de Allah, mazlumun yanındadır; zalimin ocağını söndürecek, ona cezasını çektirecektir:

Yaka nâr-ı zulm ile halkı o kim

Hak söyündüre anun ocağını (END, G. 6589/4)

Göğsündeki yaraların açığa çıkmasından şikâyetçi olan âşık, gözlerinin gözyaşı ile dolmasını ocağına su koymak olarak tahayyül etmiştir:

Sînem üzre dâg-ı mihnet kılduğıyçün ‘ışkı fâş

Ocağına su koyupdur dîde-i giryân anun (ED, G. 260/4)

#### **4.2.29. Pişmiş Aşı Bozmak (Pişmiş Aşa Su Katmak)**

Yoluna girmiş, sonuçlanmak üzere olan ya da bitmesine az kalmış bir işi bozacak davranışta bulunmak (Kaya, H., 2011: 115; Saraçbaşı ve Minnetoğlu, 2002: 566) olarak açıklanan deyim Emrî, sevgilinin açmış olduğu yaralar henüz kapanmışken yeniden yeni yaraların oluştuğunu ifade etmek için kullanmıştır:

Tenümde yara bitmişken yine üstine zahm urdı

Gelüp bişmiş aşı bozdı ne çâre tîr-i bürrânun (ED, G. 278/4)

#### **4.2.30. Sabırla Koruk Helva Olur (Sabırla Koruk Helva Olur, Dut Yaprağı Atlas)**

Üzümün olgunlaşmamış, ham, ekşi ve yeşil hâline koruk denir. “Sabırla koruk helva olur.” atasözü sabretmesini bilen kişinin olmayacak gibi duran işlerde dahi başarı kazanacağını belirtmek için kullanılır. Ekşi olan koruk eğer sabredilirse zamanla olgunlaşır tatlanarak üzüm hâlini alır. Üzüm sıkılır, suyundan pekmez hazırlanır, pekmezden de helva yapılır (Aksoy, 2014: 418). Ekşinin tatlı hâle gelmesi gibi



karşılaşılan tatsız durumlarda sabırlı davranmanın sonucunda işlerin yoluna gireceği şeklinde yorumlanabilir. Sevgili vuslattan hiç bahsetmezken Zâtî, sabrederek vuslata ereceğine inanmaktadır:

Gözüme koruk sıdurmaz bâg-ı vaslından dime

İvme Zâtî sabr ile âhır koruk halvâ olur (ZD, G. 353/5)

Sabr idelüm ki fûrkat ola visâle tebdîl

Sabr itmek ile cânâ halvâ olur koruklar (ZD, G. 461/3)

#### **4.2.31. Su Aktığı Yere Göre Akar (Su Yatağını Bulur)**

Bir şey yapma isteği ve gücü bulunan insanın, kendine uygun bir çalışma alanı bulacağı anlamındadır (Aksoy, 2014: 126). Divan şiirinde “tîğ” denilince akla sevgilinin kirpiği, gamzesi, cevri ü cefâları gelir. Emrî'nin aşağıdaki beyitinde âşık, sevgiliden gelecek olan sıkıntıya da sevgilinin âşığın gönlünü yaralayan bakışlarına da razıdır. Aynı zamanda onu arzulayan âşık, sevgilinin yaralayan bakışlarına yine kavuşacağını, akan suyun yerini mutlaka bulacağı şeklinde ifade eder:

Umaram tîgunı bir kez dahi sînemde görem

Bu meseldür ki su akduğı yire girü akar (ED, G. 131/2)

Bâkî de Emrî'nin beyitine benzer bir beyit kaleme almıştır. Âşık, sevgilinin kapısında çok gözyaşı döktüğünü bundan sonra da buna devam edeceğini ifade ederken, sevgili uğrunda dökülen yaşların yerini kendiliğinden bulacağını belirtir:

Kapunda çok revân oldı dahı çok seyl olur yaşum

Meseldür akduğı yirde dimişler yine akar su (BD, G. 402/3)

#### **4.2.32. Su Bulanmayınca Durulmaz**

Bir konu ya da durumun çekişmelerden, tartışmalardan sonra yoluna gireceği, aydınlığa kavuşacağı (Aksoy, 2014: 433) anlamındaki atasözünü Zâtî, âşığın gözyaşının dökülerek delikanlılık yaptığını söyleyerek aynı zamanda gözyaşı dökülmeden vuslat olmayacağını belirtmiş olur:

Delü kanluluğ itmiş Zâtî eşkün

Bulanmayınca turulmaz imiş su (ZD, G. 1217/5)

#### 4.2.33. Su Gibi Akmak

Zamanın çok hızlı geçmesi, paranın çok harcanması ya da içkinin bol bol içilmesi (Püsküllüoğlu, 2003: 715) için kullanılan deyim, taranılan divanlarda daha çok âşığın gönlünün sevgiliye meyletmesi şeklinde yer aldığı tespit edilmiştir.

Sevgilinin yüzünü gören âşığın gönlü, karşılaştığı güzellik karşısında kendine engel olamayıp duygularına söz geçirememiş ve sevgiliye doğru su gibi akmıştır:

Mâyil oldu göricek ârız-ı dil-dârı gönül

Su gibi akdı görüp yine o ruhsârı gönül (ED, G. 307/1)

Yeşil renkli elbisesi ile yürüyen bir selviyi andıran sâkî görevindeki sevgiliyi içki meclisinde gören âşığın gönlü su gibi akmıştır:

Câme-i sebz ile sâkî oldu bir serv-i revân

Ayagina gönlümüz su gibi akdı dün gece (TYD, G. 394/4)

#### 4.2.34. Su Gibi Ezberlemek/ Su Gibi (Revân) Okumak

Yanlışsız ve hızlı bir şekilde okuyabilecek kadar iyi ezberlemek (Saraçbaşı, 2010: 1052).

Sevgilinin dudakları âb-ı hayât gibi âşığa sonsuzluğu bahşetmektedir. Yalnızca bununla kalmayıp âşık için daha birçok özelliğe sahiptir. Âşığın gönlü de bu özellikleri su gibi ezberlemiştir:

‘Ayn-ı âb-ı hayât la‘lün anun

Su gibi dilde vasfı ezberdür (END, G. 2298/3)

Sevgili, güzelliği ile nâm salmıştır. Âşık daha onun yüzünü görmeden güzelliğini su gibi ezberden anlatabilir durumdadır:

Dahi ben görmezden evvel ‘ârızun

Vasfin okurdum su gibi ezbere (END, G. 5760/3)

#### 4.2.35. Su Gibi İçmek

Bir şeyi çokça tüketmek anlamında kullanılan “Su gibi içmek” deyimini Bâkî, şarabın baharda fazlaca tüketildiğini ifade etmek için kullanmıştır. Şair, bahar mevsiminde yeniden canlanan doğaya çıkan insanların eğlenmek ve neşelenmek için bahçelerde şarabı su gibi tükettiğini tasvir eder:

Çemende su gibi sûfi şarâb içmek gerek şimdi

Behey sûfi bu mevsimler ne ayıklık zamânıdur (BD, G. 181/2)

#### 4.2.36. Suyu Götürüp Susuz Getirmek

Karşıdaki kişiden daha akıllı olmak, onu aldatabilecek kadar kurnaz olabilmek manâsında kullanılır (Aksoy, 2014: 1051).

Bu âlemde İskender'den büyük padişah olmadığını belirten Zâtî, diğer yandan ondan daha üstün olan feleği hatırlatmaktadır. Felek ki her şey iyi giderken birdenbire her şeyi ters döndürebilir. Şair bunu feleğin insanı suya kadar götürüp susuz getirmesi şeklinde yorumlar:

Mülk-i ‘âlemde Sikender gibi bir şeh yoğ iken

İledüb suya ve susuz getürübdür bu felek (ZD, G. 724/4)

#### 4.2.37. Sütten Kesmek

Bir bebeğin emzirmesine son vermek (Saraçbaşı, 2010: 1064). Nev‘înin bir kasidesinden alınmış olan aşağıdaki beyitte Nev‘î, yeni yetişen fidanların beslenip büyüdüğü, artık olgunlaştığı için bulutun yağmuru kesmesini, bir annenin büyüyen çocuğunu sütten kesmesi, anne sütünü bıraktırması, ona ihtiyacı kalmaması olarak tasavvur etmiştir:

Keser şîrden ebr etfâl-i bâğı

Çü beslendi her biri buldı kemâli (ND, K. 52/3)

#### 4.2.38. Şişe Çekmek

Akciğerdeki fazla kanı dağıtmak amacıyla bu iş için hazırlanan şişelerin içindeki havayı emen pamuk parçaları ile boşaltarak şişelerin sırtı yapıştırılması işlemidir (Saraçbaşı ve Minnetoğlu, 2002: 626).

Hava kabarcığı anlamındaki habâb, her an akıp giden suya şişe çektiği için suda kabarcıklar oluşmuştur. Emrî, suda kabarcık olmasının nedenini şişe çekmek olarak açıklar:

Bâd-ı âhumdan sirâyet itmese yil zahmeti

Dem-be-dem âb-ı revâna şişe çekmezdi habâb (ED, G. 36/3)

#### 4.2.39. Tatlı Ye, Tatlı Söyle

İnsanın davranışlarıyla ve konuşmalarıyla karşı tarafı memnun edici hâllerde olması şeklinde açıklanabilecek olan atasözü, Zâtî divanında tespit edilmiştir. Tûtînin tatlı dilli oluşu, şeker ile beslenmesine bağlanmaktadır (Pala, 2008: 461). Şair, tûtînin bu hâline telmihte bulunarak tatlı yenirse tatlı konuşulacağını ifade eder:

Yi gamın okı vasf-ı düşnâmın

Tatlu yi tatlu söyle tûtî-vâr (ZD, G. 177/4)

#### 4.2.40. Tuz Ekmek Hakkı

Tuz ekmek hakkı, sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü birinin kendisi üzerinde bulunduğu haktır (Aksoy, 2014: 1080). Deyimin Farsçası “hakkı-ı nân u nemek” şeklindedir. “hak” kelimesi kimi zaman vezin gereği kullanılmamakta “nân u nemek” şeklinde beyitlerde geçmektedir. Gerçek anlamında kullanıldığında ise bu deyim ile dostluk karşısında nankörlük, iyilik karşısında kötülük, vefa karşısında vefasızlık gibi davranışların yerildiği görülmektedir (Pala, 2012: 147).

Hep hebâ oldu yolunda çekilen bunca emek

Arada yinmedi mi yohsa begüm nân ü nemek (FİD, G. 45/1 )

*(Senin) uğrunda çekilen bunca emek hep hebâ oldu. Beyim, yoksa arada tuz ekmek hakkı da mı yok?*

Edirneli Nazmî, aşağıdaki ilk beyitinde dünya ehlinin tuz ekmek hakkı bilmeyeceğini belirtirken, ikinci beyitinde bir kişinin tuz ekmek hakkını bilmemesinin o kişiden dost olmayacağı, onun dostluk nedir bilmeyeceği anlamına geleceğini dile getirmiştir:

Yüzüne medhün idüb zemmün ider arduca

Ehl-i dünyâyıla hîç yime sen nân u nemek (END, G. 3767/3)

*Dünya ehli yüzüne (seni) methedip ardından kötüler, ayıplar. (Bu yüzden onlarla) hiç tuz ekmek yeme.*

Dost olmaz dostluk bilmez nedür

Bir kişi kim bilmeye nân u nemek (END, G. 3701/2)

Fakire yapılacak küçük bir yardımın çok daha büyük olarak kişiye döneceğini “Biri bine geçer.” ifadesiyle anlatan Taşlıcalı Yahyâ, bu yüzden feleğin arada geçen tuz ekmek hakkını da unutmaması gerektiğini ifade eder:

Unutma şimdi nân u nemek hakkını felek

İhsân kıl fakîre ki biri bine geçer (TYD, K. 25/43)

#### **4.2.41. Tuz Ekmek (Tuz Biber Ekmek)**

Bir derdin ya da üzüntünün acısını, bir kusurun ağırlığını artıracak şeyler yapmaktır (Püsküllüoğlu, 2003: 758).

Edirneli Nazmî, tuz ekmek hakkını gözetmeyen, nankörlük eden kişilerin gözüne tuz ekmeği haklı bulur:

Hey şu kim gözlemeye tuz etmek

Hakdur anun gözine tuz ekmek (END, G. 3847/1)

Bir başka beyitinde ise tuz ekmek hakkını gözetmemenin açık bir yaraya tuz ekmek kadar kişiye acı verdiğinden söz eder:

Tuz ekmek gibidür bir yâraya âh

Kişi gözetmemek her-giz tuz etmek (END, G. 3541/4)

Kebabın tuz ekildiğinde lezzet bulması gibi âşığın aşk ateşiyle yanmış gönlü de sevgiliden gelen acı sözlerden zevk duymaktadır:

Acı sözünden halâvetler bulur yanmış gönül

Tuz ekilse nitekim lezzet bulur cânâ kebâb (ED, G. 42/3)

#### 4.2.42. Tatsız Meyveye Benzemek

Edirneli Nazmî, tabiatında adalet ve doğruluğun olmadığı ancak elinde hüküm verme yetkisi olan kişileri, görünüşte olgunlaşmış ama tadı olmayan dolayısıyla işe yaramayacak bir meyveye teşbih eder:

Dadsuz bir mîveye benzer şu bir hükm ehli kim

Olmaya tab‘ında bir lutf ola ‘adl ü dâdsuz (END, G. 2573/6)

#### 4.2.43. Un Etmek (Un Ufak Etmek)

Bir şeyi ufak ufak kırıntılar hâline getirmektir (Saraçbaşı, 2010: 1141). Su değirmenin döne döne buğdayı taşlarla un hâline getirdiği gibi âşık da aşk ırmağında kendi varlığını sevgili uğruna harcayarak un etmiştir:

Âsiyâ-âsâ benem ‘ışk ırmagında gendümi

Döne döne dögmeden taşlarla cânâ un iden (ZD, G. 1133/5)

#### 4.2.44. Üzüm Üzüme Baka Baka Kararır

Şiirde okuyanı uyarma, okuyucuya yol gösterme aracı olarak kullanılan atasözleri, beyitlerde “Bu meseldür, meşhur meseldür, meseldür atalardan...” gibi ibarelerden sonra kullanılarak okuyucunun dikkati çekilir (Kaya, B. A., 2011: 16). Her zaman bir arada bulunan, arkadaşlık eden kişilerin bir zaman sonra huyları birbirine geçer (Aksoy, 2014: 457) şeklinde açıklanabilecek olan atasözünü Zâtî, aşağıdaki beyitinde “Bu meseldür” ifadesiyle okuyucunun dikkatini atasözüne çekmiştir:

Göz karardub sana il düşeli karardı gözüm

Üzüme göre kararur bu meseldür ki üzüm (ZD, G. 978/1)

#### 4.2.45. Yağlı Ballı Olmak

Çok samimi, çok içli dışlı olan kimseler için kullanılır (Saraçbaşı, 2010: 1175). Edirneli Nazmî, yağ ile balın birbiri ile uyumundan yola çıkarak Allah'ın verdiği nimetlere halkla birlikte şükreden kimsenin ellerle de yağ ile bal gibi yakın olduğunu vurgular:

İden kes şükr-i Hakkun ni‘metine halkla dâyim

Der hoş halkla dirlik olur ellerle bal u yağ (END, G. 3166/4)

#### 4.2.46. Yağlı Kepçe Yağlı Kazana Yakıştır

“Yağlı” ifadesi daha çok maddi durumu iyi olan, zengin kimseler için kullanılan mecazî bir ifadedir. Zenginlerin birbirini gözlediği, fakiri gözetmediği bir dünyadan bahseden Edirneli Nazmî, bu durumu “Yağlı kepçe yağlı kazana yakıştır.” atasözü ile dile getirir:

Yağlı kepece yağlı kazana dimişler vâkı‘â

Ağniyâ birbirini gözler fakîre kim bakar (END, K. 2/57)

#### 4.2.47. Yemeğin Tadını Yiyen Bilir

Divan şiirinde âşık, sevgiliye kavuşmayan, vuslatın onun için ancak bir hayâl olduğu, mütemadiyen sevgilinin cevri ü cefâsını çeken, onun eziyetlerine katlanan, ayrı kalmanın sıkıntısını çeken ve bütün bunları sevgiliden geldiği için kabul edip şikâyet etmeyen kişidir. Ağyâr ise âşığın aksine sevgilinin yüz verdiği, ona meylettiği kişidir. Âşık, sevgilinin la‘l dudaklarının gamını ağyâra soranlara, onun bunu bilmeyeceğini; çünkü bir yemeğin tadını ancak onu yiyenlerin bileceğini ifade eder:

Gam-ı la‘l-i leb-i cânânı teftiş itme ağyâra

Yiyen bilür ta‘âmın dadını ey Zâtî benden sor (ZD, G. 339/7)

#### 4.2.48. Yenecek Aş Buharımdan Bilinir

Yenecek yemeğin tadının, lezzetinin daha yemek tadılmadan önce ondan çıkan buhara bakılarak anlaşılacağı anlamındaki atasözünü, Taşlıcalı Yahyâ, sevgilinin yaşının genç mi yoksa ilerlemiş mi olduğunun ancak ona bakıldığında belirlenebileceği şeklinde kullanmıştır:

Kocılır tâze tırâşî gelicek dilberler

Bu meseldür ki bugından bilinür yinecek aş (TYD, G. 189/7)

#### 4.2.49. Yufka Yürekli

Acıklı olaylara ya da durumlara hiç dayanamayan, böyle durumlara çok üzülen, hemen üzüntüye kapılan kişiler (Püsküllüoğlu, 2003: 821) için kullanılan “yufka yürekli” tabiri divan şiirinde âşık için kullanılmış olup “bağrı yufka” olarak nitelendirilmiştir. Bunda yufkanın yapısı da göz önünde bulundurulmuştur. Bir diğer ifadeyle âşığın sinesi aşk ateşiyle yanmış olmasından dolayı tıpkı yufkadaki yanıklar gibi göz göz kararmıştır:

Bir bağrı yufka âşık-ı dil-hastedür kemân

Bir serv boylu hûb gibi her yegâne tîr (TYD, K. 21/9)



## BÖLÜM 5: MÜTEFERRİK UNSURLAR

### 5.

#### 5.1. Azık (Erzâk, Nevâle, Tu‘me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Kut, Lokma

Yiyecek, besin, gıda anlamına gelen azık (Türkçe Sözlük, 2009: 167) kelimesi, eşanlamlı birçok kelimeye karşılık bulmaktadır. Divan şiirinde azık dışında diğer isimleriyle ve daha çok “gıda” kelimesi ile kullanılmıştır.

Lokma, ağza bir defada alınıp götürülen yiyecek parçasıdır (Türkçe Sözlük, 2009: 1313). Taranılan divanlarda daha çok “Yenilecek bir parça yemek, ekmek” olarak küçümseme manâsında kullanılmıştır. Cimri kişi ne kadar parası olsa da her zaman çorba ve bir lokma et yemekten dahi kaçınır; onun yerine ekmek yemeyi tercih eder ve onunla doyar, başka bir şey istemez:

Yir toynca nânı her dem her hasîs

Şûrva vü et lokmasın her dem yimez (END, G. 2625/3)

Kanaat sahibi kimseler verilen rızıklarına şükrederler; fazlasında gözleri olmaz. Onlar için bir yudum suyla bir lokma ekmeklerinin olması yeterlidir:

Ehl-i kanâ‘at olan şükr kılur râzika

Şol bir içim suyile kim bula bir lokma nân (END, G. 5211/4)

Fakir kimsenin doyması ve giyinmesi için bir lokma aş ve bir hırka yeterli olmakta fazlasını istememektedir. Âşığı fakire teşbih eden Zâtî, onun için de sevgilinin dudakları ile saçlarının yeterli olduğunu belirtir:

La‘lünle zülfün besdür fakîre

Bir lokma ile bir hırka kâfi (ZD, G. 1570/4)

Zâd, Arapça tedarik için hazırlanan azık anlamındadır. Beyitlerde yolculuk için hazırlanan nevâle ve aşk yolunda çekilen sıkıntılar olarak ele alınmıştır. Emrî, aşk yolunda ne yenir ne içilir diye soran âşığa cevap olarak: “Orada su ve azık, gözyaşı ile ciğer kanıdır.” der:

Tarîk-ı ‘ışkda âşık ne yinür içilür dirsen

Sirişk-i dîde vü hûn-ı cigerdür âb u zâd anda (ED, G. 480/3)

Sadece bu dünya için birikim yapıp ahiret için bir şey hazırlamayanların sonunun kötü olacağını bildiren Edirneli Nazmî, bu dünyada biriktirilen âmelleri azığa teşbih eder:

Vây ana kim yıga dünyâ mâlın

Görmeye âhiret için bir zâd (END, G. 1357/4)

Şair, aşk yoluna girip de gam, sıkıntı çekmemeyi hayâl eden âşıkların durumunu, yanına azık almadan yola çıkan birinin düşeceği duruma teşbih eder. Yolcu kimse için azık ne kadar lazımsa, âşık kişiyi aşk yolunda diri tutacak olan şey de aşk derdidir:

Tarîk-ı ‘ıška giren hiç olur mı çekmeye gam

Sefer iden kişi nice ider götürmese zâd (END, G. 1411/2)

Sevgiliden ayrı kalınan yer, âşık için cehennemde kalmak gibidir. Orada yenilen gam azığı da cehennemde bulunanlara yedirilecek olan zakkum bitkisine benzer:

Nigârün künc-i hicri âşika mânend-i dûzahdur

Dahi zâd-ı gamı mânendidür âh anda zakkûmun (END, G. 3500/4)

Gıda, Arapça besin anlamındadır (Türkçe Sözlük, 2009: 759). Beyitlerde daha çok “gıdâ-yı rûh” tamlaması ile kullanılmıştır. Sevgiliden gelen dertlerin hepsi âşığın ruhunun gıdasıdır. Gönülde biriken kan da sabahleyin mahmurluğu dağıtması için içilen şaraptır:

Derd-i dilber gıdâ-yı rûhumdur

Hûn-ı dil bâde-i sabûhumdur (HD, G. 108/1)

Sevgilinin la‘l dudakları can, sözleri ise âşığa safaya vermektedir. Nazlı nazlı gülüşleri de âşığın ruhunu besleyen gıdasıdır:

Cândur leb-i la‘lün suhanün cânâ safâdur

Nâz ile olan handelerün ruha gıdâdur (ND, G. 160/1)

Sevgilinin âşığa doğru gelişini akan suya benzeten Zâtî, onsuz kaldığı zamanlarda hâlsiz düştüğünü dile getirir. Öyle ki suyla çalışan değirmene benzettiği boğazından susuz (sevgilisiz) bir lokma geçmediğini ifade eder:

Akar su gibi gel sensüz begâyet bî-mecâl oldum

Değirmenler gibi susuz gıda geçmez boğazumdan (ZD, G. 1057/2)

Taşlıcalı Yahyâ, doğan her insana rızkını Allah'ın verdiğini hatırlatarak bunun için endişe duymamak gerektiğini belirtir. Bu endişeli ve etraftan yardım uman hâli, yeni doğmuş bir çocuğun etrafına bakınarak çevresinden bir şeyler beklemesine teşbih eder. Şair bu davranışın yanlış olduğunu ve asla yapılmaması gerektiğini de belirtir:

Deryâ gibi gıdânı sana gönderür Hudâ

Zinhâr bakma iller eline togan gibi (TYD, G. 456/4)

## 5.2. Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr)

Ocak, ateş yakmaya yarayan, pişirme, ısıtma ve ısınma gibi amaçlarla kullanılan yerdir (Türkçe Sözlük, 2009: 1488). Beyitlerde daha çok âşğın aşk ateşiyle yanan sinesinin fırın, bağırının da burada pişirilen kebab olarak tasavvur edildiği görülmektedir. Diğer bir kullanımda ise gökyüzü bir fırın, ay ve güneş de fırından çıkarılan ekmek gibi düşünülmüştür.

Figânî, âşğın sinesini fırına, bağırını bu fırında pişen kebaba, kanlı gözyaşlarını da sevgilinin dudağının yansıması ile şaraba benzetmiştir:

Tennûr-ı sînem içre bagrum kebâba benzer

‘Aks-i lebünle yaşum kanlu şarâba benzer (FİD, G. 23/1)

Bâki eğer sevgiliye kavuşamazsa gam, keder, sıkıntı fırınında çokça yanacağını dile getirir:

Bâkîyâ hân-ı vasla irmez isem

Gam tenûrında nice bir yanam (BD, G. 330/6)

Edirneli Nazmî de Bâkî'nin söylediğine benzer bir ifade ile sevgilinin, âşığın bağrının ayrılık ateşiyle keder fırınında kebab olmasına neden olduğunu ifade eder:

Gam tenûrında firâk odıyla âh

Bagrumı büryân ider dil-ber benüm (END, G. 4415/3)

Emrî, yanan vücudunu bir eve, canını ve gönlünü de bu evde tüten iki ocağa teşbih eder:

Cânum u gönlüm ile bu cism-i sûzânım benüm

Gûyiyâ bir evdür içinde iki ocagı var (ED, G. 113/4)

Tennûrun diğer bir anlamı da tandırdır (Devellioğlu, 2008: 1080). Biryana, tandıra asılıp kızartılarak pişirilen bir çeşit et yemeğidir. Âşık, sevgilinin ayrılık ateşiyle yanarken bağrının ateşler içinde yanan fırına asılan biryana döndüğünü belirtir:

Senün ayrılığın odıyla içümde benüm bagrum

Dönüpdür ellerün tennûra asdukları büryâna (END, G. 5401/3)

Zâtî, aşkının âhından çıkan ateşlerle dün gece âlemi bir fırına çevirdiğini belirtirken arşın horozunu da huzursuz edip uykusunu kaçırmıştır:

Cihânı dün gice âhum odından bir tenûr itdüm

Horôs-ı 'Arşun uyhusın uçurdum bî-huzûr itdüm (ZD, G. 959/1)

Feleği fırına, güneşi de her sabah bu fırından çıkan sıcak bir ekmeğe benzeten Hayâlî, her sabah felek fırınından çıkan ve sıcak küreyi andıran güneşin, bütün dünyayı hem ısıyla hem de ışığıyla nimetlendirmesindeki hikmeti sorgulamaktadır:

Bu ne hikmetdir ki tennûr-ı felekten her seher

Çıkarıp bir kurs-ı germi âlemi toylar güneş (HD, K. 5/6)

Fırın, genellikle odunla yakılarak her yanında aynı ısı oluşturacak şekilde tasarlanan ekmeğe, pide, pasta gibi hamurları pişirmeye yarayan, önünde tek açıklık bulunan ocaktır (Türkçe Sözlük, 2009: 696).

Gam kılıcıyla harap olmuş âşîğın sinisini bir de sevgilinin kirpikleri kesmek istemektedir. Zâtî, âşîğın sinisinin kesik kesik olan bu hâlini içi ateşle kızmış bir fırına ve içinde pişirilen pidelere benzetmektedir:

Kesme peykânlarla tîr-i gam pür itdi sînemi

Döndi şol kızmış furuna kim içi pür pideler (ZD, G. 478/2)

Kalbi altın gibi olmayan, içinde kötü niyet barındıran kimseler imtihâna tutulsalar, söz ocağından kurtulamazlar:

Meclisünde kalbi altın gibi sâfî olmayan

Kâl ocagından halâs olmaz kılursan imtihân (BD, K. 22/23)

Edirneli Nazmî, gönlünü ocağı olan ve bu ocağın içinde daima ateşi yanan bir eve teşbih etmektedir. Âhının dumanının alevlerle, kıvılcımlarla dolu olmasını buna bağlamaktadır:

Bu gönlüm odlu ocaklu bir evdür

Anun-çün dūd-ı âhum pür ‘alevdür (END, G. 1709/1)

### **5.3. Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Meslekler**

#### **5.3.1. Bıçakçı**

Taşlıcalı Yahyâ, ince yapısı ve uzun boyuyla sevgiliyi muhayyilesinde bıçakçı olarak düşünmüştür. Gamzeleriyle âşîğı yaralanması da kesicilerle yan yana yürümesindedir:

Bıçakcıdur biri ol boyı ince

Yürür dâyim kesiciler yanınca (TYD, Ş. 1/169)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

## 5.

### 5.1.

### 5.2.

### 5.3.

#### 5.3.1.

#### 5.3.2. Börekçi

Taranılan divanlar arasında börekçiye sadece Zâtî'nin gazelinde rastlanılmıştır. Sevgiliyi bir börekçi olarak tasavvur eden Zâtî, onun yüzünün güzelliğinin ateşine pervane olduğunu, aşk fırınında da mütemadiyen yanmayı arzuladığını ifade eder:

Bir börekcinün cemâli nârına pervâneyin

Kon beni ‘ışkı fırınında dem-â-dem yanayın (ZD, G. 1129/1)

#### 5.3.3. Helvacı, Helvacıbaşı

Helva yapan veya satan kişi olarak tanımlanan helvacılar, tatlı, şekerleme, reçel ve şuruplardan başka macun gibi çeşitli tıbbi karışımlar da hazırlamışlardır (Işın, 2010: 145). Helvacılar, helvacıbaşı ve bir kalfanın nezaretinde çalışmışlardır. Helvahanede şerbet, hoşaf, turşu gibi farklı ürünler hazırlandığı için helvacılardan bu hizmetleri görenler ayrı gruplar oluşturmuştur (Bilgin, 2004: 64). Taranılan divanlarda “helvacı” ifadesine çok değinilmemekle birlikte aşağıdaki beyitte Zâtî'nin şair yaratılışı, tabiatı sevgilinin tatlı dudaklarını gördüğünden beri övgü şehrinde şeker saçıp helva satan biri olmuştur. Sevgilinin dudaklarına yazdığı methiyeler övgü şehri, onun güzelliğini, tatlılığını tasvir ettiği kelimeleri kullanan Zâtî ise helvacı olarak tasavvur edilmiştir:

Görelen la‘l-i şîrînün nigârâ Zâtînün tab‘ı

Olubdur midhatün şehrinde şekker-rîz ü halvâcı (ZD, G. 1636/5)

Helvacıbaşı, saraydaki helvacıların başındaki görevli kişidir (Işın, 2010: 145). Helvacıbaşının oğlu gibi değerlendirilen sevgilinin sözünün tatlı, ağzının cevher kutusu olması bu yüzdendir:

Biri halvâcıbaşı-oglı dilber

Sözi şekker dehâni dürc-i gevher (TYD, Ş. 2/178)

#### 5.3.4. Şerbetçi

Şerbeti hazırlayan ya da şerbet satan kişidir. Osmanlı döneminde sokaklarda seyyar şerbetçilerin olduğu bilinmektedir.

Sevgili, “saf şerbet” lakaplı şeker dudaklara sahip bir şerbetçidir:

Ol dilber-i şerbetçi ki anun adı Nebîdür

Şekker lebinün şerbet-i sâfi lâkabıdur (ZD, G. 454/1)

#### 5.3.5. Şişeci

Cam ve şişe yapan veya satan kişidir. Sevgiliye seslenen Zâtî, bu kulunun gönlüne gönülden dokunmamasını rica etmektedir. Sevgiliye karşı hassas olan kalbini şişe satan bir dükkâna teşbih ederek, sevgilinin atacağı küçük bir taşın (bir bakış) dahi bu dükkândaki şişelere zarar verebileceğini belirtir:

Zâtî kulunun gönline tokunma gönülden

Taş atma begüm şişeci dükkânına fir fir (ZD, G. 235/5)

## SONUÇ

Hazırlamış olduğumuz çalışmada, 16. yüzyıl divan şairleri içinde dönemini en iyi şekilde temsil ettiğini düşündüğümüz şairler olan Fuzûlî, Bâkî, Edirneli Nazmî, Nev'î, Taşlıcalı Yahyâ, Emrî, Zâtî ve Hayâlî'nin Türkçe divanları ile Figânî'nin divançesi taranarak tespit edilen “Mutfak Kültürü” unsurlarının kullanım şekillerini belirledik. Tarama sonucunda elde edilen verilerin dönemin şairlerinin mutfak kültürünü şiirlerine hem gerçek hem de mecazî ifadelerle, farklı tasavvur ve tahayyüllerle yansıttığını göstermiştir. Özellikle Türk-i Basit akımından etkilenen Edirneli Nazmî'nin şiirlerinde bu unsurları hayli fazla kullandığını gözlemledik. Öyle ki bazı maddeleri yalnızca Edirneli Nazmî divanında tespit ettik. Yine şairlerin bazı unsurları diğer şairlere oranla gazellerinde daha fazla redif olarak yer verdiğini gördük.

“Yiyecekler” başlığı altındaki ilk bölümde dikkat çeken hususlardan biri, çalışmaya dâhil edilen divanlarda çorbanın diğer yemeklere göre daha az yer almasıdır. Kebap ve çeşitleri beyitlerde sıkça tercih edilirken “Külbastı” yemeğinin bundan önceki çalışmada taranan divanlar arasında yer almaması ve bu çalışmada da taranan divanlar arasında sadece Emrî divanında tespit edilmesi dikkat çekici olup aynı zamanda bize bu yemeğin 16. yüzyılda da yapıldığını göstermiştir. Aynı şekilde “Köfte”nin 16. yüzyıla ait diğer kaynaklarda olduğu gibi Zâtî divanında da adının geçmesi, varlığının bu yüzyıla dayandığını göstermektedir. Tatlılardan muhallebi, baklava, kadayıf divanlarda kendilerine yer bulurken aşure kullanılmamış, helva ise Türk geleneklerine uygun olarak ölünün ardından dağıtılması şeklinde beyitlerde yer almıştır.

İkinci bölüm olan “İçecekler”de Osmanlı mutfak kültürünü doğru yansıtabilmek adına divanlarda geçen alkolsüz içecekler taranmıştır. Bunlardan boza, her ne kadar Türkler için eski bir içecek olsa da divanlarda şarabın gölgesinde kalmıştır. Osmanlı sofrasında sudan ziyade şerbet ve hoşaf içilmesinin tercih edildiği divanlarda yer bulmalarından anlaşılmaktadır. Kahvenin Osmanlı'nın sosyal hayatına 16. yüzyılda girmiş olması, halk tarafından benimsenememesi, çeşitli tartışmalara maruz kalması ve boza gibi kahvenin de şarapla karşılaştırılması gibi nedenlerle bu yüzyıl şiirinde çok fazla kendine yer bulamamıştır. Şarap, alkollü içecekler kapsamında değerlendirildiği ve Osmanlı saray mutfağında ve genel olarak mutfak kültüründe görülmediği için tezin konusu dışında kalmıştır. Ancak şarabın bazı beyitlerde “şurup, şerbet ve ilaç”



anlamlarında kullanılması şarabın kısmen de olsa çalışma içerisine alınmasını sağlamıştır.

Üçüncü bölüm yani “Mutfak Eşyaları” bölümünde kaşık, merdane, maşrapa, tabak, bardak gibi günlük hayatta sıklıkla kullanılan eşyaların divanlarda gerçek ya da benzetme unsuru olarak kullanılması Divan şiirinin sosyal hayatla ne kadar iç içe olduğunu bize bir kere daha kanıtlamıştır. Taranan divanlarda en çok adı geçen mutfak eşyası şişe olmuştur. Bunu sofa, kâse ve sürahi takip etmiştir. Fincan, kazan, merdane ve tulum ise en az kullanılan mutfak eşyaları olmuştur. 16. yüzyılda kahvenin henüz halk arasında yaygın olarak tüketilmemesi, bıçağın sofrada değil de yemeğin hazırlanma aşamasında kullanılması, hoşafın tüketiminde bardak yerine kâse kullanılması gibi nedenlerden dolayı fincan, bıçak ve bardağın beyitlerde kendilerine az yer verildiğini söyleyebiliriz. Ayrıca beyitlerde yer verilen mutfak eşyalarının birçoğunun içeceklerin tüketilmesinde ve muhafazasında kullanılanlar olduğu görülmektedir.

Atasözleri, deyimler, halk deyişleri, âdetler, gelenekler ve inanışların konu alındığı “Folklorik Unsurlar” başlıklı dördüncü bölümde, çalışmamıza dâhil ettiğimiz şairlerin İstanbul ve farklı coğrafyalarda yetişmelerine rağmen şiirlerinde halk söyleyişlerine, geleneklere, âdetlere ve inanışlarına sıkça yer verdikleri tespit edilmiştir. “Bayram yerinde meyve satılması, düğünde şeker ikrâm edilmesi, kahvenin uyku açması, meyve toplanırken altına etek açılması, ölünün ardından helva dağıtılması, şişenin içine badem konulması, ölümlük ağza pamukla su verilmesi” gibi halk inanışları ve gelenekleri; “Ağzı süt kokmak, bal olan yerde sinek de olur, ciğeri kebab olmak, kanlı bıçaklı olmak, ocağına su koymak, pişmiş aşı bozmak, tuz ekmek hakkı” gibi atasözü ve deyimler de yine Divan şiirinin “Yüksek Zümre” ya da “halktan kopuk” tanımlamalarını hak etmediğini gözler önüne sermektedir.

“Müteferrik Unsurlar” bölümünde incelenen mutfak ile ilgili börekçi, helvacı, şişeci, bıçakçı ve şerbetçi gibi meslek gruplarına da şairler tarafından beyitlerde de yer verildiği görüldü. İnce yapısı ve uzun boyuyla sevgili bıçakçıya, âşığın sevgiliye karşı hassas olan gönlü de şişeciye teşbih edilmiş; sevgilinin tatlı dudaklarına methiyeler yazdığı için şair/âşık bir helvacı, şeker dudaklı sevgili ise şerbetçi olarak tasavvur edilmiştir.

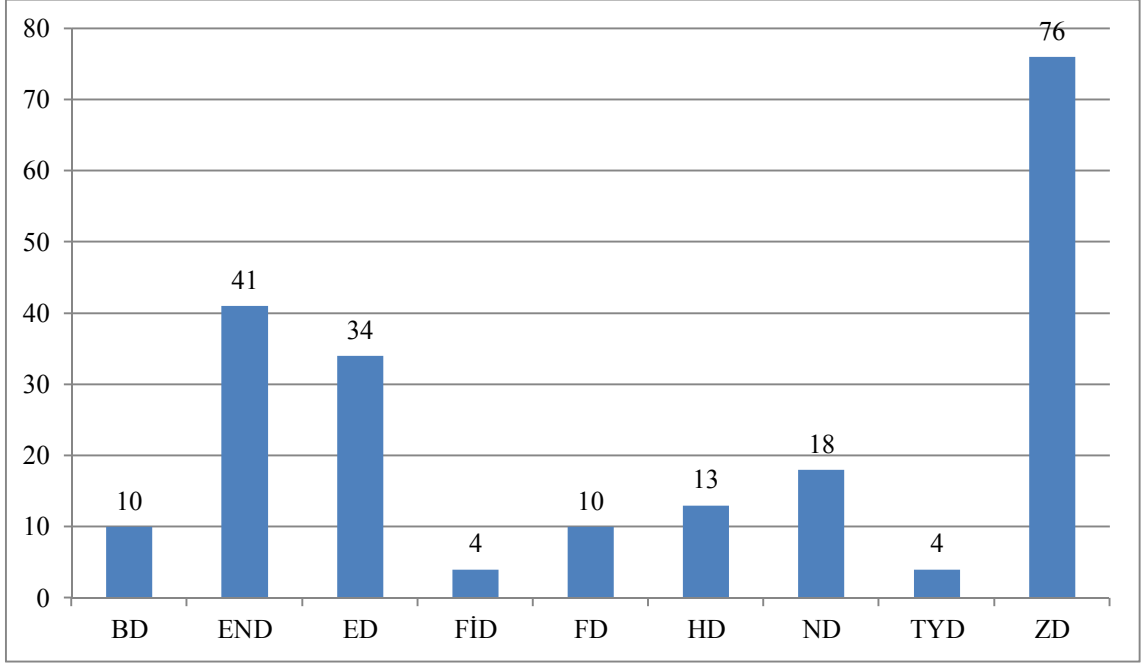
Son olarak “Redifli Gazeller ve Kasideler”i dahil ettiğimiz “Ekler” kısmında taranan divanlarda mutfak kültürü unsurlarını şiirlerinde redif olarak tercih etmiş şairlerin şiirlerini alfabetik olarak sıraladık. Bu bölümün mutfak kültürünün Divan şiiri içinde ayrı bir yeri olduğunu gösterdiğini düşünmekteyiz. Ayrıca diğer araştırmacılara da faydası olacağı kanaatindeyiz.

Çalışmanın tamamına bakıldığında mutfak kültürü ile ilgili unsurlar gerçek anlamlarının yanı sıra sembolik olarak da kullanılmıştır. Özellikle yiyecek ve içeceklerle ilgili bölümlerde yer alan unsurların, kimi zaman sevgilinin güzellik unsurları için kendisine benzetilen olarak kimi zaman da mecazî anlamlarda kullanıldığı görülmüştür. Meyveler, sebzeler, baharatlar şekil, renk, koku ve kullanım açılarıyla; mutfak eşyaları şekil ve kullanım yönünden şiirlerde farklı şekillerde değerlendirilmiştir.

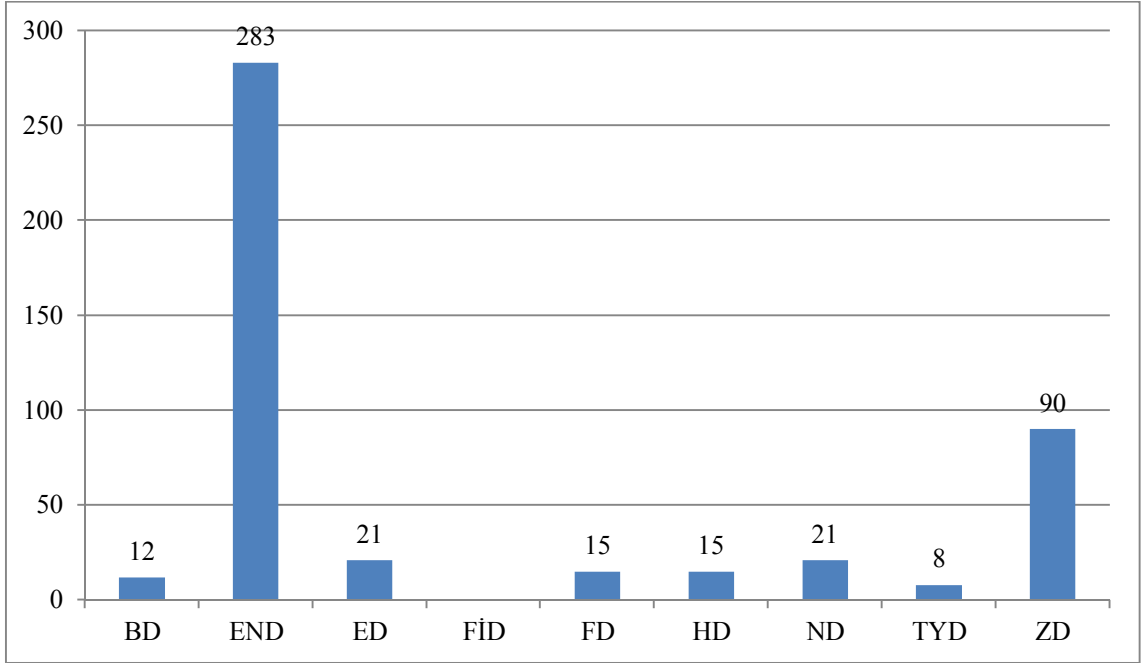
Örneğin, şeker kullanım alanı olarak, sevgilinin dudaklarına, sözlerine benzetildiği gibi sevgiliyi anlatmak amacıyla ve sıfat görevinde “şeker-dehen, şeker-güftâr, şeker-hand, şeker-leb” gibi şekillerde kullanılmıştır. Halk arasında yaygın olarak kabul gören ekmeğe ve tuzun kudsiyetine divan şairleri de değinmiştir. Ayrıca sade ekmeği cimri insanların yediğini, sufilerin pilav ve zerdeyi birlikte tükettiklerini, helvanın ölünün arkasından yapıldığını, baklavanın Ramazan sofralarında tüketildiğini, bayramlarda meyve satıldığını, sevgiliye dağlanmış meyve sunmanın sevginin bir göstergesi olduğunu, gülsuyunun şifa sunduğunu, kahvenin uyku açtığını, meyvelerin pamuk içinde muhafaza edildiğini, şaraba tuz katarak şarabın alkol etkisinin yok edildiğini yine divanlardaki beyitlerden öğrenmekteyiz.

Sonuç olarak Divan şiirinde beyitlerin arasında gizli kalmış bir Osmanlı sosyal hayatının var olduğunu, bunu ancak bu tarz çalışmalarla gün yüzüne çıkarmanın mümkün olduğunu, divanlar üzerinden yapılacak olan bu tür çalışmaların Osmanlı sosyal ve kültür hayatına ışık tutacağını, geçmiş yüzyılları aydınlatacağını söyleyebiliriz.

## TARANILAN MUTFAK KÜLTÜRÜ UNSURLARININ DİVANLARA GÖRE DAĞILIM GRAFİKLERİ<sup>23 24</sup>



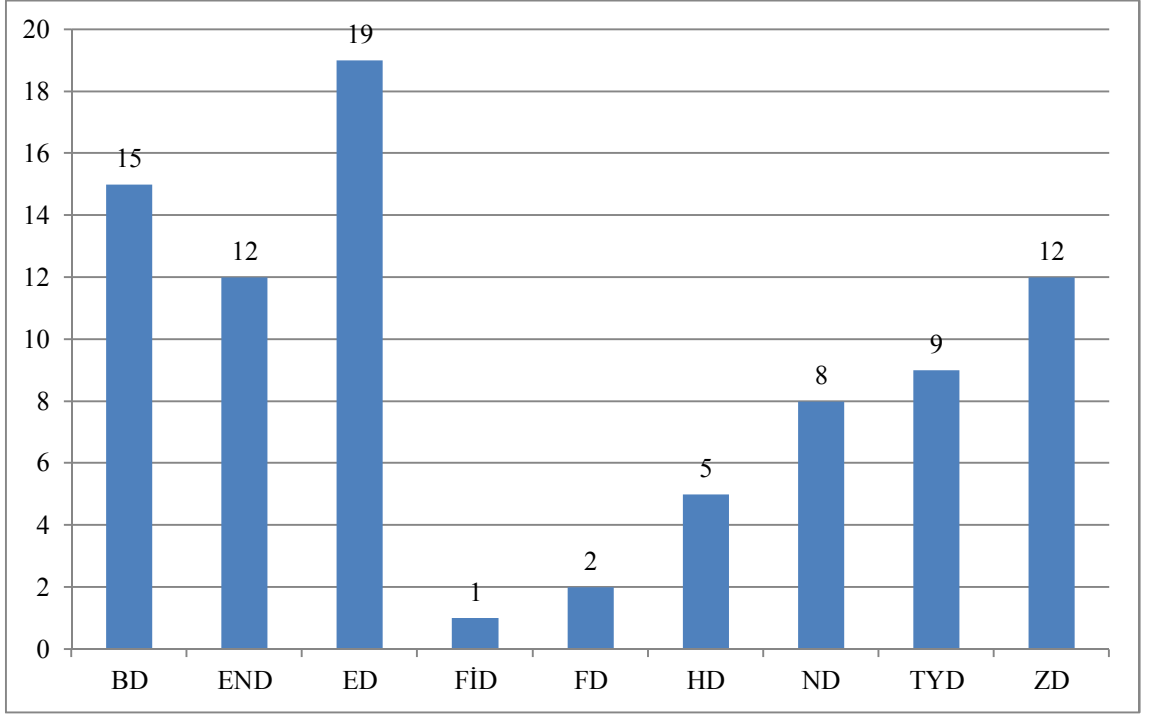
**Grafik 1:** Et Yemeklerinin Divanlara Göre Dağılımı



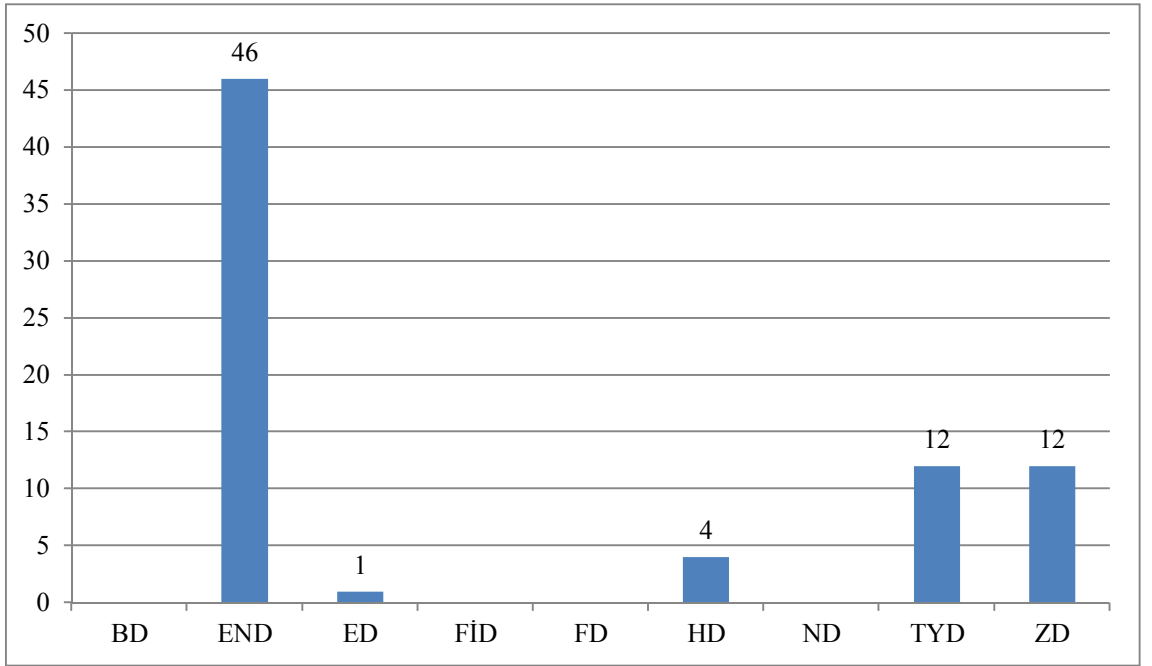
**Grafik 2:** Şekerlemeler ve Tatlıların Divanlara Göre Dağılımı

<sup>23</sup> Grafiklerde yer alan sayılar divanlarda tespit edilen unsurların miktarını belirtmektedir.

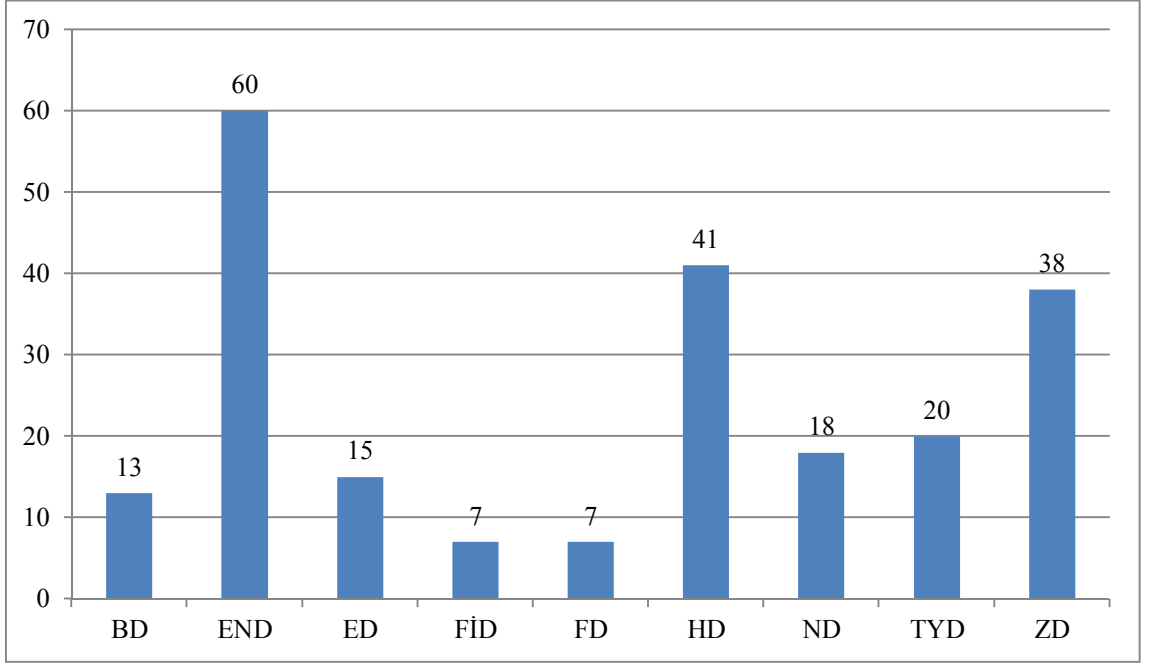
<sup>24</sup> Bâkî Divanı: BD, Edirneli Nazmî Divanı: END, Emrî Divanı: ED, Figânî Divanı, FİD, Fuzûlî Divanı: FD, Hayâlî Divanı: HD, Nev'î Divanı: ND, Taşlıcalı Yahyâ Divanı: TYD, Zâtî Divanı: ZD.



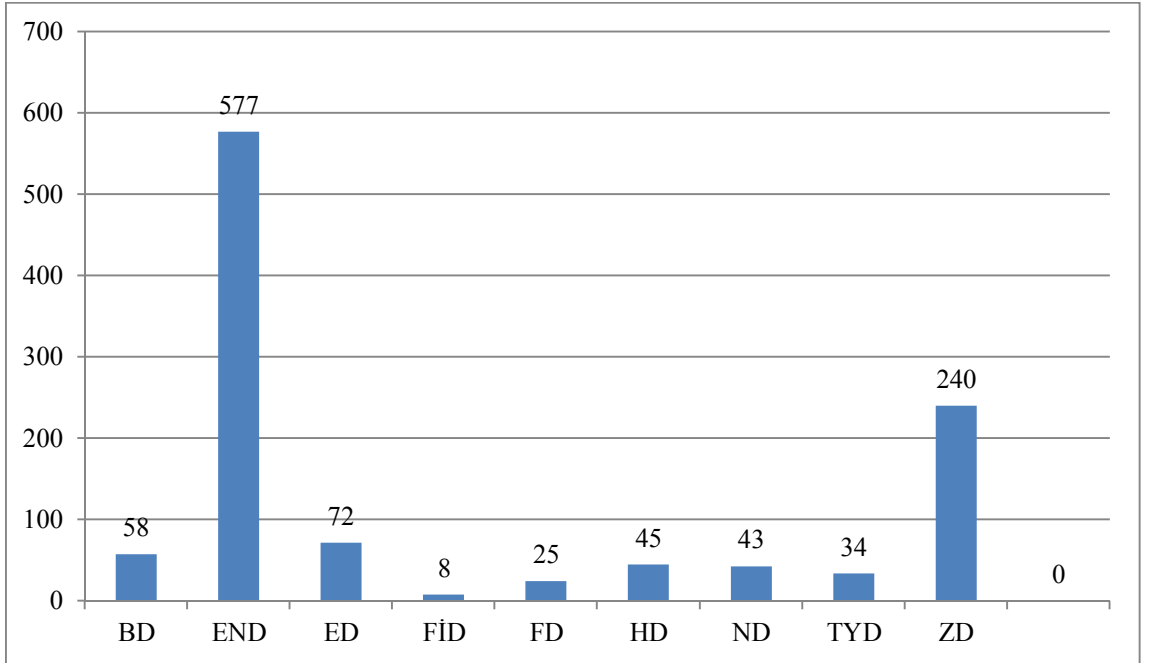
**Grafik 3:** Baharatların Divanlara Göre Dağılımı



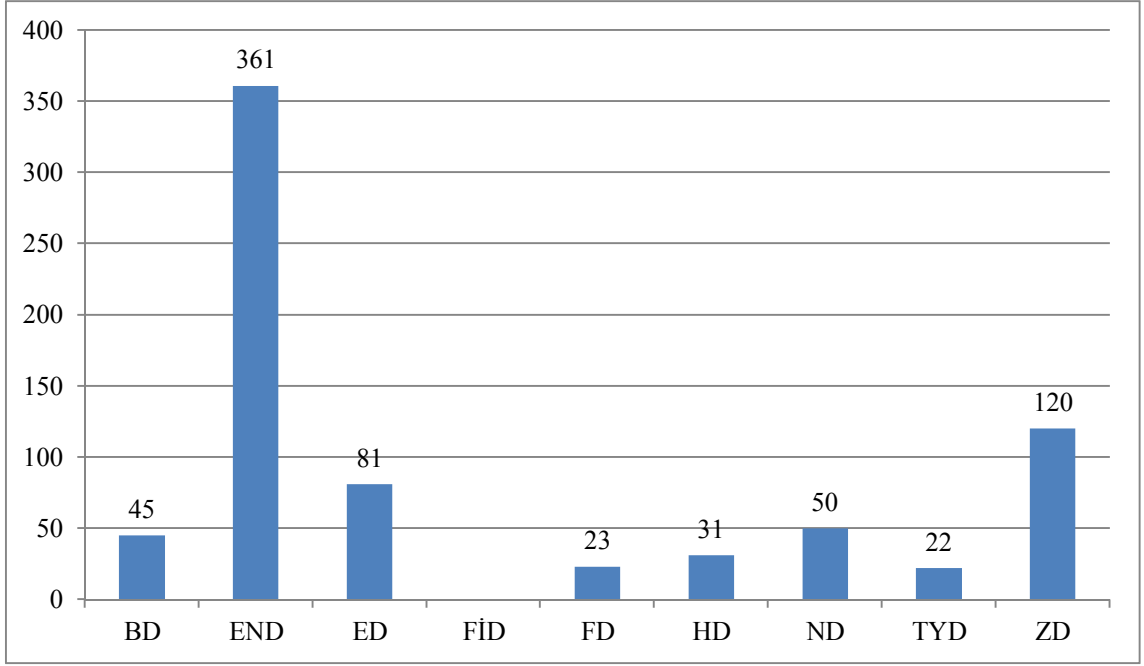
**Grafik 4:** Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Divanlara Göre Dağılımı



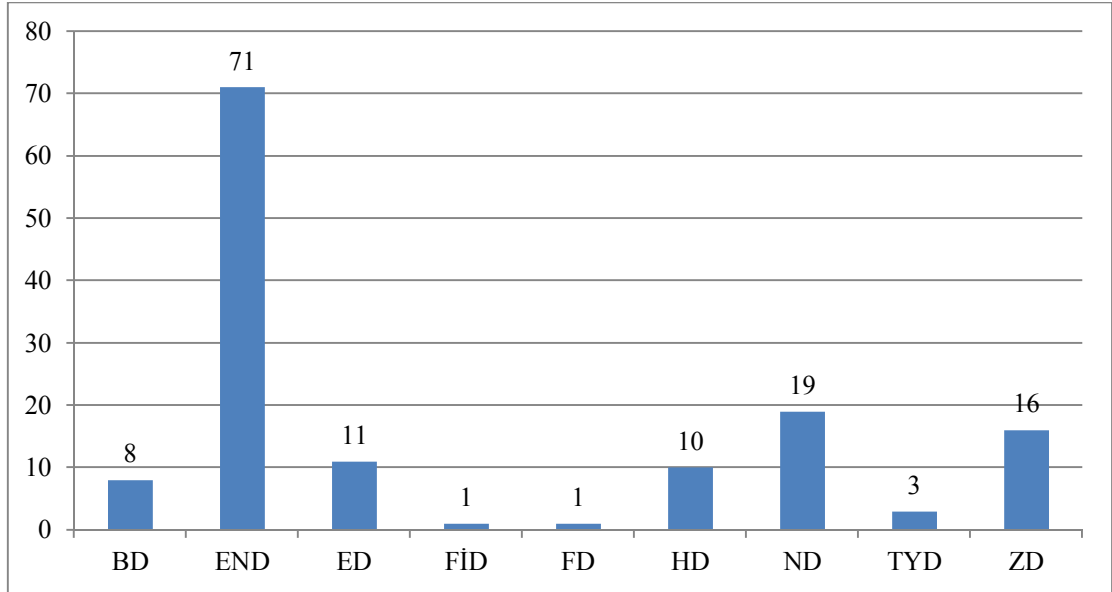
**Grafik 5:** Hububat, Tahıl Ürünlerinin Divanlara Göre Dağılımı



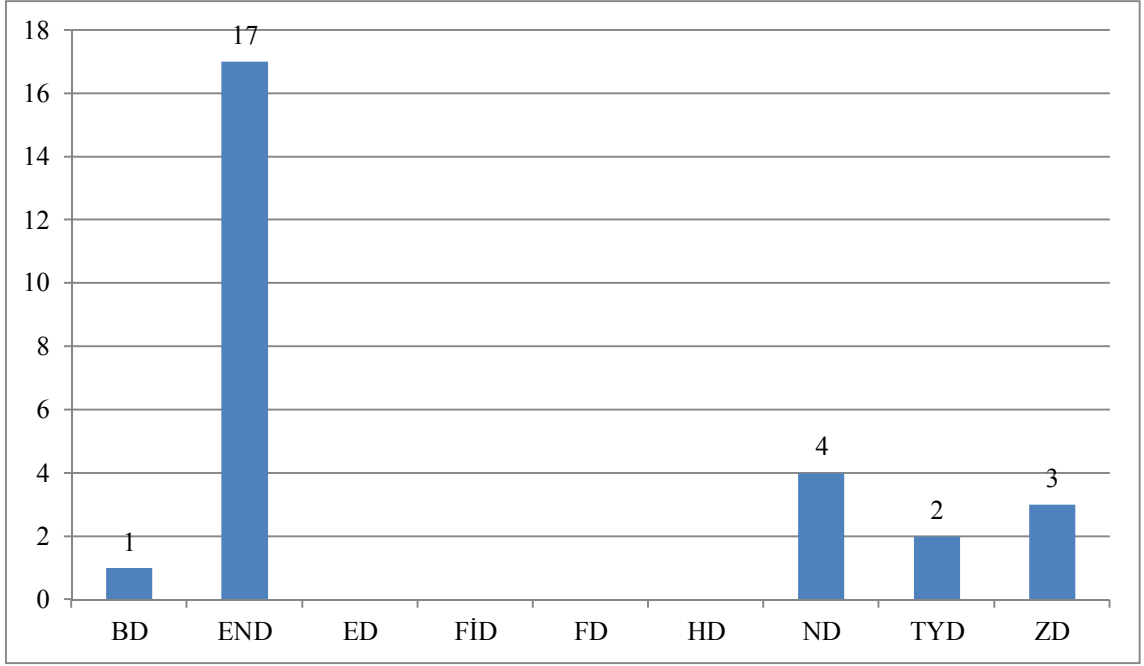
**Grafik 6:** Temel Gıda Maddelerinin Divanlara Göre Dağılımı



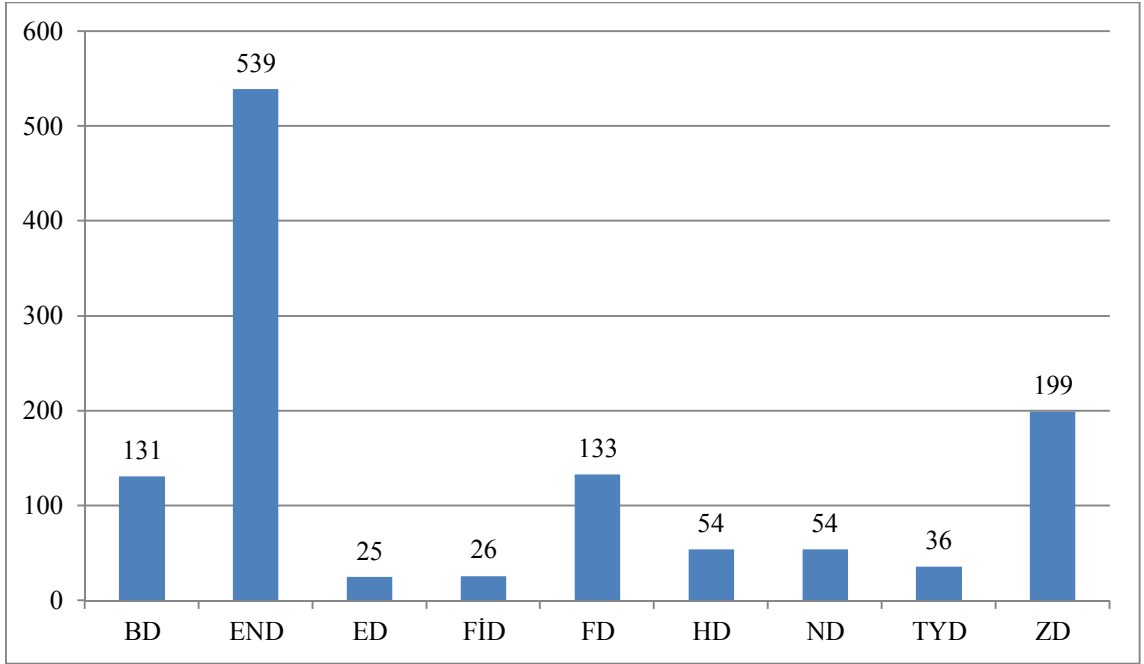
**Grafik 7:** Meyvelerin Divanlara Göre Dağılımı



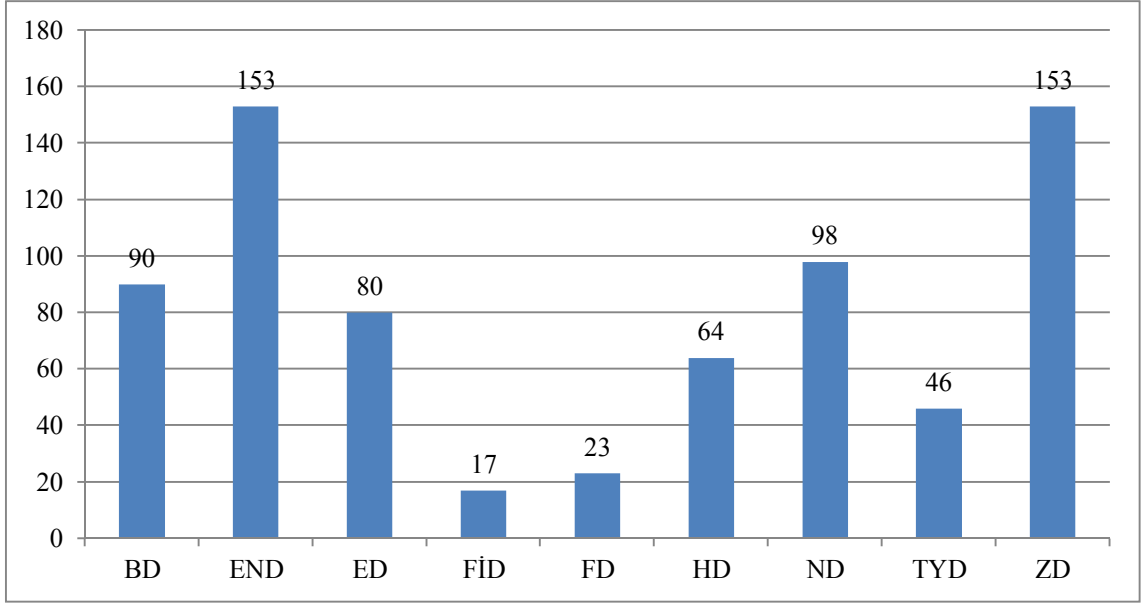
**Grafik 8:** Mezelerin Divanlara Göre Dağılımı



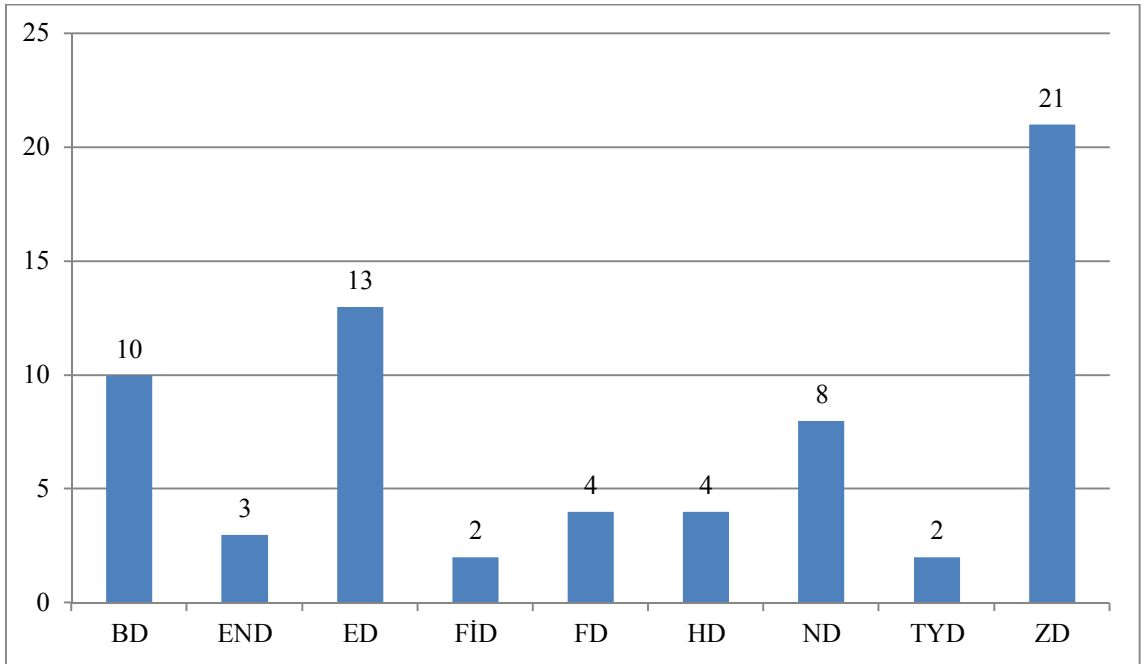
**Grafik 9:** Sebzelerin Divanlara Göre Dağılımı



**Grafik 10:** İçeceklerin Divanlara Göre Dağılımı

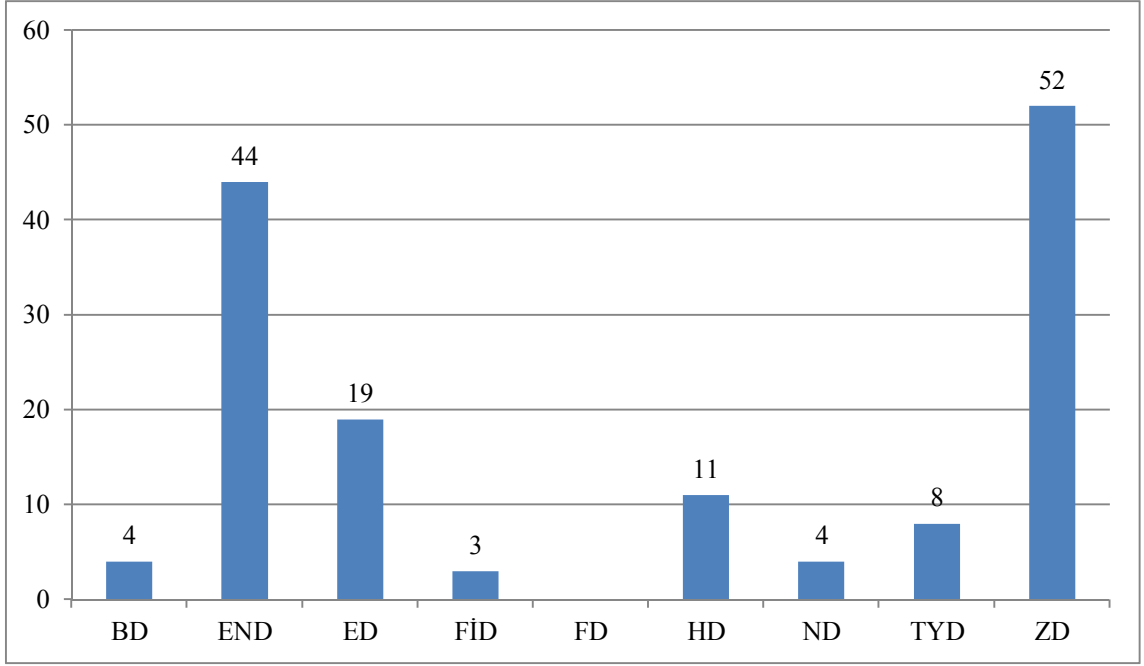


**Grafik 11:** Mutfak Eşyalarının Divanlara Göre Dağılımı

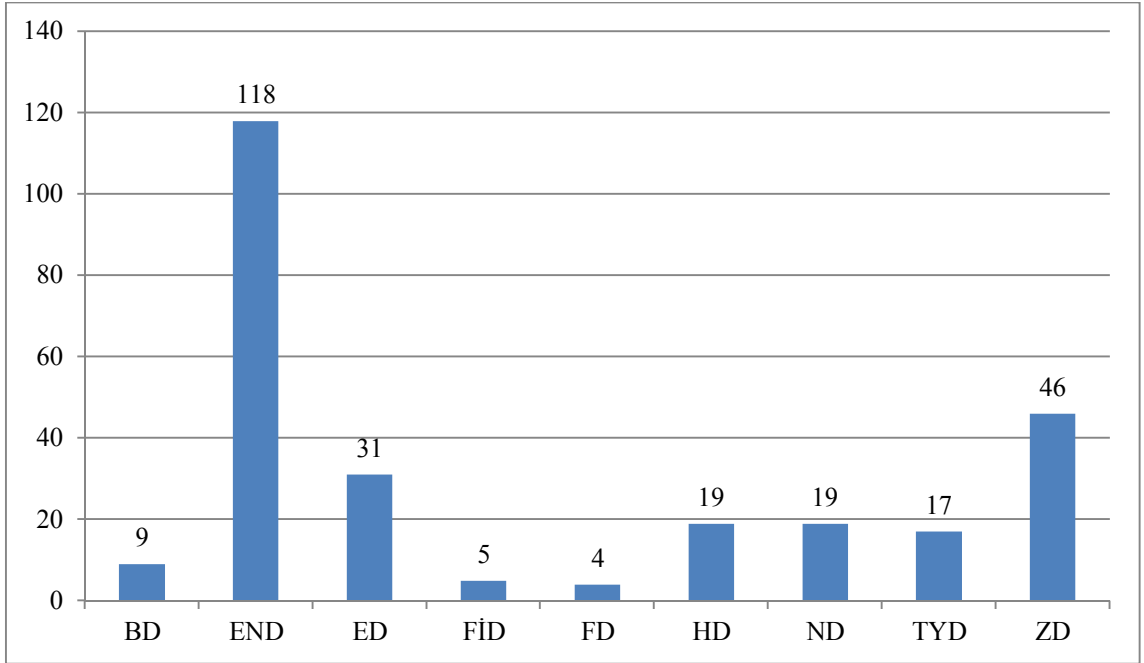


**Grafik 12:** Âdetler, Gelenekler ve İnançların Divanlara Göre Dağılımı

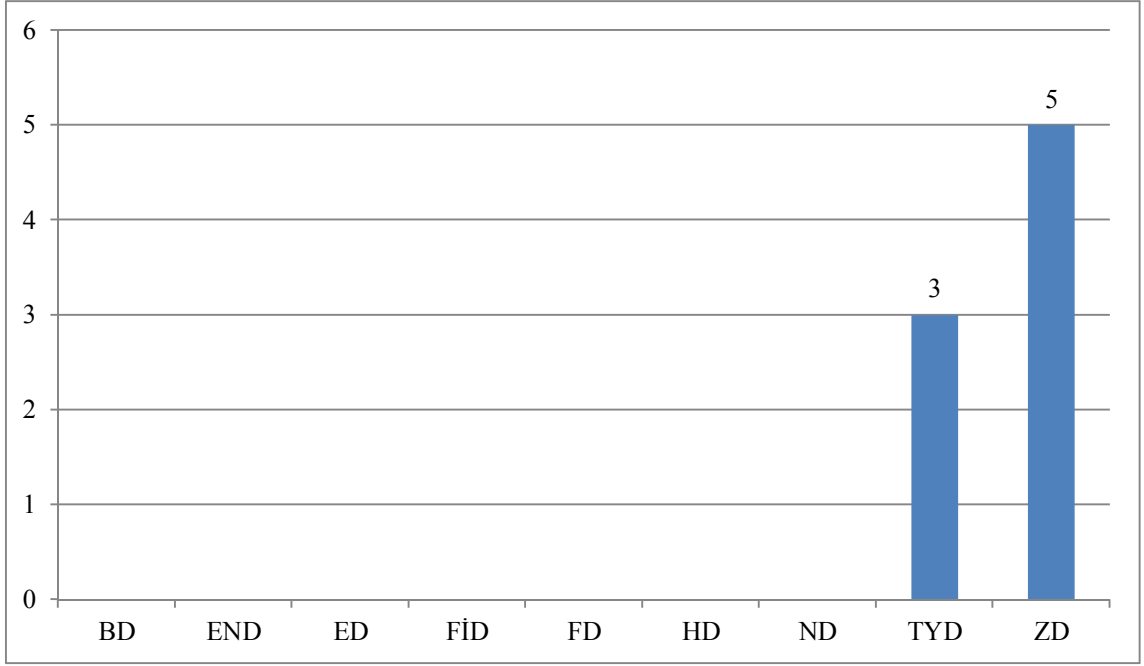




**Grafik 13:** Atasözleri, Deyimler ve Halk Deyişlerinin Divanlara Göre Dağılımı



**Grafik 14:** Müteferrik Unsurların Divanlara Göre Dağılımı



**Grafik 15:** Mutfak Kültürü Unsurları İle İlgili Mesleklerin Divanlara Göre Dağılımı

## KAYNAKÇA

### *Kitaplar*

- ACALOĞLU, A. (2012). Geleneksel Kültürde Tuzun Semiyolojik İşlevi ve Türk KültürGeleneğine Tuz. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 133-141.
- AÇIKGÖZ, N. (1999). *Kahvenâme*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- AKÇİÇEK, E. (2006). *Sarımsak Kitabı*. Ed: E. Akçipek, S. Ötleş. İzmir: İzmir Güven Kitabevi.
- AKÇİÇEK, E. (2008). Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz M. S. Koz (hızl.). *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 967-991.
- AKYÜZ, K., S. Beken, S. Yüksel ve M. Cunbur. (2000). *Fuzûlî Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- AND, M. (2011). *16. Yüzyılda İstanbul, Kent-Saray-Günlük Yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- ARAZ, N. (2009). Osmanlı Mutfağı. N. Kadioğlu Çevik (hızl.). *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. s. 7-19.
- ARBAŞ, H. (2012). Anadolu Mevlevîliğinde Tuz. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 113-122.
- ARICI, M. ve O. Dağlıoğlu (2007). *Boza: Laktik Asit Fermantasyonu ile Üretilen Tahıl Kaynaklı Geleneksel Bir Türk Gıdası*. A. N. Turhan (Ed.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 76-88.
- ARSLAN, M. (1999). *Türk Edebiyatında Yazılan Manzum Sûrnâmeler, Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*. İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- ARTUN, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. M. S. Koz (hızl.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 425-461.
- AYALP, N. (2011). Geleneksel Türk Kahvehanesinin İç Mekânları. *Kahve Kırk Yıllık Hatırın Kitabı* içinde. E. Gürsoy Naskali (hızl.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. s. 57-75.
- AYBET, N. (1989). *Fuzûlî Divanı'nda Maddî Kültür*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- AYDAR, H. (2006). Âdem'in Meyvesi. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 83-104.
- BAHADIR, S. C. (2013a). *Divan Edebiyatında Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- BAYSAL, A. (2008). Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri. M. S. Koz (hızl.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 242-251.
- BEYOĞLU, S. (2012). Osmanlı Devletinde “Tuz” a Dair Bazı Problemler (1914-1923). E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 201-207.
- BİLGİN, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- BİLGİN, A. (2008a). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17. yüzyıl). M. S. Koz (hz.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 78-118.
- BİLGİN, A. (2008b). Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 283-304.
- BİLGİN, A. (2012). Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 281-296.
- BORATAV, P. N. (1973). *Türk Halk Bilimi II: 100 Soruda Türk Folkloru*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- CEYLAN, Ö. (2007). Türk'ün Vefalı İçeceği Boza. *Acısıyla Tatlısıyla Boza* içinde. A. N. Turhan (Ed.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 47-58.
- CEYLAN, Ö. (2011). *Yitik Düşler Kervanı: Şiirin Aynasında Osmanlı Kültürü Üzerine Denemeler*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- CLEVELY, A. ve diğerleri. (2010). *Yararlı Otlar ve Baharatlar Mutfağı*. N. Ebcioğlu (çev.). Çin: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- ÇAĞIN, H. K. (2004). *Bitkilerin Gizli Dünyası II*. İstanbul: Bulut Yayınları.
- ÇAVUŞOĞLU, M. ve M. A. Tanyeri (1987). *Zâfî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: III. Cild*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- ÇAVUŞOĞLU, M. (1977). *Yahyâ Bey Divan Tenkidli Basım*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- ÇELEBİOĞLU Â. (1998). Kültür ve Edebiyatımızda Ay. *Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları*. İstanbul: MEB Yayınları. s. 677-689.
- ÇELİK, M. (2002). *Orta Asya'dan Günümüze Türk Mutfağı 1, Hoşafklar*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- ÇORUHLU, Y. (2006). Meyve Sunma Sahnelerinin Anlamı. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen. *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 8-11.

- DALBY, A. (2004). *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*. N.Pişkin (çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- DARA, R. (2010). *Sofralara Geldi Bahar: Baharatlar-Kokulu Otlar-Yerel ve Evrensel Tatlar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- DEMİRÇİ, M. ve H. Gündüz. (2004). *Süt Teknoloğunun El Kitabı*. İstanbul: Hasad Yayıncılık.
- DENİZ, S. Meyveli Teşbihler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 579-597.
- Diyanet İşleri Başkanlığı (2005). *Kur'an'ı Kerim Meâli*. 3. Baskı. Ankara..
- D'OHSSON, I. M. (2008). Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair. M. S. Koz (hızl.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 965-966.
- DURGUT, H. (2008). Anadolu Ağızlarında Meyvenin Yan Ürünleri. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul. Kitabevi Yayınları. s. 415-435.
- EBCİOĞLU, N. (2003a). *Sağlığımızın Yapıtışları Sebze ve Meyveler*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- EBCİOĞLU, N.(2003b). *Sağlığımız İçin Yararlı Bitkiler*. 2. Basım. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- FAROQHI, S. (1997). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*. E. Kılıç (çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- GENÇ, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. M. S. Koz (hızl.). *Yemek Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 3-17.
- GİZERLER, M. (2004). *Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürümüz*. Edirne: T.C. Edirne Valiliğı.
- GÜLAL, M. ve M. Korzay. (1987). *Yemek Pişirme*. İstanbul: Milli Eğitim Gençlik Ve Spor Bakanlığı Yayınları.
- GÜNAL, N. (2011). Kahve (Coffea L.) Tarımının Coğrafi Yayılışı. *Kahve Kırk Yıllık Hatırın Kitabı* içinde. E.Gürsoy Naskali (hızl.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. s. 175-195.
- GÜNAY, V. (2012). Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Yeri Üzerine. E. Gürsoy Naskali ve M.Şen (hızl.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 105-112.
- GÜRSOY, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜRSOY NASKALİ, E. (2006). Türk Kültüründe Meyve. Emine Gürsoy Naskali ve Dilek Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. XI-XIV.

- HALICI, F. (Hzl.) (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi*. Ankara: TDK.
- HARMANCI, M. E. (2006). Klasik Türk Şiirinde Üzüm. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 107-127.
- HATTOX, R. S. (1998). *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- IŞIN, P. M. (2009). *Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- IŞIN, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitapyayınevi.
- İYİGÜN, N. (2006). Çalgı Yapımında Meyve Ağaçları. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 437-446.
- KARAHAN, A. (1996). *Figânî ve Divançesi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- KAYA, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. İzmir: Güneş Ofset.
- KILIÇ, A.Y. ve diğerleri. (2003). “Bir Ağız Ekmek” *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü I*. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- KOÇ, Ü. (2007). Klasik Dönem Osmanlı Ülkesinde Boza. A. N. Turhan (Ed.). *Acısıyla Tatlısıyla Boza*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s. 59-75.
- KOŞAY, H. Z. ve A. Ülkücan. (1961). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. Ankara: MEB.
- KÖZLEME, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- KUT, G. (2008). Şenliklerde Ziyafet Sofraları. A. Bilginve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. s.93-113.
- KÜÇÜK, S. (1994). *Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım*. Ankara: TDK Yayınları.
- KÜÇÜKAŞÇI, M. S. (2006). Orta Çağda Meyve Sembolizmi. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 545-559.
- KÜLTÜRAL, Z. (2006). Meyve Kelimesi. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 351-362.
- Muhammed Bin Mahmûd Şirvânî. (2005). *15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. M. Argunşah ve M. Çakır (hzl.). İstanbul: Gökkubbe Yayınları.
- ÖZKAN, Ö. (2007). *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı (XVI-XV. Yüzyıl)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- ÖZTOPRAK, N. (2006). Meyve ile İlgili Âdetler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 563-578.
- PALA, İ. (2012). Tuz Ekmek Hakkını Gözeten Şairler. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 145-152.
- SALMAN, H. (2006). XIII-XV. Asırlar Arasında Orta Asya'da Yetişen Meyveler ve Ekonomik Değerleri. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 505-516.
- SARAÇ, M. A. Y. (2002). *Emrî Divanı*. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- SEFERCİOĞLU, M. N. (2001). *Nev'î Divanı'nın Tahlili*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- ŞEN, M. (2006). Bâbürnâme'de Meyveler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 291-331.
- ŞEN, M. (2012). Tuz Kelimesi Üzerine. E. Gürsoy Naskali ve M. Şen (Ed.). *Tuz Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 17-27.
- TARLAN, A. N. (1968, 1970). *Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: I ve II. Cild*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- TARLAN, A. N. (1992). *Hayâlî Divanı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- TEZCAN, S. (1998). *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayınları.
- TEZCAN, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- TOLASA, H. (2001). *Ahmet Paşa'nın Şiir Dünyası*. Ankara: Akçağ Yayınevi.
- TULUM, M. ve M. A. Tanyeri. (1977). *Nev'î Divân*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Türabi Efendi. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Dönence Yayınları.
- TÜRKMEN, N. (2006). Anadolu Konut Mimarîsinde Meyve Motifleri. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 41-52.
- UYMAZ, E. (2006). XI-XIV. Yüzyıllarda Anadolu'da Yetişen Meyveler. E. Gürsoy Naskali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 491-504.
- ÜNSAL, A. (2003). *Nimet Geldi Ekine*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003.

- ÜNSAL, A. (2008). Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi: Orta Asya'dan Osmanlı'ya Yemeğin Sembolik Anlamları. A. Bilgin ve Ö. Samancı (hzl.). *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- ÜNSAL, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Artun Ünsal Ve Beyhan Gence Ünsal'dan 174 Orijinal Tarif*. İstanbul: NTV Yayınları.
- ÜNVER, S. (1948). *Tarihte 50 Türk Yemeği*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- ÜNVER, S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- YENİŞEHİRLİOĞLU, F. (2012). “Fincanınızda Ne Var? Osmanlı Döneminde Günlük Yaşam, Sosyal Değişimler ve Fincan Tipleri. *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* içinde. A. Avcı, S. Erkoç, E. Otman (hzl.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- YERASİMOS, M. (2002). “Osmanlı Mutfağı”. *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği*. İstanbul: Boyut Kitapları.
- YERASİMOS, M. (2011). *Evliyâ Çelebi Seyâhatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitapyayinevi.

### **Sürelî Yayınlar**

- AÇA, M. (2008). Türk İnanış ve Düşünce Sistemlerinde Meyve. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 239-261.
- AKÇAY, M. (2008). İslâmiyette Nar. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 113-133.
- ALTUN, I. (2008). Türk Halk Kültüründe Elma. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 262-281.
- ARLI, M. ve N. IŞIK. (1994). Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. K. Toygar (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. 1-136.
- AYNACI, M. (2012). Divan Şiirinde Geçen Göz Hastalıklarının Klasik Dönem Tıp Metinleri Ekseninde Değerlendirilmesi. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. S.9. s. 29-48.
- AYVAZOĞLU, B. (2011). Bir Küçük Fil Taşı İçinde Beyler Aşı. *Türk Edebiyatı Dergisi*. 449, 22-26.
- BAHADIR, S. C. (2013b). Şarap Yasağının XVI. Yüzyıl Divanlarındaki İzleri ve Kanunî Sultan Süleyman Dönemi Şarap Yasağı. *Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 5, 71-101.



- BAYAT, F. ve M. N. Cicioğlu. (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği. *Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 19, 147-155.
- BAYRAM, Y. (2007a). Klasik Türk Şairlerinin Gözüyle Meyveler. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 2/4, 220-227.
- BAYRAM, Y. (2007b). Divan Şiirinde Tarımsal Ürünler. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Özel Sayı*. 81-96.
- BAYRAM, Y. (2007c). Klasik Türk Şiirinde Duyguların Dili: Çiçekler. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 2/4, 209-219.
- BEŞİRLİ, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 58, 139-152.
- BİLGİN, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*. 47-48, 229-245.
- BİLGİN, A. (2011). Sarayın Midesine Hitap Eden Bir Şehir: Bursa. *Gastro Dergisi*. 61, 70-78.
- BULUT, H. İ. (2014). Bir Kur'an Meyvesi Olarak İncir Ve Türk Kültüründe İncir Yorumları. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 9/5, 453-464.
- CEYLAN, Ö. (2005). Taşranın Altın Çiçeği Safran. *Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II*. 1-13.
- ÇAĞLİTÜTÜNCİGİL, E. (2013). Türk Süsleme Sanatında Nar: Form, Köken Ve İkonografik Anlamı. *TÜBAR-XXXIII*, 61-92.
- ÇALIŞICI PALA, İ. (2012). Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*. 1, 34-50.
- ÇÖM, E. (2002). Nev'î Divanı'nda Günlük Hayat. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 11, 201-222.
- DEMİREL, Ş. (2009). Dîvân Şiirinde Erguvân. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 4/8, 995-1014.
- DEMİRKAZIK, H. İ. (2012). Emrî Divanı'nda Âdetler ve Gelenekler. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 9, 49-110.
- EREN, A. (2008). Bâkî Divanı'nda Kırmızı Renk. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 37, 31-69.

- GÜLHAN, A. (2008). Divan Şiirinde Meyveler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 345-375.
- GÜLTEKİN, R. E. (2008). Türklerde Bereket Sembolü Olarak Kullanılan Meyve Motifleri ve Mimaride Değerlendirilmesi. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 9-31.
- GÜNAL, N. (2008). Türk Dünyasında İncir Kültürü. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 561/581.
- KAPLAN, Y.ve Y. POYRAZ. (2010). Divan Şiirine Kaynaklık Etmesi Bakımından Oyunlar. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, The Journal of International Social Research, Klasik Türk Edebiyatının Kaynakları Özel Sayısı Prof. Dr. Turgut Karabey Armağanı* 3/15, 151-175.
- KAYA, B. A. (2011). Atasözleri ve Deyimlerin Dîvân Şiirinde Kullanımı ile Dîvânların Bu Söz Varlıklarımız Bakımından Önemi. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 6, 11-54.
- KAYA, H. (2011). Emrî Divanı'nda Deyimler. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 6, 55-130.
- KAYA, B. A. (2015). Klâsik Türk Şiirinde Şifâlı Bitkiler Üzerine Bir Deneme. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 15, 263-314.
- KEMİKLİ, B. (2007). Divan Şiirinde Hastalık ve Tedavi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi 1*, s.19-36.
- KIRGIZ SAĞIN, A. N. (2011). Yunus Emre'nin Şiirlerinde Arı, Bal ve Kovan. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*. 1, 63-68.
- ÖZBİL, A. (2011). Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*. 1, 57-62.
- ÖZÇELİK HEPER, F. (2013). Türk Mutfağı. *Uluslararası Gastronomi*. M. Sarıuşık (Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- ÖZKAN, Ö. (2005). Bir Tedavi Bitkisi Olarak Gül'ün Divan Şiirindeki Görünümleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 7/ 2, 30-41.
- ÖZTÜRK, L. (2008). Sevgilinin Sembolik Betimi: Elma. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 607-610.
- SERDAROĞLU Ş., V. (2004). XVI. Yüzyıl Osmanlı Toplumsal Hayatından Bir Kesit: Zâtî'nin Gazellerinde Şeker ve Şekerli Mamüller Yahut Zâtî'nin "Şekerli"li Şiirleri. *Journal of Turkish Studies Türklük Bilgisi*

*Araştırmaları, Kaf Dağının Ötesine Varmak: Günay Kut Armağanı III. Cilt, 28/1, 393-406.*

SEVER, M. (2004). Türk Halk İnançlarında Ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve. *TÜBAR- XVI*, 95-109.

SÜRÜCÜOĞLU, M. S. (2001). Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. 129-148.

SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve L. S. Çelik. (2003). Pekmez. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. 19-47.

ŞANLI, İ. (2006). Ahmet Paşa, Necâtî Bey, Fuzûlî, Hayâlî Ve Bâkî Divanlarına Göre Divan Şiirinde Meyve. *U.Ü. Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11, 223-239.

ŞENOCAK, E. (2008). Türk Halk Kültüründe ve Mitolojik Bağlamda Üzümün Yeri. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 3/5, 175-192.

TARIM ERTUĞ, Z. (2007). Onaltıncı Yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda Eğlence ve Meclis. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*. 1/4, 1-15.

TEZCAN, M. (1994). Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. 1-16.

TEZCAN, M. (1994). Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. 78-85.

TUNÇ, S. (2005). Divan Şiirinde Hz. İbrahim ve Ades (Mercimek) Kıssasına Dair. *S.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 17, 123-131.

ÜÇER, M. (1997). Türk Mutfağında Turşu İle Yapılan Yemekler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Prof. Dr. Ayşe Baysal'a Armağan*. s. 151-160.

ÜNSAL, A. (1996). Sofra Adabı, *Sanat Dünyamız* 21, 113-118.

YEKBAŞ, H. (2009). Zâtî Divanında Halk İnanışları. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 4/2, 1117-1157.

### ***Diğer Yayınlar***

AKSOY, Ö. A. (2014). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü-I-II*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.

ARAZ, N. (25-30 Eylül 1986). Türk Yemek Geleneği. *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. Fevzi Halıcı (drl.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- ARSEVEN, C. E. (1965). İbrik. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 2, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1965). Kâse. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 2, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1965). Kazan. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 2, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1975). Zücâc. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 5, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Bardak. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 1, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Sini. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Sofra. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Tâs. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Testi. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: MEB Yayınları.
- ARSEVEN, C. E. (1983). Tulum. *Sanat Ansiklopedisi*. C. 4, İstanbul: MEB Yayınları.
- BAHADIR, S. C. (2012). 16. Yüzyıl Klasik Türk Şiirinde Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar, *Doktora Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE.
- BAYSAL, A. (1984). Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. 45-55.
- BEKMEZ, H. (2009). Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf (72b-151b, İnceleme-Metin-Sözlük), *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Selçuk Üniversitesi SBE.
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. “Arpa”. C.2, İstanbul: Gelişim Yayınları.
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. “Buğday”. C.4, İstanbul: Gelişim Yayınları.
- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*. “Leblebi”. C. 12, İstanbul: Gelişim Yayınları.
- CEBECİ, L. (2009). Selsebil, *DİA*. C. 36, İstanbul: TDV Yayınları.
- CENGİZ, O. (2010). 14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE.

- DEVELLİOĞLU, F. (2008). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. 25. Baskı. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- DİLÇİN, C. (1983). *Yeni Tarama Sözlüğü*. Ankara: TDK.
- DOĞAN, M. N. (14-15 Ekim 2010). Divan Şiirinde “Şarap” Metaforları. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- DOĞAN, G. (2010). Edirneli Nazmî Dîvânı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme) 1. Cilt, *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- EREN, H. (7-12 Eylül 1990). Eski Türk İçkileri. *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*. Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını. 27-33.
- ERTÜRK, M. (1997). Havz-ı Kevser. *DİA*. C. 16, İstanbul: TDV Yayınları.
- GÖLPINARLI, A. (2004). *Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri*. İstanbul: İnkılâp Yayınevi.
- GÜNDÜZ, İ. (1991). Bâde. *DİA*, C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi*. Fındık. C.3, Doğan Kardeş Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi*. (t.y.). Hünnap. C.3, Doğan Kardeş Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi*. (t.y.). Meyve. C. 5, Doğan Kardeş Yayınları.
- Hayat Ansiklopedisi*. (t.y.). Turunç. C.6, Doğan Kardeş Yayınları.
- İŞİN, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitapyayınevi.
- İVGİN, H. (17-18 Aralık 1983). Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. İstanbul, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- KANDEMİR, M. Y. (1991). Bal. *DİA*. C. 4, İstanbul: TDV Yayınları.
- KÜÇÜKAŞCI, M. S. (2013). Zemzem. *DİA*. C. 44, İstanbul: TDV Yayınları.
- LEVEND, A. S. (1943). *Divan Edebiyatı Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mefhumlar*. İstanbul: İnkılâp Kitapevi.
- Mütercim Âsım Efendi. (2009). *Burhân-ı Katı*. M. Öztürk ve D. Örs (hzl.). Ankara: TDK.
- NAZİMÂ, A. ve F. Reşad. (2005). *Mükemmel Osmanlı Lügati*. N. Birinci, K. Yetiş, F. Andı, E. Ülgen, N. Sağlam, A. Ş. Çoruk (hzl.). Ankara: TDK.
- ONAY, A. T. (2013). *Açıklamalı Divan Şiiri Sözlüğü*. Prof. Dr. C. Kurnaz (hzl.). Ankara: Kurgan Edebiyat Yayınları.

- ÖGEL, B. (1984). Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- ÖNLER, Z. (1981). Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) Müntahâb-ı Şifa (İnceleme-Metin-Dizinler), *Yayınlanmamış Doktora Tezi*. Elazığ: Fırat Üniversitesi Edebiyat Fakültesi.
- PAKALIN, M. Z. (2004). Baklava Alayı. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C.I, İstanbul: MEB Yayınları.
- PAKALIN, M. Z. (2004). Gülbeşer. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. I, İstanbul: MEB Yayınları.
- PAKALIN, M. Z. (2004). Helva Sohbeti. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. II, İstanbul: MEB Yayınları.
- PAKALIN, M. Z. (2004). Miskinhâne. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C.II, İstanbul: MEB Yayınları.
- PAKALIN, M. Z. (2004). Zerde. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. C. III, İstanbul: MEB Yayınları.
- PALA, İ. (2008). *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- PALA, İ. (2009). Su. *DİA*. C. 37, İstanbul: TDV Yayınları.
- PARLATIR, İ. (2006). *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. Ankara: Yargı Yayınevi.
- PİŞKİN, H. N. (14-15 Ekim 2010). İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kahvehaneler. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- PÜSKÜLLÜOĞLU, A. *Türkçe Deyimler Sözlüğü*. Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- SARAÇBAŞI, M. E. ve İ. Minnetoğlu. (2002). *Örneklili ve Açıklamalı Türkçe Deyimler Sözlüğü*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- SARAÇBAŞI, M. E. (2010). *Örnekleriyle Büyük Deyimler Sözlüğü I-II*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- SARI, N. (31 Ekim-1 Kasım 1981). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- SERİN, M. (2013). Yâkût el-Müsta'sımî. *DİA*, C. 43, İstanbul: TDV Yayınları.
- SÜRÜCÜOĞLU, M. S. ve A. Ö. ÖZÇELİK. (Erişim Tarihi: 21.08.2016). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/S%C3%9CR%C3%9CC%C3%9CO%C4%9EL>

[U-Metin-Saip-%C3%96Z%C3%87EL%C4%B0K-Ay%C5%9Fe-%C3%96zfer-T%C3%9CRK-MUTFAK-VE-BESLENME-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CN%C3%9CN-TAR%C4%B0HSEL-GEL%C4%B0%C5%9E%C4%B0M%C4%B0.pdf](#)

TOSUN, M. (2000). İçki. *DİA*. C. 21, İstanbul: TDV Yayınları.

*Türkçe Sözlük*. (2009). 10. Basım. Ankara: TDK Yayınları.

ÜNVER, S. (1984). Geleceğin Türk Yemeklerinde Tatlılarımızın Başa Gececeğine Dair Kısa Bir Ön Görünüm. *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

ÜST, S. (2011). Edirneli Nazmî Dîvânı (İnceleme-Tenkitli Metin), *Doktora Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi SBE.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Çeltik. C. 2, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Darı. C. 2, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Fıstık. C. 3, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Mercimek. C.6, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Yağ. C. 12, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

*Yeni Türk Ansiklopedisi*. (1985). Yulaf. C. 12, İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

## İNDEKS

### A

#### Âdetler, Gelenekler, İnançlar

G. 45/4, 85/5, 227/4, 269/5, 460/2, 532/3 (BD), 448/4, 3431/4, 3516/3 (END), 66/3, 71/2, 163/5, 240/5, 408/4, 427/5, 470/1, 479/2, 523/3 (ED), 1/2 (FİD), 74/4, 150/3, 157/6 (FD), 41/1, 69/2, 180/4, 271/3 (HD), 34/4, 82/5, 359/4, 422/5, 482/2, 535/5 (ND), 362/1, 440/5 (TYD), 261/3, 280/3, 393/3, 416/2, 426/6, 575/5, 774/3, 1037/5, 1164/4, 1196/4, 1219/4, 1221/1, 1226/1, 1308/4, 1389/5, 1413/5, 1441/1, 1445/5, 1508/5, 1773/2, 1809/5 (ZD); K. 18/17, 18/46, 19/12, 22/34 (BD), 2/25 (FİD), 32/11 (FD), 23/32 (ND); Kt. 234/1 (ED); Muk. 4/1, 22/2, 40/1 (ED), 65/2 (ND)

#### Akide Şekeri

G. 5586/2 (END), 428/5 (ED); Muk. 348/1 (ED)

#### Arak (Rûh)

G. 243/2 (BD), 5250/4 (END), 248/1, (FD), 124/1 (ND)

#### Armut (Emrûd)

G. 1400/1, 1400/2, 1400/3, 1400/4, 1400/5 (END)

#### Arpa (Cev)

G. 3750/1, 3929/2, 4322/5, 4811/5, 4990/2, 5278/5, 5330/5, 5372/4, 6460/6 (END), 425/4, 463/3, 464/2, 645/1 (HD), 376/6, 1248/2 (ZD); K. 10/11 (BD), 10/13 (FD), 25/23, 25/34 (TYD); M. 2/20 (END), 60/2, 60/4 (ND); Muk. 34/4, 34/5, 34/6, 35/3, 36/1, 36/2 (END); T. 17/2, 17/3, 137/1, 137/2 (END)

#### Atasözü ve Deyimler

G. 181/2, 402/3, 443/3 (BD), 1192/3, 1324/1, 1473/6, 2298/3, 2498/4, 2573/6, 2765/3, 2821/5, 2855/5, 3166/4, 3326/2, 3378/2, 3381/3, 3541/4, 3544/3, 3557/4, 3701/2, 3767/3, 3847/1, 3847/2, 3848/9, 3864/5, 3908/1, 4107/2, 5137/4, 5412/5, 5567/3, 5688/4, 5760/3, 5832/2, 6008/1, 6218/4, 6532/4, 6589/4, 6619/3, 6827/3, 6913/5 (END), 36/3, 42/3, 131/2, 135/3, 152/4, 222/4, 237/1, 260/4, 278/4, 307/1, 439/1, 476/5, 483/4, 513/4 (ED), 45/1, 82/3 (FİD), 38/1, 88/5, 182/3, 229/1, 282/2, 361/2, 366/2, 547/4, 605/3 (HD), 97/2, 98/2, 108/1 (ND), 189/7, 221/5, 127/5, 394/4 (TYD), 35/1, 45/1, 147/3, 165/2, 177/4, 259/2, 233/1, 262/5, 339/7, 353/5, 389/3, 398/1, 433/6, 449/3, 455/2, 461/3, 546/4, 594/2, 594/5, 684/6, 695/2,



724/4, 732/4, 874/3, 877/5, 889/2, 950/2, 978/1, 1041/1, 1067/2, 1080/4, 1133/5, 1135/3, 1136/3, 1217/5, 1232/5, 1268/7, 1274/1, 1307/3, 1334/4, 1392/2, 1397/3, 1437/6, 1457/7, 1468/1, 1484/2, 1547/3, 1570/4, 1572/1, 1575/3, 1747/2, 1788/4 **(ZD)**; **K.** 3/28 **(BD)**, 2/57 **(END)**, 2/18 **(ED)**, 2/21 **(FİD)**, 1/7, 15/6 **(HD)**, 52/3 **(ND)**, 25/13, 12/6, 21/9, 25/43 **(TYD)**; **Muh.** 55/2 **(END)**; **Muk.** 222/2, 391/1, 218/2, 145/1 **(ED)**; **Mur.** 109/5, 141/3, 272/4, 460/3 **(END)**; **Müf.** 405/1 **(END)**

#### **Ayva (Bih, Eyvâ, Eyvây)**

**G.** 5/5, 35/7, 423/2, 538/3 **(BD)**, 14/5, 28/1, 28/2, 28/3, 28/4, 28/5, 54/4, 56/1, 58/1, 59/3, 284/4, 382/5, 1208/4, 1717/3, 1717/5, 2023/1, 5502/1, 5502/3, 6496/3, 6497/1, 6499/2, 6871/4 **(END)**, 28/6, 35/1, 54/5, 225/2, 270/5, 446/4 **(ED)**, 69/2, 489/2 **(HD)**, 359/4, 534/4 **(ND)**, 179/3 **(TYD)**, 19/3, 21/1, 376/6, 591/3, 597/5, 736/6, 882/5, 919/3, 1029/4, 1083/7, 1230/4, 1230/9, 1324/6, 1453/4, 1501/4 **(ZD)**; **K.** 2/22 **(ED)**, 12/66 **(ND)**; **M.** 13/17 **(END)**; **Muk.** 1/1, 11/2, 40/1, 372/1, 380/1, 151/1 **(ED)**; **Müs.** 4/1 **(END)**

#### **Azık (Erzâk, Nevâle, Tu‘me, Tûşe, Zâd, Zevâde), Gıdâ, Kut, Lokma**

**G.** 84/5, 106/4, 201/4, 475/2 **(BD)**, 28/3, 219/4, 237/3, 279/2, 286/4, 727/2, 776/4, 892/3, 921/5, 922/2, 968/2, 978/1, 1047/4,

1049/6, 1179/3, 1357/4, 1386/2, 1386/3, 1387/2, 1400/2, 1411/2, 1450/5, 1458/2, 1461/4, 1767/3, 1885/1, 1916/5, 1925/5, 2001/4, 2298/2, 2344/3, 2499/5, 2518/7, 2560/1, 2573/6, 2585/4, 2625/3, 2668/4, 2765/3, 2809/3, 2855/5, 2915/5, 3057/5, 3234/4, 3330/2, 3500/4, 3635/4, 3637/4, 3656/3, 3697/4, 3774/6, 3799/1, 3833/1, 3848/9, 4203/5, 4403/2, 4730/3, 4850/2, 4865/7, 4975/3, 5003/3, 5117/2, 5211/4, 5702/5, 5854/4, 5930/1, 5931/3, 6039/1, 6097/4, 6388/5, 6502/4, 6913/5 **(END)**, 139/1, 262/6, 426/2, 480/3, 513/5 **(ED)**, 2/5 **(FD)**, 11/3, 14/3, 108/1, 179/4, 204/2, 257/1, 360/3, 408/4, 463/3 **(HD)**, 85/2, 160/1, 340/3, 558/7 **(ND)**, 39/1, 44/1, 238/7, 251/7, 325/4, 456/4 **(TYD)**, 547/1, 662/5, 1057/2, 1069/5, 1570/4 **(ZD)**; **K.** 12/12 **(BD)**, 4/2, 2/22 **(FİD)**, 1/68, 31/3 **(FD)**, 10/17, 11/24, 12/28, 12/65, 14/21, 22/40, 33/20, 45/24, 53/12 **(ND)**, 4/7, 9/12, 23/7, 24/29, 26/22, 30/13 **(TYD)**, 547/1, 662/5, 1057/2, 1069/5, 1570/4 **(ZD)**; **Muk.** 4/1, 116/2 **(ED)**; **Mur.** 66/2, 148/5, 212/3, 302/2, 312/4 **(END)**; **Mus.** 2/V/2 **(BD)**, 38/II/2 **(TYD)**; **Müf.** 17/1 **(ND)**; **T.** 80/8 **(END)**; **Trb.** 4/21/39 **(END)**

#### **B**

#### **Badem (Bâdâm)**

**G.** 460/2, 470/4 **(BD)**, 59/2, 152/8, 671/2, 720/4, 864/4, 1139/1, 1302/4, 1690/1, 1851/1, 2154/1, 2435/5, 2569/1, 2616/4,

2797/3, 3167/3, 3431/1, 3499/7, 3740/5,  
3814/2, 4281/4, 4286/1, 4286/2, 4286/3,  
4286/4, 4286/5, 4286/6, 4286/7, 4286/8,  
4481/2, 5394/3, 5459/7, 5655/5, 5665/4,  
5731/5, 5912/5 (END), 71/2, 92/2, 164/2,  
365/2, 568/2 (ED), 182/3 (FD), 156/4,  
576/2 (HD), 105/5, 340/3, 342/3, 467/1,  
467/5, 482/2, 512/2 (ND), 413/1, 417/1  
(TYD), 350/3, 831/2, 910/5, 1093/2,  
1230/8, 1670/5 (ZD); **K.** 19/12, 21/8,  
(BD), 14/10 (HD), 3/14 (ND); **Kt.** 18/1  
(BD); **Muk.** 116/2 (ED); **Mur.** 433/5  
(END); **Müf.** 137/1 (END); **R.** 1/1 (ND)

#### **Bâdem Şekeri**

**G.** 4286/2 (END), 1093/2, 1670/5 (ZD)

#### **Baklava (Baklavâ)**

**G.** 23/3, 330/1, 330/2, 330/3, 330/4, 330/5,  
330/6, 330/7, 330/8, 330/9, 4286/5, 4785/5,  
5549/2 (END)

#### **Bal ('Asel, Engebîn, Engübîn, Nûş, Şehd)**

**G.** 60/5, 102/6, 225/3, 367/2, 547/4 (BD),  
145/4, 214/3, 246/5, 321/2, 325/5, 354/5,  
384/2, 394/5, 399/3, 434/7, 543/3, 702/1,  
763/5, 854/4, 903/1, 903/2, 903/9, 1111/5,  
1127/3, 1246/1, 1304/1, 1324/1, 1324/5,  
1337/4, 1369/2, 1406/4, 1444/1, 1446/3,  
1447/2, 1448/2, 1449/1, 1449/3, 1462/1,  
1465/4, 1466/2, 1497/3, 1619/5, 1636/3,  
1659/2, 1663/6, 1665/1, 1700/7, 1737/3,

1820/3, 1924/2, 1973/1, 2093/3, 2234/3,  
2312/1, 2350/3, 2362/2, 2387/2, 2436/3,  
2478/3, 2511/1, 2511/5, 2522/7, 2576/1,  
2632/3, 2694/2, 2809/1, 2876/2, 2890/5,  
2962/2, 3156/4, 3164/4, 3166/6, 3169/2,  
3177/4, 3252/2, 3304/5, 3326/2, 3374/1,  
3445/5, 3496/2, 3610/3, 3731/4, 3797/4,  
3817/4, 3914/3, 3965/2, 3977/1, 3977/2,  
3977/3, 3977/4, 3977/5, 3997/3, 4021/3,  
4107/2, 4111/2, 4131/5, 4153/1, 4179/3,  
4363/3, 4558/4, 4611/4, 4668/1, 4689/4,  
4793/5, 4795/1, 4796/3, 4865/7, 4917/5,  
4968/4, 5013/3, 5205/3, 5214/3, 5264/3,  
5623/2, 5695/3, 5746/5, 5911/5, 5927/4,  
5988/4, 6011/1, 6027/2, 6112/1, 6135/2,  
6137/4, 6164/2, 6638/3, 6647/2, 6649/4,  
6711/4, 6849/5, 6916/4, 6926/9, 6942/4,  
6944/3 (END), 33/11, 63/4, 114/2, 218/1,  
222/4, 420/2 (ED), 651/1, 204/3 (FD),  
86/3, 129/4, 159/3, 460/3, 488/1, 588/4  
(HD), 98/2, 122/6, 182/2, 275/1, 329/3,  
382/4 (ND), 16/6, 157/2, 173/3, 213/3,  
292/4, 319/3, 404/2, 455/5, 475/7, 591/1,  
619/2, 705/3, 760/2, 828/5, 837/2, 848/4,  
856/2, 856/3, 877/5, 988/5, 1039/1, 1067/2,  
1128/5, 1260/5, 1268/6, 1297/5, 1307/3,  
1330/3, 1457/6, 1462/2, 1468/1, 1484/2,  
1513/1, 1521/2, 1588/1, 1639/1, 1709/1,  
1717/6, 1770/4, 1789/5 (ZD); **K.** 10/8  
(BD), 10/15, 23/21, 27/25, 31/22, 33/29,  
35/2, 42/10 (FD), 1/7, 7/22, 23/38, 23/40  
(HD), 20/32, 37/27, 39/24 (ND); **Muh.**  
32/3 (END); **Muk.** 47/2 (END), 222/2,  
391/1 (ED), 15/2 (ND); **Mur.** 66/2, 66/3,

101/1, 109/5, 366/5, 501/4 (END); Müfr. 151/1 (END); Müs. 20/1 (END); Müsd. 8/1 (END), 1/3 (FD); Müt. 2/4 (END); Mş. 1/4 (END); R. 20/2, 24/1 (FD); Ş. 1/161 (TYD); T. 129/2 (END); Trb. 22/26 (END), 3/28 (ND)

#### **Balık Kebabı**

G. 227/3 (ED)

#### **Bardak**

G. 444/3 (BD), 1534/1, 3347/3 (END), 255/2 (ZD)

#### **Bazlama (Bazlamac)**

G. 1106/6 (END); K. 25/10 (TYD)

#### **Benefşe Şarabı/ Şerbeti (Menekşe Şarabı)**

G. 1953/3, 5393/4, 5437/7, 5665/2, 6004/3 (END), 586/6 (ZD); Muk. 30/2 (END)

#### **Bıçak**

G. 402/2, 3178/4, 3378/2, 5175/1 (END), 493/3 (HD), 97/2 (ND), 399/4, 493/3, 1070/4, 1072/1, 1274/4, 1587/2 (ZD); Müfr. 342 (END); Ş. 1/170, 1/171, 1/173, 2/147 (TYD)

#### **Bıçakçı**

Ş. 1/169, 2/145 (TYD)

#### **Boza**

G. 1316/4, 6263/4 (END); Muk. 335 (END), 19 (TYD); Müfr. 21 (END)

#### **Börek**

G. 330/1, 5549/2 (END), 1129/4 (ZD)

#### **Börekçi**

G. 1129/1 (ZD)

#### **Buğday (Buğda, Gendum, Gendüm, Kendüm)**

G. 237/4 (BD), 877/3, 3928/3, 4811/5, 5016/3, 5344/2 (END), 362/6, 376/5, 471/3, 950/2, 1133/5, 1248/2, 1447/3, 1557/3, 1787/4 (ZD); K. 14/10 (HD), 25/12 (TYD); Muk. 37/1, 75/2 (ND); Müfr. 376/1 (END)

#### **Bülbül Kebâbı**

G. 382/1 (HD), 199/1 (ND)

#### **C**

#### **Ceviz (Cevz, Koz)**

G. 2992/2 (END); Müfr. 137/1 (END)

#### **Cerre**

G. 3/6, 259/3, 5560/4, 5561/4, 5848/1, 6680/1, 6730/3 (END), 446/4 (ED), 75/1 (FİD)

#### **Ciğer Kebâbı (Ciğer Biryân, Ciğer Büryân)**

**G.** 339/4 (BD), 68/2, 769/5, 793/1, 834/4, 3179/3, 3202/4 (END), 152/4 (ED), 70/4 (FİD), 446/1, 435/1 (HD), 20/2 (ND), 63/7, 1209/2, 1299/3, 1323/3, 1647/5, 1675/4 (ZD); **K.** 6/9 (END)

#### **Cur'a (Cür'a)**

**G.** 5482/2 (END), 69/2 (ND)

#### **Cüllâb (Gül-âb)**

**G.** 11/2 (BD), 1443/5, 1598/4, 1879/2 (END), 475/3 (ED), 25/5, 74/4 (FD)

#### **Ç**

#### **Çanak (Çölmek, Çömlek, Sifâl)**

**G.** 96/2, 147/4, 187/3 (BD), 3544/4 (END), 477/3 (ED), 18/4 (FİD), 141/4, 162/3, 166/5, 176/4, 215/3, 217/5, 347/3, 358/2, 400/4, 408/4 (HD), 80/5, 243/4, 335/2 (ND), 393/4, 427/4 (TYD), 41/3, 708/4, 724/2, 1176/5, 1396/7 (ZD); **K.** 2/23 (ED), 19/2, 3/17 (HD), 1/3, 6/4, 14/5, 20/10 (TYD); **Muh.** 1/I, 1/IV (ED); **Muk.** 293/1 (ED); **Mus.** 1/V/6 (TYD)

#### **Çorba (Şûrbâ)**

**G.** 2625/3 (END)

#### **Çörek**

**G.** 3692/3 (END), 970/3 (HD), 954/1, 970/1 (ZD); **K.** 14/10 (HD); **Muk.** 26/1 (END)

#### **D**

#### **Dâne**

**G.** 5/2, 187/4, 329/5, 331/4, 480/3, 488/3, 504/4, 516/3 (BD), 1030/3, 1031/3, 2013/3, 2702/5, 2884/3, 3573/5, 3624/3, 5770/4, 5547/4, 5564/4, 5706/4 (END), 40/4, 82/4, 105/2, 134/2, 248/1, 255/1, 255/4, 403/4 (ED), 12/3, 19/2, 58/4, 60/2, 98/2 (FİD), 47/6, 213/6, 298/1 (FD), 6/5, 90/4, 102/1, 139/4, 223/4, 269/2, 293/6, 320/4, 334/6, 338/3, 351/5, 366/2, 414/5, 425/4, 436/7, 438/4, 457/2, 464/2, 488/3, 495/2, 504/4, 516/3, 533/4, 540/4, 544/1, 645/10 (HD), 118/5, 185/2, 283/2, 308/5, 314/1, 325/3, 545/3 (ND), 84/2, 86/3, 378/3, 422/4, 434/6 (TYD), 338/1, 338/5, 351/4, 377/3, 504/6, 592/4, 678/5, 690/5, 791/6, 832/7, 927/5, 1088/5, 1129/7, 1130/2, 1259/5, 1388/4, 1449/3, 1610/4, 1611/3, 1666/4, 1768/7 (ZD); **K.** 24/30, 24/45 (BD), 5/7 (FİD), 7/3 (FD), 2/19, 3/7, 6/10 (HD), 12/45, 32/36 (ND), 9/7, 18/1 (TYD); **Muk.** 34/5, 226/1 (END), 116/1, 129/1, 260/1, 408/2 (ED); **Mus.** 19/1, 19/2 (TYD); **Müs.** 10 (FD); **Trb.** 2/16 (ND)

#### **Darı (Erzen, Taru)**

**G.** 25/2 (BD), 369/5, 2753/4, 3792/7, 5636/1 (END), 184/4, 391/2 (ED), 314/2, 645/1, 645/11 (HD), 176/4 (TYD), 1762/1

**(ZD); K. 4/2, (FİD), 1/31 (FD), 12/45 (ND); Tah. 3 (HD)**

#### **Dem**

**G. 181/1 (ND)**

#### **Dolu (Tolu, Tolu)**

**G. 5970/3 (END); Muk. 3/1 (ED)**

#### **Dut (Tut)**

**G. 1230/9 (ZD)**

#### **Dürd (Dürdî)**

**G. 82/1 (FD)**

#### **E**

#### **Ekmek (Etmek, Nân)**

**G. 776/4, 1075/1, 1075/5, 1441/3, 2498/4, 2625/3, 2919/3, 3277/1, 3482/4, 3541/4, 3544/3, 3701/2, 3767/3, 3847/1, 3847/2, 3848/9, 3864/5, 3908/1, 4119/5, 5109/4, 5169/2, 5211/4 (END), 320/7 (TYD), 333/6, 657/7, 1059/2, 1423/7, 1475/1 (ZD); K. 8/84, 8/87 (END), 14/7 (HD), 9/8, 16/44, 25/13, 25/34, 25/42, 25/43 (TYD); Muh. 55/2 (END); Muk. 26/1, 26/4, 27/3, 272/4 (END), 20 (TYD); Mur. 141/3, 460/3 (END); Mus. 6/III/2 (TYD); Müfr. 185/1 (END)**

#### **Elek (Gırbâl, Kalbur)**

**G. 252/4, 397/5 (BD), 2615/3 (END), 45/5, 490/4 (ED), 478/5 (HD), 173/2, 501/5 (ND), 478/5, 1392/2 (ZD); K. 5/25 (BD); Muk. 16 (HD); Ş. 2/335 (TYD)**

#### **Elma (Alma, Sîb, Tuffâh, Tüffâh)**

**G. 5/5, 488/3 (BD), 14/5, 15/1, 16/3, 27/2, 27/4, 27/5, 56/1, 56/2, 59/2, 59/3, 107/1, 107/2, 107/3, 108/1, 284/4, 382/5, 671/2, 671/3, 682/1, 718/3, 720/3, 733/1, 733/2, 733/3, 733/4, 733/5, 736/1, 843/1, 1110/3, 1111/4, 1139/1, 1155/1, 1162/1, 1162/2, 1162/3, 1162/4, 1162/5, 1171/3, 1182/1, 1188/3, 1500/2, 1517/1, 1649/1, 1717/3, 1920/3, 2139/4, 2023/1, 2871/3, 3708/1, 3740/5, 3923/1, 4170/3, 4978/4, 5081/5, 5135/1, 5188/3, 5426/2, 5502/3, 5502/5, 5586/6, 5610/3, 5722/5, 5872/1, 5873/3, 6187/3, 6496/2, 6497/1, 6499/2, 6852/3, 6871/4 (END), 24/3, 28/6, 35/1, 35/6, 48/2, 49/3, 225/2, 250/5, 276/5, 284/5, 332/4, 440/5, 443/5, 451/3, 447/4, 519/2, 544/4, 552/5, 553/2 (ED), 73/3 (FD), 44/4 (HD), 13/4, 345/2 (ND), 179/3 (TYD), 57/5, 382/3, 736/6, 1543/3, 1549/3, 1609/2 (ZD); K. 11/15, 20/4 (BD), 2/22 (ED), 10/7 (ND); M. 13/17 (END); Muh. 12/4 (END); Muk. 4/1, 40/1, 151/1, 190/3, 372/1, 374/1, 376/1, 380/1, 430/1 (ED); Mur. 66/2 (END), 18/5 (ND); Ş. 2/242 (TYD)**

**Erguvân Şarabı/Şerbeti (Mey-i Ergavân,  
Mey-i Erguvân, Şarâb-ı Ergavân,  
Şarâb-ı Erguvân)**

**G. 139/5 (BD), 362/5 (ED), 198/4 (ND)**

**Erik (Âlû)**

**G. 3703/5 (END), 385/2 (ND), 1230/4  
(ZD)**

**Et Yemekleri**

**G. 2625/3 (END), 33/4, 129/1, 150/2,  
233/5, 292/2 (ED), 63/6, 594/5, 807/2,  
915/4, 1053/3, 1089/3, 1209/2, 1777/4  
(ZD); K. 25/22 (TYD); Mus. 9/VI/6  
(TYD)**

**F**

**Fındık (Fınduk, Funduk)**

**G. 3431/1, 3431/2, 3431/3, 3431/4, 3431/5,  
5459/7 (END), 324/2, 1014/2, 1230/8,  
1609/4 (ZD); K. 3/12 (ND)**

**Fıstık (Peste, Piste)**

**G. 718/3, 1302/4, 1320/3, 1584/5, 1931/1,  
1932/2, 1934/3, 3740/5, 5265/2, 5912/1,  
5912/2, 5912/3, 5912/4, 5912/5, 6032/1,  
6626/2 (END), 133/4, 552/5, 568/2 (ED),  
104/5 (HD), 176/1, 382/5 (ND); Muk.  
139/1 (ED); Müf. 334/1 (END); Müsd.  
1/3 (FD)**

**Fincan**

**Muk. 65/2 (ND)**

**G**

**Gül-efsûn**

**G. 366/3 (HD)**

**Güllâç (Gülâc)**

**G. 330/2, 330/6, 708/3, 1086/5, 1099/1,  
1130/1, 1130/2, 1130/3, 1130/4, 1130/5,  
1130/6, 1130/7, 1130/8, 1130/9, 1130/10,  
1130/11, 1133/4, 1441/2, 1449/2, 2331/1,  
4286/5, 5511/2, 5902/4 (END), 241/1,  
250/1, 475/3 (ED), 39/1, 39/2, 39/3, 39/4,  
39/5 (TYD), 96/3, 97/5 (ZD); K. 3/6  
(ND); Muk. 43/3 (ED)**

**Gül Suyu (Gül-Âb, Cülâb, Cüllâb)**

**G. 5/3, 11/2, 18/3, 19/2, 287/5, 429/2  
(BD), 708/3, 1219/2, 1443/5, 1598/4,  
1879/2, 1977/5, 2015/3, 2378/4, 3067/2,  
3794/2, 5073/1, 5508/3, 5512/1, 5595/1,  
5595/2, 5902/4, 5991/3 (END), 4/3, 26/2,  
33/2, 39/3, 41/1, 44/4, 66/4, 161/5, 241/1,  
470/1, 475/3 (ED), 24/3 (FİD), 25/5, 27/3,  
74/4 (FD), 101/2, 137/4, 180/4, 271/3,  
423/3, 499/3, 556/4 (HD), 34/4, 67/1,  
492/5 (ND), 112/6 (TYD), 692/7, 874/4,  
1628/5 (ZD); K. 18/30, 20/23, 24/9 (BD),  
10/15 (FD), 12/23 (HD), 4/6, 30/20 (ND),  
1/4, 2/7 (TYD); Muh. 1/1 (FD); Muk.  
22/2 (ED)**

**Gül Şarabı/ Şerbeti**

**G.** 359/1 (HD), 338/1, 338/5, 351/4, 377/3 (ZD); **Muk.** 375/1 (ED)

**Gül-şeker (Gül-bâ-Şeker, Gül-be-şeker)**

**G.** 863/4, 1466/5, 1211/4, 1445/5, 2156/7 (END), 506/4 (ED), 386/3, 443/3 (ZD); **K.** 18/46 (BD), 12/66 (ND); **M.** 13/21 (END)

**Güvercin Kebâbı (Kebûter Kebâbı)**

**G.** 422/5, 912/3, 1584/3, 1752/1 (ZD)

**H**

**Hardal**

**G.** 3720/1, 3928/3, 3929/2, 4669/2 (END), 464/2 (HD), 302/2 (TYD); **K.** 1/25 (TYD)

**Haşhâş**

**G.** 310/5, 363/1 (ED), 276/4 (FD), 120/2 (HD), 127/1 (TYD), 1308/4, 1821/4 (ZD)

**Haşhâş Helvası**

**G.** 363/1 (ED)

**Havan (Hâven)**

**G.** 518/3 (ND), 968/2 (ZD); **K.** 7/14 (BD)

**Helvâ (Halvâ, Menn)**

**G.** 9/1 (BD), 29/1, 29/2, 29/3, 29/4, 29/5, 152/1, 301/1, 420/1, 420/2, 420/3, 420/4, 420/5, 605/1, 774/2, 903/2, 1444/4, 1445/1, 1445/2, 1449/2, 1650/4, 1653/3, 1659/1, 1659/2, 1925/5, 2096/1, 2614/3, 2694/2, 2736/2, 2908/2, 3296/4, 3516/4, 3694/1,

4286/5, 4321/4, 5404/4, 5672/2, 5731/5, 5732/6, 5854/4, 6625/2, 6899/5 (END), 143/1, 170/3, 363/1, 420/2, 479/2 (ED), 3/2, 45/4, 69/3, 398/1, 483/1 (HD), 2/6, 51/2, 273/2, 448/3, 462/5, 468/3 (ND), 5/1, 5/2, 21/5, 257/3, 353/5, 376/2, 377/6, 401/3, 461/3, 471/2, 645/5, 686/5, 781/2, 874/5, 910/5, 918/5, 1025/5, 1037/5, 1164/4, 1231/5, 1267/6, 1280/3, 1284/1, 1413/5, 1439/3, 1475/4, 1543/6, 1595/5, 1639/2, 1720/3, 1757/4, 1783/3, 1800/4 (ZD); **K.** 3/10, 20/31 (ND); **Muk.** 324/1 (ED); **Müfr.** 137/1, 182/1 (END); **Ş.** 2/180 (TYD)

**Helvâ-yı Peşmînî (Keten Helva)**

**G.** 5/2 (ZD); **Muk.** 324/1 (ED)

**Helvacı, Helvacıbaşı**

**G.** 282/5, 1636/5 (ZD); **Ş.** 2/178 (TYD)

**Hokka**

**G.** 49/2, 170/2, 311/3, 311/9, 320/3, 347/2, 476/2 (BD), 1659/4, 2143/3, 5488/4, 5746/6 (END), 11/2, 102/2, 117/1, 142/4, 287/3, 457/2, 542/1, 560/4, 571/2 (ED), 37/4 (FİD), 74/4, 298/5 (FD), 129/1, 279/3, 303/4, 366/4 (ND), 541/1, 589/4, 902/6, 1002/1, 1003/1 (ZD); **K.** 1/31, 20/7, 21/3 (BD), 9/15, 35/2 (FD), 35/3 (ND); **Muk.** 388/4 (ED); **Mur.** 197/5 (END); **Müs** 1/8 (ED); **Trb.** 2/16 (ND)

**Horoz Kebabı (Horos Kebabı)**

**G. 72/5, 500/2, 1619/4 (ZD)**

### **Hoşaf (Hoş-âb)**

**G. 45/5 (BD), 750/2, 824/2, 2143/4, 3151/4, 6742/4 (END)**

### **Hurma (Rutab, Ruteb)**

**G. 16/4, 107/4, 419/1, 419/2, 419/3, 419/4, 419/5, 736/2, 761/4, 837/3, 846/5, 848/1, 1466/1, 1682/1, 1741/1, 1742/5, 2503/2, 3067/4, 3777/1, 3849/1, 4786/2, 5426/2, 6626/2 (END), 109/3 (FD), 69/3, 605/3 (HD), 51/1 (ND), 377/2, 1230/5, 1801/6 (ZD); Muk. 109/1 (ED); Müfr. 238/1 (END)**

### **Hünnâp ('Unnâb, 'Ünnâb)**

**G. 702/5, 778/1, 778/2, 778/3, 778/4, 778/5, 846/1, 1682/1, 2569/3, 2581/4, 3849/2, 4405/2, 4447/4, 4786/1, 5426/5, 6026/3, 6625/4, 6626/1, 6852/3 (END), 55/1, 365/3 (ED), 720/2, 1230/2 (ZD); Muh. 12/4 (END)**

## **İ**

### **İbrik**

**G. 925/4 (END), 212/2 (ED), 738/1, 944/5 (ZD)**

### **İncîr (Encîr, Tîn)**

**G. 1659/1, 1659/2, 1659/3, 1659/4, 1659/5 (END), 1614/2 (ZD); K. 2/7 (END)**

## **K**

### **Kabak (Kedû)**

**G. 241/1, 241/2, 241/3, 241/4, 241/5, 241/6, 242/3 (BD), 1903/2, 3389/2, 3459/3, 3461/1, 4906/5 (END), 562/4 (ED), 73/2, 103/3, 252/1 (HD), 63/7, 83/3, 234/1, 341/5, 399/3, 500/1, 625/2, 627/3, 652/1, 652/2, 652/3, 652/4, 652/5, 916/2, 1274/5, 1485/5, 1660/1 (ZD); K. 23/12 (END), 2/25 (FİD)**

### **Kadayıf (Katâyif)**

**G. 1777/2 (ZD)**

### **Kahve**

**G. 544/5, 547/3 (BD), 65/1, 65/2, 257/4, 469/2 (ND); Müfr. 294 (END)**

### **Karabiber (Biber, Fülful)**

**G. 255/4, 532/3 (BD), 421/2, 1604/3, 3046/1, 3986/2, 5644/3, 5862/3, 6860/3 (END), 139/3, 144/3, 159/4, 171/1, 258/3, 393/3, 433/7, 552/3 (ED), 48/3 (FİD), 80/4 (ND), 440/5 (TYD), 186/4, 217/5, 375/2, 1441/1, 1469/2, 1547/7 (ZD); K. 24/11 (ND); M. 13/12 (END); Muk. 297/1 (ED); Ş. 2/213 (TYD)**

### **Karanfil (Karanfûl)**

**G. 12/3, 156/2, 255/4, 284/1, 284/2, 284/3, 284/4, 284/5, 447/4 (BD), 3953/1, 5336/3 (END), 29/1, 72/3, 123/4, 159/1, 393/4,**



398/5 (ED), 144/4, 428/1 (HD), 52/3, 80/5, 465/4 (ND), 13/1, 252/1, 252/2, 252/3 (TYD), 41/3, 375/1 (ZD); K. 2/6 (FD), 1/3, 14/5 (TYD); Trb. 2/3 (ND)

### Kâse

G. 135/4, 136/1, 164/1, 300/2, 392/3, 484/2, 495/6, 547/3 (BD), 854/2, 5530/5 (END), 44/1, 53/2, 64/2, 65/2, 113/1, 141/4, 155/2, 250/3, 334/2, 370/1, 380/2, 389/5, 400/3 (ED), 18/4, 55/2 (FİD), 33/4, 101/2, 141/4, 192/4, 250/3, 270/1, 281/3, 284/3, 291/5, 504/7, 517/1, 539/1, 539/2, 539/3, 539/4, 539/5, 562/2, 567/2, 576/4 (HD), 15/3, 27/3, 33/2, 69/3, 71/2, 282/1, 284/3, 301/3, 369/2, 424/2, 475/1, 505/4, 515/2 (ND), 393/4, 466/5 (TYD), 74/3, 74/7, 78/2, 103/5, 243/2, 243/3, 318/2, 332/3, 333/4, 333/6, 333/8, 364/1, 405/1, 740/3, 784/3, 818/2, 888/3, 903/3, 982/1, 1000/3 (ZD); K. 14/22, 19/35 (BD), 2/23 (FİD), 24/30 (FD), 24/18, 38/30 (ND), 6/4 (TYD); Muh. 1 (ED); Muk. 313/2, 390/1 (ED), 4/1, 72/2 (ND); Mus. 6/VI/5 (TYD); Ş. 2/236 (TYD); Trb. 4/76 (ND); Trc. 2/30 (ND)

### Kaşık

G. 2812/3, 6131/4 (END)

### Kavun (Harbeze, Harbuze, Kelek)

G. 1129/2, 3766/1, 3848/5, 5746/1, 5746/2, 5746/3, 5746/4, 5746/5, 5746/6, 5746/7,

5746/8 (END), 695/2, 706/2 (ZD); Trb. 1/7/81 (ND)

### Kayısı (Kaysı)

G. 922/1, 6742/1, 6742/2, 6742/3, 6742/4, 6742/5 (END), 1230/1, 1230/2 (ZD); Mt. 1 (BD); Müfr. 348, 381 (END)

### Kayısı Hoş-âbı

G. 6742/4 (END)

### Kaymak

G. 3326/2, 3977/2 (END)

### Kazan (Kazgan)

K. 2/57 (END)

### Kebâb (Biryân, Büryân)

G. 20/4, 21/5, 45/4, 167/1, 259/2, 269/4, 339/4, 432/2, 472/2 (BD), 68/2, 746/2, 769/5, 793/1, 834/4, 1223/2, 1911/3, 2034/2, 2787/4, 2895/2, 3005/4, 3179/3, 3202/4, 3299/1, 3990/2, 4067/4, 4250/1, 4415/3, 4839/5, 5401/3, 5401/4, 5508/4, 5656/5, 5841/2, 5842/1, 5848/1, 6037/2, 6455/4 (END), 11/5, 39/5, 42/3, 46/4, 53/4, 152/4, 227/3, 299/5, 364/1, 388/1, 389/1, 403/6, 412/1, 417/5, 429/5, 450/1, 450/5, 457/3, 516/3, 555/3 (ED), 23/1, 70/4 (FİD), 8/3, 20/2, 22/5, 25/4, 28/2 (FD), 35/1, 382/1, 423/6, 435/1, 444/2, 446/1, 470/1 (HD), 20/2, 198/2, 199/1, 207/1, 249/2, 294/1, 409/5, 438/4 (ND),

24/4 (TYD), 63/6, 63/7, 71/1, 72/5, 73/6, 76/3, 161/7, 205/1, 205/6, 269/1, 300/3, 357/7, 360/3, 403/5, 422/5, 436/4, 471/4, 500/2, 598/5, 825/3, 875/3, 906/5, 912/3, 1053/3, 1072/5, 1089/3, 1129/2, 1179/6, 1209/2, 1261/4, 1299/3, 1323/3, 1370/2, 1387/3, 1436/5, 1460/6, 1584/3, 1619/4, 1638/7, 1647/5, 1675/4, 1742/4 (ZD); K. 6/9 (END), 1/25 (FİD), 14/20, 37/10 (FD), 1/13, 14/9 (HD), 3/8, 20/6, 44/8 (ND); Muk. 172/2, 249/3, 384/1 (ED), 3/1, 3/4, 46/1 (FD); Mus. 14/V/2 (TYD); Mur. 81/3, 186/4 (END); Mş. 2/1 (END)

#### **Keklik Eti (Dürrâc Eti)**

G. 1777/4 (ZD)

#### **Kepçe (Kefçe)**

K. 2/57 (END), 24/28 (ND)

#### **Kimyon (Kemmûn)**

G. 4821/3 (END)

#### **Kiraz (Kirâs, Kirez)**

G. 968/1, 1827/1, 1934/2, 2720/3, 2726/1, 2726/2, 2726/3, 2726/4, 2726/5, 2726/6, 2726/7, 2726/8, 2726/9, 2726/10, 2726/11, 2742/2, 2753/3, 2754/5, 2792/5, 3527/2, 5530/3 (END), 573/3 (ZD); Müfr. 152/1 (END)

#### **Kolac**

G. 1106/1, 1102/1 (END)

#### **Koruk**

G. 3381/3 (END), 353/5, 461/3, 1747/2 (ZD)

#### **Köfte (Kûfte)**

G. 888/4 (ZD)

#### **Kûze**

G. 417/3 (BD), 23/3 (ED), 23/2 (FD), 48/3, 616/1, 1363/3 (ZD); K. 3/12 (FD)

#### **Kuzu Biryân (Berre-i Biryân)**

G. 294/1 (ND), 161/7, 269/1, 360/3, 825/3, 1129/2 (ZD); K. 14/9 (HD)

#### **Külbastı (Külbasdu)**

G. 306/5 (ED)

#### **L**

#### **Leblebi**

G. 5424/5 (END), 522/1 (ED), 398/1, 594/2 (ZD); Muk. 139/1 (ED)

#### **Leğen (Legen, Legençe)**

G. 481/4 (ED), 262/5, 944/5, 1176/5 (ZD); K. 1/19 (ED), 6/16 (FİD), 28/6 (ND)

#### **Limon (Leymûn, Leymûnî, Leymünî, Lîmon, Lîmûn)**

G. 538/3 (BD), 1129/1, 5081/1, 5081/2, 5081/3, 5081/4, 5081/5, 5188/3, 5406/3,

5722/3 (END), 493/2 (ED), 489/2 (HD),  
736/7 (ZD)

## M

### Maşraba (Meşrebe)

G. 1517/3 (END), 1461/1, 1461/2, 1461/3,  
1461/4, 1461/5, 1461/6, 1461/7 (ZD); K.  
23/15 (TYD); Mus. 6/VII/3 (TYD)

### Menekşe Şarabı (Benefşe Şarabı)/ Şerbeti

G. 5437/7 (END)

### Mercimek ('Ades, Merdümek)

G. 1562/3, 2714/3, 2729/3, 2732/3, 2820/3,  
4447/4 (END), 222/2 (ED), 267/5 (HD),  
98/4 (ND), 211/4, 211/5, 479/3 (TYD),  
695/5, 832/6, 1557/3, 1618/3 (ZD); Mur.  
41/IV/2 (TYD)

### Merdane

G. 1129/2 (ZD)

### Merhaba Şarabı

G. 199/5, 232/3 (END)

### Mey (Bâde)

G. 293/5 (BD), 1598/4, 1831/4, 4954/4  
(END), 84/1 (FİD), 482/3 (ZD); K. 3/9  
(FD)

### Meyve (Bâr, Ber, Fevâkih, Mîve, Semâr, Semer, Simâr, Yemiş, Yimiş)

G. 85/5, 107/4, 112/4, 152/7, 217/1, 290/2,  
331/6, 332/2, 332/4, 490/6, 530/6 (BD),  
27/4, 28/3, 110/4, 448/4, 727/2, 1162/2,  
1192/3, 1200/4, 1205/3, 1208/4, 1212/4,  
1447/1, 1449/4, 1453/3, 1458/5, 1461/1,  
1463/2, 1466/4, 1500/2, 1570/2, 1659/3,  
1715/1, 1828/5, 2192/3, 2333/3, 2424/4,  
2573/6, 2612/3, 2726/8, 2726/9, 2728/4,  
2728/5, 2733/1, 2748/4, 2757/2, 2781/2,  
2925/1, 2926/2, 3101/2, 3101/4, 3381/5,  
3583/2, 4286/6, 4938/4, 5081/5, 5116/4,  
5202/1, 5430/2, 5515/5, 5650/4, 5746/4,  
5802/3, 6027/3, 6778/3, 6861/4 (END),  
43/3, 70/2, 94/1, 205/4, 252/2, 256/2,  
520/4, 544/4, 552/5 (ED), 73/3, 117/1,  
117/4, 118/3, 120/4, 186/6, 202/2, 212/4  
(FD), 6/4, 16/2, 65/1, 78/1, 90/2, 181/2,  
205/1, 261/1, 338/5, 359/3, 385/3, 454/4,  
562/4, 605/3 (HD), 51/4, 70/2, 90/2, 116/3,  
121/5, 160/3, 176/5, 178/5, 193/4, 202/6,  
211/3, 253/3, 278/5, 289/5, 320/5, 377/4,  
403/4, 445/4, 456/2, 457/1, 501/4, 509/2,  
544/3, 545/3, 550/3 (ND), 60/5, 87/2,  
127/5, 211/7, 216/1, 273/2, 429/5, 504/1  
(TYD), 54/5, 68/5, 134/4, 135/1, 135/5,  
239/2, 302/4, 382/3, 389/3, 451/7, 453/1,  
563/4, 645/2, 645/3, 645/5, 684/6, 827/4,  
1055/2, 1184/2, 1260/5, 1230/8, 1231/4,  
1244/6, 1305/1, 1394/1, 1442/7, 1500/1,  
1620/3, 1714/5, 1747/2, 1788/4, 17957  
(ZD); K. 9/22, 18/35 (BD), 6/6, 6/23, 9/40,  
9/56, 9/57, 28/30, 37/3, 41/10 (FD), 11/3,  
16/7 (HD), 3/20, 10/14, 12/2, 14/23,  
15/12, 16/24, 18/14, 18/18, 18/30, 25/5,

41/5, 45/17, 53/6 (ND), 18/33, 22/30 (TYD); Mş. 13/I/2 (TYD); Mt. 1 (BD); Muk. 1/6, 16/1, 18/5 (END), 333/1 (ED), 14/1 (FD), 3/2 (ND); Müfr. 49/1, 383/1 (END); Ş. 2/109, 2/228 (TYD); Trb. 2/24, 2/28 (ND)

#### **Meze (Nukl)**

G. 293/5, 512/5 (BD), 27/4, 863/3, 1400/5, 2143/5, 2569/2, 2668/3, 6039/1, 6636/4 (END), 65/3 (ED), 131/5 (FD), 139/4, 211/5, 257/1, 333/3 (HD), 176/1, 319/2, 386/3, 457/1, 482/2 (ND), 110/5 (TYD), 927/5, 1359/3, 1463/7, 1537/5, 1669/5 (ZD); K. 26/18 (BD), 2/20 (FİD), 7/5, 22/7 (HD); Müfr. 49/1 (END); Trb. 4/7/77, 4/7/79 (ND)

#### **Minâ**

G. 292/6 (BD), 709/5 (END), 81/5, 318/1 (ED), 483/4, 589/3 (HD), 47/3, 469/4 (ND); K. 20/1, 38/1 (ND)

#### **Muhallebi (Mahallebî)**

G. 6852/1, 6852/2, 6899/1, 6899/2, 6899/3, 6899/4, 6899/5, 6899/6, 6899/7, 6899/8, 6899/9, 6899/10, 6899/11 (END), 1457/3, 1786/1 (ZD)

#### **Müselles**

G. 1045/5, 1066/3 (END), 621/3 (ZD)

#### **Mürg Kebâbı (Kuş Kebâbı)**

G. 198/2, 199/1 (ND); K. 3/8 (ND)

#### **N**

#### **Nane**

G. 466/5 (HD)

#### **Nâr (Enâr, Rummân, Rummâne)**

G. 311/9, 362/3, 419/5, 488/3 (BD), 1113/1, 1113/3, 1827/1, 2143/1, 2143/2, 2143/3, 2143/4, 2143/5, 5905/4 (END), 199/1, 365/1, 411/1, 540/2, 540/3, 552/5, 560/4 (ED), 139/4 (HD), 21/1, 24/5, 429/4, 591/3, 597/5, 717/2, 808/1, 1230/3, 1230/9, 1239/3, 1246/2, 1453/4, 1453/5, 1501/4, 1609/2, 1767/2, 1801/6 (ZD); K. 3/15, 18/31 (BD), 2/8 (HD); Muk. 8/1, 66/2, 366/1, 390/1 (ED); Trb. 3/29 (ND)

#### **Nârenc (Nârence, Nârenci, Turunc)**

G. 227/4, 538/3 (BD), 718/3, 1110/3, 1111/4, 1113/1, 1113/2, 1113/3, 1113/4, 1113/5, 1129/1, 1129/2, 1129/3, 1129/4, 1129/5, 1717/3, 2781/2, 5081/2, 5081/3, 5441/1, 5610/3 (END), 28/6, 65/3, 121/4, 270/5, 488/3, 552/5, 523/3 (ED), 237/2, 489/2, 509/4 (HD), 40/1, 40/2, 40/3, 40/4, 40/5 (TYD), 167/4, 167/5, 341/1, 736/3, 998/1, 1252/2, 1324/5, 1324/6, 1453/1, 1453/4, 1453/5 (ZD); K. 23/11 (BD), 28/26 (TYD)

#### **Nemek-dân**

**G. 80/4 (ND); K. 24/28 (ND)**

### **Nohut (Nohûd)**

**G. 3055/5 (END)**

## **O**

### **Ocak (Fırın, Furn, Furun, Tenûr, Tennûr)**

**G. 330/6 (BD), 1577/5, 1697/4, 1709/1, 1752/4, 2360/1, 2592/1, 2787/4, 2794/4, 2963/5, 3159/4, 3169/1, 3179/3, 3430/3, 3453/4, 3557/4, 3890/2, 3990/2, 4415/3, 4691/5, 4723/1, 4829/4, 4886/7, 5100/4, 5368/3, 5401/3, 5412/5, 5656/5, 5688/4, 6008/1, 6008/2, 6415/4, 6418/3, 6532/4, 6589/4, 6619/3, 6827/3 (END), 11/5, 46/4, 53/4, 113/4, 135/3, 163/4, 169/3, 215/2, 246/1, 255/3, 260/4, 298/2, 337/1, 412/1, 450/1, 483/5, 513/4 (ED), 23/1, 38/5, 91/3 (FİD), 120/2 (FD), 88/5, 93/4, 112/1, 281/4, 301/5, 358/5, 405/5, 421/3 (HD), 199/1, 381/1 (ND), 118/2 (TYD), 29/4, 161/7, 237/7, 251/2, 287/3, 300/3, 342/4, 360/3, 471/4, 478/2, 534/3, 546/4, 555/5, 580/6, 580/7, 659/2, 685/1, 718/2, 729/5, 825/3, 889/2, 959/1, 970/3, 1030/1, 1041/1, 1054/1, 1054/2, 1059/2, 1059/7, 1066/3, 1129/1, 1179/6, 1198/5, 1337/3, 1274/1, 1326/4, 1611/1, 1643/4, 1665/4, 1742/4, 1752/1 (ZD); K. 22/23 (BD), 27/25 (END), 1/13, 5/6 (HD), 30/8 (ND), 5/35, 26/10, 27/22 (TYD); Muk. 83/1, 95/2, 163/1, 171/1, 218/4, 386/1, 420/1 (ED),**

**9/1, 63/1 (ND); Mur. 329/4 (END); Müfr. 405 (END); Tah. 4/II (BD)**

## **P**

### **Pâlûde**

**G. 95/4, 139/2, 347/5, 460/2 (BD), 330/6, 1086/5, 1130/3, 1299/3, 1441/2, 1443/2, 1444/4, 1445/2, 1665/3, 1975/2, 2014/2, 2694/2, 5615/5, 5911/1, 5911/2, 5911/3, 5911/4, 5911/5, 5911/6, 5911/7, 5911/8, 5911/9, 6649/4, 6899/9 (END), 596/5, 831/2, 949/2 (ZD); Muk. 47/2 (ED); Mur. 101/1 (END)**

### **Pekmez (Bekmez)**

**G. 1110/4, 2694/2, 6711/4, 6761/3 (END)**

### **Perverde**

**G. 120/4 (FD), 347/2 (ZD)**

### **Pide**

**G. 478/2 (ZD)**

### **Pilav (Dâne)**

**G. 688/3, 1110/5, 2349/4, 5368/2, 5416/1, 5549/2, 5549/3, 5563/1, 5564/4 (END), 1457/1 1777/3, 1797/2 (ZD); K. 14/8 (HD)**

### **Pirinç (Birinc)**

**G.** 1110/4, 1110/5, 2339/2, 2976/4 **(END)**,  
429/2 **(ZD)**; **K.** 25/12 **(TYD)**; **Müfr.** 379/1  
**(END)**

## **R**

**Reyhân Şarabı (Bâde-i Reyhân, Mey-i  
Reyhânî, Şarab-ı Reyhânî)**

**G.** 557/1 **(HD)**

## **S**

**Safran (Za'ferân)**

**G.** 344/2, 373/4 **(BD)**, 4972/5 **(END)**,  
110/2, 421/5 **(ED)**, 461/1 **(HD)**, 59/1  
**(ND)**, 309/9, 1239/3 **(ZD)**; **K.** 18/20, 22/25  
**(BD)**, 39/21 **(ND)**

**Sahan (Sahn)**

**G.** 1129/3, 4946/4, 4951/2 **(END)**, 77/3,  
376/5 **(ED)**, 406/4 **(HD)**; **K.** 21/7 **(ND)**

**Sarımsak (Sîr, Sûm)**

**G.** 1541/4, 1638/2, 1920/3, 2114/4, 2560/1,  
2668/4, 4284/3, 4611/4, 4955/3 **(END)**; **K.**  
3/6, 4/18 **(ND)**

**Sebze (Sebz)**

**G.** 1185/5 **(ZD)**; **K.** 11/3, 28/1 **(TYD)**

**Selvâ**

**G.** 6899/2 **(END)**

**Senbûse**

**G.** 1086/5, 1444/4 **(END)**; **Mur.** 105/5  
**(END)**

**Sevr Biryân**

**G.** 161/7, 269/1, 825/3 **(ZD)**

**Sirke**

**G.** 5722/4 **(END)**, 1437/6, 11457/4 **(ZD)**;  
**K.** 9/37 **(END)**

**Sirkencübîn**

**K.** 12/66 **(ND)**

**Sofra (Hân, Mâ'ide, Pişhûn, Simât,  
Sufra, Süfre)**

**G.** 64/7, 80/2, 95/4, 127/3, 139/2, 229/6,  
330/6, 392/2, 415/3, 448/3, 512/2 **(BD)**,  
16/1, 25/3, 143/3, 187/2, 207/1, 643/4,  
669/2, 859/4, 1013/4, 1085/1, 1101/2,  
1130/6, 1205/3, 1302/4, 1443/2, 1883/4,  
1924/2, 2117/7, 2714/3, 2732/3, 2820/3,  
3706/5, 3966/2, 4285/5, 4321/4, 4349/4,  
5080/4, 5462/4, 5512/3, 5564/4, 6005/5,  
6096/1, 6131/4, 6616/2, 6899/11 **(END)**,  
335/4 **(ED)**, 2/5, 221/2 **(FD)**, 31/4, 333/3,  
371/2 **(ND)**, 220/4, 380/4 **(TYD)**, 823/2,  
836/10, 858/3, 1191/4, 1391/2, 1457/1  
**(ZD)**; **K.** 1/18, 2/55, 6/12, 12/12, 20/47,  
22/4, 23/32, 25/22 **(BD)**, 28/9 **(END)**,  
2/19, 2/20, 2/21, 2/22 **(FİD)**, 2/9, 16/16,  
24/38, 38/13 **(FD)**, 14/7, 22/7 **(HD)**, 12/62,  
13/8, 21/7, 22/65, 22/66, 24/27 37/20,  
39/24, 41/10 **(ND)**, 23/6 **(TYD)**; **Mus.**

6/III/2, 6/III/5 (TYD); Müfr. 106/1, 325/1 (END); Trb. 2/25, 4/76 (ND); Trc. 2/15 (FD)

### Soğan (Basal, Piyâz)

G. 1526/4, 1541/4, 1920/3, 2114/4, 2560/1, 2668/4, 4284/3, 4611/4 (END), 379/4 (ND), 1421/3, 1457/6 (ZD); K. 18/50 (BD), 4/17 (ND)

### Somun

G. 1106/1, 6310/4 (END)

### Su (Âb, Mâ), Kevser, Selsebîl, Zemzem, Zülâl

G. 12/2, 13/2, 14/1, 14/2, 16/1, 29/5, 32/4, 46/6, 48/2, 54/7, 60/4, 60/5, 64/1, 64/4, 65/3, 66/4, 69/3, 69/5, 69/6, 87/2, 90/6, 92/4, 99/2, 101/5, 105/4, 110/4, 123/4, 124/4, 130/4, 134/2, 134/7, 139/4, 142/3, 145/4, 146/4, 148/5, 153/6, 156/5, 157/2, 158/3, 170/1, 181/1, 181/2, 184/5, 185/1, 185/2, 208/5, 219/4, 222/1, 231/2, 233/1, 244/5, 258/3, 258/5, 260/1, 270/4, 279/2, 279/3, 279/4, 285/1, 287/4, 287/5, 289/4, 294/3, 304/4, 312/5, 318/3, 337/11, 339/2, 348/6, 365/3, 380/3, 391/1, 397/3, 399/4, 402/3, 417/3, 431/1, 444/3, 449/4, 451/6, 458/1, 462/3, 463/2, 479/1, 507/6, 508/1, 510/4, 521/2, 523/2, 524/1, 527/2, 528/3 (BD), 13/4, 18/5, 20/4, 190/2, 196/2, 198/7, 220/4, 241/4, 242/3, 242/4, 250/2, 287/3, 344/2, 403/3, 417/4, 462/3, 580/2,

590/3, 608/3, 632/3, 654/1, 669/4, 675/1, 677/1, 690/4, 691/5, 705/5, 709/4, 719/4, 723/2, 724/2, 746/1, 767/1, 769/1, 770/1, 793/5, 806/1, 806/2, 825/1, 830/1, 830/2, 830/3, 830/4, 830/5, 830/6, 830/7, 830/8, 830/9, 854/2, 870/2, 889/5, 892/2, 1009/2, 1055/5, 1219/4, 1220/4, 1221/1, 1277/3, 1341/2, 1343/1, 1412/4, 1444/3, 1445/4, 1453/2, 1458/4, 1471/5, 1473/6, 1474/3, 1478/4, 1502/2, 1547/4, 1548/1, 1570/1, 1592/5, 1616/5, 1765/3, 1791/2, 1816/2, 1816/5, 1871/4, 1874/2, 1890/2, 1894/4, 1898/4, 1912/4, 1945/2, 1950/1, 1974/3, 1975/3, 1983/2, 2031/1, 2042/1, 2049/5, 2051/4, 2119/4, 2121/5, 2123/3, 2129/7, 2132/5, 2154/1, 2157/3, 2164/2, 2168/1, 2195/2, 2245/4, 2270/3, 2292/6, 2298/3, 2322/5, 2336/2, 2344/1, 2405/4, 2416/2, 2516/3, 2556/3, 2556/4, 2574/4, 2609/4, 2622/2, 2623/3, 2698/1, 2799/1, 2840/2, 2897/2, 2898/4, 2927/5, 2954/3, 2981/4, 3017/5, 3022/4, 3043/1, 3056/2, 3160/9, 3162/1, 3168/1, 3201/3, 3259/5, 3261/1, 3268/2, 3277/1, 3277/3, 3296/2, 3343/1, 3344/5, 3346/4, 3347/3, 3360/1, 3367/1, 3379/2, 3390/5, 3418/3, 3418/4, 3438/7, 3463/2, 3478/1, 3506/2, 3528/3, 3557/4, 3585/5, 3598/3, 3599/1, 3600/3, 3604/2, 3615/4, 3636/3, 3655/1, 3659/3, 3665/4, 3669/4, 3706/4, 3707/5, 3715/4, 3740/2, 3758/3, 3775/1, 3775/2, 3789/2, 3789/5, 3917/5, 4002/4, 4022/3, 4023/3, 4025/2, 4026/1, 4034/2, 4050/4, 4088/4, 4119/5, 4146/2, 4201/1, 4209/2, 4209/3, 4250/3,

4286/4, 4344/1, 4387/3, 4438/5, 4442/2,  
4445/1, 4471/1, 4485/3, 4667/5, 4722/1,  
4722/3, 4728/3, 4780/7, 4822/2, 4880/3,  
4892/1, 4897/1, 4908/2, 4927/4, 4979/5,  
4988/4, 4995/2, 4995/3, 5030/3, 5034/1,  
5052/5, 5068/3, 5099/2, 5124/2, 5137/4,  
5145/4, 5169/4, 5202/1, 5202/2, 5227/3,  
5280/4, 5281/11, 5282/6, 5283/1, 5295/2,  
5297/1, 5297/7, 5299/1, 5299/2, 5300/3,  
5301/4, 5302/3, 5304/4, 5305/2, 5305/4,  
5309/1, 5309/2, 5309/3, 5309/4, 5309/5,  
5309/6, 5309/7, 5309/8, 5309/9, 5309/10,  
5309/11, 5310/1, 5310/2, 5310/3, 5310/4,  
5310/5, 5311/4, 5323/1, 5328/1, 5328/3,  
5329/1, 5331/3, 5333/1, 5333/2, 5333/3,  
5333/4, 5333/5, 5334/1, 5334/2, 5334/3,  
5334/4, 5334/5, 5343/3, 5347/1, 5347/2,  
5347/3, 5347/4, 5347/5, 5348/1, 5348/2,  
5348/3, 5348/4, 5348/5, 5356/1, 5357/4,  
5358/1, 5359/6, 5367/1, 5374/3, 5379/1,  
5381/4, 5392/1, 5394/1, 5402/3, 5403/2,  
5412/5, 5416/2, 5417/2, 5427/3, 5434/4,  
5465/5, 5474/2, 5587/3, 5594/3, 5595/3,  
5615/4, 5623/4, 5626/1, 5627/2, 5634/1,  
5635/3, 5642/5, 5651/2, 5652/2, 5655/5,  
5657/4, 5661/4, 5671/3, 5674/3, 5684/3,  
5688/4, 5689/3, 5690/1, 5690/4, 5712/1,  
5732/2, 5760/3, 5808/1, 5822/3, 5832/2,  
5850/4, 5858/2, 5896/4, 5933/5, 5994/5,  
5996/2, 6001/4, 6008/1, 6050/3, 6060/3,  
6092/5, 6097/3, 6099/2, 6109/3, 6133/3,  
6151/4, 6259/2, 6274/2, 6274/5, 6282/3,  
6292/3, 6312/2, 6337/2, 6339/2, 6363/1,  
6365/3, 6370/3, 6370/4, 6382/3, 6410/2,

6422/1, 6425/3, 6425/4, 6431/3, 6450/6,  
6451/3, 6457/4, 6463/2, 6481/4, 6500/1,  
6509/4, 6532/4, 6535/4, 6585/2, 6587/5,  
6599/2, 6599/5, 6613/3, 6619/3, 6636/2,  
6641/3, 6674/4, 6677/2, 6692/5, 6693/2,  
6707/4, 6800/4, 6827/1, 6827/3, 6836/2,  
6836/3, 6836/4, 6874/4, 6888/5, 6896/4,  
6899/3, 6899/8, 6904/5 **(END)**, 10/5, 19/1,  
19/2, 22/1, 23/3, 27/4, 34/3, 36/4, 37/1,  
39/4, 40/4, 41/1, 43/2, 46/2, 48/1, 55/7,  
56/5, 60/1, 66/5, 85/4, 95/1, 101/4, 118/3,  
131/2, 135/3, 141/1, 145/1, 205/5, 209/3,  
211/1, 212/2, 215/1, 221/3, 221/4, 222/5,  
237/2, 238/3, 251/4, 252/3, 255/1, 260/4,  
268/2, 288/4, 291/4, 302/2, 307/1, 308/4,  
310/3, 351/4, 357/3, 379/2, 381/1, 386/1,  
386/3, 388/3, 399/3, 399/5, 406/7, 409/4,  
411/2, 411/3, 416/4, 419/3, 421/5, 433/2,  
437/3, 437/5, 442/1, 456/4, 471/4, 474/4,  
480/3, 498/2, 502/2, 509/2, 512/4, 513/4,  
519/4, 534/4, 539/3, 544/1, 546/3, 552/4,  
554/2, 556/4, 556/5, 559/2, 566/1, 569/4  
**(ED)**, 1/2, 2/1, 3/5, 10/4, 12/2, 15/4, 19/2,  
21/2, 23/2, 25/2, 26/5, 47/4, 51/2, 60/3,  
61/2, 82/2, 91/3 **(FID)**, 8/4, 9/7, 18/6, 23/2,  
27/3, 27/4, 27/5, 29/4, 31/2, 36/6, 44/3,  
52/3, 62/3, 65/2, 74/1, 77/4, 81/3, 83/5,  
84/1, 94/5, 102/6, 117/4, 117/7, 118/3,  
120/4, 133/6, 138/3, 157/5, 160/1, 171/4,  
177/3, 178/2, 182/7, 182/9, 184/4, 198/2,  
223/2, 228/4, 230/1, 230/3, 232/6, 238/1,  
239/7, 241/2, 242/1, 242/5, 252/1, 252/2,  
255/5, 257/2, 256/4, 262/4, 263/1, 264/5,  
268/7, 281/5, 295/2 **(FD)**, 20/3, 88/5, 11/1,



116/3, 124/1, 159/2, 183/1, 183/3, 187/3,  
 250/3, 316/2, 325/2, 329/1, 342/2, 401/4,  
 405/4, 434/3, 455/1, 455/2, 455/3, 455/4,  
 455/5, 456/1, 456/2, 456/3, 456/4, 456/5,  
 456/6, 456/7, 457/1, 547/3, 547/4, 562/1,  
 578/2, 589/4, 604/1, 605/3, 621/4, 649/2  
**(HD)**, 51/5, 87/1, 101/2, 151/2, 178/3,  
 202/3, 217/2, 246/2, 297/3, 368/1, 387/4,  
 392/3, 429/2, 440/2, 513/5, 532/1, 535/5  
**(ND)**, 33/4, 67/3, 73/5, 75/3, 89/1, 151/3,  
 168/1, 362/1, 362/2, 362/3, 362/4, 362/5,  
 381/3, 404/7, 452/4, 474/5 (TYD), 28/2,  
 29/4, 44/2, 63/3, 67/3, 87/3, 120/4, 134/1,  
 154/3, 241/4, 266/4, 289/1, 318/4, 326/7,  
 379/4, 384/4, 416/2, 427/1, 451/4, 454/3,  
 455/2, 481/1, 509/2, 521/1, 539/5, 546/4,  
 566/1, 572/3, 587/1, 596/3, 614/5, 615/1,  
 616/1, 616/2, 616/3, 616/4, 620/2, 620/3,  
 625/3, 643/3, 651/2, 654/4, 666/5, 684/4,  
 685/1, 693/2, 724/4, 724/5, 725/4, 726/5,  
 732/4, 747/10, 770/4, 771/3, 771/4, 771/5,  
 791/7, 800/3, 815/2, 830/1, 834/4, 847/1,  
 874/3, 879/7, 889/2, 902/2, 904/2, 955/3,  
 955/8, 955/9, 960/5, 962/3, 966/3, 986/3,  
 988/7, 998/1, 999/1, 1032/2, 1041/1,  
 1131/3, 1136/3, 1136/6, 1160/4, 1164/3,  
 1180/2, 1189/1, 1210/1, 1211/1, 1217/5,  
 1219/1, 1219/2, 1219/3, 1219/4, 1219/5,  
 1219/6, 1219/7, 1219/8, 1219/9, 1220/1,  
 1220/2, 1220/3, 1220/4, 1220/5, 1220/6,  
 1220/7, 1221/1, 1223/4, 1224/4, 1229/2,  
 1259/5, 1273/3, 1275/5, 1279/2, 1293/6,  
 1304/5, 1321/4, 1323/3, 1326/8, 1328/5,  
 1378/1, 1379/1, 1391/1, 1402/1, 1406/3,

1440/2, 1468/1, 1474/3, 1495/2, 1501/3,  
 1508/5, 1543/5, 1547/3, 1549/2, 1597/3,  
 1606/5, 1644/1, 1677/3, 1678/3, 1687/4,  
 1716/1, 1728/7, 1729/1, 1734/1, 1742/11,  
 1744/2, 1757/2 **(ZD)**; **K.** 1/27, 1/38, 3/16,  
 3/28, 4/11, 5/11, 5/17, 17/7, 17/10, 18/15,  
 18/30, 18/40, 20/23, 20/35, 20/38, 21/24,  
 21/25, 23/33, 24/40, 27/12 **(BD)**, 1/18,  
 10/34, 23/27, 23/31, 23/62, 24/19, 25/19  
**(END)**, 2/14, 2/15, 2/18 **(ED)**, 1/9, 1/15,  
 3/23, 4/6, 7/2, 7/18, 7/27, 8/12 **(FİD)**, 1/35,  
 1/41, 2/16, 3/1, 3/2, 3/3, 3/4, 3/5, 3/6, 3/7,  
 3/8, 3/9, 3/10, 3/11, 3/12, 3/13, 3/14, 3/15,  
 3/16, 3/17, 3/18, 3/19, 3/20, 3/21, 3/22,  
 3/23, 3/24, 3/25, 3/26, 3/27, 3/28, 3/29,  
 3/30, 3/31, 3/32, 4/2, 4/13, 5/1, 5/13, 5/14,  
 7/20, 8/11, 11/15, 14/4, 19/12, 19/18,  
 22/23, 28/17, 28/30, 32/1, 32/7, 32/14,  
 32/18, 34/12, 35/9, 36/14, 36/15 **(FD)**, 10/3  
**(HD)**, 1/6, 2/3, 15/19, 32/30, 35/13, 37/5,  
 59/10 **(ND)**, 2/8, 5/2, 5/12, 5/49, 9/11,  
 12/6, 13/2, 14/10, 14/36, 19/43, 19/51  
**(TYD)**; **M.** 13/20 **(END)**; **Mş.** 11/1/3  
**(TYD)**; **Mt.** 8, 24 **(BD)**; **Muh.** 2/4, 34/2,  
 42/4 **(END)**, 1/1, 2/2, 2/4, 3/4 **(FD)**; **Muk.**  
 18/2, 18/3, 19/1, 22/2, 26/1, 52/1, 71/1,  
 74/1, 78/1, 78/2, 79/2, 104/1, 144/1, 145/1,  
 160/1, 162/2, 230/2, 245/1, 248/2, 262/4,  
 298/2, 328/1, 372/2, 398/1, 482/1 **(ED)**,  
 2/1, 2/3, 2/5 **(ND)**; **Mur.** 1/4, 15/5, 85/2,  
 93/4, 101/1, 102/2, 128/1, 175/4, 213/4,  
 214/5, 357/2, 372/1, 372/2, 372/3, 372/4,  
 372/5, 376/1, 421/5, 439/2, 502/2, 512/4  
**(END)**; **Mus.** 6/IX/1 **(TYD)**; **Müfr.** 7, 212

**(END); Müs.** 5/3, 21/1 **(END); Müsd.** 8/1 **(END); Mş.** 1/2, 3/3, 3/4, 6/1, 6/4 **(END); R.** 44/2, 55/1 **(FD); Ş.** 1/109, 1/112, 1/136, 2/233 **(TYD); T.** 115/2, 116/2, 130/1, 212/1, 212/2 **(END); Tah.** 8/II **(BD)** 1/V **(ED), 4 (HD); Trb.** IV/8, IV/62 **(ND); Trc.** 1/II/5, 15/III/5, 15/VI/4 **(FD)**

#### **Sükkerî Helvâ**

**G.** 29/3, 5854/4 **(END), 376/2, 1413/5 (ZD)**

#### **Sürâhi**

**G.** 5/4, 12/1, 29/3, 89/3, 132/2, 191/7, 255/3, 343/1, 509/2, 515/4 **(BD), 1180/4, 3986/1, 4071/2, 4814/6, 5759/5, 6411/4, 6412/4, 6445/2, 6778/1 (END), 499/4 (ED), 210/2, 239/2 (FD), 21/5, 29/6, 105/3, 144/2, 161/5, 166/2, 167/3, 288/2, 356/3, 422/4, 5254 (HD), 37/4, 54/4, 386/3 (ND), 96/1, 96/5, 107/8, 244/3, 272/5 (TYD), 37/5, 180/3, 180/5, 237/6, 287/5, 365/4, 434/2, 452/2, 588/4, 665/1, 831/1, 966/4, 990/6, 1107/2, 1117/2, 1117/3, 1285/6, 1359/2, 1427/3, 1524/1, 1671/3, 1674/1 (ZD); K.** 24/50 **(END), 38/1 (FD), 31/23 (ND), 19/20, 20/39, 23/18 (TYD); Muk.** 400/1 **(ED); Mus.** 1/V/6, 3/III/3 **(TYD)**

#### **Süt (Leben, Süd, Şîr)**

**G.** 75/2, 145/1, 534/2 **(BD), 1541/4, 1638/2, 1737/3, 1820/3, 1838/4, 1924/2,**

2142/1, 2569/4, 2570/4, 3179/4, 3294/1, 4286/6, 4725/2, 4907/7, 5727/4, 6852/1, 6852/2, 6899/4 **(END), 446/4 (ED), 222/4, 229/1, 229/2, 615/7 (HD), 34/2, 152/5 (ND), 240/3, 417/1, 669/2, 887/5, 1128/5, 1521/2, 1588/1, 1627/5 (ZD); K.** 3/2 **(BD), 12/68, 20/17, 29/23, 52/3 (ND); Muk.** 371/1 **(ED), 36/4 (FD); Müfr.** 346 **(END); Trb.** I/6/66 **(ND)**

#### **Ş**

**Şarâp (Çağır, Hamr, Müdâm, Mül, Râh, Rahik, Rahika, Sabûh, Sabûhî, Sahbâ, Sülâf, Süci, Şarâb)**

**G.** 469/3 **(BD), 1132/2, 1221/1, 4209/3, 4919/2 (END), 16/5, 236/2 (ND), 1195/1 (ZD)**

#### **Şeftâli (Şeft-âlû)**

**G.** 5/5, 46/2, 85/5, 217/2, 249/3 **(BD), 59/2, 107/4, 108/2, 448/4, 671/2, 671/3, 682/1, 720/3, 736/2, 761/4, 843/1, 846/5, 922/1, 922/2, 968/1, 968/2, 968/5, 1074/3, 1106/7, 1188/3, 1337/4, 1447/4, 1448/5, 1453/3, 1500/2, 1517/1, 1649/1, 1682/1, 1717/5, 1742/5, 1851/1, 1920/3, 2132/3, 2134/3, 2581/4, 2792/5, 2835/1, 2925/1, 2925/2, 2926/2, 3101/2, 3499/7, 3703/5, 3708/1, 3777/1, 3777/2, 4786/1, 4786/2, 5135/1, 5294/1, 5294/2, 5294/3, 5294/4, 5294/5, 5394/3, 5665/4, 5873/3, 6500/4, 6742/2, 6742/4, 6742/5 **(END), 293/4, 365/3, 552/5 (ED), 69/2, 181/2, 405/4****

**(HD)**, 24/5, 350/3, 563/3, 591/3, 644/1, 1003/1, 1199/1, 1226/4, 1230/1, 1230/2, 1230/3, 1230/4, 1230/5, 1230/6, 1230/7, 1230/8, 1230/9, 1230/10, 1245/5, 1324/6, 1404/5, 1801/6 **(ZD)**; **Muk.** 58/1, 333/1 **(ED)**; **Mur.** 279/1, 433/5 **(END)**; **Müfr.** 348/1, 381/1 **(END)**

### **Şeker (Kand, Sükker, Şekker, Şîrîn)**

**G.** 8/5, 9/1, 34/5, 41/1, 45/5, 60/5, 75/7, 95/4, 98/2, 102/6, 108/2, 143/4, 159/3, 169/1, 176/3, 179/4, 185/3, 264/5, 292/4, 311/1, 347/1, 347/5, 347/6, 353/3, 353/5, 381/5, 415/3, 418/2, 418/6, 422/6, 425/4, 426/9, 428/5, 449/2, 459/3, 472/5, 473/1, 512/5, 535/2 **(BD)**, 10/5, 13/7, 23/3, 57/1, 57/2, 145/4, 152/1, 192/3, 200/1, 200/2, 217/2, 217/3, 218/2, 219/5, 239/1, 269/2, 269/3, 279/6, 300/1, 321/2, 325/1, 325/5, 330/1, 330/2, 330/3, 343/6, 344/7, 448/5, 468/3, 516/5, 529/2, 543/3, 606/3, 669/2, 709/5, 720/4, 726/3, 742/1, 750/3, 761/4, 812/5, 819/5, 854/4, 863/3, 866/5, 867/2, 892/3, 903/1, 903/2, 903/4, 903/9, 922/2, 932/3, 970/1, 970/2, 970/3, 970/4, 970/5, 994/3, 1014/2, 1026/1, 1031/2, 1033/3, 1086/5, 1095/4, 1110/4, 1130/7, 1130/8, 1130/9, 1143/2, 1209/4, 1210/1, 1219/3, 1219/5, 1220/5, 1221/2, 1221/4, 1222/1, 1222/2, 1222/5, 1223/3, 1223/4, 1223/5, 1241/2, 1246/1, 1256/1, 1258/3, 1258/4, 1300/3, 1302/4, 1303/4, 1304/1, 1324/5, 1337/4, 1342/4, 1344/5, 1359/2, 1362/3, 1406/4, 1411/1, 1441/2, 1441/3, 1441/5,

1442/1, 1442/3, 1443/5, 1444/1, 1444/2, 1444/4, 1444/5, 1445/1, 1445/2, 1445/3, 1447/1, 1447/2, 1448/2, 1449/1, 1449/3, 1449/5, 1453/1, 1453/5, 1458/3, 1461/1, 1462/1, 1462/2, 1463/5, 1464/3, 1464/4, 1465/3, 1465/4, 1466/2, 1466/3, 1466/4, 1472/7, 1473/1, 1474/5, 1476/4, 1484/3, 1495/2, 1517/1, 1521/2, 1532/5, 1541/4, 1561/4, 1593/2, 1602/3, 1606/3, 1611/5, 1612/2, 1650/3, 1653/3, 1659/4, 1663/6, 1665/1, 1669/1, 1669/2, 1671/3, 1720/2, 1731/2, 1737/3, 1793/3, 1803/3, 1853/2, 1865/2, 1879/2, 1884/1, 1885/5, 1889/2, 1910/5, 1924/2, 1965/1, 1965/2, 1971/4, 1975/2, 1982/1, 2011/3, 2013/7, 2014/2, 2037/1, 2051/1, 2051/2, 2051/3, 2051/4, 2051/5, 2093/3, 2101/4, 2107/3, 2114/4, 2120/4, 2142/1, 2143/4, 2187/1, 2194/5, 2200/5, 2234/3, 2296/5, 2298/2, 2311/5, 2312/1, 2314/2, 2330/4, 2359/5, 2362/4, 2372/2, 2400/4, 2413/3, 2435/5, 2436/3, 2478/3, 2517/3, 2569/4, 2570/4, 2573/5, 2576/1, 2585/3, 2608/5, 2617/1, 2632/3, 2647/3, 2659/3, 2676/2, 2694/2, 2717/2, 2730/2, 2733/4, 2788/4, 2804/5, 2809/1, 2827/1, 2865/4, 2876/2, 2890/5, 2891/2, 2892/5, 2915/2, 2926/2, 2917/4, 2935/2, 3046/1, 3046/2, 3046/5, 3058/5, 3068/4, 3084/3, 3086/5, 3087/1, 3087/3, 3101/1, 3101/3, 3108/2, 3220/2, 3222/2, 3223/2, 3224/2, 3252/2, 3296/5, 3425/5, 3470/4, 3496/2, 3505/2, 3510/4, 3511/5, 3516/4, 3551/4, 3568/2, 3585/1, 3603/2, 3610/3, 3615/3, 3627/2, 3659/4, 3672/1, 3685/4,

3698/2, 3725/1, 3731/4, 3747/2, 3783/3,  
3823/1, 3823/2, 3824/3, 3857/3, 3977/2,  
4018/5, 4021/3, 4025/1, 4065/4, 4065/5,  
4068/1, 4111/2, 4111/3, 4131/5, 4138/2,  
4144/4, 4147/5, 4179/3, 4202/4, 4286/2,  
4286/6, 4286/8, 4312/2, 4314/2, 4339/5,  
4347/3, 4352/4, 4363/3, 4373/1, 4416/3,  
4429/1, 4431/1, 4448/4, 4558/4, 4595/2,  
4607/5, 4611/4, 4668/1, 4668/2, 4672/5,  
4696/4, 4709/2, 4709/3, 4713/1, 4725/2,  
4762/4, 4793/5, 4794/5, 4795/1, 4796/3,  
4807/2, 4849/1, 4874/5, 4891/4, 4926/1,  
4959/2, 4972/4, 4973/2, 4977/2, 4984/3,  
4998/3, 5003/3, 5013/3, 5017/5, 5018/3,  
5053/2, 5059/4, 5097/5, 5143/4, 5151/6,  
5154/2, 5154/3, 5174/3, 5223/1, 5278/4,  
5286/2, 5294/1, 5321/1, 5321/2, 5321/3,  
5321/4, 5321/5, 5350/3, 5360/5, 5404/4,  
5418/5, 5420/1, 5421/1, 5421/7, 5422/4,  
5422/5, 5424/5, 5459/4, 5481/2, 5483/4,  
5485/2, 5576/3, 5576/4, 5576/5, 5586/2,  
5589/6, 5595/1, 5615/5, 5623/2, 5624/5,  
5637/3, 5677/2, 5695/3, 5698/5, 5701/1,  
5711/4, 5727/4, 5746/1, 5746/2, 5746/7,  
5804/5, 5818/1, 5850/5, 5854/4, 5857/3,  
5889/4, 5906/3, 5911/5, 5999/5, 6002/5,  
6013/8, 6065/3, 6074/4, 6090/3, 6090/6,  
6110/3, 6112/1, 6136/2, 6137/4, 6143/5,  
6152/3, 6155/2, 6155/5, 6156/1, 6156/5,  
6163/2, 6163/3, 6164/2, 6174/2, 6186/5,  
6210/5, 6211/3, 6211/4, 6212/5, 6218/4,  
6326/5, 6371/1, 6393/3, 6401/5, 6404/7,  
6409/1, 6426/5, 6436/2, 6450/3, 6457/3,  
6460/3, 6477/2, 6478/2, 6517/5, 6525/3,

6600/3, 6625/2, 6636/4, 6641/5, 6647/2,  
6649/4, 6661/5, 6662/2, 6662/5, 6695/5,  
6697/2, 6697/5, 6704/5, 6711/4, 6739/4,  
6761/3, 6844/6, 6852/1, 6852/2, 6893/1,  
6893/5, 6899/4, 6926/8, 6942/4, 6944/3  
**(END)**, 24/2, 26/4, 57/5, 60/1, 63/3, 66/1,  
70/2, 71/2, 97/1, 122/2, 127/1, 133/4,  
148/1, 151/2, 155/1, 164/2, 195/1, 240/2,  
263/2, 275/1, 331/4, 349/4, 380/5, 382/2,  
384/7, 385/2, 393/3, 401/1, 402/4, 411/1,  
420/2, 441/5, 446/1, 453/1, 458/2, 495/1,  
496/2, 516/4, 522/1, 540/2, 559/1 **(ED)**,  
43/3, 54/2, 66/1, 66/5 **(FID)**, 24/4, 65/1,  
87/6, 90/5, 94/5, 113/6, 125/3, 179/2,  
206/5, 227/4 **(FD)**, 40/4, 42/4, 50/1, 71/4,  
72/1, 77/3, 102/3, 116/5, 184/4, 229/2,  
314/4, 328/5, 331/2, 346/5, 379/1, 396/5,  
398/1, 411/2, 425/5, 443/1, 502/2, 542/4,  
581/4, 589/3, 615/7, 643/2, 649/2 **(HD)**,  
51/4, 127/1, 127/6, 129/2, 137/2, 152/2,  
152/5, 154/3, 163/4, 176/2, 200/1, 217/2,  
240/1, 295/2, 317/2, 337/5, 415/1, 425/1,  
458/5, 459/5, 484/5, 505/5, 541/3, 551/7,  
554/1, 559/5 **(ND)**, 47/4, 54/2, 65/2, 141/1,  
215/2, 218/2, 253/4, 272/3, 291/7, 301/4,  
401/7, 415/4 **(TYD)**, 3/6, 5/3, 16/6, 32/1,  
85/2, 87/3, 96/3, 105/3, 110/2, 122/1,  
134/1, 134/2, 177/7, 213/3, 216/2, 260/3,  
274/2, 285/3, 287/4, 292/4, 295/1, 298/4,  
305/9, 319/4, 331/3, 347/2, 353/2, 361/2,  
361/4, 370/4, 376/2, 377/2, 377/6, 384/4,  
388/3, 393/1, 393/3, 396/3, 404/5, 409/1,  
434/2, 441/4, 453/3, 454/1, 471/2, 475/3,  
476/4, 487/9, 489/5, 492/4, 515/4, 520/5,

524/2, 533/6, 533/7, 541/1, 541/3, 547/1, 553/4, 554/2, 555/2, 555/6, 561/3, 561/7, 588/4, 591/1, 593/1, 596/1, 605/5, 607/4, 615/1, 618/2, 619/1, 619/2, 619/3, 620/2, 620/3, 628/3, 637/4, 645/3, 645/5, 647/4, 659/5, 662/5, 666/5, 668/4, 669/2, 669/4, 669/5, 675/3, 680/3, 682/4, 683/6, 685/5, 686/5, 694/2, 705/3, 715/2, 739/3, 741/6, 742/2, 746/2, 747/7, 751/3, 764/1, 766/6, 767/5, 771/5, 775/5, 779/2, 794/2, 800/6, 831/1, 831/2, 843/4, 848/3, 877/5, 880/5, 888/1, 889/3, 848/4, 880/5, 890/5, 893/6, 908/2, 908/6, 918/5, 927/2, 930/1, 940/9, 948/1, 948/2, 948/7, 949/2, 949/3, 982/7, 988/5, 1001/2, 1001/3, 1002/3, 1002/4, 1006/5, 1009/2, 1018/4, 1031/1, 1039/1, 1067/2, 1093/2, 1127/5, 1128/5, 1164/7, 1166/4, 1172/4, 1174/7, 1176/1, 1196/4, 1205//7, 1227/3, 1260/5, 1268/6, 1321/4, 1323/5, 1326/7, 1327/5, 1330/3, 1332/4, 1346/1, 1356/6, 1380/3, 1411/1, 1413/5, 1421/3, 1440/2, 1452/5, 1455/1, 1457/3, 1457/6, 1457/7, 1471/7, 1476/5, 1477/4, 1480/2, 1501/1, 1513/1, 1521/2, 1540/6, 1543/6, 1543/7, 1547/7, 1549/2, 1558/2, 1572/2, 1572/3, 1575/3, 1588/1, 1590/2, 1595/5, 1614/5, 1622/5, 1626/3, 1636/4, 1636/5, 1637/3, 1639/2, 1648/4, 1650/3, 1652/3, 1688/3, 1691/1, 1693/3, 1709/1, 1717/6, 1738/2, 1743/1, 1745/5, 1770/4, 1772/2, 1773/1, 1773/2, 1773/3, 1804/3, 1807/1, 1807/3, 1809/5, 1820/4, 1909/2 **(ZD)**; **K.** 3/1, 3/2, 10/8, 20/39, 26/21 **(BD)**, 1/50, 19/9, 31/1, 42/44 **(FD)**, 23/23, 23/30,

23/38 **(HD)**, 3/10, 3/14, 4/18, 13/36, 16/27, 20/31, 20/32, 21/15, 29/23, 53/12 **(ND)**, 18/43, 24/49, 25/13, 26/22 **(TYD)**; **Kt.** 8/1, 18/2, 4/13 **(BD)**; **M.** 13/21 **(END)**; **Mş.** 1/4, 4/1, 4/2, 6/3 **(END)**; **Muh.** 10/1, 10/2, 10/3, 10/4, 10/5, 10/6, 10/7, 16/6, 31/5, 32/3, 56/1, 60/3 **(END)**; **Muk.** 9/7, 418/1 **(END)**, 39/1, 47/2, 57/1, 58/1, 84/1, 139/1, 193/1, 210/1, 219/3, 235/1, 309/1, 324/1, 327/1, 348/1, 366/1, 391/1, 478/2, 479/2 **(ED)**; **Mur.** 1/1, 1/2, 62/3, 66/2, 100/2, 101/1, 101/2, 101/4, 101/5, 114/4, 121/4, 222/5, 283/5, 304/3, 304/4, 323/3, 333/3, 361/3, 369/1, 381/3, 381/4, 470/1, 496/5, 501/4, 523/2 **(END)**, 42/I, 42/II, 42/III, 42/IV, 42/V, 42/VI, 42/VII **(TYD)**; **Müfr.** 120/1, 301/1, 324/1, 334/1, 336/1, 395/1, 401/1, 416/1 **(END)**; **Müs.** 5/2, 9/3, 13/5, 20/1, **(END)**; **Müsb.** 4/5 **(END)**; **Müsd.** 3/4, 8/1 **(END)**, 1/2 **(FD)**, 12/3/11 **(ND)**; **R.** 24/1, 24/2, 66/2 **(FD)**; **Ş.** 1/76, 1/174, 2/171, 2/178, 2/292 **(TYD)**; **Trb.** 2/3/29 **(ND)**; **Trc.** 1/3, 3/5 **(FD)**

### Şekker Börek

**G.** 330/2 **(END)**, 223/4 **(ZD)**

### Şerbet

**G.** 11/2, 21/4, 45/4, 93/4, 346/4, 347/6 **(BD)**, 11/2, 278/7, 321/1, 343/3, 394/5, 708/3, 719/1, 854/1, 854/2, 854/3, 854/4, 854/5, 926/1, 1121/1, 1345/3, 1348/3, 1443/5, 1450/4, 1453/2, 1513/3, 1598/4,

1639/3, 1774/2, 1879/2, 1975/2, 2191/3, 2308/7, 2370/1, 2378/4, 2387/3, 2376/5, 2614/2, 2761/2, 2842/5, 2912/3, 2962/5, 3660/5, 3664/5, 4025/2, 4929/1, 5158/3, 5159/3, 5294/2, 5511/2, 5615/5, 6370/3, 6370/4, 6679/2 (END), 66/3, 250/1 (ED), 10/1, 25/5, 71/6, 74/4, 93/2, 157/6 (FD), 30/2, 110/2, 295/2, 610/5, 649/2 (HD), 82/5, 142/1, 191/4, 310/5, 441/2 (ND), 15/4, 63/3, 74/5, 110/2, 269/4, 404/2, 421/3, 454/1, 504/1, 561/3, 620/2, 776/2, 783/4, 810/1, 877/3, 893/6, 922/5, 934/6, 942/4, 973/3, 988/5, 1046/5, 1062/6, 1077/2, 1081/3, 1120/5, 1164/7, 1188/3, 1223/4, 1264/5, 1304/5, 1318/2, 1331/4, 1346/2, 1348/3, 1393/5, 1570/2, 1588/1, 1709/1, 1773/2, 1814/3 (ZD); K. 26/7 (END), 2/23 (FİD), 32/10, 35/12 (FD), 14/11 (HD), 3/10, 5/9, 17/7, 23/35, 25/13 (ND), 9/11 (TYD); Muk. 14/2 (END), 43/3 (ED), 72/1 (ND); Mur. 66/2, 115/3 (END); Mus. 6/III/3 (TYD); Mş. 6/2 (END) ; R. 12 (FD); Tah. 7/V (BD); Trb. 2/I/7 (ND)

### Şerbetçi

G. 454/1 (ZD)

### Şırâ (Şîre)

G. 2580/4, 3179/4, 3294/1, 4286/6 (END); Müfr. 346 (END)

### Şiş (Sih)

G. 432/2 (BD), 1208/1, 2863/3 (END), 46/4, 562/1 (ED), 71/1, 594/5, 1326/4 (ZD); K. 20/6 (ND)

### Şiş Kebâb

G. 71/1, 1436/5 (ZD); K. 20/6 (ND)

### Şîşe (Zücâc, Zücâce)

G. 14/4, 31/1, 103/2, 172/3, 256/2, 264/3, 284/5, 292/6, 319/5, 328/10, 423/4, 447/5, 513/2, 530/5 (BD), 435/6, 924/4, 1099/3, 1100/5, 1117/2, 1117/3, 1120/1, 1127/1, 1131/4, 1133/2, 1977/5, 2023/5, 2783/2, 3122/2, 3140/3, 3236/3, 3250/4, 3270/2, 3279/2, 3724/5, 5731/3, 6048/3, 6049/3, 6050/3, 6281/3 (END), 33/2, 36/3, 39/3, 40/2, 61/4, 71/2, 108/4, 118/3, 145/2, 188/3, 251/4, 281/4, 303/5, 306/4, 347/3, 523/4, 558/3 (ED), 24/3 (FİD), 136/3, 295/2, 334/5, 423/3, 441/1, 442/5, 493/5, 556/4, 568/3 (HD), 27/1, 52/1, 67/3, 84/3, 142/4, 148/4, 257/3, 363/4, 387/2, 409/1, 411/5, 449/4, 460/4, 524/2 (ND), 92/2, 148/3, 434/2, 722/5, 1043/3, 1049/4, 1375/2, 1510/3, 1604/4, 1796/3 (ZD); K. 18/17 (BD), 23/4 (END), 11/4, 12/72, 20/5, 38/1, 38/5 (ND); Muk. 36/1, 444/2 (ED), 72/2 (ND); Mus. 4/V/4, 6/V/3, 10/III/5 (TYD); Tah. 1/IV (BD); Trb. 1/31, 2/19, 2/20 (ND)

### Şişeci

G. 235/5 (ZD)

## T

### Tabak

**G.** 78/5, 448/3 (BD), 3415/4, 3458/4, 3460/5, 3461/4, 3794/5, 5102/2, 5433/3, 5569/1, 6898/4 (END), 2/1, 250/1, 544/2 (ED), 150/3 (FD), 86/2, 414/2 (HD), 168/5 (ND), 86/5, 414/2, 665/1, 836/10, 914/1 (ZD); **K.** 22/34 (BD), 23/5, 23/48, 24/3 (END), 19/5 (ND), 1/18, 9/8, 32/13 (TYD); **Muk.** 41/1 (ND)

### Tâs

**G.** 128/4 (BD), 1473/3, 1892/2, 2753/4, 5372/3, 5683/4, 6256/4 (END), 123/4, 211/1, 252/4, 359/2, 389/5, 558/4 (ED), 124/7, 182/7 (FD), 337/1 (ND), 24/5, 283/6, 474/5 (TYD), 167/2, 307/2, 310/2, 481/1, 528/5, 548/2, 569/1, 574/4, 575/1, 575/5, 650/4, 741/7, 774/3, 807/4, 810/1, 886/5, 905/1, 1003/3, 1011/4, 1066/2, 1109/1, 1159/5, 1176/8, 1188/3, 1191/4, 1334/4, 1391/2, 1494/3, 1579/7, 1694/1, 1772/3 (ZD); **K.** 19/32, 25/13 (BD), 6/16, 7/6 (FİD), 3/9, 3/11 (ND), 13/2 (TYD); **Kt.** 14/1 (BD); **Muk.** 251/2 (ED); **R.** 19/2 (FD); **Trb.** 1/I/3 (ND)

### Tavûs Kuşu (Tavûs)

**G.** 150/2, 450/5 (ED); **Muk.** 384/1 (ED)

### Tepsi (Sini, Tebsi)

**G.** 1530/3 (ZD); **K.** 22/4 (BD), 3/12 (ND), 23/18 (TYD)

### Testi (Desti, Sebû, Senek)

**G.** 421/6 (BD), 3162/4, 3706/3, 4247/4, 4814/6, 5325/3, 5325/4, 5328/6, 5373/4, 5581/6, 5665/2, 5709/5, 5857/4, 6000/4, 6008/3, 6019/1, 6032/4, 6284/4, 6393/4, 6862/2 (END), 139/5, 419/4, 477/3, 534/5, 450/1 (ED), 35/4 (FİD), 239/2 (FD), 39/5, 383/1, 488/1 (ND), 289/2, 292/2 (ZD); **K.** 12/74 (ND); **Muh.** 1/IV (ED); **Mur.** 286/1, 511/4 (END), 5/22 (FİD), 2/2 (FD) 24/15 (TYD); **Trb.** 1/IV/39 (ND); **Trc.** 5/V/26 (ND)

### Tulum (Meşk)

**G.** 874/3 (ZD)

### Turşu (Turşî, Turşî)

**G.** 681/7, 4955/3 (END), 1445/5 (ZD); **K.** 12/66 (ND)

### Tuz (Nemek, Milh, Milâh)

**G.** 269/5, 418/5 (BD), 871/3, 916/3, 918/2, 1085/1, 1085/2, 1086/2, 1121/3, 1137/4, 2563/4, 2614/3, 3541/4, 3544/3, 3701/2, 3767/3, 3847/1, 3847/2, 3848/9, 3864/5, 3908/1, 5103/4, 5705/1 (END), 42/3 (ED), 45/1, 82/3 (FİD), 85/4 (FD), 267/4, 282/2, 361/2, 443/1 (HD), 471/2, 471/5, 1080/4 (ZD); **K.** 2/22 (FİD), 25/43 (TYD), 471/2,

471/5 (ZD); Mur. 141/3, 272/4, 460/3  
(END)

U

**Un, Hamur (Hamîr)**

G. 366/2 (HD), 950/2, 1129/2, 1133/5  
(ZD); Muk. 28/1, 30/3 (END), 16 (HD)

Ü

**Üzüm (Engûr, Engür, ‘İneb, Mevîz)**

G. 12/4, 97/5, 262/4, 278/3, 366/4, 424/6,  
487/7 (BD), 222/7, 720/4, 774/2, 1682/1,  
2424/1, 2424/2, 2424/3, 2424/4, 2424/5,  
2580/4, 3381/3, 3551/4, 5746/4, 6414/4  
(END), 158/2, 317/2, 401/1, 571/5 (ED),  
154/3, 180/7 (FD), 248/2, 978/1 (ZD); K.  
1/5 (ED), 41/10 (FD), 1/6 (HD); Mur. 2/4  
(FD); Mus. 6/VI/5 (TYD); Müfr. 11  
(END)

**Üzüm şerbeti (Şerbet-i Engûr)**

G. 98/1 (ZD)

Y

**Yağ (Yag)**

G. 1106/1, 1924/2, 3156/4, 3164/4, 3166/6,  
3177/4, 4689/4, 5549/1 (END), 856/3  
(ZD); K. 6/58 (END), 14/8 (HD); Ş.  
1/160, 1/161 (TYD)

**Yahnî**

**G. 1777/5 (ZD)**

**Yemek (Aş, At‘ime, Hân, Ta‘âm)**

G. 127/3, 135/4, 223/6, 475/2 (BD), 753/1,  
1137/4, 1208/5, 1441/3, 1442/1, 1462/2,  
1465/4, 1697/4, 1770/3, 2051/2, 2583/4,  
2591/2, 2812/3, 2821/5, 2826/6, 2855/4,  
2906/6, 3055/5, 3303/4, 3544/4, 3695/4,  
4407/7, 4983/3, 5368/2, 5480/4, 5564/4,  
5537/3, 5639/5, 6132/4, 6237/1, 6257/5,  
6899/2, 6899/5, 6899/6 (END), 278/4,  
306/5, 335/4 (ED), 267/4, 320/4, 539/5,  
645/2 (HD), 189/7 (TYD), 333/6, 605/2,  
893/6, 1037/5, 1090/2, 1164/4, 1280/3,  
1284/1, 1413/5, 1415/4, 1445/5, 1457/3,  
1475/4, 1484/2, 1572/1, 1573/5, 1575/3,  
1757/4, 1786/1, 1796/4, 1796/5 (ZD); K.  
2/21, 7/4 (FİD), 12/62 (ND) 4/22 (TYD);  
Muk. 26/3, 27/1 (END); Müfr. 29/1,  
135/1 (END)

**Yufka**

G. 330/3, 1130/5, 1701/4, 2631/2 (END),  
466/5 (HD), 39/3 (TYD), 1129/2, 1457/2,  
1457/7, 1591/2 (ZD); K. 21/9 (TYD);  
Muk. 43/3 (ED); Tah. 2/2 (END)

**Yulaf (‘Alef, ‘Ulûfe)**

G. 4673/5 (END), 126/4 (HD); M. 60/11  
(ND); Muk. 2/7 (ND)

**Yumurta (Beyzâ)**



**G.** 2/3, 29/3 (ED), 402/4 (ND); **K.** 5/2  
(HD), 12/53 (ND)

**Z**

**Zebîb Hoş-âbı**

**G.** 3551/4 (END)

**Zerde**

**G.** 1110/5, 5368/2, 5416/1, 5563/1, 5564/4,  
5868/1 (END), 1457/1, 1797/2 (ZD); **K.**  
9/8 (TYD)

## EKLER (REDİFLİ GAZEL VE KASİDELER)

### “ÂB ” REDİFLİ

Hâlât-1 ‘ârızunla olup bî-karâr âb

Uş turmayup yiler yürür ey gül-‘izâr âb

Hâlât-1 lutf-1 ‘ârızuna ey semen-cizâr

Öykünmek ile reşkin ider âşkâr âb

Öyküdi lutf-1 ‘ârızuna başa çıkmadı

Pes yüzi yire düşdi olup şerm-sâr âb

Hattunla görelî senün ol lutf-1 ‘ârızun

Her yirde gözedür taraf-1 sebze-zâr âb

Zülf ü ruhuna benzemegin seyr ider yürür

Gülşende sünbül ü güli leyl ü nehâr âb

Gördükce yüzün olsa gözüm yaşı nola çok

Olur ziyâde çün ire fasl-1 bahâr âb

Gördükce ey perî yüzünü kendüden gider

Zârî kılup olur pes o hâl ile zâr âb

Alçak gönüllüdür yüzi her gâh yirdedür

Her hâke yüz sürer dil-i üftâde-vâr âb

Gül-zâr-1 kûy-1 yâra yüz urmazdı zâr olup

Olmasa Nazmî ‘âşık-1 dîdâr-1 yâr âb

(END, G. 830)

### “AYVA” REDİFLİ

Virür rengiyle çünkim rûy-ı ‘âşıkdan haber ayva  
Pes ol vech ile bir pür-hâl-i hoş-ter tab‘-ber ayva  
Müşâbih olduğu yüzden nazarda rûy-ı ‘âşık  
Olinur seyr elde bih nazarla her nazar ayva  
Çü tab‘ı bih dürür tab‘a virür kuvvet olur hoş kût  
O hâl ile olupdur mîvelerde mucteber ayva  
Anunçün ana bih dirler ider ekser mizâcı bih  
Virür nef‘-i kesîr andan ider def‘-i zarar ayva  
Nazarda benzedügi birle rûy-ı ‘âşık bir hoş  
İdem hem Nazmî ‘âşık gibi başdan terk-i ser ayva

(END, G. 28)

### “BÂDÂM” REDİFLİ

Nigârün olmasaydı çeşmine mânend eger bâdâm  
O denlü olmaz idi eller içre mu‘teber bâdâm  
Leb ü çeşm-i nigâra olmanın bir vech ile hem-tâ  
Olur ehl-i dilün cân ile memdûhı şeker bâdâm  
Güzellikde güzeller gözlerinün ‘aynı gördiler  
O yüzdendür güzeller lutf-ı tab‘ ile sever bâdâm  
Nitekim çeşm-i dil-ber dilden eyler def‘-i gam def‘î  
Gider sudan keder bâdâm ile suyu süzer bâdâm  
Gülâc u baklavanun dahi hem her nev‘ helvânun  
Zuhûrna sebep olduğu lutf ile yiter bâdâm

Feâkih kısmı içre cismi şöyle hûbdur k'olmuş  
Müşâbih muncemid şîre hemîn şîrîn ü ter bâdâm  
Güzeller gözine lutf ile mânend olduğuyçündür  
Olur her kandeyise pür dimâg elbette her bâdâm  
Müşâbih olmagın yârün leb ü çeşmine lutf ile  
Bu Nazmî dem-be-dem turmaz şeker birle öger bâdâm (END, G. 4286)

### “BAKLAVA” REDİFLİ

Ey latîf ü nâzük ü şîrîn ü hoş-ter baklava  
V'ey oruc yimeklerine zîb ü zîver baklava  
Ter börek sûretde lezzetde şeker börek dahi  
Ter gülâc-ı nâzük ü şîrîne benzer baklava  
Vaslı şîrîn yâra benzer bagrı yufka 'âşîka  
Bu durur memdûh-ı halk olduğı ekser baklava  
Nûr u fer virür temâşâsı anun çeşm ü dile  
Dâyimâ olsa nazarda mâh-peyker baklava  
Gün gibi her gün nazardan eksük olmasa dürüst  
Meclisi her gâh devr itse müdevver baklava  
Anılur gerçi ki ter pâlûde vü nâzük gülâc  
Rûze-dâra yigdür anlardan mukarrer baklava  
Mü'min olan mâyil olur çünkü tatlu yimege  
Nazmîye lutf eyle kim haylîden özler baklava  
Nitekim el-mü'min halvetî îcâbı ile

İdeler iftâr İslâm ehli yek-ser baklava

Dâyimâ şîrîn-sühan cânâneler cemci ile

Olmaya bezmünden eksük nâzûk ü ter baklava (END, G. 330)

### “BAL” REDİFLİ

Güzeller dudagına diseler bal

Nola kim cânlara cânlar katar bal

Karışur sanasın kim bala kaymak

Yise bir hoşca dudagı şeker bal

Görinür âdemün yüzi içinde

Süzüldükde ki gözgüye döner bal

Bile her kim ki bir hoş agzı dadın

O kimse kandeyise gey sever bal

Güzeller sevgüsü gibi be Nazmî

Olur tatlu dahi yürek yakar bal (END, G. 3977)

### “EMRÛD” REDİFLİ

Ey safâ-bahş u pür safâ emrûd

Sayruya sıhhat ü şifâ emrûd

Kalbe kuvvet virür hemîn hem olur

Rûha hoş kût cân-fezâ emrûd

Hızr-veş sebz ton ile irişür

Kalb-i ‘atsâna dâyimâ emrûd

Sebz-i destâra benzeyüp olmuş  
Hüsn-i vech ile pür behâ emrûd  
Nuklîdur bâdenün yaraşur hem  
Bâde bezminde Nazmiyâ emrûd (END, G. 1400)

### “ENÂR” REDİFLİ

Ey ‘ataş derdi ile haste dilün cânı enâr  
Hâssa derd-i ‘ataşun hâsılı dermânı enâr  
‘Ataş ile o ki tâ mertebe-i hülke vara  
İrdügi demde hemîn defc kılur anı enâr  
Sanki pür lacl dürür hokka-i mercân içre  
Tolu yâkût durur yâ k’ola rümmânî enâr  
Halt olup kande ki kand ile hoş-âb olsa virür  
Lezzet-i âb-hoş-ı çeşme-i hayânî enâr  
Nazmiyâ hoş mezesidür mey-i nâbun zîrâ  
Cigeri tâzeler âsûde kılur cânı enâr (END, G. 2143)

### “ENGÛR” REDİFLİ

Eyâ letâfet ile misl-i la‘l-i nâb engûr  
Tarâvet ile misâl-i dür-i hoş-âb engûr  
Letâfet ile leb-i la‘l-i yâra benzemegin  
Olur müdâm bu ‘asr içre hoş şarâb-engûr  
Çü bint-i rezdür o vech ile sebz âlâdan

Tutinsa hûb u müveccih eger nikâb engûr  
Ser-âmed olmaz idi mîvelerde lezzet ile  
Lebinden almasa dil-berlerün nisâb engûr  
Meyün menba‘ıdur Nazmiyâ meger itmiş  
Ezelde çeşme-i hayâna intisâb engûr (END, G. 2424)

### “FINDUK” REDİFLİ

Olsa bâdâma nola tu‘m ile hem-ser finduk  
Çünkü her yirden anun yirini tutar finduk  
Mezesidür mey-i nâbun geregi gibi tamâm  
Meclis-i meyde gerekdür k’ola zîver finduk  
‘Âşıkun derd ile bağrında ki başlar çıkar âh  
Vech-i teşbîh ile başdan ana benzer finduk  
Tek midür çift midür oyununu oynamada  
Hûblar gönlini ikide bir egler finduk  
Şeb-i kadre döner ol sûrda finduk gicesi  
Nazmiyâ oynaya çün anda güzeller finduk (END, G. 3431)

### “GÜLÂC” REDİFLİ

Ey lezzet ü halâvet ile nâmver gülâc  
Ni‘metler içre nâzük ü hoş-hor u ter gülâc  
Her vech ile yüzi suyı enâ‘-ı ni‘metün  
Şîrînlük ile kandeyise mucteber gülâc

Pâlûde-i terûn kurı adı var ilde pes  
Bir yire gelse kadrin anun pest ider gülâc  
Bezme virür safâyile sâfi halâveti  
Ol lutf birle gül gibi bezmi bezer gülâc  
'Âşık gibi egerçi ki bir bagrı yufka lîk  
Cânâne gibi bir yüzi gül sîm-ber gülâc  
Vuslat deminde dil-ber idüp hân-ı hüsni bezl  
Evvel lebin sunup didi mâ mâ-hazar gülâc  
Şîrîn ü âb-dâr u ter ü nâzûk ü latîf  
Şekker lebinden ol güzelün bir eser gülâc  
Şekker lebüne olmasa lezzetde ger şebîh  
'Âlemde kadr bulmaz idi ol kadar gülâc  
Her kande olsa kand-i lebün andurur senün  
Dillerde yir iderse nola ey püser gülâc  
Ey hûrî-çehre leblerüne nisbet ideli  
Virür na'îm-i huld-i berînden haber gülâc  
Mü'min hemîşe mâyil olur tatlu yimege  
Ni'metler içre Nazmî anun-çün sever gülâc (END, G. 1130)

### **“GÜLÂC” REDİFLİ**

Tûşe-i cândur gıdâ-yı ehl-i devletdür gülâc  
Râhatü'l-erâh u miftâh-ı tabî' atdür gülâc  
Açılır dil gülşeni anunla mânend-i bahâr



Ulu ni‘metdür fakîre bir ganîmetdür gülâc  
Cânüm içinde yer eyler gönlümi alur ele  
Zâhidâ bir bagrı yufka ehl-i şefkâtdür gülâc  
Tatlu dillü gönli alçak ‘âlim ü dânâ gibi  
Âb-ı rûy-ı sohbet ü unân-ı ‘işretdür gülâc  
Kat kat evrâkı vardur hamse-i Yahyâ gibi  
Âlet-i cem‘iyyet erbâb-ı hikmetdür gülâc (TYD, G. 39)

### “HARBEZE (HARBÛZE)” REDİFLİ

Ey letâfetde leb-i şîrîn-i cânân harbeze  
Hâsiyetde cân bağışlar âb-ı hayân harbeze  
Her biri bir gülle şekkerdür sorarsan ötesin  
Pes olur misl-i leb-i şîrîn-i cânân harbeze  
Lezzet ile olmagın hem-tâ leb-i cânâneye  
Âdeme ânî bağışlar lezzet-i cân harbeze  
Olduğıyçün gâyet-i a‘lâsı feâkih kısmının  
Hak dimişler şâh-ı engürest ü sultân harbeze  
Diseler şehd-i şifâ şânında anun hem latîf  
Kandeyise hoş letâfet birle bir şân harbeze  
Cân bağışlar âdeme ânî kim anı sevmeye  
Kâşkî olsa nazarda dâyimü’l-ân harbeze  
Ekserî kim zerd olur zer gibi ol yüzden hemîn  
Pür şekerdür hokka-i şimşâd ile san harbeze

Nazmiyâ virür nacîm-i huldden ânî haber

Şol dehâna alinup degdükde dendân harbeze (END, G. 5746)

### “HELVÂ” REDİFLİ

Leb-i cânâneden lezzetde kim virür eser helvâ

Olur cân ile mâyil ehl-i dil yârân sever helvâ

Leb-i cânâneden kim bir eser virür halâvetde

Cinân ni‘ metlerinden[dür] o lutf ile meger helvâ

Olur her kandeyise sükkerî helvâ lezîz ammâ

Leb-i cân-bahş-ı cânân gibi olmaz hûbter helvâ

Şebîh olmasa lezzetde leb-i cânâna bir mikdâr

Safâ-bahş olmaz idi cânâna imdi ol kadar helvâ

Bana her kande olsa Nazmiyâ cânumdan oyvirür

Leb-i cânâneden dem urmagın lezzetde her helvâ (END, G. 29)

### “HELVÂ” REDİFLİ

Gerçi kim nâzük olur kandeyise her helvâ

Olmaz ammâ leb-i cânâneye benzer helvâ

Kande olursa virür cânâna safâlar sâfî

Leb-i cânâne-i cân-bahş gibi ter helvâ

Leb-i cânâneye lezzetde şebîh oldug-çün

Dik gelür et‘ime-i meclise ekser helvâ

Güft ü gûy-ı leb-i cânâneler ile meclis

Pür dürür şöyle ki birbirine söyler helvâ

Hasretinden leb-i cân-perver-i cânânenün âh

Hastedür Nazmî-i üftâde ki özler helvâ (END, G. 420)

### “HURMÂ” REDİFLİ

Ey halâvetde misâl-i leb-i dil-ber hurmâ

V’ey letâfetde leb-i dil-bere benzer hurmâ

Bahş ider cân u dile zevk ü safâlar sâfî

Leb-i dil-ber gibi şol lezzeti hoş-ter hurmâ

Lezzet ü hey’et ile çün leb-i dil-ber gibidür

Mucteber olduğu gâyet budur ekser hurmâ

Leb-i cânâna şebîh olduğu-çündür ekser

Saçılır kim götürürler getirürler hurmâ

Nazmiyâ kande olur kande tahassür var iken

Leb-i la‘l-i ter-i dil-ber gibi cevher hurmâ (END, G. 419)

### “İNCİR” REDİFLİ

Tütünsüz bir caceb helvâdur incir

Halâvetde tamâm a‘lâdur incir

Yaraşur diseler helvâ-yı bî-dûd

O yüzden şehde hem hem-tâdur incir

Anun gelmiş dürür şânında ve’t-tîn

Yimişler içre müstesnâdur incir

Müdevver hokka içre kand-i mahlût

Mürebbâ'-i kurû ra'nâdur incir

Mezâk ehline Nazmî kandeyise

Halâvet birle kand-âsâdur incir (END, G. 1659)

### “KABAK” REDİFLİ

Kasd eyler agzun öpmek için dâ'imâ kabak

Olur bogazı iplü degüldür şehâ kabak

Hoş şevk virdi meclise mihr-i münîrâr

San kurs-ı âfitâbdur ey meh-likâ kabak

Bezm-i gamunda sanma kabak minnetin çekem

Eşküm şarâb u dîdelerümdür bana kabak

Bezmünde gerçi sâgar-ı sahbâya baş eger

Bedr-i münîre dil uzadur dil-berâ kabak

‘Âşık hadîs-i câm-ı lebün alsa agzına

Meclisde çok lakırdamasun sâkıyâ kabak

Ol âsıtayla la'l-i leb-i dil-beri öper

Câmun yüzine gülse n'ola Bâkıyâ kabak (BD, G. 241)

### “KABAK” REDİFLİ

Öpdi dehânunu meger ey dil-rübâ kabak

Kim kahkaha ile vayki güler dâ'imâ kabak

Bir kerre tâ ki gördi kemâl-i cemâlünü

Bir boynı baglu bende olubdur sana kabak  
Bu nakş ile diler dakıla yanuna senün  
Nakş itdi ser-be-ser özin ey meh-likâ kabak  
Ey dost degdi çünki dehâmı dehânuna  
Ben teşneye virürse ‘aceb mi safâ kabak  
Sâfi şerâb-ı la‘l-i nigârı umar yürür  
Bir gün boğazı virür ele Zâtîyâ kabak (ZD, G. 652)

### “KARANFÜL” REDİFLİ

‘Aşkunla kılup kâmetini dâl karanfül  
Arz itdi sana mûy-ı sefid âl karanfül  
Farkında kılup yâsemeni dâğma penbe  
‘Aşkunda geçer baş açuk abdâl karanfül  
Kad serv-i çemen yâre dehen gonca-i gülzâr  
Hat müşg-i Hutun çihre semen hâl karanfül  
Maksûdı bu kim lâle-sıfat göstere perâz  
Ruhsârı heâsında açar bâl karanfül  
Geh şîşe gehî kühne-sifâl ile kılur ‘ayş  
Bâkîveş olup işrete meyyâl karanfül (BD, G. 284)

### “KÂSE” REDİFLİ

Elinde âhımın oldu nu çarh-ı dîn kâse  
Nitekim eyleye hengâmede oyun kâse

Visâli hânına Şîrînin oldu gam yemesin  
Demiyle dîde-i Ferhâd lâle-gûn kâse  
Benim selâse-i gassâleden gamım yunmaz  
Seherden eylemesen nûş-ı cân beş on kâse  
Bugün yaşımda hayâl-i leb-i nigâr gibi  
Doluydu pîr-i harâbât elinde dün kâse  
Hayâlî devlet-i sermed serimde yer ede mi  
Durur mu hiç ta'âm ile ser-nigûn kâse (HD, G. 539)

### “KAYSI” REDİFLİ

Ey letâfetde misâl-i leb-i dil-ber kaysı  
Leb-i dil-ber gibi hem nâzûk ü hoş-ter kaysı  
Benzedürlerse leb-i dil-bere anı nola kim  
Bir niçe vech ile şeftâlûye benzer kaysı  
Nice meyl itmeye cândan ana diller çünkim  
Lutf birle leb-i dil-ber gibi bir ber kaysı  
Sulu şeftâlû misâli lebine cânânun  
Benzer oldur ki hoş-âb olunur ekser kaysı  
Leb-i yârûn sulu şeftâlû gibi mânendin  
Nazmîden sorar isen kaysı birâder kaysı (END, G. 6742)

### “KİRÂS” REDİFLİ

Ey letâfet birle mânend-i leb-i dil-ber kirâs

La‘l ü yâkût-ı safâ-efzâya hem hem-ser kirâs

Kendini yârün lebine nisbet itdügi dürür

La‘l ü yâkûta müşâbih oldugı ekser kirâs

Oldugıçün lutf ile yârün lebine müştebih

Görinür hey’etde la‘l-âsâ güzel cevher kirâs

Mâ-hasal reng ü safâda gül dahi mül gibidür

La‘line cânânenün ol vech ile benzer kirâs

La‘l ü hadd-i yâra gül birle çü vardur nisbeti

Anun içündür ki gül birle olur hoşter kirâs

Mevsimi birdür gül ile birbirine hem şebîh

Pes gül arasında hoş zîbâ yaraşur ter kirâs

Hüsn-i hâlet-bahş ile mânendi olmagın gülün

Gül gibi mecmû‘-ı nâsun gönlini egler kirâs

Olmaz idi cümleten esmâra dâyim pîş-rev

Olmasaydı server-i esmâr-ı hoş-ter ger kirâs

Cümle-i esmârün önince gelür çün her zamân

Yaraşur ol yüzden olsa anlara server kirâs

Olmasaydı la‘line yârün letâfetde şebîh

Behcet ile Nazmiyâ bulmazdı zîb ü fer kirâs

Cümleten dil-berler içre sen ki bir hoş şûhsın

Berter içre ey semen-ber şûh hoş bir ber kirâs (END, G. 2726)

### “LİMON” REDİFLİ

Zerdlikde ki ruh-ı ‘âşıkâ benzer limon  
Dahi ol vech ile asfer nitekim zer limon  
‘Âşık-ı sâdıkâ mânend olupdur hakkâ  
Terk-i ser itmede nârenc ile hem-ser limon  
Benzine benzemede ‘âşık-ı dil-hastelerün  
Oldı nârenc ü turunc ile ber-â-ber limon  
Zerd-rû olmada ‘âşıklara hak bu ki tamâm  
Benzer ayvaya vü ol vech ile bihter limon  
Reng-i rûy ile kamu mîveler içre Nazmî  
Sîb-i ma‘şûka dahi ‘âşıkâ benzer limon

(END, G. 5081)

### “MAŞRABA” REDİFLİ

Rûhuma râhat virür râh ile sâfi maşraba  
Nola kalbüm su gibi aksa o sâfi-meşrebe  
Kalbüme virür safâ sunsa tudagın agzuma  
Bir güzel sîmîn-beden mahbûb dahi maşraba  
Sâkîyâ sür ayagı götürsün aradan ayak  
Bezm-gâh-ı ehl-i diller içre kâfi maşraba  
Dirse öpince agızun geldi cânım agzuma  
İtmez ey rûh-ı revân yok yire lâfi maşraba  
Ana akmazdı akar sular gibi diller revân  
Teşne diller derdine olmasa sâfi maşraba



Cân bağışlar cânuma ağız bir idüb yâr ile  
Âb-ı hayvândan idinmişdür kifâfi maşraba  
Gussânun mûyın ider mey tîg-i tîz-âsâ trâş  
Zâtîyâ olsa revâ zerrîn gılâfi maşraba (ZD, G. 1461)

### “MUHALLEBÎ” REDİFLİ

Ey lezzet ile mâyide-âsâ muhallebî  
Ni‘metler içre nâzûk ü ra‘nâ muhallebî  
Lezzetde hak bu menn ile selvâya müştebih  
Cennet ta‘âmına dahi hem-tâ muhallebî  
Sûretde caynı sahn ile ol havz-ı kevserün  
Lezzetde bûse-i leb-i hûrâ muhallebî  
Olsa cemî‘-i et‘imeden nola hûb-ter  
Şîr ü şekerledür çü musaffâ muhallebî  
A‘lâsıdur nefâyisün ol iki vech ile  
Bir bu ki aş bir bu ki helvâ muhallebî  
İftâr iden anı ana doymak muhâldür  
Hân-ı cinânî midür ol(a) âyâ muhallebî  
Ola muhallebî gibi mahşerde yüzi ag  
Ol kim cihânda eyledi peydâ muhallebî  
Olsa sebîl dâyim o mânend-i selsebîl  
Meclisden eksük olmasa aslâ muhallebî  
Pâlûde vü gülâcı dahi gerçi kim sever

Nâzûk gelür bu Nazmîye ammâ muhallebî

Lutf it bişürdiver ana ey menba‘-ı kerem

Ednâ bahâne ile bir a‘lâ muhallebî

Tâ kim tena‘‘um ide nefâyisle agniyâ

Her gâh hân-ı ni‘metün ola muhallebî (END, G. 6899)

### “NAR” REDİFLİ

Ey ‘ataş derdi ile haste dilün cânı enâr

Hâssa derd-i ‘ataşun hâşılı dermânı enâr

‘Ataş ile o ki tâ mertebe-i hülke vara

İrdügi demde hemîn defc kılur anı enâr

Şanki pür lacl dürür hokka-i mercân içre

Tolu yâkût durur yâ k’ola rümmânî enâr

Halt olup kande ki kand ile hoş-âb olsa virür

Lezzet-i âb-hoş-ı çeşme-i hayvânî enâr

Nazmiyâ hoş mezesidür mey-i nâbun zîrâ

Cigeri tâzeler âsûde kılur cânı enâr (END, G. 2143)

### “NÂRENC” REDİFLİ

Nâr renginde dürür çünki mukarrer nârenc

Bir nazarda görünür pes göze ahker nârenc

‘Işk odında dil-i ‘âşık ki kızıl göz gibidür

Güzel göz imdi dil-i ‘âşık benzer nârenc

Nâr renginde dűrűr geydűgi nârencî dűrűr  
Gâlibâ anun iűn ana didiler nârenc  
Bir gűzel kim ola nârin giye nârencî kabâ  
Nâzűk olur pes ana űykűnűr ekser nârenc  
Nazmiyâ meclis-i mey bulur anunla ziynet  
Ekser olur ki tutar meclisi yek-ser nârenc

(END, G. 1113)

### “PÂLŪDE” REDİFLİ

Ey safâda leb-i cân-bahş-ı pűser pâlűde  
Ter ű nâzűklik ile cân-ı peder pâlűde  
Leb-i cânâne-i cân-bahş-misâli sâfî  
Hoş safâ-bahş durur nâzűk ű ter pâlűde  
Leb-i cânân ki virűr câna cinân lezzetini  
Leb-i cânândan o nev‘a bir eser pâlűde  
Leb-i cânâna şebîh olmasa lezzetde eger  
Lutf ile bulmaz idi kadr o kadar pâlűde  
Leb-i cânâne gibi nâzűk ű ter oldug iűn  
Kande olursa olur şehd ű şeker pâlűde  
Leb-i cânâna şebîh oldugına şűbhe idűp  
Nâzűkâne irenűn agzın arar pâlűde  
Leb-be-leb oldı ű pâlűdeyile âh o pűser  
Yine çok çok lebin anun űpiser pâlűde  
Gâyet-i lutf ile ol yâr-i şeker-gűftârın

Kandeyise lebine nisbet ider pâlûde

Leb-i cânâna anun nisbeti var anun için

Nazmî cânı gibi gâyetde sever pâlûde (END, G. 5911)

### “PESTE (PİSTE)” REDİFLİ

Lutf ile ey dehen-i dil-bere hem-tâ peste

Ol cihet birle ter ü nâzûk ü ra‘nâ peste

Olduğıçün dehen-i yâre şebîh ü hem-tâ

Gâh olur hîç bulunmaz olur aslâ peste

Dehen-i yâre şebîhem diyü meclislerde

Dem olur kim ağız açar söze gûyâ peste

Dehen-i dil-bere olmazdı şebîh olmasa ger

Lutf-ı Rabbânîye âbeste dil-ârâ peste

‘Aynı olduğu gibi çeşm-i nigârün bâdâm

Agzınun misli eyâ Nazmî hemânâ peste (END, G. 5912)

### “SİB” REDİFLİ

Benzer el-hak reng-i rûy ile ‘izâr-ı yâra sîb

Benzer ol yüzden dahi hem gabgab-ı dil-dâra sîb

Gül ruhına reng-i rûy ile ki benzer dil-berün

Hep o yüzdendür ki bir yârî sunar bir yâra sîb

Reng-i rûda kim güle benzer o yüzden vechi var

Benzedürse yanagın gül gibi bir ruhsâra sîb

Ehl-i bâzâr eyledükce tablalarda hûb zeyn

Hak bu kim devr içre döner şâhid-i bâzâra sîb

Nazmiyâ ziynet virür gül gibi bezm-i bâdeye

Her ne dem kim ehl-i bezmün karşısına vara sîb

(END, G. 733)

### “SU” REDİFLİ

İdelden hüsnüne cânâ nazar su

Reh-i ‘ışkunda yıllardur yiler su

Olaldan ‘âşık-ı dîdârun ey dost

Yüzün gördükce kendüden gider su

Kılır kıblem kapuna secde dâyim

Ki yüzün topraga her sû sürer su

Olupdur ey perî ‘ışkunla şeydâ

Anun-çün yüce yirlerden uçar su

Çemen kim ‘ârızun hattına benzer

Anun-çün anı bagrına basar su

Gider hattun nigârâ ‘arızundan

Gubâr ile bulur zîrâ keder su

‘Acebdür ‘ışk ile üns itdügi dil

Ki yanar od biri biri akar su

Gözüm düşür[se] gönlüm kaddüne pes

Terâzûyile bâlâya çıkar su

Terâzûyile bâlâdan segirdüp

Özin cân-bâz-veş pür tâb ider su

Harâmîler gibi taglardan inüp

Niçe olur basar yollar keser su

Olupdur Nazmiyâ dîdâra ‘âşık

Zehî hoş-tab‘ u pâkîze-güher su (END, G. 5309)

### “SU” REDİFLİ

Müselsel kim olur her sû revân su

Olur dîdâr şevkiyle devân su

Müşerrefdür safâ birle k’ezelden

Olupdur ‘âşık-ı dîdâr olan su

Olur her çeşmede bir ‘ayn-ı kevser

İder ‘ayn ile ol hâlin ‘ayân su

Kim olursa ana virür revân cân

Kime olursa virür tâze cân su

Virür sâfi safâ gülşende her sû

K’olur Nazmî revân olup devân su (END, G. 5310)

### “SU” REDİFLİ

Çün letâfet birle benzer ‘ârız-ı dil-dâra su

Virür ol yüzden safâyile şeref gül-zâra su

Gitmese nola dilinden şevk ile sâfi safâ

Kendini teşbîh ider çün ‘ârız-ı dil-dâra su

‘Aks-i rûy-ı yâri bassa bagrına âyîne-vâr

Nola ‘âşıkdur ezelden tâ ebed dîdâra su

‘Işk derdinden müselsel mâcerâ-yı eşkümi

‘Arz ider her sû revân olup revân ol yâre su

‘Ârız-ı dil-ber Hayâli bu dil-i mecrûhda

Nola kalsa Nazmiyâ çünkim ugurlar yâra su (END, G. 5333)

### “SU” REDİFLİ

Gönlini akıtmasaydı sevdüğüm sen yâre su

Hîç düşmezdi delürüp göz göre taglara su

Kendüden gitmekdedür dâyim delürüp sevgüden

Düşmesin hîç [derde] ugrar yüce yüce yâre su

Bu gözümün karasın sen sanma oglancuk bebek

Aglamakdan gözüme derdünle indi kara su

Bu sınık gönlümde kaldıysa yanagun sevgüsü

Nola sevdüğüm bilürsin kim ugurlar yâra su

Bu gözüm çok yaş [döke] göre ki en son oldurur

Tamzıracak öldüğüm çağ agzuma bir pâre su (END, G. 5334)

### “SU” REDİFLİ

‘Âşık olaldan berü dîdâra su

Mübtelâ[dur] ‘ârız-ı dil-dâra su

Cüst ü cûy-ı serv-kadd-i yâr için

Bâg bâg akup varur gül-zâra su  
Olmasaydı ‘ışk ile şûrîde-hâl  
Şöyle gelmezdi müselsel zâra su  
Geçmese her-giz nola çağlanlığı  
‘Işk şeydâsı durur bî-çâre su  
Nazmî gibi mübtelâ-yı ‘ışkdur  
Kim gezer nâlân olup âvâre su (END, G. 5347)

### “SU” REDİFLİ

Benzeyelden cârız-ı dil-dâra su  
Lutf ile virür şeref gül-zâra su  
‘Ârız-ı yâri anup dil âh ider  
Nâle eyler pes dokınsa nâra su  
Yaza yaza hatt u ‘ârız vasfını  
Hâmenün indi gözine kara su  
Mâyil olsa gördüğü dil-dâra dil  
Nola kim ‘âşık durur dîdâra su  
Nazmîye tîg urdı dil-ber virdi san  
Bir ölümlü hasteye bir pâre su (END, G. 5348)

### “SU” REDİFLİ

Saçma ey göz eşkten gonlümdeki odlara su  
Kim bu denli tutuşan odlara kılmaz çâre su



Âb-gündur günbed-i devvâr rengi bilmezem  
Ya muhît olmuş gözümde günbed-i devvâre su  
Zevk-i tîğindan aceb yok olsa gönlüm çâk çâk  
Kim mürûr ilen bırakır rahneler dîvâre su  
Suya versin bâğ-ban gül-zârı zahmet çekmesin  
Bir gül açılmaz yüzün tek verse bin gül-zâre su  
Ohşadabilmez gubârını muharrir hattına  
Hâme tek bakmaktan inse gözlerine kare su  
Ârızın yâdiyle nem-nâk olsa müjgânım n'ola  
Zâyi olmaz gül temennâsiyle vermek hâre su  
Gam günü etme dil-î bîmârdan tîğün diriğ  
Hayrdır vermek karanu gecede bîmâre su  
İste peykânın gönül hecrinde şevkim sâkin et  
Susuzum bir kez bu sahrada benim'çün are su  
Ben lebin mühtâkıyım zühhâd kevser tâlibi  
Nitekim meste mey içmek hoş gelir huş-yâre su  
Ravza-i kûyuna her dem durmayıp eyler güzâr  
Âşık olmuş galibâ ol serv-i hoş-reftâre su  
Su yolun ol kûydan toprak olup tutsam gerek  
Çün rakîbimdir dahî ol kûya koyman vare su  
Dest-bûsı arzusuyla ger ölsem dostlar  
Kûze eylen toprağım sunun anımla yâre su  
İçmek ister bülbülün kanın meğer bir reng ile

Gül budağının mizâcına gire kurtare su  
Tînet-i pâkini rûşen kılmış ehl-i âleme  
İktidâ kılmış tarîk-i Ahmed-i Muhtâre su  
Seyyid-i nev'î beşer deryâ-yi dürr-i istifa  
Kim sepüptür mu'cizâtı âteş-i eşrâre su  
Kılmak için taze gül-zâr-i nübüvvet revnakın  
Mu'cizinden eylemiş izhâr seng-i hâre su  
Mu'cizi bir bahr-i bî-pâyan imiş âlemde kim  
Yetmiş andan bin bin âteş-hâne-i küffare su  
Hayret ilen barmagın dişler kim etse istima'  
Barmagından verdiği şiddet günü Ensâre su  
Eylemiş her katreden bin bahr-i rahmet mevc-hîz  
El sunup urgaç vuzu-ı için gül-i ruhsâre su  
Hâk-i pâyine yetem der ömrlerdir muttasıl  
Başını taştan taşa urup gezer âvâre su  
Zerre zerre hâk-i der-gâhına ister sala nur  
Dönmez ol der-gâhdan ger olsa pâre pâre su  
Zikr-i na'tin virdini derman bilir ehl-i hatâ  
Eyle kim def-i humar için içer mey-hâre su  
Yâ Habîbâ'llah yâ Hayre'l-beşer müştâkınınım  
Eyle kim leb-teşneler yanıp diler hemvâre su  
Sensin ol bahr-i kerâmet kim şeb-i Mi'râcda  
Şeb-nem-i feyzin yetirmiş sâbit ü seyyâre su

Çeşme-i hur-şidden her dem zülâl-i feyz iner  
Hacet olsa merkadin tecdîd eden mi‘rnâre su  
Bîm-ı dûzah nâr-i gam salmış dil-i sûzânıma  
Var ümidim ebr-i ihsânın sepe ol nâre su  
Yümn-i na‘tinden güher olmuş Fuzûlî sözleri  
Ebr-i nisandan dönen tek lü‘lü-i şeh-vâre su  
Hâb-ı gafletten olan bîdâr olanda rûz-ı haşr  
Hâb-i hasretten dökende dîde-i bîdâre su  
Umduğum oldur ki Rûz-i Haşr mahrum olmayam  
Çeşme-i vaslın vere ben teşne-i dîdâre su (FD, K. 3)

#### “SU” REDİFLİ

‘Âşıkâne gönlünü akıtmasaydı yâra su  
Olmaz idi vâdi-i aşka düşüp âvâre su  
Ka‘be-i kûyunda kıldım gözlerim yaşın sebîl  
Teşne-diller çağrışup derken meded bir pâre su  
Mâ‘il olma ser-keş ol mahbûba istigna gerek  
Serv baş egmez ayagın öpe ger yalvara su  
Sâkiyâ bozsa aceb mi hâne-i zühdü şarâb  
Çün esâsından yıkar erişse bir dîvâra su  
Cânım aldım kayd-ı âlemden halâs ettin beni  
Kanım içti gözlerin verdin iki bîmâra su (HD, G. 455)

## “SU” REDİFLİ

Dikse ger çeşmi habâbın sen semen-ruhsâra su  
Kanlı yaşım gibi boyansın kızıl kanlara su  
Vâdi-i hayretde zencîrin sürür dîvâne-vâr  
Âşık olmuşdur meger rûz-ı ezel dîdâra su  
Tîrin aldın kaldı peykânı dil-i mecrûhda  
Dostum incinme kim derler uğurlar yara su  
Kalbimi pâk eyledi âlâyışinden âlemin  
Nola ben dil-teşne dersem ârız-ı dildâra su  
Öygünelden haddine şem‘in diline düştü nâr  
Yardan uçurdular meyl etdiğiçün yara su  
Hep seninçündür leb-i cûnun bu denli nâlişi  
Kati gönlünden şikâyetler eder taşlara su  
Ol boyu servin Hayâlî gözlemekden yolların  
Lâle-i sahraların indi gözüne kara su (HD, G. 456)

## “SU” REDİFLİ

Cân virürken hançeründen sun bana bir pâre su  
Hâlet-i nez üzre gâyet hoş gelür bîmâra su  
Hasret-i dîdârun ile aglamakdan rûz u şeb  
‘Aynına âb-ı hayâtun indi cânâ kara su  
Geçse peykânun gönülünden arturur efgânımı

Nâleler peydâ ider tokundığınca nâra su  
Zerre-veş ‘aklun perîşân itme sun-ı Hakka bak  
Gün gibi mirşâd-ı ‘ibretdür ülü‘l-epsâra su  
Lâciverdî cedvel eyle safha-i dîvânuna  
Aksa ey Yahyâ virür zînet çü her gülzâre su (TYD, G. 362)

### “SU” REDİFLİ

Dem-be-dem taklîd idüb ben ‘âşık-ı dîdâra su  
Seyr ider ilden ilde şûride vü âvâre su  
Olma sengîn-dil sakın ey hâre-i sengîn geyen  
Nâr-ı âhumdan olur bir demde seng-i hâre su  
Yaşumuz hergîz dil-i sengînüne kâr itmedi  
Eylemez te‘sîr bildük taşdan dîvâra su  
Ben harâretten ölürdüm ger agarmış gözlerüm  
Penbe ile agzuma tamzırmasa bir pâre su  
Gör ne yüzi karadur andan ‘izârun kıskanub  
İndürübdür nâmenün ‘aynına hâme kara su  
Suya dönmiş kanımı her dem gözün içmek diler  
Hoş gelür cânâ be-gâyet merdüm-i bîmâra su  
Ger beni mey öldüre meyhânedede yârân diye  
Çekdi ol merhûmı anda ara toprak ara su  
Câm sunmazdı gelüb her katre-i bârân ana  
‘Ârızun şevkıyle sâkî olmasa âvâre su

Kalb-i Zâtî ‘ârızun ‘arz it safâ kesb eylesün

Hey meded mahrûr olan bîmâra eyle çâre su (ZD, G. 1219)

### “SU” REDİFLİ

Âhum artar urdugunca subh-dem ruhsâra su

Nâleler peyâ olur tokunduginca nâra su

‘Âşık-ı dîdârun olmışdur meger cânâ senün

Tûrda Mûsâ gibi dâyim gelür güftâre su

Yüzi üzre sürini sürini geldi kûyuna

Hûb benzer ey melek ben ‘âşık-ı dîdâra su

Hüsn-i hattun vasfı başa varmadı cânâ kalem

Şol kadar turdı ki indi ayagina kara su

Ey perî sahrâda zencîrin sürüyüb seyr ider

Nev-bahâr-ı hüsnünün dîvânesi bîçâre su

Katresin nâş eyleyen aglar şarâb-ı şi‘rümün

Tamladur kuvvetlidür gâyet diyu bir pâre su

‘Ârız-ı cânânedden virüb haber şâd itdi bâd

Zâtîyâ geydi revân pür-mevc mâ‘î hâre su (ZD, G. 1220)

### “ŞEFT-ÂLÛ” REDİFLİ

Müşâbih oldugıçündür leb-i cânâna şeft-âlû

Ki virür zevk şîrîn lezzet ile cânâ şeft-âlû

Letâfetde [leb-i] cânâna mânend oldugıçündür

Dökilür şerbeti geldügi dem dendâna şeft-âlû  
Ola cânâne şeft-âlûyile çün leb-be-leb ol dem  
Düşer gûyâ ki nâ-geh çeşme-i hayâna şeft-âlû  
Bahâr eyyâmı gül gibi ter ü ra'nâ şükûfeyle  
Virür hoş zîb ü ziynet bâg ile bostâna şeft-âlû  
Ne dem kim bezm-i meyde bûs-ı leb virse tolu üzre  
Sunar cânâne sankim Nazmiyâ yârâna şeft-âlû (END, G. 5294)

### “ŞEKER” REDİFLİ

Ey halâvet birle mânend-i leb-i dil-ber şeker  
Kandeyise cümle ni'metden lezîz ü ter şeker  
Kellelense bir ta'âma lezzet ile nola kim  
La'l-i cânâna halâvetde giçer hem-ser şeker  
Göresüz bir gün siz anı 'âkıbet başdan çıkar  
Kande olsa çünki böyle kellelik eyler şeker  
Lezzet ile la'l-i yâra gördi hem-tâ olımaz  
Gayretinden gark ider kendin suya düşer şeker  
Vasf-ı la'l-i yâr ile şîrîn sözine Nazmînün  
Benzedügi ni'metine şükr ider benzer şeker (END, G. 2051)

### “ŞERBET” REDİFLİ

Dil ü cânâna virür çün dâyimâ zevk ü safâ şerbet  
Nazardan gitmemek zevk ü safâdur dâyimâ şerbet

Görinür havz-ı kevser caynı her dil-teşne gözine  
Şu kâse kim içinde ola sâfi pür-safâ şerbet  
Olur her teşnelikden mürde olmuş dillere cân-bahş  
Ezel-dem hem-dem-i âb-ı hayât olmuş ola şerbet  
Ola her kande kim kand-i mükerrerden o zevk ile  
Olur derdine her dil-teşnenün şehd-i şifâ şerbet  
Koyup medh-i cizârın ol ki laclin medh ide yârin  
Olur gûyâ o su yirine içmek Nazmiyâ şerbet (END, G. 854)

### “TURUNC” REDİFLİ

Nârence çünkü kellelenür dâyimâ turunc  
Limona pes büyüklenür ise nola turunc  
Olsa yaraşur ana agac kavunı lakab  
Kavuna benzer ahsen-i şekl ile tâ turunc  
Sahn içre konsa bir niçe nârencün üstine  
Bir hoş alaya baş dikilür gûyiyâ turunc  
Hoş gördi ehl-i bezm hemân oldı gördiler  
‘Uşşâka rûy-ı zerd ile mânend tâ turunc  
Eller el üzre tutsa nola ragbet eyleyüp  
Bezm-i meyün yaraşugıdur Nazmiyâ turunc (END, G. 1129)

### “TÜFFÂH” REDİFLİ

Hüsn ile kim zekân-ı dil-bere benzer tüffâh



Yâr yâre hep o yüzden sunar ekser tüffâh  
Cümleten mîvelerün şâhidi vü şâhı durur  
Behcet ü hüsn ü letâfetde mukarrer tüffâh  
Rûha sâfi ki safâyile virür râhatı râh  
Râh bezminde olur lutf ile zîver tüffâh  
Râh bezminde bulur rûh safâ vü râhat  
Olsa pür tâze vü ter hûb u semen-ber tüffâh  
Zekân-ı yâra şebîh olmasa hüsn ile eger  
Nazmiyâ almazdı hiç ele eller tüffâh (END, G. 1162)

### “ÜNNÂB” REDİFLİ

Ey şebîh-i leb-i cân-perver-i cânân ‘ünnâb  
Ol cihetle bedel-i la‘l-i bedahşân ‘ünnâb  
Öykünür gül gibi behcetle velî benzeyemez  
La‘l-i handân-ı nigârînlere çendân ‘ünnâb  
Leb-i cânâneye her kande olursa her dem  
Öykünür ol cihet ile kurıdur kan ‘ünnâb  
Kanlu başlar ki çıkar derde düşen dillerde  
Kande görsem gelür öyle bana her ân ‘ünnâb  
Nazmiyâ rişteye ki anı düzerler bir hoş  
Olur ol şekl ile bir sübha-i mercân ‘ünnâb (END, G. 778)

## ÖZGEÇMİŞ

Gizem SARAL, 1990 yılında Sakarya'da doğdu. İlk ve orta öğrenimini Adapazarı'nda tamamladı. 2008 yılında Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü kazandı. 2010-2012 yılları arasında Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi'nde pedagojik formasyon eğitimini tamamladı. 2012 yılında Türk Dili ve Edebiyatı bölümünden mezun oldu. Aynı yıl Sakarya Üniversitesi'nin Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı'nda Yüksek Lisans programına kabul edildi. 2013 yılında Sakarya'nın Kocaali ilçesindeki Kocaali Anadolu İmam Hatip Lisesi'ne Türk Dili ve Edebiyatı öğretmeni olarak atandı. Halen aynı okulda Türk dili ve edebiyatı öğretmeni olarak görev yapmaktadır.