

Geleneksel Türk Mutfağı ve Lâmiî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* Mesnevîsinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler

Hasan Ali Esir*

Geleneksel Türk Mutfağı ve Lâmiî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* Mesnevîsinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler

XVI. yüzyıl şairlerinden Bursalı Lâmiî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsinde zengin tasvir bölümleri bulunmaktadır. Bunlar arasında o dönemdeki Türk mutfağına ait bazı yiyecek ve içecek tasvirleri de yer almaktadır. Bu yiyecek ve içecekler Türk mutfağının bugün olduğu gibi, geçmişte de zengin çeşitlerinin olduğu dair bir fikir vermesi bakımından önemlidir. Makalede Geleneksel Türk mutfağı hakkında bilgiler verildi ve bu bilgilerle Lâmiî Çelebi'nin eserinde geçen yiyecek ve içecekler ilişkilendirildi. Bütün bunlar bir sonuçla değerlendirildi.

Anahtar Kelimeler: Bursalı Lâmiî Çelebi, *Ferhâd ile Şîrîn*, mesnevî, Türk mutfağı, yiyecek ve içecekler.

Traditional Turkish Kitchen and Foods and Drinks in Lâmiî Çelebi's *Ferhâd and Şîrîn* Mathnawi

In *Ferhâd and Şîrîn* mathnawi written by Lâmiî Çelebi of Bursa, a XVIth century poet, there are rich depictions of Turkish kitchen. Among these depictions, we see foods and drinks still used in contemporary Turkish kitchen. These foods and drinks give us an idea about the richness of Turkish kitchen in the past. In this article, we tried to make a connection between traditional Turkish kitchen and the foods and drinks cited in the Lâmiî Çelebi's work.

Key Words: Lâmiî Çelebi from Bursa, *Ferhâd and Şîrîn*, mathnawi, Turkish kitchen, foods and drinks.

* Yard. Doç. Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi Rize Fen-Edebiyat Fakültesi.
haesir@hotmail.com

Giriş

Geleneksel Türk mutfağı hakkında çeşitli çalışmalar yapılmıştır¹. Bu çalışmalar sempozyumlar, makaleler ve kitap çalışmalarını şeklinde özetlenebilir. Makalelerimizde yemekle ilgili müstakil bir eser üzerinde durmayacağız, Lâmiî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsinde geçen yiyecek ve içecekleri tanıtmaya çalışacağız. Ancak konuya geçmeden önce, Tarih içerisinde Türk mutfağının durumunu, Lâmiî Çelebi döneminde Osmanlı mutfağı ve bu kültür içerisinde Bursa'nın yerini ele alacağız. Ayrıca çeşitli yiyecek ve içeceklerden bahseden eserlerde geçen yiyecek ve içeceklerin ne şekilde yer aldıklarına dair bazı bilgiler vereceğiz. Böylece Lâmiî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsinde zikretmiş olduğu yiyecek ve içeceklerin Türk mutfağındaki yerini tespit etmiş olacağız.

Dünyada çeşitlilik ve lezzet bakımından üç büyük mutfak olduğu ve bu mutfakların da üç büyük imparatorluğa ait olduğu söylenir. Bunlar Türk, Çin ve Fransız mutfağıdır². Türklerin tarihin ilk devirlerinden itibaren geçimlerini sağladıkları ekonomik temellerin başında hayvancılık ve buna bağlı olarak yaylacılık gelmektedir³. Dolayısıyla yiyecek ve içecek olarak et ve süt ürünlerinin Türk mutfağında bu ilk devirlerden beri her zaman yer aldıklarını söylemeliyiz. Nitekim XI. yüzyılın iki büyük Türk yazarı Yusuf Hâs Hâcib *Kutadgu Bilig*'inde, Kasgarlı Mahmud da *Divanü Lügati't-Türk* adlı eserinde Türklerin XI. yüzyıla kadarki mutfağı hakkında geniş bilgiler vermektedirler. Bu eserlerde zikredilen mutfak ve mutfak eşyası, sofrası ve sofrası adabı, başlıca yiyecek ve içecekler Türklerin XI. yüzyıldan önce de zengin bir mutfak kültürüne sahip olduklarını göstermektedir⁴. Bu mutfak kültürünün sonraki dönemlerde Anadolu'da devam ettiğini görmekteyiz. Nitekim XVI. yüzyılda Osmanlı mutfağının başlıca yemekleri arasında çeşitli şekillerde yapılan çorbalar, dolmalar, pilâv, muhallebi, börekler, çok çeşitli tatlılar bulunmaktadır. Ayrıca üzüm, hurma, kestane, kavun, karpuz, şeftali, çilek, elma, armut, nar, vişne, kiraz, incir, ceviz gibi meyveler; komposto ve buna benzer içecekler; lâhana, salatalık, biber, maydanoz, havuç, pancar, hardal, haşhaş, fasulye, nohut, mercimek, çörek otu, susam, zeytin gibi sebzeler ve bunlardan elde edilen yağlar yer almaktadır⁵.

XVI. yüzyılda Bursa: Lâmiî Çelebi, Bursa'da yaşamıştır. Dolayısıyla onun eserlerinde geçen yiyecek ve içeceklerin pek çoğunun Bursa yöresine ait olduk-

¹ Bakınız: Günay Kut, *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser, "Et-Terkîbât Fî Tabhî'l-Hulviyyât"*, s. 179-181.

² Aynı müellif, *13 Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, s. 50.

³ Bahaeddin Ögel, *Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*, s. 15.

⁴ Ayrıca bakınız: Reşat Genç, *XI Yüzyılda Türk Mutfağı*, s. 57-68; Ayten Altıntaş, *Divanü Lügati-t Türk'teki Yemek ve Yiyecekler*, s. 3-5.

⁵ Nazif Öztürk, *Osmanlı Donemi Yemek ve İkrâm Kültürü*, s. 28-29.

ları görülür. XVI. yüzyılda Bursa tarım, hayvancılık ve mutfak bakımlarından şöyledir: Bursa'da 21 kasaba, 1966 köy, 53 yörük cemaati 813 mezraa, 72 mîrî bağçe, 109 çeltik üretim alanı, 19 yaylak, 3 büyük çayır, 5 tuzla, 3 büyük otlak, 8 kuru, 1 dalyan vardı⁶. Bu durum Bursa'nın o tarihte tarım ve hayvancılık bakımlarından ileri bir seviyede olduğunu göstermektedir. Ayrıca Bursa, yolcuların ve fakirlerin yeme içme ihtiyaçlarının karşılandığı imaretler açısından da iyi bir durumdaydı⁷. XVI. yüzyıl Bursa'sının bu gelişmişliği, onun mutfağına da etki etmiştir. Bu dönemde Bursa mutfağında bulunan bazı yiyecekler arasında Has Bursa ekmeği, kirde (tandır ekmeği, pide), çörek, börek, Bursa kebabı ve diğer etli yemeklerle Bursa tatlıları yer almaktaydı⁸.

Yiyecek ve İçeceklerin Edebî Eserlerde Yer Alış Biçimleri: Türk edebiyatında çeşitli vesilelerle yiyecek ve içeceklerden bahseden eserler oldukça çoktur. *Divanü Lügati't-Türk'ten Dede Korkut Hikâyelerinden* tutun da divan ve mesnevî türündeki eserlerde, manzum ve mensur *sûr-nâmelerde*, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nde, *Nasreddin Hoca Hikâyeleri*'nde, halk şiirinde, lügütlerde, kimi arşiv vesikalarında bol bol yemek isimlerine ve malzemesine rastlarız⁹. Biz bunlardan bazılarını bugün tanımakla birlikte bazılarını da tamamen yabancıyız¹⁰. Bu eserlerde yer alan yiyecek ve içecekler de yer alış biçimlerine göre az çok birbirinden farklılıklar göstermektedir. Meselâ doğrudan yemek konusunu ele alan yemek kitaplarında yemeklerin adları verilmekte, nasıl yapıldıklarına dair bilgiler sıralanmakta ve bu yemeklerin insan sağlığına olan faydaları anlatılmaktadır¹¹. Yiyecek ve içecekler *sûr-nâmelerde* de yer almaktadır. Bilindiği gibi *Sûr-nâmeler* evlenme ve sünnet için yapılan şenlikleri manzum ya da mensur olarak anlatırlar. *Sûr-nâmelerde*, evlenme ya da sünnet düğünlerinde ikram edilen yiyecek ve içeceklerden bahsedilirken, bu yiyecek ve içeceklerin yapıları, bunlar için kullanılan malzeme, harcanan para da anlatılmaktadır¹². Yiyecek ve içeceklerden bahseden kaynaklardan biri de *ilm-i hâl* kitaplarıdır. *İlm-i hâl* kitapları din kaidelerini

⁶ Yusuf Oğuzoğlu, *Bursa'nın Mutfak Kültürüne İlişkin Tarihi Kayıtlar*, C. I, s. 81.

⁷ Bakınız: *adı geçen makale*, s. 82, 83. Ayrıca Lâmiî Çelebi'nin *Munşeât*'inde çeşitli vesilelerle bu imaretlerden bahsedildiğini görmekteyiz. Meselâ Seyyid Buharî imaretinde fakir fukaraya verilen yemekle ilgili bazı olumsuzluklar yaşanmış, Lâmiî Çelebi, yazdığı mektupla bunların düzeltilmesini istemiştir. (Bakınız: *Munşeât* İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi TY No: 860, Varak 161b-163a.)

⁸ Yusuf Oğuzoğlu, *Bursa'nın Mutfak Kültürüne İlişkin Tarihi Kayıtlar*, C. I, s. 87-89.

⁹ Günay Kut, *13 Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, s. 50.

¹⁰ Bakınız: Güney Kut Alpay; *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine bir Yazma eser "Et-Terkîbât Fî Tabî'l-Hulviyyât"*, s. 179-193.

¹¹ Bakınız: Aynı müellif, *aynı makale*, s. 50-57; aynı müellif, *Şîrvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Ekleddiği Yemekler Üzerine*, s. 76-84.

¹² Bakınız: A. mlf., *Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sunnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine*, s. 227-237.

öğretmek üzere yazılmış eserlerdir. Bu tür eserlerde daha ziyade yemek yemenin adap ve erkânı, yemek yerken uyulması gereken kurallar üzerinde durulur¹³. Yiyecek ve içeceklerden bahseden eserler arasında *dîvânlar* da vardır. Yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgileri hemen her *dîvânda* bulmamız mümkündür. Ancak *dîvânlarda* geçen yiyecek ve içeceklerin zikredilişi biçimleri yukarıda bahsettiğimiz eserlerden epeyce farklıdır. *Dîvânlarda* geçen yiyecekler benzetme ile genelde ya sevgilinin bir vasfını (uzvunu) anlatmak üzere ya da başka bir durumla (gül bahçesi, ilkbahar, vb.) ilgili olarak karşımıza çıkmaktadır¹⁴. Dolayısıyla *dîvânlar*da geçen yiyecek ve içecekleri *dîvân* şiir estetiği içerisinde görürüz. Yiyecek ve içeceklerin geçtiği bir başka yer de *mesnevîler*dir. Türk edebiyatında çoklukla *mesnevîlerde* ziyafet fasılları bulunmaktadır. *Mesnevîlerdeki* bu ziyafet fasıllarında geçen yiyecek ve içeceklerin gerçek olmaları açısından yemek konusunda yazılmış yemek kitaplarındaki yiyecek ve içeceklere, ziyafetlerde geçmeleri yönünden *sûr-nâmelerdeki* yiyecek ve içeceklere ve sanat bakımından da *dîvânlar*daki yiyecek ve içeceklere benzediklerini söyleyebiliriz. Bir örnek verelim:

'Ayş idüp ol çemende şâh Nezîr
ĠarĠ idi ni'metine mîr ü vezîr

Her öyünde bişerdî dürlü ta'âm
Mâ'ide üzre cem' olurdu kirâm

Şofraya da'vet itse Cemşâhı
Getürürdi bile 'Alemşâhı

Kâse kâse gelürdi şerbet-i ħand
Nüş iderdî ol iki sükker-ħand

Mîve-i tâze cem' idüp ğilmân
Pür olurdu fevâkih ile miyân

Sîb ü engür u nâr-ı âteş-gün
Cümle âb-ı ħayâta râh-nümün

Daħı her kim ne mîve eylese yâd
Anı cem' itdürüp alurdu murâd (b. 695-701)¹⁵

¹³ Bakınız: Aynı müellif, *İlm-i Hâl Kitaplarında Yeme-İçme ve Gelenek-Görenekle İlgili Malzeme*, s. 291-302.

¹⁴ Bakınız: Kenan ErdoĠan, *Zâtî Dîvânında Yiyecekler*, s. 38-54; Mustafa Nejat SefercioĠlu, *Nev'î Divanı'nın Tahlili*, s. 90-94.

¹⁵ Muharrem Dindar, *Bihîştî Ramazan Efendi Cemşâh u Alemşâh (Edisyon Kritik)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, s. 236-237.

Lâmîî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* Mesnevîsinde Bazı Yiyecek ve İçecekler

Lâmîî Çelebi'nin *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsi edebî tasvirler açısından oldukça zengindir. Lâmîî Çelebi, eserini Ali Şîr Nevâî'nin *Ferhâd u Şîrîn*'ini esas alarak-fakat pek çok yerinde ekleme ve değişiklikler yapmak süretiyle-kaleme almıştır.¹⁶ Bu tasvirlerden biri de mesnevînin birinci derecedeki kadın kahramanını Şîrîn'in kasrına akıtılmak istenen suyun kanalı için dağ delmekle görevlendirilenlerin (hârâ-kenlerin) üç yılda yapamadıklarını Ferhad'ın bir günde yapması ve *Bahrû'n-Necât* havuzuna *Aynü'l-Hayât* suyunu akıtması dolayısıyla Mihin Banu (Ermen hükümdarı) ve Şîrîn'in Ferhad'ı davet etmeleri ve bu vesileyle düzenlenen meclisin tasviridir. Bu meclis tasviri Nevâî'de yoktur. Bu meclisteki sofrada ve sofradaki çeşitli yiyecek ve içecekler XVI. yüzyıl Türk mutfağı hakkında fikir vermesi bakımından önemlidir. Ancak hemen şunu da belirtmek gerekir ki bu sofrada zikredilen yiyecek ve içecekler sadece Bursa yöresine ve büyük bir sofrada bulunabilecek olanlardır. Eğer böyle olmasaydı yani o devrin bütün yemekleri zikredilmek istenseydi her halde bunların sayı ve çeşidi çok daha fazla olurdu. Lâmîî Çelebi sofranın tasvirine

*Ne diyem vaşfin ol h^Wân-ı 'azîmüñ
Niçe 'add idem envâ'ın na'imüñ* (b. 4590)

beytiyle başlar. Bu sofranın gönül alan hizmetçi kızlarıyla, göz kamaştıran tabak ve kâseleriyle, aşçılıyla, güzelleriyle ve maharetli erkek hizmetçileriyle bugün bile köşk, konak gibi lüks mekânlarda seçkin davetlilere verilen ziyafetlerden geri kalır tarafı olmadığını görmekteyiz. Şair bu durumu şu beyitlerde dile getiriyor:

*Semen-ber dil-rübâlar nâzûk ü ter
Şunup . iş-gîrler mehtâba beñzer*

*Çekerier kehkeşân-veş zer simâti
Kî reşık eylerdi gerdünüñ bisâti*

*Güneş gibi tutar meh-çihreler hoş
Tabaklar kâseler zerrîn ü dil-keş*

*Şeker-ğandeyle her bir çâşnî-gîr
Nazardan meclis erbâbın kıılır sîr*

*Semen-sîmâlaruñ başında sîni
Müzellef hûblar düşında çîni* (b. 4591-5)

¹⁶ Bu konuda bakınız: Hasan Ali Esir, *Lâmîî Çelebi Ferhâd ile Şîrîn (İnceleme-Metin-Sozluk)*, Basılmamış Doktora Tezi, 448 s.

Lâmiî Çelebi, sofranın dış görünüşünü bu şekilde gözler önüne serdikten sonra, sözü hiç dolandırmadan yiyecek ve içeceklerle getirir. Lâmiî Çelebi, yemeklerin nasıl yapıldığını anlatmaz; bazılarının sadece ismini, bazılarının da nelerden yapıldığını söyler. Biz önce sofrada bulunan yiyecek ve içeceklerin neler olduğuna şöyle bir göz atalım, ardından da bunları Lâmiî Çelebi'nin gözüyle görmeğe çalışalım.

Yemekler: 1) Kavurma, 2) Çevirme, 3) Biryân (Kebab), 4) Mantû (Mantı), 5) Buğrâ¹⁷, 6) Kalye¹⁸, 7) Yahni, 8) Herîse¹⁹, 9) Borânî (Ispanak), 10) Pilâv, 11) Nohûd, 12) Yoğurt, 13) Piyâz.

Börek ve Çörekler: 1) 'Alâdîni²⁰, 2) Sâbûni²¹, 3) Kâhî²², 4) Çörek, 5) Kursa²³, 6) Mâhîçe²⁴, 7) Parmak çöreği, 8) Şeker böreği, 9) Ragîf²⁵.

Tatlılar: 1) Zerde²⁶, 2) Güllâç, 3) Kadayıf, 4) Senbûse²⁷, 5) Zülbiyye²⁸, 6) Levzîne²⁹, 7) Peşmîne³⁰, 8) Hoş-âb (Hoşaf).

Kahvaltılıklar: 1) Şîr (Süt), 2) Hurma, 3) Bal, 4) Yağ, 5) Mürebbâ (Reçel).

Meyveler: 1) Enâr (Nar), 2) Harbûze (Kavun, Karpuz), 3) Engûr (Üzüm), 4) Emrûd (Armut), 5) Encîr (İncir).

İçecekler: 1) Memzûc (Karışık şarap), 2) Şarâb-ı ergavânî (Kırmızı şarap).

¹⁷ Türkistan hanlarından Buğra Han'ın icat ettiği yahut çok sevdiği Acem yahnisi: Borani dediğimiz değildir. Hamur yuvarlağı, havuç, şalgamla pişirilir (Nizamî). (Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-ı Guftâr Ferheng-i Ziya)*, 1. cilt)

¹⁸ Et parçası, kızarmış et. (Mehmet Kanar, *Buyuk Farsça-Türkçe Sozluk*)

¹⁹ Keşkek denen yemek çeşidi. Şeker, sade yağ ve undan yapılan bir tatlı çeşidi. (Mevlût Sarı, *El-Mevârid (Arapça-Türkçe Lûgat)*)

²⁰ Taranan kaynaklarda böyle bir kelimeye rastlanmadı, ancak metinden börek ya da çörek olduğu anlaşılmaktadır (?).

²¹ Çöğen, sabun otu. (Mehmet Kanar, *Buyuk Farsça-Türkçe Sozluk*)

²² Kuru poğaç neviden üç köşeli çarşı böreği, simit. (Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*)

²³ Ekmek çöreği. (Mevlût Sarı, *El-Mevârid (Arapça-Türkçe Lûgat)*)

²⁴ Makarna neviden hamur yemeği. İranlılar şeker bayramında sofralarında behemehâl bulundurulmuş. Türkçe erişte dediğimiz ev makarnası. (Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-ı Guftâr Ferheng-i Ziya)*, 3. cilt)

²⁵ Ekmek yuvarlağı; hamur topu (Mehmet Kanar, *Buyuk Farsça-Türkçe Sozluk*)

²⁶ Havuç; yumurta sarısı; sarımtırak; safranla pişirilen pirinç tatlısı (Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-ı Guftâr Ferheng-i Ziya)*, 2. cilt)

²⁷ Samsa denilen bir nevi hamur tatlısı. *Adı geçen sözlük*, 2. cilt)

²⁸ Bir çeşit tatlı. Zelbiye helvası (Gözleme tavada yapılır) [Maddede "zelâbiye" şeklinde geçmektedir]. (Mevlût Sarı, *El-Mevârid (Arapça-Türkçe Lûgat)*)

²⁹ Badem içiyle yapılan tatlı, baklava. Okyânûs, levzînc, badem helvası manasına levzîne Muarrebidir, diyor. Burhân, badem içi ile yapılan her nevi yemek, demiştir. Lûz, badem manasına Arapçadır. (Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-ı Guftâr Ferheng-i Ziya)*, 3. cilt)

³⁰ Yün kumaş. *Adı geçen sözlük*, 1. cilt, s. 486 Ancak bu kelime pişmaniye olmalı (?).

Buna göre sofrada 13 çeşit yemek, 9 çeşit börek ve çörek, 8 değişik tatlı, bugün umumiyetle kahvaltılarda sofraya konan 5 değişik kahvaltılık, 5 farklı meyve ve 2 değişik içecek olmak üzere toplam 42 çeşit yiyecek ve içecek bulunmaktadır³¹. Başta da söylediğimiz gibi bu yiyecek ve içecekler sadece büyük bir sofada bulunabilecek olanlardır ve hatta onların da bir kısmıdır. Lâmiî Çelebi de;

*Niçe şerh ide ol ni'metleri dil
Ki irdi mûra gâv peşşeye pîl*

*Bilinmez ekşerîniñ cins ü faşlı
Degül nâm u nişân u fer' ü aşlı* (b. 4638-9)

beyitleri ile bunu doğrulamaktadır³². *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsindeki yiyecek ve içecekler konusunda Lâmiî Çelebi'nin gerçeğe bağlı kaldığını söyleyebiliriz. Nitekim onun yaşadığı dönemin padişahlarından Kanunî Sultan Süleyman (1520-1566)'ın Macar kralı I. Ferdinand'ın elçilerine vermiş oduğu yemek ziyafetinde daha zengin bir sofraya ile karşılaşmaktayız³³. Böylece Lâmiî Çelebi'nin eserinde Osmanlı padişahlarının yapmış oldukları bir uygulamayı da görürüz.

Şimdi *Ferhâd ile Şîrîn* mesnevîsindeki yiyecek ve içeceklere şairin gözüyle bakalım:

Kavurma, Çevirme, Biryân (Kebab)

Sofrada sülün, keklük ve çil kuşları (keklığe benzeyen bir tür kuş) kavurma; tavuk, kaz ve ceylanlar çevirme olarak yer almaktadır. Kuzu ve öküz kebab, güneş ile ay ekmek, tarhun otu da yeşillik olarak bulunmaktadır.

³¹ Yukarıda saydığımız yiyeceklerden bazılarının nasıl yapıldıklarına dair bakınız: Günay Kut, *Şîrvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine*, s. 79-84; aynı müellif, *13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, s. 56-57; Yusuf Oğuzoğlu, *Bursa'nın Mutfak Kulturüne İlişkin Tarihî Kayıtlar*, C. I, s. 88-89.

³² Lâmiî Çelebi'nin buna benzer bir yemek listesini *Şem u Pervâne* mesnevîsinde görmekteyiz. *Şem u Pervâne* mesnevîsinde bir ziyafette sunulan yemek ve meyve türünden yiyecekler şunlardır: Kirde, murabba, senbüse, dilbe, sirfd, zerde, kebâb, biryân, turşu, çörek, börek, kalye, ördük kebâbi, herise, buğra, güllâç, şeftalü, nârenc, elma, ayva, enâr (nâr), engûr (üzüm). (Günay Kut, *13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, s. 51.)

³³ Macar kralı I. Ferdinand'ın elçilerine tercüman olan Benedict Curipeschitz'in kaleme aldığı *Yolculuk Gunluğu 1530* adını taşıyan seyahatnamesinde, kabul sırasında padişah Kanunî Sultan Süleyman (1520-1566)'ın elçilere verdiği ziyafeti şu şekilde anlatmaktadır: "14 Kasım 1530 Pazartesi günü, şövalyeler altın süslerini taktılar ve en iyi elbiselerini giydiler. Biz de aynı şekilde yaptık. Şövalyeler, dört paşa ile birlikte huzura girdiler. Biz aşağıda bir yerde bekledik ve sol yanımıza rastlayan bir yerde oturduk. Kısa bir süre sonra, yetmiş iki çeşit yemek şövalyelerin bulunduğu salona taşındı. Saydığımızı göre, bu yemeklerin aslında yirmisi şövalyelere, otuz beşi de bize geldi. İki üç kişi başına yedi çeşit yemek düşünüyordu. Böylece, padişahın törelere uygun olarak verdiği zengin ziyafetin tadını çıkardık. .. Yemek sırasında yalnız bir kez çok güzel, tatlı, kaynatılmış bir içki (meşrubat) verildi." (Nazif Öztürk, *Osmanlı Donemi Yemek ve İkrâm Kültürü*, s. 29-30.)

*Tezerv ü kebk ü tihûlar kavurma
Dücâc u batt u ahûlar çevürme*

*Hamelle sevr biryân mihr ü meh nân
Felekler sebzesi üstinde tarhân (b. 4596-7)*

Mantu, Yağda pişirilmiş tavuk

Sofradaki mantıların sadece tadına bakmak bile insanın gözünü gönlünü doyurmakta, yağda pişirilmiş tavuk da canına can katmaktadır.

*Olan mantûlarından çâşnî-gîr
Toyar göñli gözi cānı olur sîr*

*Muñî-i revġan içre mâkiyânı
Şalup mürġâb-veş deryâya cānı (b. 4603-4)*

Kalye, Yahni

Sofraların vazgeçilmezleri arasında bulunan kızarmış et sofradaki diğer yiyecekler karşısında değersizliğini anlayıp huysuzlaşmakta, yahni de çok zor durumlara düşmektedir.

*Bu ġamdan kalyeler düşmiş turş-rû
Yanınca saht olmuş bile yañnû*

*Ķılup pür-ħalka ġaddin mâr-girdâr
Müşevveş zihni ġüyâ turra-i yâr (b. 4611-2)*

Lâmî Çelebi, sofradaki diğer yiyecek ve içecekleri de şöyle anlatıyor:

Herise

*‘Aceb mi yaġı baġrınıñ erise
Ki çoġdan kofte-dildür herîse*

*Piyâz içinde mâhîler ġayâli
Ke-enne ‘ş-şemse fî-cevfi ‘l-hilâli³⁴ (b. 4613-4)*

Nohutlu pilâv, Noöüdâb

*Pilâvuñ sofrâ şaġnında ġılâli
Ķurılmış ġayme-i gerdün mişâli*

³⁴ Sanki hilâlin ortasındaki güneş gibi(dir).

*Hilālî riştelerden tār u pūdı
Kevākib gibi içinde nohūdı*

*Ya bir ser-keş perî-rūdur semen-ber
Ruğında fülfuli hāl-i mu'anber (b. 4598-4600)*

*Nohūdābı durur şarrāf-ı māhir
Tabak şahnını itmiş pür-cevāhir (b. 4606)*

Piyaz

*Piyāz ol cevher için rişte olmuş
Eritmiş bağrını sergeşte olmuş (b. 4607)*

' Alādînî, Sâbûnî, Kâhî

*'Alādînî vü şâbûnî vü kâhî
Hacil itmiş nücûm u mihr ü mähî (b. 4624)*

Çörek, Kursa (Ekmek çöreği)

*Nuğuller kâlebî işler şekerden
Çörekler kurşalar yâkût u zerden (b. 4625)*

Erişte, Balık, Safranlı pilâv, Buğrâ

*Olup mähîçenüñ pür şahnı mähî
Ki cān māhiyyetin bilmez kemāhî*

*Yatur garğ olıban deryā-yı kanda
Muza 'fer-veş ider buğrāya hānde (b. 4609-10)*

Parmak çöreği, Şeker böreği, Ragîf (Ekmek yuvarlağı, Hamur topu)

*Elin naqş eylemiş barmak çörekler
Turur keffin yumup şeker börekler*

*Eli yufka durur gerçi ragîfüñ
Velîkin öte ucudur zarîfüñ (b. 4627-8)*

Zerde (Safranla pişirilen pirinç tatlısı)

*Ṭutan bādām-veş göz zerdesine
Harāretten yağar gün gibi sîne*

*Niçe cān olmasun şevk ile meftūn
Gümiş tebsilerün şahnı pür altun (b. 4601-2)*

Güllâç

*Leb-i şîrînini añma gülâcuñ
Ki 'ıtrı sîr ider cānın yüz acuç
Semen-ber bir perîdür nâzûk ü ter
Sirişti müşk ü mâ-verd ile sükker (b. 4615-6)*

Kadayıf

*Hayâlât-ı kaţâyıf 'akla sığmaz
Dil ile ol leţâyif naķle şığmaz (b. 4617)*

Senbûse

*Tolup pisteyle hoş senbûse-i ter
Leb-i dilber gibi pür-şehd ü şekker (b. 4621)*

Zülbiyye ve Levzîne

*İdüp zülbiyyeler hoş şemseler zeyn
Görüp levzîneler kılmış güher zeyn (b. 4622)*

Peşmîne

*Uran peşmîne helvāsına dişi
Yolarlar dest-i hayret birle rîşi (b. 4623)*

Hoş-âb (Hoşaf)

*Hoş-âb-ı sîb ü bih envâ'-ı menķū'
Kimi şîrîn kimisi turş u maţbū'
Şekerler kelle iken cān eritmiş
'Aseller bu yolda 'ömrin çüritmiş (b. 4629-30)*

Süt, Hurma, Bal, Yağ, Yoğurtlu borani (Ispanak)

*Karışmış şîr ü ħurmā bal ile yağ
Yoğurd ile bōrāniler yüzi ağ (b. 4608)*

Mürebba (Reçel)

*Mürebba'lar kim şemsî vü nârî
Na'im-i 'Adn-veş yokdur şümârî (b. 4626)*

Nar, Kavun, Karpuz, Üzüm, Armut, İncir

*Fevâkih şınfî hõz olmazdı ma'dūd
Enâr u harbüze engür u emrūd*

*Niçe engür 'unķūd-ı Süreyyâ
Ya burc-ı Hüşedür pür-necm-i ğarrâ*

*Niçe emrūd nâzûk şîşe-i kıand
Şuyı cüllâb u ta'mı şehd-mânend*

*Enârı hoķķa-i mercân u yâķût
Ki cân pür-ķuvvet andan sîne pür-ķût*

*Daķı her harbüze bir bedr-i ğarrâ
Keserseñ yüz hilâl olur hüveydâ*

*İçi kâfūr-veş taşu muza'fer
Şekerden tatlu bũyü misk-i ezfer*

*Ķılıp encirler bî-dūd helvâ
Firāvân her taraf pür-menn ü selvâ (b. 4631-7)*

Memzûc (Karışık şarap)

*Gelüp memzûclar ortaya zerden
Tolup sîmîn kadehler la'l-i terden
Şan oldu her biri bir pâre yâķût
Niçe yâķût rûha kuvvet ü ķût (b. 4644-5)*

Şarâb-ı ergavânî (Kırmızı şarap)

*Şarâb-ı ergavânî eyleyüp nüş
Nevâ-yı erganümü kıldılar güş (b. 4655)*

Lâmîî Çelebi'nin bir başka eseri *Münşeât*'ında da yer yer yiyecek isimlerine rastlarız. Lâmiî Çelebi "dostum" dediği kadı müfettişi Abdülkadir Çelebi'nin gön-dermiş olduğu kavunları şöyle tarif etmekte:

Nice kavunlar!

Ger be-bürri'eş şevved her yek ez-ān deh mäh-ı nev

*Ve'r ne-bürri'eş büved der-zāt-ı hod mäh-ı tamām*³⁵

ve esprili bir dille şu yorumu yapmakta: “Çünkü müft idi, her biri aşlı mine'l-‘asel idi ve çün dōstdan gelmiş idi, cümlesi bî-bedel idi. Dem-be-dem ‘ārif-i cihān nāzır-ı ihsān u kerem olur ve her nefes cāhil-i nā-dān esir-i hulūkūm u şikem olur.”³⁶

Lâmiî Çelebi'nin *Münşeât*'ında Türk mutfağında bulunan kebere turşusu da geçer³⁷. Müderris Rüşenî-zâde ile mektuplaşmalarında müderris Rüşenî-zâde'nin Lâmiî Çelebi'ye bir miktar kebere turşusu gönderdiğini öğreniyoruz. Bu ikrama yine Lâmiî Çelebi espiiri ile yaklaşmaktadır: “*Ve mektüb-ı meserret-fezāñuzla bir miğdār kebere turşısı gönderilmiş; çün müft idi, şekerden ahlā bilindi; çün dōst geldi, ehlen ve sehlen dinildi.*”³⁸ Bu iki örnekte ortak yön, gerek kavun ve gerekse kebere turşusunun hediye maksatlı gönderilmeleridir. Belki de o dönemde bu iki yiyecek Türk mutfağında ayrı bir yere sahiptir.

Sonuç

Sonuç olarak diyebiliriz ki, yiyecek ve içeceklerle ilgili hemen her tür edebî eserde bilgi bulmamız mümkündür. Bu edebî eserlerden bazıları, meselâ yemek kitapları, yiyecek ve içecekleri ve nasıl yapıldıklarını anlatırken, *sûrnâmeler* ve *mesnevîler* verilen ziyafetleri ve bu ziyafetlerdeki yiyecek ve içecekleri konu edinir. *Divânlar*da ise çoğu kez yiyecek ve içecekler sanatlı ifadeler yoluyla (sevgilinin bir vasfını anlatmak ya da daha başka şekillerde) karşımıza çıkarlar.

Lâmiî Çelebi'nin eserinde zikrettiği yiyecek ve içecekler, o dönemde Bursa mutfağında bulunan yiyecek ve içeceklerdir. Lâmiî Çelebi bu bakımdan gerçekçidir. O, XVI. yüzyıl Türk mutfağından bazı numuneleri bir liste hâlinde sunmakla bize zengin Türk mutfağının o devresine ait bir bölüm tanıtmıştır.

Müstakil yemek kitaplarında ve başka eserlerde adları geçen ve tarifleri yapılan yiyecek ve içeceklerin bazılarını bugün bilemiyoruz, ancak *Ferhâd ile*

³⁵ Beyazıt Devlet Kütüphanesi Veliyüddin Efendi No: 2733, Varak 108a. (Eğer onlardan birini kesersen on yeni ay olur ve eğer kesmezsen de kendi başına dolunaydır.)

³⁶ *Aynı nüsha ve varak.*

³⁷ keber: Kebre denilen ve turşusu yapılan dikenli bir bitki. Arapça bir adı da “asaf”tır. Bu kelime Muarrep olup Farsçası “v” ile (kevr)’dir. Bundan yapılan yemeğe “kevrbâ, kevrvâ” derler (Reşîdî). (Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-i Güftâr Ferheng-i Ziya)*, 3. cilt, s. 1500.). Keber için ayrıca bakınız: Günay Kut, *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser, "Et-Terkîbât Fî Tabhi'l-Hulviyyât"*, s. 182.

³⁸ Beyazıt Devlet Kütüphanesi Veliyüddin Efendi No: 2733, Varak 116b.

Şîrîn mesnevîsinde geçen yiyecek ve içeceklerden bir kısmının adı değişmiş olsa da bugün bu yiyecek ve içecekleri, belki birkaçı dışında, tanımaktayız.

Kaynakça

- Altıntaş, Ayten; *Divanü Lügati't Türk'teki Yemek ve Yiyecekler*, Türk Folkloru, S. 62, Eylül 1984, s. 3-5.
- Devellioğlu, Ferit; *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara-1996.
- Dindar, Muharrem; *Bihîştî Ramazan Efendi, Cemşâh u Alemşâh (Edisyon Kritik)*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İslâm Tarihi ve Sanatları Ana Bilim Dalı Türk İslâm Edebiyatı Bilim Dalı, Bursa 1999, 539 s.
- Erdoğan, Kenan; *Zâtî Dîvânında Yiyecekler*, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 22, Erzurum 2003, s. 31-54.
- Esir, Hasan Ali; *Lâmîî Çelebi Ferhâd ile Şîrîn (İnceleme-Metin-Sözlük)*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul-1998, 448 s.
- Genç, Reşat; *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 57-68.
- Kanar, Mehmet; *Büyük Farsça-Türkçe Sözlük*, Birim Yayıncılık, İstanbul-1993.
- Kut Alpay, Günay; *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser, "Et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât"*, Folklor ve Etnoğrafya Araştırmaları, Anadolu Sanat Yayınları, Erenler Matbaası, İstanbul-1985, s. 179-193.
- Kut, Günay; *13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, Kaynaklar, S. 3, Bahar 1984, s. 51-57.
- _____ ; *İlm-i Hâl Kitaplarında Yeme-İçme ve Gelenek-Görenekle İlgili Malzeme*, V. Milletler arası Türk Halk Kültürü Kongresi, Gelenek Görenek İnançlar, Seksiyon Bildirileri. Ankara, Kültür Bakanlığı, 1997, s. 291-302.
- _____ ; *Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine*, III. Milletler arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 227-237.
- _____ ; *Şîrvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine*, (Hazırlayan M. Sabri Koz) Yemek Kitabı: Tarih, halkbilim, edebiyat, İstanbul, Kitabevi, 2002, s. 76-84.
- Lâmîî Çelebi; *Munşeât*, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi TY No: 860; Beyazıt Devlet Kütüphanesi Veliyüddin Efendi (Müellif hattı) No: 2733.
- Oğuzoğlu, Yusuf; *Bursa'nın Mutfak Kültürüne İlişkin Tarihi Kayıtlar*, Uludağ Üniversitesi I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu 2002, C. I (Yayına Hazırlayanlar Yusuf Oğuzoğlu - Kerime Üstünova), Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, Bursa, 2002, s. 81-90.

- Ögel, Bahaeddin; *Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 15-18.
- Öztürk, Nazif; *Osmanlı Dönemi Yemek ve İkrâm Kültürü*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 1999 (Yay. Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 23, Ankara, 1999, s. 27-48.
- Sarı, Mevlût; *El-Mevârid (Arapça-Türkçe Lûgat)*, Bahar Yayınları, İstanbul-1982.
- Sefercioğlu, Mustafa Nejat; *Nev'î Divanı'nın Tahlili*, Akçağ, 2. Baskı, (Birinci Baskı Ankara 2001), s. 90-94.
- Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Gencine-i Güftâr Ferheng-i Ziya)*, 3 Cilt, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul-1984.