



*Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 10/3 2021 s. 926-942, TÜRKİYE*

*Araştırma Makalesi*

## “LEZÎZ” REDİFLİ GAZELLERDE SEVGİLİNİN DUDAĞININ TATLI YİYECEKLERLE İLİŞKİSİ

**Gökçehan Aysel YILMAZ\***

*Geliş Tarihi: Mart, 2021*

*Kabul Tarihi: Temmuz, 2021*

### Öz

Klasik Türk şiirinde sevgilinin güzellik unsurlarından ve özellikle dudağından bahseden sayısız beyit bulunmaktadır. Sevgilinin dudağı, güzelliği, tatlılığı, âşığa can vermesi gibi vasıflarıyla şiirlerde dile getirilmektedir. Bu çalışmada XV.-XIX. yüzyıllar arası yetmiş 37 şairin divanlarındaki “lezîz” redifli gazellerde sevgilinin dudağıyla, Osmanlı mutfağındaki tatlı çeşitleri ve tatlıların ana maddesi olan şeker, bal gibi ürünler arasında kurulan ilişki incelenmektedir. Söz konusu gazellerdeki beyitlerde sevgilinin dudağı, tatlı yiyecekler ve şerbet vb. içeceklerle kıyaslanmakta; tat ve lezzet bakımından onlara üstünlük sağlamaktadır. Bu beyitlerde ayrıca; sevgilinin dili, öpücüğü, ağzı ve âşığa söylediği sözleri, dudağıyla bir arada zikredilerek bahsi geçen kıyaslamalarda üstte çıkmaktadır. Şairlerin, sevgilinin dudağıyla benzerlik/üstünlük ilişkisi kurdukları tatlıların çeşit bakımından çokluğu; mutfak kültürünün edebiyata olan etkilerinin bir örneği olarak düşünülebilmektedir.

**Anahtar Sözcükler:** Klasik Türk Edebiyatı, Osmanlı mutfağı, Osmanlı mutfağında tatlılar, şeker, bal.

### RELATIONSHIP BETWEEN THE BELOVED’S LIPS AND SWEET FOODS IN “LEZÎZ” IDENTITY RHYMES (REDIF) GHAZELS

#### Abstract

There are numerous couplets, which about the beloved’s beautyness, especially lips, in classical Turkish poetry. The beloved’s lips are mentioned about its beauty, sweetness, reviving the lovers etc. in these poems. Relationship between “lezîz” identity rhymes (redif) ghazels in divans, whose 37 poets are living in XV-XIXth centuries, and Ottoman cuisine’s desserts, key items of desserts such as sugar, honey etc. is analyzing in this study. In these couplets, the beloved’s lips are compared with desserts and syrups; and poets think that beloved’s lips are more delicious than those foods. Also, the beloved’s tongue, kisses, mouth and spoken words to the lover, are mentioned with lips. These parts of the beloved’s are compared with desserts; and poets think that they are more delicious than sweeties. There are similarities or supremacies, between the beloved’s lips and a great variety of desserts in these poems. So, it is conceivable that culinary culture has affected to literature and these poems are example of that.

**Keywords:** Classical Turkish literature, Ottoman cuisine, desserts of Ottoman cuisine, sugar, honey.

\* Dr.; Bağımsız Araştırmacı, gokcehanagaoglu@gmail.com

## Giriş

Klasik Türk şiirinde dudak, saç ve yüzle birlikte sevgilinin en çok bahsi geçen güzellik unsurlarındandır. Dudak, hem tasavvufi hem beşerî aşkı anlatan şiirlerde sıkça kullanılmaktadır. Bu doğrultuda, dudakla ilgili kurulan benzetmelerin zengin bir çeşitliliği bulunmaktadır. Büyük ölçüde açık istiareye başvurulmuş yapılan bu benzetmelerde, dudağın benzetildiği “la’l” vb. nesnelere, zamanla kelimenin yerine kullanılmaya başlanmıştır.

Sevgilinin saç, yüz, göz, kaş, kirpik, ayva tüyleri, beni, yanakları gibi güzelliğine dair unsurlar koklama ve görme; dudak ise daha çok dokunma ve tatma duyularına hitap etmektedir (Tolasa, 2001, s. 251). Dudağın bu özelliği, beraberinde “öpmek”, “emmek”, “tadına bakmak” gibi fiillerin kullanımını ve âşığa söylenen sözleri de getirmektedir. Ancak sevgilinin âşığa sözleri, hakaret ve azarlama içerir.

Sevgilinin ağzı ve dudağı için Kevser Suresi, Kur’an-ı Kerim’in ayetleri, Hz. İsa’nın nefesiyle ölüleri diriltmesi mucizesi vb. pek çok dinî referanslı benzetmeler kullanılmaktadır. Yok olan dudak, bir nevi ölümdür, tasavvufta fenafillah makamını temsil eder (Tarlan, 1998, s. 386). Sevgilinin dudağı âşığa hayat verir, can bağışlar. Âşık, sevgilinin busesi ile ölmeyi diler. Çünkü o, dudak sebebiyle yeniden hayata kavuşacaktır. Dudak, ölüme ve hastalığa çare olmaktadır. Hükümdarın dudağı, ölüm mahkûmunu affederek ona hayat bağışladığı için ab-ı hayattır. Siyah saçlar “karanlıklar ülkesi”ne benzetilir. Vahdeti simgeleyen dudak bu yönden de iman ile ilgilidir (Çelebioğlu, 1988, s. 3).

Tasavvufi manada dudak; yokluk, vahdet, fenafillah, kelam, Hakk’ın sözü, sözün gizli söylenişi ve sır gibi anlamları karşılamaktadır. Dudak ve şarap arasında, verdiği sarhoşluk ve kırmızı rengi yönüyle kurulan benzetmelerde, vahdet ve fenafillah manaları bulunmaktadır. Ezel meclisinde yudumlanan dudak şarabı, tasavvufta vahdetle olan birlikteliği anımsatmaktadır. Zâhid âbidlerin, içtiklerinde zahire ait olan zühdü terk ederek, büyük bir coşkuyla zikre başlamalarının sebebi, mecazen fenafillah şarabı olmasıdır. İlahi aşk kendilerinden geçip onun varlığında fâni olan gönül ehlinin, eğer hamsalar olgun hâle gelmeleri, manevi feyiz ve neşeden dolaydır (Üstüner, 2007, s. 269).

Klasik Türk edebiyatı şairlerinin sevgilinin dudağı ve dudağıyla ilişkili güzellik unsurlarıyla; şeker, bal, şerbet, helva, pâlûde, güllaç, gülbeşeker vb. gibi tatlı yiyecekler arasında kurdukları ilgiler, benzetmeler ve kıyaslamalar; bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Bu sebeple, Osmanlı mutfağında tatlıların yeri ve şeker tüketiminin anlaşılması gerekmektedir.

## 1. Osmanlı Mutfağında Tatlılar

Osmanlı mutfağı, “başkent İstanbul’da en seçkin biçimini alan, imparatorluğun bütün halklarının mutfak geleneklerine açık, buna karşılık Türk kültürünün ağır bastığı, aynı zamanda tarihten gelen köklü mirası da barındıran bir Orta Doğu Mutfağı uygulaması” (Şavkay, 2000, s. 8) olarak tanımlanmaktadır. Arap, İran, Orta Asya, Ege ve Balkanların yeme-içme alışkanlıklarından etkilenen Osmanlı mutfağı; kozmopolit özellikler göstermektedir. Ayrıca, İstanbul dışındaki kentlere ve kasabalara gönderilen resmî görevliler, başkent ve saray çevresindeki sanat mutfağını taşraya tanıtır ve beğendikleri yöresel yemekleri de Osmanlı mutfağına katmışlardır (Işın, 2008, s. 13).

Osmanlı'da şeker tüketimine ilk kez Âşık Paşa-zâde'nin tarihinde, 1382'de Sultan I. Murad'ın oğlu Bayezid ve Germiyan Beyi'nin kızının düğününe dair anlattığı anekdotta rastlanmaktadır. Yine Âşık Paşa-zâde'nin tarihinde, Fatih Sultan Mehmed'in şehzadelerinin sünnetinde bol miktarda şeker yenildiğinden bahsedilmektedir (Yavuz ve Saraç, 2003, s. 119, 226). XV. yüzyılda inşa ettirilen Topkapı Sarayı'nda mutfak yapısını oluşturan "Matbâh-ı Âmirî"de, tatlıların yapıldığı "Helvahane" denilen bölümün varlığı<sup>1</sup>, Osmanlı yemek kültüründe tatlının önemli bir yere sahip olduğunu düşündürmektedir. XVI. yüzyılda Kânûnî Sultan Süleyman'ın şehzadelerinin sünnet düğününde 53 çeşit tatlı ikram edilmiş (Tez, 2012, s. 69); 15 çeşit helva ve 20 çeşit reçel başta olmak üzere pek çok tatlı sunulmuş, bu tatlıların yapımı için 60 kantar, yaklaşık 3.400 kg şeker harcanmıştır (Yerasimos, 2005, s. 238).

Tatlı tüketimine, padişahlar ve yönetici çevrelerinin yanı sıra Osmanlı toplumunun da rağbet ettiğine; İstanbul'da şekerleme üreten ve satışını yapan imalathanelerin varlığı<sup>2</sup> bir kanıt oluşturmaktadır. Bu dükkânların tarihini XVI. yüzyıla kadar dayandırmak mümkün olup; XVII. yüzyıl ortalarında Evliya Çelebi'nin tespitine göre İstanbul'da 70 adet şekerçi ve 300 adet şerbetçi bulunmaktadır (Kahraman ve Dağlı, 2008, s. 513, 531). Ayrıca XVII ve XVIII. yüzyıllarda İstanbul'un farklı muhitlerinde 98 adet helvacı dükkânı mevcuttur (Faroqhi, 2013, s. 79). XVIII. yüzyıl ortalarında Ignatius Mouradgea D'ohsson'un<sup>3</sup> tuttuğu notlarda "Bütün Müslüman şehirlerinde "şerbetçi", "şekerçi" dükkânları, limonatacılar ve reçelciler vardır. Bunlarda çok çeşitli, zengin şekerleme ve nefis meşrubat bulmak mümkündür" ifadesi yer almaktadır (aktaran Haydaroğlu, 2003, s. 9). XIX. yüzyıl sonlarında İstanbul'da yaşayan Dorina L. Neave'in *Eski İstanbul'da Hayat* isimli kitabında ise Hacı Bekir Lokumcusuna<sup>4</sup> ve şehirdeki diğer şekerlemecilere dair satırlar bulmak mümkündür.<sup>5</sup>

Sevgilinin dudağı ve dudağıyla ilişkili olan ağzı, dili, sözleri ve öpücükleri gibi unsurları; XV. yüzyılda Necâtî Bey, Ahmed Paşa ve Hamdullah Hamdî; XVI. yüzyılda Zâtî, Bâkî, Derzi-zâde Ulvî, Gelibolulu Âlî, Hüdâyî-i Kadîm, İbrahim Şâhidî, Mürekkepçi Enverî, Prizrenli Şem'î, Remzî, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, Şemsî Paşa, Üsküplü İshâk Çelebi, Cemilî, Za'îfî, Kalkandelenli Mu'îdî, Ravzî ve Süheylî; XVII. yüzyılda Fehîm-i Kadîm, Feyzî-yi Kefevî, Hikmetî, Kadri, Peşteli Hisâlî ve Sâkıb Dede; XVIII. yüzyılda Fasîhî, Hafid, Halil Nûrî Bey, İbrahim Hurrem, Hâtem, İhyâ ve Erzurumlu Zihnî; XIX. yüzyılda Necmî, Refî' Âmidî ve Nigârî'nin divanlarında bulunan, toplam 38 adet "lezîz" redifli gazelde sıkça geçmektedir. Bu gazelerde sevgilinin söz konusu unsurları şeker / kand / miskî şeker, kand-

<sup>1</sup> Helvahane bölümünde tatlıların yanı sıra turşu, macun, şerbet, ilaç ve kokulu sabunlar da yapılmaktaydı. Ayrıntılı bilgi için bk. Haydaroğlu, 2003, s. 3.

<sup>2</sup> Osmanlı ekonomisinde şekerin yeri ve önemi hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Karademir, 2015.

<sup>3</sup> Ignatius Mouradgea D'ohsson, 1763-1768 yılları arasında İstanbul'daki İsveç Elçiliğinde tercüman olarak görev yapmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Beydilli, 1994, s. 496.

<sup>4</sup> Hacı Bekir Lokumcusunun kurucusu Şekerçi Hacı Bekir Efendi, 1777 yılında İstanbul'da Bahçekapı Sementi'nde ilk dükkânını açarak, lokum, akide, badem ezmesi vb. şekerlemeleri imal edip satmaya başlamıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz> (Erişim tarihi: 17.01.2021)

<sup>5</sup> 1881-1907 yılları arasında İstanbul'da yaşayan Dorina L. Neave, Hacı Bekir Lokumcusundan şu şekilde bahsetmektedir: Şekerleme satan ve imal eden yerlerden o devrin en ünlüsü Hacı Bekir şeker imalathanesidir. İstanbul'un mutlaka görülmesi gereken bir yeri olarak kabul edilen imalathane Galata'da köprü başında küçük bir odaydı. Bir ocak üzerinde büyük bir bakır kazan şeker şurubu odun ateşinde iki saat boyunca durmaksızın karıştırılarak kaynatılırdı. Karışım yoğunlaşır, sakız, gül ve vanilya gibi çeşitli maddeler eklenirdi. Usta bakır kazanında kaynamakta olan koyu mayiden büyük bir parça alır, bir halat kangalı kadar kalın olan yapışkan maddeyi havaya atıp bir kancaya takardı. Yıldırım hızıyla sürekli atıp kancaya takma işine devam ederdi. Her seferinde madde daha da kalınlaşır, seten parlaklığı kazanırdı. Kıvamını bulunca kareler şeklinde kesilir, en ince şeker tozuna bulanırdı (1978, s. 135).

mükerrer / mükerrer<sup>6</sup>, cennet meyveleri<sup>7</sup>, nukl-i bādâm<sup>8</sup>, helvâ<sup>9</sup>, pâlûde<sup>10</sup>, şîr<sup>11</sup> / şîr ile şeker, şehd<sup>12</sup> / şehd ü şekker, şehd ü şerbet, / şerbet-i cülâb<sup>13</sup>, gülâc<sup>14</sup>, gül / gülbeşeker<sup>15</sup> ile kıyaslanmakta; onlardan daha lezzetli olarak kabul edilmektedir.

Çalışmada, adı geçen şairlerin “lezîz” redifli gazellerinde sevgilinin dudağı, dudağından sarf edilen sözcükler, dudağının verdiği lezzet, dudağının öpücükleri, dili ve ağzı; “Sevgilinin Dudağının Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması”, “Sevgilinin Dudağından Dökülen Sözlerin, Azarlama ve Hakaretin Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması”, “Sevgilinin Dudağının ve Öpücüğünün Sevgilinin Diğer Güzellik Unsurlarıyla İlişkisi”, “Sevgilinin Dudağının Tatlandırma Özelliği”, “Sevgilinin Öpücüğünün Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması”, “Sevgilinin Dudağının, Dili, Ağzı ve Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması” başlıkları altında incelenmektedir.<sup>16</sup>

### 1.1. Sevgilinin Dudağının Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması

Sevgilinin dudağını; İbrahim Şâhidî “*sükker*”, Şemsî Paşa ve Erzurumlu Zihnî “*kand-ı mükerrer*”, Remzî cenneteki meyveler, Necmî “*şehd ü şerbet*” / “*sahbâ-yı cennet*”, Hikmetî “*kand*”, İbrahim Hurrem “*nukl-i bādâm*”, Halil Nûrî Bey “*şîr ile şeker*”, Kadrî “*helvâ-yı şekker*” ve Kalkandelenli Mu’îdî “*sükkeri pâlûde*” ile kıyaslayarak daha lezzetli bulmaktadır. Prizrenli Şem’î’ye göre “*pâlûde-i leb*” “*şeker*”den lezzetlidir; cennet meyvesi ise, selsebîl ile yetişmiş olsa da sevgilinin kırmızı dudağı kadar lezzetli olamaz. Mürekkepeçi Enverî, dilberin dudağını “*gülâc*” olarak nitelendirip, ondan daha şekerli ve lezzetli bir şey olmayacağını düşünmektedir. Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî “*lezzet-i nukl-i leb-i yâr*” ve “*pâlûde-i ter*”i kıyaslayarak sevgilinin dudağını daha üstün kılmaktadır. Ravzî, Mısır’da “*şeker lezzet olur*” denildiğini; ancak ona göre Anadolu’da lezzetli olanın, dilberin dudağı olduğunu belirtmektedir. Erzurumlu Zihnî,

<sup>6</sup> “*Kand-ı mükerrer*” / “*mükerrer*”, “*kelle şekerî*” denilen beyaz şekeri ifade etmektedir. Osmanlı’nın Fransa’dan ithal ettiği şekerlerin “*kafa büyüklüğünde (veya şeklinde) olduğundan*” bu ismi aldığı düşünülmektedir (Karademir, 2015, s. 190).

<sup>7</sup> Klasik Türk edebiyatında “*cennet meyvesi*” ifadesinin doğrudan karşılığı bir meyve bulunmamaktadır. Ancak XIV. yüzyıl şairlerinden Heratlı Lutfî ve XVI. yüzyıl şairlerinden Zâtî’nin birer beytinde kayısı, “*cennet meyvesi*” olarak görülmektedir (Gülhan, 2008, s. 361-362).

<sup>8</sup> Badem, Osmanlı mutfağında tatlılar, şekerlemeler, etli yemekler, pilavlar vb. pek çok tarifte kullanılmaktadır. Ayrıca, içki meclislerinde meze, çerez olarak da tüketilmektedir (Çelik, 2015, s. 57).

<sup>9</sup> Helva, sözlükte “*unlu, yağlı ve şekerli maddelerle yapılan bir tatlı*” (Devellioğlu, 2006, s. 420) olarak tanımlanmaktadır. Osmanlı mutfağında helva önemli bir yere sahip olup Topkapı Sarayı’nın mutfağının bir bölümüne adını vermiş; “*helva sohbeti*” denilen kültürel bir ortamın oluşmasını sağlamıştır. Helva yapımında kullanılan malzemeler, Osmanlı mutfağında yapılan helva türleri ve helva sohbetleri hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Kara, 2019; Yılmaz ve Akman, 2019; Pakalın, 1983, s. 797-799.

<sup>10</sup> Pâlûde, sözlükte “*nişasta ile meyve sularından yapılan bir nevi tatlı, pelte adı*” (Pakalın, 1983, s. 752) olarak tanımlanmaktadır. Priscilla Mary Işın’ın verdiği bilgilere göre pâlûde, üzüm suyu, bal ve şekerle tatlandırılan; içerisinde safran, gül suyu, misk ve bol miktarda badem kullanılarak hazırlanan bir tatlıdır (2010, s. 288).

<sup>11</sup> “*Şîr*”, Farsça bir sözcük olup “*süt*” anlamına gelmektedir (Devellioğlu, 2006, s. 1196).

<sup>12</sup> “*Şehd*”, Arapça bir sözcük olup “*bal*” anlamına gelmektedir (Devellioğlu, 2006, s. 1179).

<sup>13</sup> Tarihesi XI. yüzyıla dayanan şerbetin ilk örnekleri taze meyvelerin suyunun sıkılmasıyla oluşturulmuştur. “*Selçuklularda bal ve şeker şerbeti en yaygın olarak içilen içecekler arasındadır*” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005, s. 36-38). Yahya Özdoğan ve Nermin Işık’tan alınan bilgilere göre Osmanlı mutfağında, badem şerbeti, demirhindi şerbeti, “*sübye*” de denilen kavun çekirdeği şerbeti, keçiyoynuzu (harnup) şerbeti, menekşe şerbeti, lohusa şerbeti vb. pek çok şerbet türü yapılmaktadır (2007, s. 1059-1077). Ayrıca “*sirkencübin*” denilen bal, sirke ve suyun karıştırılmasıyla hazırlanan bir şerbet daha bulunmaktadır (Ceyhan Sezgin ve Durmaz, 2019, s. 1512).

<sup>14</sup> Güllâc, Sultan II. Murâd Devri’nde, Osmanlı mutfağına girmiş olup; bu dönemde yazılan yemek kitaplarında “*yumuraltı güllâc*” ve “*tava güllâc*” isimli tarifleri de bulmak mümkündür (Işın, 2008, s. 228).

<sup>15</sup> Gülbeşeker, “*okka gülü*” denilen kırmızı gülün yapraklarının bal ve limonla ezilmesiyle hazırlanan bir tür tatlıdır. Ayrıca konsantre bir içecek olması sebebiyle gül reçeli ve gül şurubu yapımında da kullanılmakta ve uzun süre muhafaza edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005, s. 36-38).

<sup>16</sup> Çalışmamızda bu başlıklar, en çok beyit barındırandan en azına doğru sıralanmış olup; başlıklar içerisindeki beyitler de ait oldukları şairlerin yaşadığı yüzyıllara göre gruplandırılarak kronolojik bir biçimde verilmektedir.

servi boylu sevgilinin salınarak yürüdüğünde dudağının titrediğini, ama bu titremenin damak zevkine göre taze pâlûdeden daha lezzetli olduğunu söylemektedir. Pâlûdenin içerisindeki nişasta sebebiyle üzerinde ince bir tabaka bulunması ve bu tabakanın dokunulduğunda titremesi, şaire sevgilinin yürürken dudaklarının titremesini anımsatmaktadır. Refî' Âmidî ise, “*kand-ı mey-âlûd-ı la'l*”i “*şîr*”den şirin, “*âb-ı kevser*”<sup>17</sup> ve “*sükker*”den leziz olarak görmektedir.

*Gerçi her lezzetlûden sükker lezîz*

*Bana sükkerden leb-i dil-ber lezîz* (Çıpan, 1985, s. 36) (İbrahim Şâhidî, G.16/ B.1)

*Yok midur zâhid cihânda şehd-i şekkerden lezîz*

*Dilberün la'l-i lebi kand-ı mükerrerden lezîz* (Akkaya, 1992, s. 259) (Şemsî Paşa, G. 41/ B.1)

*Gerçi kim oldı rûh-ı revânum şeker lezîz*

*Pâlûde-i lebün gibi olmaya ter lezîz*

*Perverde olsa aslı eger Selsebîl ile*

*Olmaz behîst meyvesi la'lün kadar lezîz* (Karavelioğlu, 2014, s. 153) (Prizrenli Şem'î, G.38/ B.1-2)

*Cennetde gerçi kim çok olur mîveler lezîz*

*Ammâ lebün yanında degül ol kadar lezîz* (Kurt, 2017, s. 226) (Remzî, G.31/B.1)

*İy gönül kanı gülâc-ı la'l-i dil-berden lezîz*

*Lezzeti bir sükker-i pâlûde-i terden lezîz* (Kurnaz ve Tatçı, 2001, s. 19) (Mürekkepçi Enverî, G.34/ B.1)

*Lezzet-i nukl-i leb-i yâri nice nakl eyleyem*

*Ehl-i 'irfân didiler pâlûde-i terden lezîz* (Yazar, 2006, s. 203) (Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, G.99/ B.2)

*Mısr içinde gerçi kim dirler olur şekker lezîz*

*Rûm'da bana gelür ey dil leb-i dil-ber lezîz* (Aydemir, 2017, s. 205) (Ravzî, G.181/ B.1)

*Sükkeri pâlûde gâyet nâzûk ü terdür velî*

*La'l-i şîrînün senün yüz mertebe andan lezîz* (Tanrıbuyurdu, 2018, s. 92) (Kalkandelenli Mu'idî, G.67/ B.4)

*Kand eferçi tatludur la'lün katında n'eylesün*

<sup>17</sup> Klasik Türk edebiyatında şarabın benzetildiği unsurlardan birisi de “kevser suyu/ âb-ı kevser”dir. Savaşkan Cem Bahadır bu benzerlik ilgisini şu şekilde açıklamaktadır (2014, s.147): Şairlerimiz şarabı kevser suyuna benzeterek onun sahip olduğuna inanılan özelliklerini şaraba yüklemişlerdir. Bir anlamda şarabı ilahileştirmiştir. Kevser şarabı şairlerce öyle ele alınmıştır ki sanki bir şarap çeşididir. Kevser suyunun bir özelliği de cennette bulunduğu inanılan havuzundan Hz. Muhammed tarafından müminlere içirileceği inancıdır.

*Olmaz andandur ki la'l-i sıhhat-efzâdan lezîz* (Eğri, 2006, s. 104) (Hikmetî, G. 53/ B.2)

*‘Âşıka la'l-i teri helvâ-yı şekkerden lezîz*

*Zevk-ı pehlû-yı perî pâlûde-i terden lezîz* (Külahlıoğlu, 1997, s. 105) (Kadrî, G.22/ B.1)

*Nukl-i bādâm olmaga la'l-i leb-i dilber lezîz*

*Zîver-i hân olmagıçün meyvehâ-yı ter lezîz* (Eren, 1999, s. 65) (İbrahim Hurrem, G.55/ B.1)

*Hoş imtizâc eder ikisi şîr ile şekerin*

*Yine olur mı leb-i yâr tek elezz-i lezîz* (Kürt, 2005, s. 204) (Halil Nûrî Bey, G.44, B. 2)

*Şerbet-i la'l-i lebin kand-i mükerrerden lezîz*

*Şimdilik cânâ bana ol âb-ı kevserden lezîz*

*Kâmeti servim hırâm etdikde ditrer lebleri*

*Zâ'ikamda oldu ol pâlûde-i terden lezîz* (Macit, 2018, s. 128) (Erzurumlu Zihnî, G.44/ B.1-3)

*Sâkıyâ la'l-i lebin her şehd ü şerbetden lezîz*

*Cür'asın nûş eyledim sahbâ-yı cennetden lezîz* (Şahin, 1998, s. 38) (Necmî, G.38/B.1)

*Kand-ı mey-âlûd-ı la'li âb-ı kevserden lezîz*

*Gonceden ter şîrden şîrîn ü sükkerden lezîz* (Aydemir, 1989, s. 80) (Refî' Âmidî, G.50/ B.1)

## **1. 2. Sevgilinin Dudağından Dökülen Sözlerin, Azarlama ve Hakaretin Tath Yiyeceklerle Kıyaslanması**

Ahmed Paşa, sevgilinin şeker dudağının, âşığa yönelttiği acı sözlere bile bir tatlılık verdiğini söylemektedir. Cemilî, sevgilinin şeker saçan dudağının sözünden daha lezzetlisinin olmadığını bildirmektedir. Kalkandelenli Mu'îdî, tutiye şekeristanın lezzetli gelmesi gibi, öyle acı acı sövmesinden de âşığın gönlünün haz duyacağını ifade etmektedir. Sâkıb Dede, gonca dudaklı sevgilinin hakaretlerinin daima lezzetli olduğunu, gülbeşekerin bile onun lezzetine erişemeyeceğini söylemektedir. Fasîhî, sevgilinin âşıkların bezmine yüzünü ekşitmesinin ve sarf ettiği acı sözlerin, şekerli helvadan daha lezzetli olduğunu iddia etmektedir. Hâtem, sevgilinin sözlerinin dudağını lezzetlendirmesini, papağanın şirin edasının şekeri lezzetlendirmesine benzetmektedir. Süheylî, Kadrî, Feyzî-yi Kefevî ve Nigârî, sevgilinin âşığa yönelttiği hakaretleri ve “acı acı sözler”i “kand-ı mükerrer”le kıyaslayarak ona denk görmekte, hatta daha tatlı, daha lezzetli tutmaktadır. Erzurumlu Zihnî ise, sevgilinin “acı acı sözleri”ni “şehd ü şeker”den daha lezzetli bulmaktadır.

*Şekker lebün mi verdi halâvet sözine kim*

*Düşnâm-ı telh andan olur ey püser-lezîz* (Tarlan, 1992, s. 134) (Ahmed Paşa, G.31/ B. 7)

*Niçe kim şîrîn-keâm olsa şeker lebler ara*

*Bolmamışdur ol kelām-ı şeker-efşāndın lezīz* (Gençtürk Demircioğlu, 2002, s. 234)  
(Cemilî, G.131/ B.4)

*‘Āşika la ‘lün safāsı āb-ı kevserden lezīz*

*Söyledükçe her söziün kand-ı mükerrerden lezīz*

*Acı acı sögdüğü tatlu gelür ben ‘āşika*

*Yok durur dirler egerçi nesne şekerden lezīz* (Harmancı, 2017, s. 183) (Süheylî, G.55/ B.1-4)

*Şol acı acı sögdüğüne hazz ider gönül*

*Tūtiye nitekim şekeristān olur lezīz* (Tanrıbuyurdu, 2018, s. 93) (Kalkandelenli Mu’îdî, G.68/ B.4)

*Telh-i kām olmam gelür zīra mezāk-ı cānuma*

*Zevk-i düşnāmu anun kand-ı mükerrerden lezīz* (Külahlıoğlu, 1997, s. 105) (Kadrî, G.22/ B.3)

*Düşnām-ı gonca-lebdür olan dā’imā lezīz*

*Gül-bî-şeker belî olamaz ādetā lezīz* (Arı, 2018, s. 288) (Sâkıb Dede, G.28/ B.1)

*Zehr-i gam-ı yār lebünle bana sükker teg lezīz*

*Acı acı sözlerün kand-ı mükerrer teg lezīz* (Eflatun, 2003, s. 362) (Feyzî-yi Kefevî<sup>18</sup>, G.59/B.1)

*Türş-rū gösterse ol meh-pāre bezm-i ‘āşika*

*Telh-i düşnāmu olur halvā-yı sükkerden lezīz* (Gökalp, 2001, s. 226) (Fasîhî, G. 100/B.3)

*Güftārın ol bütün leb-i nüşın ider lezīz*

*Şîrîn-edā-yı tutiye eyler şeker lezīz* (Varışoğlu, 1997, s. 299) (Hâtem, G.21/ B.1)

*Kec-nigāhı ‘ayn-ı ‘izzetdir bana ol ser-keşin*

*Acı acı sözleri şehd ü şekerden lezīz* (Macit, 2018, s. 128) (Erzurumlu Zihnî, G.44/ B.4)

*Ey sanem şehdābe-i la’l-i şeker-bārın lezīz*

*Zehr-i düşnāmın şîrîn telh-āb-ı güftārın lezīz*

*Yād-ı adın zevk-efzādır velākin bî-bedel*

*Sohbetin kand-i mükerrer cāna tekrārın lezīz* (Bilgin, 2017, s. 96) (Nigârî, G.150/ B.1-4)

<sup>18</sup> Feyzî-yi Kefevî’nin bu beytinin birinci dizesi “1.3. Sevgilinin Dudağının ve Öpücüğünün Sevgilinin Diğer Güzellik Unsurlarıyla İlişkisi” başlığı altında incelenecektir.

### 1.3. Sevgilinin Dudağının ve Öpücüğünün Sevgilinin Diğer Güzellik Unsurlarıyla İlişkisi

Sevgilinin dudağı Necâtî Bey, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, Derzi-zâde Ulvî, Fehîm-i Kadîm, Feyzî-yi Kefevî, Peşteli Hisâlî ve Refî' Âmidî'nin aşağıdaki beyitlerinde “*horşîd-i hüsn*”, “*gül-i ruhsâr-ı yâr*”, “*nûş-hand-i nâz*”, “*ruh*” ve “*zehr-i gam-ı yâr*” / “*zehr-i gam-ı hicrân*” gibi unsurlarla bir arada anılmaktadır. Necâtî Bey, sevgilinin dudağını ve güzelliğini “*gül-şeker*”e benzetmekte; bu “*gül-şekerin*” güneşle birlikte lezzetleneceğini düşünmektedir.<sup>19</sup> Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, servi boylu sevgilinin salına salına yürüyüşünün şeker yağdıran öpücüğünü leziz bulmaktadır. Sevgilinin yanağındaki beni “*miskî şeker*”e, dudağını ise “*mükerrer*”e benzetmekte; benin varlığının dudağı şekerden lezzetli kıldığını belirtmektedir. Ayrıca, sevgilinin dudağını ve yanağının gülünü “*gülbeşeker*” olarak görmekte; sevgilinin dudağının lezzetini güllerden üstün tutmaktadır. Derzi-zâde Ulvî, sevgilinin yanağının ve dudağının, gül şekerin güneşi lezzetli kılması gibi, “*rûh-bahş*” bir özelliğe sahip olduğunu söylemektedir. Fehîm-i Kadîm, sevgilinin nazlarını şekerle benzetererek, şeker dudaklılara naz şekerini yemenin lezzetli gelmesi gibi âşğın damağına da yalvarma gözyaşının o kadar leziz geldiğini belirtmektedir. Feyzî-yi Kefevî'ye sevgilinin gamının zehri, dudağıyla birlikte olunca şeker gibi leziz gelmektedir. Peşteli Hisâlî'ye göre sevgilinin ağzı, ayrılığın gamının zehri yanında lezzetli bir balıdır. Refî' Âmidî ise, sevgilinin yanağının gülünün öpücüğünü, şekerden lezzetli bulmaktadır.

*Gül yapragıdürür şekerin leblerün velî*

*Hörşîd-i hüsn ile olur gül-şeker lezîz* (Tarlan, 1963, s. 178) Necâtî Bey, G.54/ B.2)

*Devlet ü ayîn-i hüsnî hûb u etvârî lezîz*

*Hoş-hurâm-ı serv-kad la'l-i şeker-bârî lezîz* (Yazar, 2006, s. 201) (Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, G.98/B.1)

*Kılsa n'ola la'l-i yâri hâli sükkerden lezîz*

*Dâyimâ miskî şeker olur mükerrerden lezîz*

*Ey Şerîfî kand-i la'liyle gül-i ruhsâr-ı yâr*

*Gül-be-şekkerdür ki gūyâ oldı güllerden lezîz* (Yazar, 2006, s. 203) (Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, G.99/ B.1-5)

*‘Îzâr-ı sâden ile rûh-bahş olur la'lün*

*Nite ki gül şekerin eyler âftâb lezîz* (Çetin, 1993, s. 243) (Derzi-zâde Ulvî, G.86/ B.2)

*Şeker-lebâna gelür nûş-hand-i nâz lezîz*

*Mezâk-ı ‘âşîka da giry-e-i niyâz lezîz* (Üzgör, 1985, s. 231) (Fehîm-i Kadîm, G.44/B.1)

<sup>19</sup> Necâtî Bey'in bu düşüncesi, gül yaprakları kullanılarak yapılan şerbetlerin renk kazanması için güneş altında bekletilmesi geleneğine dayanmaktadır (Gönel, 2010, s. 395).



*Zehr-i gam-ı yâr lebünle bana sükker teg lezîz*

*Acı acı sözlerin kand-ı mükerrer teg lezîz* (Eflatun, 2003, s. 362) (Feyzî-yi Kefevî, G.59/B.1)

*Gelür 'aşk ehline ol Husrev-i şîrîn-dehenün*

*Şehd-i vaslı gibi zehr-i gam-ı hicrânî lezîz* (Ercan, 2003, s. 41) (Peşteli Hisâlî, G.42/ B.2)

*Sîbden bihter o şeftâlû-yı nârenc-i zekan*

*Büse-i verd-i ruhi şemseye şekerden lezîz* (Aydemir, 1989, s. 80) (Refî' Âmidî, G.50/B.2)

#### 1.4. Sevgilinin Dudağının Tatlandırma Özelliği

Sevgilinin dudağı Zâtî, Bâkî, Hüdâyî-i Kadîm, Remzî ve Kalkandelenli Mu'îdî'nin aşağıdaki beyitlerinde lezzetlendirici özelliğiyle yer almaktadır. Zâtî şiiirlerinin, sevgilinin şeker dudağının vasfından söz ettiği için rağbet gördüğünü düşünmektedir. Ona göre bu şiiirlerin mahlas beytinde sevgilinin dudağının bahsi geçtiğinde; o şiiirden alınacak tat, yemeklerden sonra meyve yemenin lezzeti gibi olmaktadır. Bâkî, şekerin hoşafı lezzetlendirmesi gibi, sevgilinin dudağının vasıflarını söylemenin de gazellerini "lezîz" kılacağını belirtmektedir. Hüdâyî-i Kadîm, sevgilinin "gül-şeker" dudağını öven papağanın sözlerinin ve bülbülün nağmelerinin lezzetli olacağını bildirmektedir. Remzî, sevgilinin şeker kamışı dudağının vasfının, kalemine baştanbaşa lezzet kazandıracağını söylemektedir. Kalkandelenli Mu'îdî, sevgilinin dudağındaki tükürüğün bir damlasının bile, denizi uçtan uca kadar şeker gibi tatlandıracağını ifade etmektedir.

*Vasf-ı leb-i nigâr ile tumâr-ı şî'rüme*

*Meyl itseler aceb mi olur ney-şeker lezîz*

*Mahlasda ansa la'lüni Zâtî nola olur*

*Ba'de't-ta'âm mîve-i ter ey puser lezîz* (Tarlan, 1967, s. 135) (Zâtî, G.135/ B.4-5)

*Gazellerinde lebi vasfın eyle ey Bâkî*

*Şekerle olsa bilürsin olur hōş-âb lezîz* (Küçük, t.y., s. 93) (Bâkî, G. 45/ B.5)

*Gül-şeker leblerinin mehdin okurlarsa olur*

*Tütünün nükteleri bülbülün elhânı lezîz* (Yekbaş, 2005, s. 256) (Hüdâyî-i Kadîm, G. 25/ B.3)

*Vasf-ı lebüne Remzî şurû' eylesem n'ola*

*Mânend-i ney-şeker kalemüm ser-be-ser lezîz* (Kurt, 2017, s. 226) (Remzî, G.31/ B.5)

*El-hak irerse katresi la'lün lu'âbımın*

*Ser-tâ-kadem şeker gibi 'ummân olur lezîz* (Tanrıbuyurdu, 2018, s. 93) (Kalkandelenli Mu'îdî, G.68/ B.3)

### 1.5. Sevgilinin Öpücüğünün Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması

Za'îfî, sevgilinin dudağını öptükçe daha da lezzetli bulmasını, tatlı dilli tutiye şekerin leziz gelmesine benzetir. Üsküplü İshâk Çelebi'nin beyitlerinde sevgilinin dudağının öpücüğü "pâlûde-i ter"den ve "kand-ı mükerrer"den, ağzı da "şerbet-i cülâb"dan ve "şehd u şeker"den daha tatlı daha lezzetlidir. Fasîhî'ye göre sevgilinin dudağı en leziz tat, öpücüğü ise "kand-ı mükerrer"den tat olarak üstündür. Hafîd, sevgilinin dudağının bir kısmını öptüğünde en lezzetli şekeri tattığını, tamamını öptüğünde ise damağına, "kand-ı mükerrer" gibi geldiğini belirtir.

*Emdükce cânuma gelür ol la'l-i ter lezîz*

*Tûtî-i hõş-zebâna nitekim şeker lezîz* (Akarsu, 1989, s. 70) (Za'îfî, G.52/ B.1)

*Cân mezâkına dehânun şehd u şekerden lezîz*

*Büsenün bir kerresi kand-ı mükerrerden lezîz*

*Tatludur şîrîn-dehânun şerbet-i cülâbdan*

*Leblerün sin-büsesi pâlûde-i terden lezîz* (Çavuşoğlu ve Tanyeri, 1990, s. 135) (Üsküplü İshâk Çelebi, G.29/ B.1-2)

*Yokdur ey dil 'âlem içre la'l-i dilberden lezîz*

*'Âşîka her büsesi kand-ı mükerrerden lezîz* (Gökalp, 2001, s. 225) (Fasîhî, G. 100/B.1)

*Biri agzımda lebün ey şüh şekker tek lezîz*

*İkisin versen olur kand-ı mükerrer tek lezîz* (Koç Acar, 2006, s. 107) (Hafîd, G.41/ B.1)

### 1.6. Sevgilinin Dudağının, Dili, Ağzı ve Tatlı Yiyeceklerle Kıyaslanması

Gelibolulu Âlî, sevgilinin dilini "şehd u şekker"den, dudağını ise "kand-ı mükerrer"den daha leziz bulmaktadır. Hamdullah Hamdî ve İhyâ, sevgilinin ağzını ve dudağını kıyaslamakta; onları, şekerden, helvadan ve birbirlerinden daha lezzetli olarak kabul etmektedir.

*Oldı cânâ çün zebânun şehd ü şekkerden lezîz*

*Leblerün olsa n'ola kand-ı mükerrerden lezîz* (Aksoyak, 2018, s. 589) (Gelibolulu Âlî, G.177/ B.1)

*Yokdur dehâni gibi nigârun şeker lezîz*

*Kanda olur lebi gibi helvâ-yı ter lezîz* (Özyıldırım, t.y., s. 19) (Hamdullah Hamdî, G.25/ B.1)

*Kande sükker ola çün la'l-i şeker-bâr-i lezîz*

*Yok degül lezzeti ammâ dehen-i yâr lezîz* (İpek, 1990, s. 71) (İhyâ Dîvânı, G. 35/ B.1)

### Sonuç

İnsanın en temel fizyolojik ihtiyaçlarından biri olan beslenme, toplumların kültürel yapısına büyük ölçüde etki etmektedir. Toplumların coğrafî koşulları, dinî inanışları vb. etmenler yemek kültürlerini oluşturmaktadır. Türk mutfak kültürü de Orta Asya'da temellenerek

Anadolu’da gelişim göstermiş; Osmanlı İmparatorluğu’nun etkileşimde bulunduğu halkların yeme-içme alışkanlıklarıyla birleşerek günümüze gelmiştir.

Klasik Türk edebiyatının XV. yüzyıl ve XIX. yüzyıl arasında yetişmiş 37 şairin divanlarındaki, “lezîz” redifli 38 adet gazelden alınan 52 beyitte, sevgilinin dudağı ve tatlı yiyecek/ içecekler arasında kurulan ilişkinin incelendiği bu çalışmada; şairlerin en çok şekerle ilgi kurdukları tespit edilmiştir. Söz konusu beyitlerde şairlerin en çok, şeker ve şeker türlerini karşılayan kelimeleri kullandıkları görülmektedir. Buna göre “şeker” 21 kez, “kand-ı mükerrer” 10 kez, “sükker” 8 kez, “kand” 3 kez, “şîr ile şeker” ve “miskî şeker” 1 kez, sevgilinin dudağı ile ilişkilendirilmiştir.

Tablo 1: Şeker ve Şeker Türleri ile Sevgilinin Dudağının İlişkilendirildiği Beyitlerin Şairlere Göre Dağılımı

	Refî’ Âmidî, Zâtî, Za’ifî, Hamdullah Hamdî, Bâkî, Remzî, Hafîd, İhyâ, Prizrenli Şem’î, Ravzî, Ahmed Paşa, Cemilî, Süheylî, Kalkandelenli Mu’idî, Nigârî, Hâtem, Necâtî Bey, Fehîm-i Kadîm, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi	Şemsî Paşa, Erzurumlu Zihnî, Nigârî, Üsküplü İshâk Çelebi, Hafîd, Süheylî, Kadrî, Feyzî- yi Kefevî, Fasîhî, Gelibolulu Âlî	İbrahim Şâhidî, Mürekkepçi Enverî, Kalkandelenli Mu’idî, Refî’ Âmidî, Feyzî-i Kefevî, İhyâ, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi	Hikmetî, Refî’ Âmidî, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi	Halil Nûrî Bey	Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi
Şeker	21					
Kand-ı Mükerrer		10				
Sükker			8			
Kand				3		
Şîr ile Şeker					1	
Miskî Şeker						1

Şekerin yaygın olarak tüketiminden önce tatlı yiyecek ve içeceklerin temel maddesi olan şehd/bal 1 kez, “şehd ü şeker” 5 kez, “şehd ü şerbet” 1 kez sevgilinin dudağı, dili, öpücüğü ve âşığa sarf ettiği sözlerden daha az “lezîz” bulunmuştur. Ayrıca “helva” 3 kez, “pâlûde” 6 kez, “gülâc” ve “şerbet” birer kez şairlerin beyitlerinde geçmektedir.

Tablo 2: Pâlûde, Şehd ü Şeker, Helva, Şehd/Bal, Şehd ü Şerbet, Gülâc ve Şerbet ile Sevgilinin Dudağının İlişkilendirildiği Beyitlerin Şairlere Göre Dağılımı

	Prizrenli Şem’î, Mürekkepçi Enverî, Üsküplü İshâk Çelebi, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi, Kalkandelenli Mu’îdî, Kadri, Erzurumlu Zihnî	Şemsî Paşa, Erzurumlu Zihnî, Üsküplü İshâk Çelebi, Gelibolulu Âlî	Kadri, Fasîhî, Hamdullah Hamdî	Peştelî Hisâlî	Mürekkepçi Enverî	Erzurumlu Zihnî
Pâlûde	6					
Şehd ü Şeker		5				
Helva			3			
Şehd/Bal				1		
Gülâc					1	
Şerbet						1

Sevgilinin dudağının, klasik Türk edebiyatının her döneminde en çok benzetildiği nesnelere biri olan “gül” bu şiirlerde, kendisinden üretilen “gülşeker / gülbeşeker”le 5 kez, “şerbet-i cülâb”la 1 kez kullanılmıştır. Meyve türleri ise “meyve / cennet meyvesi” olarak 4 kez, “nukl-i bâdâm” olarak da 1 kez sevgilinin dudağı ve güzellik unsurları ile ilişkilendirilmiştir.

Tablo 3: Gülşeker/Gülbeşeker, Şerbet-i Cülâb, Meyve/ Cennet Meyvesi ve Nukl-i Bâdâm ile Sevgilinin Dudağının İlişkilendirildiği Beyitlerin Şairlere Göre Dağılımı

	Sâkıb Dede, Necâtî Bey, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendi, Derzi-zâde Ulvî, Hüdâyî-i Kadîm	Prizrenli Şem’î, Remzî, İbrahim Hürrem, Zâtî	İbrahim Hürrem	Üsküplü İshâk Çelebi
Gülşeker/Gülbeşeker	5			
Meyve/Cennet Meyvesi		4		
Nukl-i Bâdâm			1	
Şerbet-i Cülâb				1

Tatlının önemli bir yer tuttuğu Osmanlı mutfağı, klasik Türk edebiyatı şairlerine etki etmiş; şairler sevgilinin dudağıyla, pek çok tatlı çeşidinin temel malzemesi olan şeker arasında benzerlik ilişkisi kurmuşlardır. Şekerin yanı sıra yukarıda bahsi geçen pâlûde, güllaç, helva gibi tatlılar da şairlerin çevreleri ve kültürel öğeleriyle girdikleri etkileşimin bir yansıması olarak şiirlerde, sevgilinin dudağının “tatlı”lığını dile getirmek için kullanılmıştır. Bu doğrultuda, şairlerin sevgilinin güzelliğini ifade etmek için yaşadıkları çevreyi gözlemledikleri ve bunun için de kişinin yaşadığı toplumla kurduğu en önemli bağlardan biri olarak kabul edilen mutfak kültüründen ilham aldıkları düşünülmektedir. Söz konusu beyitlerde pâlûde, gülşeker / gülbeşeker, güllaç gibi meyveli veya sütlü tatlıların isimlerinin geçmesi; Osmanlı coğrafyasında yapılan tatlılarda bu türden malzemelerin sık kullanıldığına işaret etmektedir. Pâlûdenin üzerinde nişastalı ince bir tabakanın bulunması, gülbeşekerin güneşte bekletilmesi gibi mutfaka dair bilgilerin şiirde kullanılması; şairlerin, sevgilinin dudağı ve bu tatlılar arasındaki benzerliği, tatlıların yapılış aşamasını görerek, gözlemleyerek kurduklarını düşündürmektedir. Ayrıca pâlûde, güllaç ve helvanın, şekil olarak kolayca dağılabilen bir yapıda olması, şairlerin, sevgilinin dudaklarına “narın” bir görünümü atfettiklerini işaret etmektedir. Son olarak,

çalışmada yer alan beyitlerin büyük bir bölümünde “şeker” kelimesinin yanı sıra şekerin “miskî şeker”, “sükker”, “kand-ı mükerrer”, “kand” gibi farklı türlerinin ve isimlendirmelerinin de zikredilmesiyle; şairlerin sevgilinin güzellik unsurlarını karşılayacak benzetmelerde yenilik arayışında oldukları söylenmektedir.

### Kaynaklar

- Akarsu, K. (1989). *Za'ifî dîvânı, metin, tahlil ve sistematik endeks*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akkaya, M. (1992). *Şemsî Paşa dîvânı (inceleme-edisyon kritikli metin)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoyak, İ. H. (2018). *Gelibolulu Mustafa Âlî dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-208602/gelibolulu-mustafa-ali-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Arı, A. (2018). *Sakıb Dede dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-215340/sakib-dede-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Aydemir, İ. A. (1989). *Refî' Âmidî dîvânı (edisyon-kritik)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bursa: Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydemir, Y. (2017). *Ravzî dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-196580/ravzi-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Azar, B. (2005). *Türabî dîvânı (inceleme-metin)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bahadır, S. C. (2014). *Divan edebiyatında şarap ve şarapla ilgili unsurlar*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Beydilli, K. (1994). Ignatius Mouradgea D'ohsson. *TDV İslam ansiklopedisi*, C 9, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınevi, 496-497.
- Bilgin, A. (2017). *Nigârî Dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-194361/nigari-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Ceyhun Sezgin, A. ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Çavuşoğlu, M. ve Tanyeri, M. A. (1990). *Üsküplü İshâk Çelebi-dîvan tenkidli basım*. İstanbul: Mimar Sinan Üniversitesi Yayınları.
- Çelebioğlu, A. (1988). Âb-ı hayât. *TDV İslâm ansiklopedisi*, C 1, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınevi, 3-4.
- Çelik, M. F. (2015). Klâsik şiirde bâdem. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 14, 47-66.
- Çetin, İ. (1993). *Derzi-zâde Ulvî (hayatı, edebî şahsiyeti ve divanının tenkitli metni)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çıpan, M. (1985). *Muğlalı İbrahim Şâhidî- hayatı, edebî şahsiyeti, eserleri dîvân ve Gülşen-i Vahdet (Tenkitli metin)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Dede, M. (2001). *Dîvân-ı Gül Baba ve transkripsiyonlu metni*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eflatun, M. (2003). *Feyzî-i Kefevî dîvânı: tahlil-metin*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eğri, A. (2006). *17. yy şairlerinden Hikmetî ve dîvânı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ercan, Ö. (2003). *Peşteli Hisâlî dîvânı tahlili (inceleme-metin)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Bursa: Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eren, A. (1999). *Çankırlı İbrahim Hürrem dîvânı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Faroqhi, S. (2013). Lezzetli yiyecekler ve onları elde etme yolu: Osmanlı toplumunda özel – ama saraya ait olmayan- yiyecek ve içecekler. *Yemekte Tarih Var*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 77-89.
- Gençtürk Demircioğlu, T. (2002). *Cemilî dîvânı (inceleme-metin-sözlük)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- Gökalp, H. (2001). *Fasîhî dîvânı (inceleme-metin)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- 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.
- Harmancı, M. E. (2017). *Süheylî dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-194364/suheyli-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker-Türk tatlıları tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınları.
- İpek, A. (1990). *İhyâ dîvânı (transkribe edilmiş metin)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bursa: Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (haz.) (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: İstanbul*. (C 1/2). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kara, Ç. (2019). Pekmez, bal ve şeker: helvaya statü veren tatlandırıcılar. *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 47, 74-88.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda şeker üretim ve tüketimi (1500-1700). *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi (OTAM) Dergisi*, 37, 181-218.
- Karavelioğlu, M. A. (2014). *Şem 'î dîvânı*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Koç Acar, G. (2006). *Hafîd dîvânı (inceleme-transkripsiyonlu metin)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurnaz, C. ve Tatcı, M. (2001). *Ümmî dîvân şairleri ve Enverî dîvânı*. Ankara: MEB Yayınları.
- Kurt, B. (2017). *Remzî dîvânı (inceleme-metin)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Küçük, S. (t.y.). *Bâkî dîvânı*. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78361/baki-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Külahlıoğlu, M. (1997). *Kadrî hayatı, edebî kişiliği ve Dîvânı'nın transkripsiyonlu metni*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kürt, Z. (2005). *XVIII. yy. Dîvân şâiri Halil Nûrî Bey hayatı, eserleri, edebî kişiliği ve Dîvânı'nın tenkitli metni (inceleme-metin)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Macit, M. (2018). *Erzurumlu Zihni dîvânı*. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-208572/erzurumlu-zihni-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Neave, D. L. (1978). *Eski İstanbul'da hayat* (çev. Osman Öndeş). İstanbul: Tercüman Gazetesi Yayınları.
- Ölmez, A. (1996). *Behçetî Hüseyin Efendi dîvân (hayatı-eserleri ve divanının tenkitli metni)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdoğan Y. ve Işık N. (2007). Geleneksel Türk mutfağında şerbet. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (10-15 Eylül 2007) Bildirileri*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, 1059-1077.
- Özyıldırım, A. E. (t.y.). *Hamdullah Hamdî dîvânı*. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78375/hamdullah-hamdi-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Pakalın, M. Z. (1983). *Osmanlı tarih deyimleri ve sözlüğü*. İstanbul: MEB Yayınları.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 36-38.
- Şahin, E. (1998). *Dîvan-ı Necmî (metin)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tarıbuyurdu, G. (2018). *Kalkandelenli Mu'îdî dîvânı*. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-215366/kalkandelenli-mu39idi-divani.html> Erişim tarihi: [17.01.2021].
- Tarihçemiz. (t.y.). <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/tarihcemiz> Erişim tarihi: [17.01.2021]
- Tarlan, A. N. (1963). *Necâtî Beg dîvânı*. İstanbul: MEB Yayınları.
- Tarlan, A. N. (1967). *Zâtî dîvânı*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yay.
- Tarlan, A. N. (1992). *Ahmet Paşa dîvânı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Tarlan, A. N. (1998). *Fuzulî dîvânı şerhi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi-geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*. İstanbul: Hayyikitap Yayınları.
- Tolasa, H. (2001). *Ahmet Paşa'nın şiir dünyası*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Üstüner, K. (2007). *Divan şiirinde tasavvuf*. Ankara: Birleşik Yayınları.

- Üzgör, T. (1985). *Fehîm-i Kadîm dîvânı*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Varışoğlu, M. C. (1997). *Hâtem hayatı, edebî şahsiyeti, divanının tenkitli metni ve incelemesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yavuz, K. ve Saraç, M. A. Y. (2003). *Âşık Paşazade, Osmanoğullarının tarihi*. İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Yazar, S. (2006). *Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî: hayatı, divanı ve hilyesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Fatih Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yekbaş, H. (2005). *Hüdâyî-i Kadîm dîvânı (edisyon kritik-metin-inceleme)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin gastronomik değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.

### Extended Abstract

In classical Turkish literature, lips are among the most mentioned beauty elements of the beloved along with hair and face. Therefore, there is a rich variety of analogies and metaphors related to lips. One of the aspects of the lips of the beloved that appeals the poets' imagination is about its sweetness. In many ways, they built imaginary relations between the lips of the beloved and desserts of Ottoman cuisine. The analogies that Classical Turkish literature poets draw between sweet foods like sugar, honey, sherbet, halva, pâlude (fruit-jellies), güllaç (rice wafer stuffed with nuts), gülbeşeker (rose syrup) etc. and the lips of the beloved is the subject of this study.

Ottoman cuisine have cosmopolitan characteristics. In Topkapı Palace, which was built in the XVth century, the existence of a separate section in its kitchen called "Helvahâne" where desserts were made, suggests that dessert has an important place in Ottoman food culture. In addition, it is known that there have been candy producing and selling mills in Istanbul starting from the XVIth century. Besides, it is written in various sources that there were shops selling fruit sherbets, halva, lemonade, Turkish delight, almond butter and jam in Istanbul in the XVIIth and XVIIIth centuries.

Lips of the beloved, and the elements like mouth, tongue, words and kisses associated with lips take place in ghazals with identity rhymes (redif) of "lezîz" in the divans of Necâtî Bey, Ahmet Paşa and Hamdullah Hamdî in XVth century; Zâtî, Bâkî, Derzi-zâde Ulvî, Gelibolulu Âlî, Gül Baba, Hüdâyî-i Kadîm, İbrahim Şâhidî, Mürekkeçî Enverî, Prizrenli Şem'î, Remzî, Seyyid Şerîfî Mehmed Efendî, Şemsî Paşa, Üsküplü İshâk Çelebi, Cemilî, Za'îfî, Kalkandelenli Mu'îdî, Ravzî and Süheyli in the XVIth century; Fehîm-i Kadîm, Feyzî-yi Kefevî, Hikmetî, Kadri, Peşteli Hisâlî and Sâkıb Dede in the XVIIth century; Fasîhî, Hafîd, Halil Nûrî Bey, İbrahim Hurrem, Hâtem, İhyâ and Erzurumlu Zihni in the XVIIIth century; Necmî, Refî' Âmidî and Nigârî in the XIXth century. In these ghazals, the aforementioned elements of the beloved are compared with desserts, sugary drinks, and ingredients used in dessert making; and are accepted more delicious than them. For these poets, there was no other thing sweeter than the beloved's lips.

In this study, the analogy drawn between the lips of the beloved and the deserts / sugary drinks is examined in 52 couplets taken from the ghazals with "lezîz" identity rhymes in the divans of 37 poets of Classical Turkish Literature who grew up between XVth and XIXth centuries. It was identified that the most of the analogy that they draw is about sugar. It is seen that in the couplets in question, the poets mostly use the words corresponding to sugar and sugar types. The "gül (rose)", which is one of the most common analogy object of the beloved's lips in all periods of Classical Turkish Literature, was used five times with "gülşeker / gülbeşeker" in these poems and once with "sherbet-i cülâb". Fruits, on the other



hand, have been associated with the lips and beauty elements of the beloved four times as "fruit / persimmon" and "almond".

As a result, Ottoman cuisine, in which dessert has an important place, affected Classical Turkish Literature poets. They have established a similarity relation between the lips of the beloved and sugar, which is the key ingredient of many sweets. Along with sugar, desserts such as pâlûde, güllaç and halva mentioned above are also used in poems to express the "sweetness" of the beloved's lips as a reflection of the interaction of poets with their environment and cultural elements. Accordingly, it is thought that poets observe the environment in which they live in order to express the beauty of the beloved, and to do that they take inspiration from the culinary culture, which is accepted as one of the most important ties a person establishes with the society he lives in. The names of fruit or milk desserts such as pâlûde, gülşeker / gülbeşeker and güllaç are mentioned in the couplets in question, points out that these kinds of ingredients were used frequently in desserts made in the Ottoman geography. In addition, by mentioning different types and names of sugar, such as "kand" / "kand-ı mükerrer" / "mükerrer" / "miskî, alongside with "sugar" in most of the couplets in the study, it can be said that poets are seeking novelty in analogies that will meet the beauty elements of the beloved.