



Türkçe Mesnevilerin Toplu Yemek Törenlerinde Kültür, Kimlik ve İktidar

At the Collective Dinner Ceremonies of the Turkish Masnavis Culture, Identity and Power

Sevda ÖNAL KILIÇ ^{1b}

(Sorumlu Yazar-Corresponding Author)

Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Erzurum, Türkiye

Department of Turkish Language and Literature, Atatürk University, Faculty of Letters, Erzurum, Türkiye

sevdaonal@atauni.edu.tr



Öz

İnsan ve hayata dair her durum ve olayın tahkiye edildiği mesneviler, ortaya çıktığı toplumların duygu, düşünce ve yaşam hikâyelerini anlatan metinlerdir. Özellikle iki kahramanın romantik hikâyesi etrafında kurgulanan aşk mesnevilerinde yer alan ziyafet tasvirleri, Osmanlı toplumunun sosyo-kültürel dünyasını yansıtmaları bakımından dikkat çekici unsurlar barındırır. Bu nedenle, gerek Osmanlı yönetici sınıfının kamusal törenlerini anlatan metinlerde, gerekse yüksek sınıftan oluşan kurgusal metinlerde yer alan yemek sofralarının, ziyafet sahibinin zenginlik, güç ve iktidarını yansıttığı görülmektedir.

Bu çalışmada, klasik Türk edebiyatı sahasından seçilen örnek mesnevilerde betimlenen geniş katılımlı eğlence ve ziyafet sofralarının, özellikle yemek kültürü üzerinden, dönemin kimlik, iktidar ve sosyal hiyerarşilerini okuma denemesi gerçekleştirilecektir. Çalışmada elde edilen bulguların yer aldığı metinler, farklı yüzyıllardan seçilen Kutadgu Bilig, Süheyl ü Nevbahâr, Âlî Sûrnâmesi, Hüsrev ü Şîrîn, Ferhâd ü Şîrîn, Vîs ü Râmîn, Şem ü Pervâne ve Nâbî Sûrnâmesi isimli mesnevilerde yer almaktadır. İncelenen metinlerde sunulan yemek kültürü, yazıldıkları döneme tanıklık etmekte ve yiyeceklere yüklenen sembolik anlamlar ve kültürel kodlar hakkında ipuçları barındırmaktadır. Bu sembolik anlamların incelenmesi ve kültürel kodların okunması, edebi metinlerde bahsedilen sosyal sınıfın yaşam tarzı ve kültür dünyasının yanı sıra toplumsal kimlik tanımları ve sosyal hiyerarşi kavramları hakkında da birtakım değerlendirmeler yapabileme imkânı sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Mesnevi, yemek, kültür, kimlik, ziyafet.

Abstract

Masnavis, in which every situation and event related to humans and life are narrated, are texts that tell the emotions, thoughts, and life stories of the societies in which they emerged. Especially, the depictions of feasts in the Love Masnavis, which are fictionalized around the romantic story of two protagonists, contain remarkable elements in terms of reflecting the socio-cultural world of Ottoman society. For this reason, it is seen that the dinner tables in the texts describing the public ceremonies of the Ottoman ruling class and the fictional texts created by the high class reflect the wealth, power, and power of the banquet owner.

In this study, the identity, power, and social hierarchies of the period, especially through the food culture, of the large-participation entertainment and banquet tables, are depicted in the sample masnavis selected from the field of classical Turkish literature. The texts containing the findings obtained in the study are included in the masnavis named Kutadgu Bilig, Süheyl ü Nevbahâr, Âlî Sûrnâmesi, Hüsrev ü Şîrîn, Ferhâd ü Şîrîn, Vîs ü Râmîn, Şem ü Pervâne and Nâbî Sûrnâmesi selected from different centuries. The food culture presented in the analyzed texts bears witness to the period in which they were written and contains clues about the symbolic meanings and cultural codes attributed to food. Examining these symbolic meanings and reading cultural codes will provide the opportunity to make some evaluations about the lifestyle, and cultural world same time definitions of social identity and social hierarchy concepts of the social class mentioned in literary texts.

Keywords: Masnavi, food, culture, identity, banquet.

Geliş Tarihi/Received 22.09.2023

Kabul Tarihi/Accepted 13.03.2024

Yayın Tarihi/Publication Date 21.05.2024

Atıf:

Önal Kılıç, S. (2024). Türkçe Mesnevilerin Toplu Yemek Törenlerinde Kültür, Kimlik ve İktidar. *Turcology Research*, 80, 214-224

Cite this article:

Önal Kılıç, S. (2024). At the Collective Dinner Ceremonies of the Turkish Masnavis Culture, Identity and Power. *Turcology Research*, 80, 214-224



Giriş

İnsan hayatı için temel yaşam unsuru olan yemek, toplumsal çerçevede kazandığı yeni anlamlarla birlikte kültürel bir kavrama dönüşmüştür. Yiyecek malzemenin temini; taşınma, saklanma, pişirme pratikleri; sunum, ikram, ziyafet ortamları, sofra ritüelleri ve yiyeceklere yüklenen sembolik anlamlar, yiyecek ve yemek kavramlarını kültürel bir çerçeveye taşımıştır. Bu nedenle, “temininden tüketim sürecine kadar yemekle ilgili bütün toplumsal davranışlar kültürün bir parçasıdır” (Beşirli, 2010: 168) ve bu toplumsal davranışlar ait olduğu topluluğun yemek kültürünü ortaya çıkarır.

Yemek yemenin biyolojik zorunluluğu, kazandığı kültürel çerçeve ile birlikte, yemek kavramını bireysel ve kolektif kimliğimizi yansıtan göstergeler hâline de getirmiştir. Bundan dolayı neyin, nasıl ve ne şekilde yenildiği, kültürleri ve yaşam tarzlarını belirlemede yani kimlik tanımlamasında ayırt edici unsurlar olarak ön plana çıkmaktadır.

Toplumsal çerçevede, yiyecek çeşitleri ve yemeklere sosyo-ekonomik, siyasal ve dinsel açıklamaları olan farklı simgesel anlamlar da yüklenmiştir. Bu anlamlar, özellikle kamusal ziyafetler çerçevesinden bakıldığında, toplumsal hiyerarşi ve iktidar-itaat süreçlerinin göstergeleri olarak kabul edilir. Birçok kültürde yenilen yemek, ait olduğu kültürün toplumsal sınıflarını, sosyal hiyerarşilerini, güç ve iktidar ilişkilerini yansıtan simgesel anlamlar taşır.¹ Sofrada oturma düzeni, yemeğin belirlenen parçasını yeme ve takdir edilen sırada hizmet görme gibi ritüellerle ortaya çıkan bu sosyal hiyerarşi, tarihsel süreçte güç, iktidar ve statünün sunum alanına dönüşmüştür. “Aynı kültür kodlarına sahip olan bireylerin davranışlarının şekillenmesi, sosyal ve siyasal duruşlarının belirlenmesi ve toplumsal hiyerarşideki yerlerinin ortaya çıkması bu anlam kodları esasında biçimlenmektedir” (Beşirli, 2010: 160).

Yiyecek çeşitleri ve yemek süreçlerindeki simgeselliğin çözümlenmesi ise söz konusu toplumsal kimlik, kültür ve iktidar (sosyal hiyerarşi) kavramlarının çözümlenmesinde etkili araçlar olarak kullanılabilir. “Avrupa ve Asya’nın başat toplumlarının mutfak kültürlerinin belirgin bir özelliği hiyerarşiyle ilişkileridir. Bu farklılaştırmanın en uç biçimi belli yemeklere belli roller, makamlar ya da sınıflar atanmasıdır” (Goody, 2013: 131). Yiyecek çeşitleri ve çeşitli yemek pratiklerinde olduğu gibi sunum ortamı da hem sunucunun hem de katılımcıların güç, statü ve iktidar ölçütlerini yansıtan sosyolojik, ideolojik ve sembolik anlamlar barındırır. “Birçok kültürde ziyafetler, ziyafeti düzenleyen toplumsal statüsünü gösterir” (Beşirli, 2010: 87). Bütün bu belirleyici unsurlar dikkate alındığında, özellikle gelenekli toplumlarda, yemek ziyafetlerinin bir anlamda toplumsal kimlik tanımlarının, güç, iktidar ve hiyerarşik yapılanmaların sergilendiği kamusal törenler olarak işlev kazandığı görülür.

Yemek kültürünün bu geniş anlam çerçevesi, farklı disiplinlerin çalışma sahalarını yakından ilgilendirmiş ve yeni değerlendirmelere kapı aralamıştır. Edebiyat biliminin çerçevesinden bakıldığında, edebiyat metinlerini ait olduğu toplumun bir ifadesi olarak görmek ve bu bağlamda toplumsal çözümlenmeler yapmak mümkündür (Moran, 1999: 85). Bu düşünceden yola çıkarak hazırlanan bu çalışmada, klasik Türk edebiyatının uzun anlatı metinleri olan mesnevilerde tasvir edilen ziyafet sofralarını, kültür, kimlik ve iktidar (sosyal hiyerarşi) kavramları çerçevesinde bir okuma denemesi yapmak amaçlanmaktadır.²

Mesneviler, Osmanlı toplumunun yemek kültürü çerçevesinde sosyo-kültürel ilişkilerinin izlerinin takip edilebileceği zengin bir içerik barındırmaktadır.³ Bu çalışmada, klasik Türk edebiyatı mesnevileri içerisinde seçilen *Kutadgu Bilig* (XI. yy., Yusuf Has Hacib); *Süheyl ü Nevbahâr* (XV. yy., Mesud bin Ahmed); *Âlî Sûrnâmesi* (XVI. yy., Gelibolulu Mustafa Âlî); *Hüsrev ü Şîrîn* (XVI. yy., Ahmed-i Rıdvân); *Ferhâd ü Şîrîn* (XVI. yy., Lâmiî); *Vîs ü Râmin* (XVI. yy., Lâmiî); *Şem ü Pervâne* (XVI. yy., Zâtî) ve *Nâbî Sûrnâmesi* (XVII. yy., Nâbî) mesnevileri ele alınmıştır. Seçilen eserlerde metin analizi yöntemiyle konuyla ilgili içerikler tespit edilerek inceleme yapılmıştır. İncelenen metinlerde sunulan yemek kültürü, yazıldıkları döneme tanıklık etmekte ve yiyeceklere yüklenen sembolik anlamlar ve kültürel kodlar hakkında ipuçları barındırmaktadır. Bu sembolik anlamların incelenmesi ve kültürel kodların okunması, edebî metinlerde bahsedilen sosyal sınıfın yaşam tarzı, kimlik ve sosyal hiyerarşi kavramları hakkında birtakım değerlendirmeler yapabilme imkânı sağlayacaktır.

Törenselleşmiş Yemek-Ziyafet Sofraları

Toplu yemek ritüelleri, toplumsal, dinsel, ideolojik altyapıları olan kolektif bir birlikteliğin sergilendiği sunum alanlarıdır. Devlet geleneğinde bu sunum alanı, siyasal erkin sergilendiği bir güç ve otorite tablosunu ortaya çıkarır.

Klasik Türk edebiyatı sahasında kaleme alınmış olan mesnevilerde yemek kültürü, çoğunlukla kahramanların üzüntülerinden

¹Modern öncesi toplumlarda ve günümüzün gelenekli büyük mutfaklarında, yemek üzerinden somutlaştırılan sosyal hiyerarşi için bk. (Haviland vd. 2008: 390); Fransız mutfağı üzerine bir deneme için bk. (Bessiere, 1998: 23).

²Osmanlı toplumunun yemek alışkanlıkları ve pratikleri üzerine yapılmış çalışmalar çoğunlukla saray mutfağı üzerindedir. Bunlardan en eski ve ilginç olanı Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî (1375-1450) tarafından kaleme alınan yemek kitaplarıdır: (Kut, 2005: 347-360), (Argunşah & Çakır, 2005). Osmanlı saray mutfağının sosyolojisi üzerine değerlendirmeler içeren bir çalışma olarak (Yerasimos, 2007) ve edebiyat metinleri üzerinden Osmanlı yemek kültürü üzerine okuma denemesi olarak, (Dursteler, 2012: 143-160) ve (İşkorkutan, 2017: 117) künyeli çalışmalara bakılabilir.

³Ayrıca, Osmanlı edebiyatı metinlerinin sosyal ve maddesel boyutunu ele alan çalışmalarda da Osmanlı yemek kültürü hakkında birtakım bilgiler bulunmaktadır: (Özkan, 2007; Kurnaz, 1987; Aybet, 1989).

kurtulmak ya da mutlu bir olayı kutlamak için düzenledikleri “bezm” ya da “meclis” de denilen geniş katılımlı eğlence ve ziyafet sofraları üzerinden aktarılmıştır.⁴ Mesnevilerde eğlence ve kutlama ortamı olarak tasvir edilen bu ziyafet sofralarının kökeni, eski Türk kültürünün iktidar göstergesi olan “toy”⁵ geleneğine dayanır. Türk tarihinin en eski ritüellerinden olan “toy”lar, sadece yemek yeme ve eğlenme ortamları değildir. Toy ve şölenler aynı zamanda iktidarı elinde bulunduran hakanın gücünü meşrulaştıran ve halkın itaat sürecini ortaya çıkaran kamusal törenlerdir. “Aslında Türklerin ananevi toyu, ilk önce bireylerin ihtiyaçlarına cevap veren yemeğin zamanla, grup yapısının temel bir unsuru, bir kimlik alameti ve düşünceyi ifade eden sembolik bir aracı olduğu gerçeğine başka bir örnektir” (Ünsal, 2008: 182). Bu durum, klasik Türk edebiyatı metinlerinin ilk ürünlerinden itibaren, Osmanlı kültürünün “toy” ritüelleri olarak değerlendirilebilecek bezm ya da şölenler⁶ aracılığıyla okuyucuya aktarılmıştır.

Türk kültüründe hükümdar başta olmak üzere, yönetici sınıf ve elitin halkı doyurması ve çeşitli ikramlarda bulunması iktidarın temel prensiplerinden biri olarak kabul edilmiştir.⁷ Eski Türklerde siyasi iktidar anlamına gelen ve “kut” (Kafesoğlu, 1998: 248) olarak ifade edilen idare yetkisinin temel şartlarından biri halkı doyurmaktır. Dağınık Türk boylarını toplayıp nüfusu çoğaltmak, halkı giydirmek ve doyurmak “kut”un gerektirdiği sorumluluklardandır. Bu kültürel kabul, İslami dönem Türk devlet geleneğinin de tartışmasız temel ilkelerinden biri olarak varlığını devam ettirmiştir. Devlet geleneğinin ve iktidarın bu belirleyici prensibi, İslami dönem Türk edebiyatının ilk metinlerinden biri olan ve “kut” lu olma bilgisi temalı içeriğiyle bir toplumsal ahlak ve siyaset kitabı olan *Kutadgu Bilig* (Arat, 2008: 554-555)’in mukaddimesinde “hazine neye gerek, çok asker gerek; beyin zenginliği gereksiz, halk tok olmalı, dünya beylerinin eli açık olursa, onlar her iki dünyada başköşeye oturur” şeklinde ifade edilmiştir:

*Hazîne nerek köp er at çok kerek
Begi bay kereksiz bodun tok kerek*

*Akı bolsa elgi ajun begleri
İkigü ajunnurig bu boldı töri* (KB: 3031-3034)

Halkı doyurma ve ikramda bulunmanın yöneticide bulunması gereken bir özellik olması prensibi, klasik Türk edebiyatının ilerleyen yüzyıllarında kaleme alınan mesnevilerinde de aktarılmaya devam etmiştir. Bu dönemde kaleme alınan mesneviler, büyük oranda Osmanlı elitinin yaşam tarzını ve toplumsal ilişkilerini yansıtan metinlerdir. Bundan dolayı, mesnevilerde ana kahramanın, düzenlediği ziyafet sofraları vasıtasıyla katılımcıları doyurması ve ikramda bulunmasını, Osmanlı seçkin sınıfının güç ve iktidarının sergilendiği etkinlikler olarak okumak mümkündür.

Mesud Bin Ahmed, *Süheyli ü Nevbahâr* isimli eserinde halka ikramın, ululuk ve büyüklüğün gereği olduğunu, kamuya “bağışta bulunmak” ve “toylama”nın ululuk âdeti olduğunu belirtir:

*Ulu kiçi kamuyu sağışladı
Dükeline toyınca bağışladı*

*Çü kamusu lutf u atâ buldılar
Gönülüp dua vü senâ kıldılar*

...

*Ulu kiçi bay yohsılı toyladı
Bağışladı çün âdeti eyledi* (SN: 1268-1271)

Ahmed-i Rıdvân’ın *Hüsrev ü Şîrîn* mesnevisinde Hüsrev’in seçkin sofrası, şölen niteliğinde bir ziyafet olarak tanımlanmıştır. Bu ziyafetin ayrıntıları arasında, eski Türk kültürünün başka bir iktidar göstergesi olan “yağmalı toy”⁸ geleneği göze çarpar. Ahmed-i Rıdvân, yağma geleneğini, “sultanın sofrasının çanak, tabak, tepsi ve sahanlarının hepsi bakır değil, gümüş ve altındandır; o yemekten kimin önüne konya kişiye emekten kurtarmaktadır çünkü sofraya koyulduktan sonra katılımcılar yemeklerini yer kaplarını

⁴ “Bezme” hakkında bk. (Ünver, 1986: 453; İnalçık, 2011: 190).

⁵ Eski Türklerde kağanın güç ve iktidarını göstermek amacıyla düzenlenen ziyafetin yani “toy” un kuralları belli hükümlere bağlanmıştır. Türk kültüründe toy ve şölen adabı hakkında bk. (Kafesoğlu, 1998: 239- 401; İnalçık, 2011).

⁶ Osmanlı dönemi şölen, düğün ve şenlikleri için bk. (And, 2000: 16).

⁷ Saygınlık kazanma, otoriteye vurgu yapma ve iktidarı sergileme bağlamında, yönetici sınıfın sahip olduğu artı değeri çevreye dağıtması anlamına gelen potlaç geleneğinin, çeşitli kültürel yapılarda aynı amaçla ortaya çıktığı ve farklı ritüellerle kurumsal törenlere dönüştüğü bilinmektedir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. (Haviland vd. 2008: 389).

⁸ Yağma, yağmalı toy, çanak yağması, eski Türklerde “potlaç”, *Divan-ü Lügat-it-Türk*’te “kençliyu” (Bozkurt, 2012: 222). Farsça manzum ve mensur metinlerde yer aldığı şekliyle “hân-ı yağma” (yağma sofrası). Türklerde hükümlerlik gereği sayılan ve devlette idari sorumluluk taşıyan herkesin katılması mecburi büyük resmî ziyafetlerde, umumiyetle hakan sofrasının halka açık tutulması ve hatta yemekteki sofraya takımlarının davetliler tarafından “yağma” edilmesi” anlamına gelen bir ritüeldir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. (Kafesoğlu, 1998: 248; Sümer, 1972: 412).

götürürlerdi” şeklinde anlatır:

*Bularun gibi envâ’-ı ni’amlar
Çekilürdi şehe hân-ı keremler*

*Çanağile tabak tebsi sahanlar
Bakır kısmı degül heb sîmidi zer*

*Kimün önine konsa ol yemekden
Halâs eylerdi ol şahsı emekden*

*Koyururdu işini bitürürdi
Ka’âmın yir de kabın götürürdi (HŞ: 4072-4099)*

Osmanlı kurumsal törenleri ve şenliklerinde yeniçeri ve halka “çanak yağması” adıyla uygulanan bu ritüel, padişah için ikram, güç ve iktidar, yeniçeriler içinse itaat sembolü olarak değerlendirilmiştir (Arslan, 1991: 54-57; Arslan, 2008: 231; Can, 2020: 150-162). Osmanlı saray düğünleri ve şenliklerini konu edinen sûrnâmelerde muhtelif yağma sahnelerine yer verilmesi, metinlerin yazıldığı dönemde, bu geleneğin yöneticiler tarafından devam ettirilen bir iktidar göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır. III. Murat’ın (Saltanat Dönemi: 1574-1595) oğlu III. Mehmet (Saltanat Dönemi: 1595-1603) için 1582 yılında düzenlenen sünnet törenini anlatan *Âlî Sûrnâmesi* (Arslan, 2008), yemekler, tatlılar, içecekler ve bunların isimleri ile özelliklerinin anlatılması açısından önemli bir kaynak niteliğindedir. Bu düğünde katılımcılara ve halka ikram edilen binlerce kâse yemeği ve sayısız yemek çeşidini, sultanın zenginlik ve haşmetini yansıtan güç ve iktidar sembolleri okumak mümkündür. Âlî’nin tasvirine göre, “sanki (sunulan) çeşitli yemekler, tanelerinin kubbelerinin düzen verdiği bir şehirdir. Yiyecekler deniz, ekmek sahil olmuştur. O meydanda bazen üçer bazen de beşer bin kâse yağmalanmıştır. Gün olmazdı ki üç bin kâse yemek, yüce şahın sofrasında yağmalansın. Binlerce nefis çanağın her birisi renkli topluluklar gibidir”:

*Sanki bir şehri idi envâ’-ı ta’âm
Dânenün kubbeleri virdi nizâm*

*Ni’met deniz oldu nân sâhil
Sâhilde kemük çoğ olsa kâbil*

*Üçer bin gâh beşer bin kâse ni’met
Olinurdu ol ortalıkta gâret*

*Gün olmazdı ki üç bin kâse ni’met
Olunmaya cenâb-ı şehde gâret*

*Tokuz oldu ta’âm-ı tahtânî
On iki dürlü bişdi fevkânî*

*Ya’ni nice bin çanak nefâyis
Her birisi revnak-ı mecâlis (ÂS: 224, 2108, 2123, 2128, 2137, 2328)*

Âlî, *Sûrnâme’de* (Arslan, 2008: 356), padişahın çanak (yemek) yağmasına ferman verişinden ve binlerce kâse yemeğin yağmalanışından bahseder. “Yağmada amaç, yemek ve doymak değildir. Bir şölen atmosferinde düzenlenen bu yağma ritüelinde amaç, eğlenmek ve güzel vakit geçirmektir”:

*Cümâde’l-evvelün nisfından ol şân
Yemek yağmasına itmişdi fermân*

*Gün olmazdı ki üç bin kâse ni’met
Olunmaya cenâb-ı şehde gâret (ÂS: 2127-2128)*

Âlî’ye göre “her ziyafette yemek yağmaları olmakta ve her yağmada üçer, beşer bin kâse nimet yağmalanmaktadır”:

*Üçer bin gâh beşer bin kâse ni’met
Olunurdu ol ortalıkta gâret*

*Gürisne yogidi meydanda amma
Garaz lu’b idi yağmadan hem âna*

*Oldı kimine bu bezm-i yağma
Ni'met revîşine turfe deryâ*

*Bundan garaz inî'dâm-ı gamdur
Hem def-i kasâvet-i elemdür (ÂS: 2123, 2124, 2348, 2349)*

*Nâbî Sûrnâmesi'*nde (Arslan, 2008: 643) yer alan, yemeklerin ve şekerden yapılan tasvirlerin padişahın izniyle yağmalanışının anlatıldığı sahnelerden, yağmalı toy geleneğinin XVII. yüzyıla kadar devam ettiğini öğreniyoruz. *Sûrnâme'*de yağma sahnesi ayrıntılarıyla şöyle betimlenmiştir: “Düğün alanına halka ait yemekler döşenip fakirler (o yemekleri) yağmaladıktan sonra şeker yağmasına izin verilmiştir. Yasak okları nişan tahtasına atılınca yağmacı eller yüz parça olmuştur”:

*Döşenüp sûr-gehe ni'met-i âm
Fukarâ eyledi yağma-i ta'âm*

*İdicek arsa-i sûr içre güzer
Buldılar ruhsat-ı yağma-yı şekker*

*Olinup nâvek-i nehye âmâc
Oldı sad pâre-i dest-i târâc (NS: 427, 463, 465)*

Bu tarz kurumsal yemeklerde ikram edilen yiyeceklerin çeşitleri, bu yiyeceklerin belli kısımlarının kime sunulacağı ve oturma düzeni de katılımcıların sosyal ve siyasal statüsüne yani toplumsal hiyerarşiye göre şekillenirdi.⁹ Yöneticilerin ziyafet sofralarının anlatıldığı metinler, barındırdığı çeşitli güç ve iktidar göstergelerinin yanı sıra zengin yiyecek çeşitleri, sunum ve ikrama dair aktarımlarıyla da, Osmanlı yüksek sınıfının yaşam tarzını ve kültürünü ortaya koymaktadır. Klasik Türk edebiyatının ilerleyen dönemlerinde yazılmış edebî metinlerde bu durum renkli edebî tasvirlerle okuyucuya aktarılır. Bu sofraların en belirgin özelliği, zengin yiyecek çeşitliliği ve sunumdaki seçkin ayrıntılardır. Mesnevilerde, sofranın seçkinliği ve zenginliği öncelikle başlıklardaki tanımlamalarla ortaya koyulur. Ahmed-i Rıdvân, *Hüsrev ü Şîrîn* mesnevisinde, “Hüsrev'in Altın Sofrasının Özelliklerini” (Tavukçu, 2020: 468) anlatmaya başlarken, “göklerde ve yerde yenilebilecek ne varsa bu sofrada yer almaktadır” diyerek Hüsrev'in sofrasının zenginliğini ifade eder. Lâmiî, *Ferhâd ü Şîrîn* mesnevisinde sayamayacağı kadar çok çeşitli yiyeceğin olduğu sofrayı “hân-ı azîm” (Esir, 1998: 310) olarak tanımlar.

Mutfağın hiyerarşisini, sadece kurumsal törenlerle ve resmî kimlikle ilişkilendirmek elbette sınırlı bir yaklaşım olacaktır. Yemek kültürünün önemli unsurları arasında yer alan sunum uygulamaları ve malzemeleri de o mutfağın ait olduğu sosyal kimliğin belirlenmesine yardımcı olacak araçlardır. “Toplumların mutfaklarında görülen farklılaşma, aynı toplum içinde, farklı sosyal sınıflarda ve tabakalarda da görülebilir. Bu hiyerarşik olarak bir farklılaşmadır. Elit mutfak nosyonu, müşterek yiyecekler, tabaklar, çatal bıçaklar ve normlara ilişkin uygulamalar ile elit olamayan mutfaktan farklılaşmaktadır” (Beşirli, 2010: 164). Mesnevilerde tasvir edilen ziyafet törenlerinde kullanılan sunum ve ikram malzemeleri dikkatle incelendiğinde, söz konusu davet sahibinin sosyal kimliğine dair birtakım ipuçlarına ulaşılabılır. Lâmiî'nin eserinde, sofranın düzenlenmesi ve sunum malzemeleri gösterişli ve renklidir. Güzellerin sunduğu “mehtaba benzeyen peşgirler”, gökkuşağı gibi altın renkli sofraya bezleri, altından tabaklar, gümüş sini ile omuzda taşınan ve sofrayı süsleyen çiniler ziyafet sahibinin zenginliğini ve ait olduğu yüksek sosyal sınıfı ortaya koymaktadır:

*Semen-ber dil-rübâlar nâzük ü ter
Sunup pîş-gîrler mehtâba benzer*

*Çekerler kehkeşân-veş zer simâtı
Ki reşk eylerdi gerdûnun bisâtı*

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

*Şeker-handeyle her bir çâşnî-gîr
Nazardan meclis erbâbın kılur sîr*

⁹ Eski Türklerde bir ziyafete davet edilme, katılımcıların davette oturacakları mevki (orun) ve bu mevkiye sahip kişiye yiyeceklerin hangi kısımlarının ikram edilmesi gerektiği (ülüş) kavramları, kurumsal hükümlere bağlanmıştır. Abdulkadir İnan, bu konuyu ele aldığı çalışmasında, orun ve üleş meselesinin Anadolu'daki Oğuz boyları arasında XV. yüzyıla kadar yaşadığını belirtir. (İnan, 1931: 121-123). Mesnevilerde anlatılan ziyafet sofralarının oturma düzeni ve katılımcılara statü farklarına göre ikramın hangi kısımlarının sunulduğu konusu ise başlı başına bir incelemeye tabi tutulmalıdır. Bu hususta, Vehbi *Sûrnâmesi* ve *Hâfız Mehmed Sûrnâmesi'*nde yer alan minyatürler üzerinden dönemin sosyal hiyerarşilerini açıklama amacıyla yapılmış bir çalışma için bk. (İşkorkutan, 2017: 121).

*Semen-sîmâlarun başında sînî
Müzellef hûblar dûşında çînî (FŞ: 4591-4595)*

Lâmîî, benzer tasvirlerle *Vîs ü Râmin* mesnevisinde de yer verir. Ay yüzlülerin elinde tuttuğu gümüş ve billur kâseler, zebercet tabaklar, gümüş siniler, çiniler, renkli örtüler ve sürâhiler, anlatılan sofranın gösterişli sunum malzemeleridir:

*Elinde her mehûñ bir sîm kâse
Güneş nûrnı gelmiş iktibâsa*

*Sehî kad serviler destinde yekser
Çenâr-âsâ zebercedden tabaklar*

*Semen sîmâ gümüş sinîlerle
Zümürüd hâşiyet çînilerile*

*Nücûm-âyin tâşındı nukl-ı terler
Ser-â-ser bezm içi toldı güherler*

*Sinîler sahn-ı gevher-rîze döndi
Cevâriş ferş-i reng-âmîze döndi*

*Münevver girdeler mânend-i kâfûr
Şu resme nerm idi san sîne-i hûr*

*Hezârân meh gibi sîmîn küliçe
Şekerden kurs-ı zerrîn niçe niçe*

*Tabaklar sîm ü zerden mihr ü mehveş
Billûri kâseler mahbûb-ı dil-keş*

*Seher gibi sürâhîler cihân-tâb
Şafak-mânend cânı pür mey-i nâb*

*Dizildi iki koldan sağ u sola
Hezârân âferînler ol usule (VR: 2752-2764)*

Yiyecek Çeşitleri

Toplumların yemek kültürü, yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyayla doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda Osmanlı toplumunun yemek kültürünü ve yiyecek çeşitlerini değerlendirirken dikkate alınması gereken unsurların başında, yaşanan beşerî coğrafya ve bu coğrafyada şekillenen kültür ve yaşam koşulları yer almalıdır. Bununla birlikte toplumun sosyo-ekonomik yapısı ve gündelik hayat pratikleri de yemek kültürünü etkileyen unsurlardır. Bu kapsamda değerlendirildiğinde, Osmanlı yemek kültürünün ana çerçevesini, Türk mutfağının başlıca besin unsuru olarak bildiği et, süt ve süt ürünlerinin oluşturduğu görülür. Aynı zamanda İslam dininin temel prensipleri dikkate alınarak içki ve haram olarak değerlendirilen yiyeceklerden uzak durulmaya dikkat edilmiş, yaşanan kültür coğrafyasının etkisiyle İran, Arap ve Akdeniz mutfaklarından özellikle tatlı çeşitleri, birtakım baharatlar ve deniz mahsulleri öğrenilmiştir. “Osmanlı’nın başkenti İstanbul, Orta Çağ’da Mısır yemeklerinin en itibarlı dönemi bittikten hemen sonra Orta Doğu mutfağının yurdu oldu. Zenginlerin temel yiyeceği etti, özellikle de koyun ve tavuk eti tüketilirdi, sığır eti küçümsenirdi. Zenginlerin yemekleri daha fazla baharat içeriyordu, ekmekleri daha rafineydi” (Ahsan, 1979: 155; Goody, 2013: 168).

Bütün gelenekli mutfaklarda olduğu gibi Osmanlı mutfağında da halkın mutfağı ve seçkinlerin mutfağı, geleneksel yemekler hususunda ortaklıklar göstermekle birlikte birtakım farklılıklar içermiştir. Yüksek mutfak, temini zor ve pahalı yiyecek çeşitlerini de kapsayan zengin bir içeriğe sahiptir. Söz konusu çeşitlilik, kavramsal bir zenginliğe de yol açmış ve Osmanlı ziyafet sofralarında belirli yiyeceklerle çeşitli sembolik anlamlar yüklenmiştir. “Orta Çağların sembolize edici akli yemek konusunda da devreye girmiş ve pek çok sembolik anlamı yemek konusuna da yüklemiştir. Temsil ettiği hakikatlerin soyut doğası sembolleştirmelerde farklı gerçekliklere bais olmuştur” (Çetin, 2006: 115).

Şeker ve tatlı çeşitleri ile av hayvanları bu yiyeceklerin en önemlilerindedir. Tatlı yiyecekler, Türk kültüründe ve İslami gelenekte mutlulukla ilişkilendirilmiştir. Çeşitli ritüeller ve dinî merasimlerde tatlı sunumunun “tatlılık ve huzur” getireceğine olan inanç, tatlı ikramının önemini pekiştirir. Mesnevilerde tasvir edilen ziyafet sofralarında birbirinden farklı, çok sayıda tatlı çeşidinden bahsedildiğini görürüz. Bu durum, tatlı yiyeceklerin gerek taşıdığı sembolik anlamla gerekse iktidar ve zenginlik göstergesi olmasıyla yakından ilişkilidir. O dönem için çok pahalı bir tüketim malzemesi olan şekerli yiyeceklerin böylesine çeşitli ve bol miktarda ikramı

âdeta ziyafet sahibinin güç, iktidar ve zenginliğinin sergilendiği bir gösteri alanına dönüşmüş gibidir.¹⁰ Şekerkamışının Mısır'dan ve Kıbrıs'tan az miktarda getirildiği ve bu nedenle büyük bir lüks olarak değer kazandığı (Faroqı, 2011: 254) dönemlerin edebi metinlerinden *Ferhad ü Şirin*'de 12 çeşit, *Şem ü Pervâne*'de ise 5 çeşit tatlı, helva ve şekerli yiyecekte bahsedilmesi bu durumu doğrular niteliktedir. Lâmiî'nin eserinde, tatlı çeşitlerinin sayıca fazlalığı, ziyafetin zenginliğini ve ihtişamını ortaya koymaktadır. Güllaç, kadayıf, memuniye, lokma, palude, senbuse, zülbiye, peşmine helvası, çöre, kursa ve mürebba bu sofranın tatlı ikramlarıdır:

Leb-i şîrîni anma gülâcun

Ki 'itrî sîr ider cânın yüz acun

Semen-ber bir perîdür nâzûk ü ter

Sirişti müşk ü mâ-verd ile sükker

Hayâlât-ı katâyif 'akla sıgmaz

Dil ile ol letâyif nakle sıgmaz

Ne diyem kûy-ı me'mûniyyeden şerh

Beyân çevgânın eyler fikreti tarh

Gülâb-âmîz sükker lukmelerdür

Safâ-engîz cevher tu'melerdür

Dilini revgan-ı bâdâm idüp mûm

Şeker pâlûdelerdür peyk-i hulkûm

Tolup pisteyle hoş senbûse-i ter

Leb-i dilber gibi pür-şehd ü şekker

İdüp zülbiyyeler hoş şemseler zeyn

Görüp levzîneler kılmış güher zeyn

Uran peşmîne helvâsına dişî

Yolarlar dest-i hayret birle rîşî

'Alâdînî vü sâbûnî vü kâhî

Hacil itmîş nücûm u mihr ü mâhî

Nukuller kâlebî işler şekerden

Çörekler kursalar yâkût u zerden

Mürebâlar kim şemsî vü nârî

Na'îm-i 'Adn-veş yokdur şümârî

(Lâmiî: FŞ: 4615-4626)

Zâtî'nin tasvir ettiği ziyafet sofrasının tatlı çeşitleri zerde, gülice, helva, şerbet ve pişmaniye helvasıdır. Bu ziyafetlerle ilgili dikkat çeken bir başka husus ise çeşitli meyve şuruplarının ikramıdır:

Getürdi bir gülice mihr-i rahşân

Belürsiz oldu ol dem gûşe-i nan

O bezmün oldu şîrîn-kârî helvâ

Görenler didiler şîrîn temâşâ

Safâ vü zevk ile çün yindi ni'met

Revân sular bigi nûş oldu şerbet

Ya rengin bir tabak kâğîda güyâ

Konılmış hûb u ter pişmânî helvâ

(ŞP: 2430-2442;2471-2473)

¹⁰ Şekerin o dönem için oldukça pahalı bir tüketim malzemesi olduğu saray mutfağı üzerine yapılan çeşitli çalışmalarla ortaya konulmuştur. XVII. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı üzerine yapılan bir çalışmada yer alan "Et, pirinç ve yağ miktarı yaklaşık 2000 kişiye yetecek miktarda olsa da ne şeker ne de kümes hayvanları, hiçbir şekilde buna erişemiyordu." (Reindl-Kiel, 2003: 81; Ünsal, 2008) ifadeleri, şekerin et ve yağ gibi pahalı yiyeceklerden bile az miktarda olduğunu doğrular niteliktedir.

Tatlı çeşitleri kadar, yemek sırasında ve/veya sonrasında sunulan ikramlıkların sayıca fazlalığı da ikram sahibinin sosyo-ekonomik statüsünü yansıtan göstergeler olarak değerlendirilebilir. Ziyafetin bu aşamasında tuzlu fındık, darı, arpa, şeker, çerez, elma, armut, nar, şeftali ve kiraz sofraya getirilir. Sunulan ikramlıkların o dönem için oldukça pahalı sayılabilecek ürünler olması dikkat çekicidir. Bu durum, incelenen metinlerde tasvir edilen mutfağın zengin bir sosyal sınıfa ait olduğu sonucunu ortaya çıkarmaktadır:

*Agulu fınduk anun armağânı
Revân eyler yiyenler tatlu cânı*

*Yiriken erzenün Yûsuf bigi çâh
Çıkup ol oldu Mısr-ı ragbete şâh*

*Varup arpa salıcıya ser-â-ser
Bize arpa salı vir dirdi iller (ŞP: 2824-2883)*

*Getürdi ni'meti kullar ser-â-ser
Dökildi ol simata nukl u şekker*

*Dökildi dürlü dürlü mîve-i ter
Kim anun her biri lezzetde şekker*

*Yanağı kıpkızıl olmuşdı sîbün
Ruh-ı gül-gûnı gûya kim habîbün*

*Cülâb ile tolu emrud-ı nâzûk
Dökilmişdi o meclis içre yük yük*

*Enârun dürci la'l ile pür olmuş
İçi âşik bigi kan ile tolmuş*

*Olıcak sânesi hançerle teşrîh
Olur ol ehl-i iyşa la'l teşbîh*

*Pür itmiş dehr şeftalüye kandı
Anı görenlerün agzı sulandı*

*Karâr u sabrın olmuş cümle nasun
Ruh-ı dil-ber bigi âbı kirâsun (ŞP: 3415-3423)*

Buraya kadar ortaya koyulan metinlerle, Osmanlı seçkinlerinin mutfak kültürünün, kullanılan yemek malzemeleri, yiyecek çeşitleri, ikramlıklar, tatlı çeşitleri ve sunum malzemeleri ile yüksek mutfaqlara has bir içerik sergilediği görülmektedir. Bununla birlikte, incelen metinlerde geleneksel Türk mutfağına ait çok sayıda yemek çeşidinin de ikram edildiğini görüyoruz. “Yüksek mutfak ulusal bakış açısından köylülerin yöresel yemeği ile egzotik yabancıların yemeklerini de birleştirir ve dönüştürür; sınıf ve yemek pişirme yöntemleri bakımından hiyerarşide en üstte duran, en geniş kapsama sahip ve bakış açısı en geniş olandır” (Goody, 2013: 139). Lâmiî, *Ferhâd ü Şîrîn* mesnevisinin sofrası tasvirinde, tarhana, büryan, pilav, nohutlu erişte, mantı, nohut, piyaz, borani, turşulu yahni, keşkek ve herise gibi yöresel mutfağa ait oldukça fazla yemek çeşidini sayar ve bu yemeklerin içeriklerinden bahseder:

*Pilâvun sofrası sahnında kılâli
Kurılmış hayme-i gerdûn misâli*

*Hilâlî riştelerden târ u pûdı
Kevâkib gibi içinde nohûdı*

*Olan mantûlarından çâşnî-gîr
Toyar gönli gözi cânı olur sîr*

*Nohûd âbı durur sarrâf-ı mâhir
Tabak sahnını itmiş pür-cevâhir*

*Piyâz ol cevher için rişte olmuş
Eritmiş bagrını sergeşte olmuş*

Karıymış şîr ü hurmâ bal ile yag

Yogurd ile bôrânîler yüzi ag

*Bu gamdan kalyeler düşmiş turş-rû
Yanınca saht olmuş bile yahnû*

*Kılup pür-halka kaddin mâr-girdâr
Müşevveş zihni gûyâ turra-i yâr*

'Aceb mi yağı bagrınun erise

Ki çokdan köfte-dildür herîse (FŞ: 4598-4599, 4603, 4606, 4607, 4611-4613)

Adı geçen yemeklerin birçoğunun, Anadolu mutfağına ait olsa da halkın mutfağı için lüks sayılabilecek malzemeler içermeleri, Lâmiî'nin tasvir ettiği sofranın seçkin bir ziyafet olduğu noktasında şüpheleri ortadan kaldırır. Örneğin pirinç, XVI. yüzyılda hâlâ lüks bir üründür. Sadece hâli vakti iyi olanlar pirinci bilmektedirler (Faroqı, 2011: 250). Lâmiî, yukarıdaki beyitlerle bize, adı geçen yemek çeşitlerinin fazlalığı, kapsamı ve içerdiği malzemelerle de seçkin bir sosyal sınıfın mutfağının kapılarını aralar. Görüntüsünü ay ve güneşe benzettiği zerde ve pilavdan bahsettiği beyitte, pilavı sedefli bir başlığa benzetir ve pilavın pirinçten yapıldığının ipuçlarını vererek bir kez daha bu ziyafet sofrasının yüksek mutfağa ait olduğunu ortaya koyar:

Pilav zerde idi sîm ile zer

Anunçün anı tolaşmışdı ejder (ŞP: 1022)

Felek sofrasına vakt-i seherde

Getürdi bir tabak mahbûb zerde (ŞP: 2430)

Pilav ol şemseler altında ey yâr

Kalenderdür başında san sadev var (ŞP: 2450)

Sonuç

Gelenekli toplumlarda yemek ziyafetleri, toplumsal kimlik tanımlarının, güç, iktidar ve hiyerarşik yapılanmaların sergilendiği kamusal törenler olarak işlev kazanmıştır.

Eski Türk kültürünün törensel yemekleri olan toylar, Osmanlı kültüründe "bezm" denilen eğlence ortamlarıyla ve şölenlerle devam ettirilmiştir. Bu geleneğin aktarımını, Türk edebiyatı metinleri üzerinden okumak mümkündür. Klasik Türk edebiyatının uzun anlatı metinleri olan mesneviler, Osmanlı toplumunun yemek kültürü çerçevesinde, sosyo-kültürel ilişkilerinin izlerinin takip edilebileceği zengin bir içeriğe sahiptir. Bu çalışmada, incelenen mesnevilerde yer alan yemek kültürü üzerinden, yiyecek ve yemek çeşitlerinin içerdikleri kültürel kodlar ve sembolik anlamlar da göz önüne alınarak, metinlerin yazıldığı ve okunduğu sosyal sınıfın kimlik, yaşam tarzı ve sosyal hiyerarşilerini okuma denemesi gerçekleştirilmiştir.

Edebî metinlerde, sosyal hiyerarşilerin sergilendiği en önemli sunum ortamı bezm ya da meclislerdir. Ana kahramanın düzenlediği ziyafet sofraları vasıtasıyla katılımcıları doyurması ve ikramlarda bulunması, Osmanlı seçkin sınıfının güç ve iktidarının sergilendiği etkinlikler olarak mesnevilerde işlev kazanmıştır.

Mesnevilerde aktarılan yemek kültürü üzerinden okuyabileceğimiz bir başka iktidar göstergesi ise "yağmalî toy" ritüelidir. İncelenen metinlerde yağmalî toy sahnelerinin ayrıntılı ve geniş anlatımı, metinlerin kaleme alındığı dönemde, bu geleneğin hem Osmanlı yöneticileri hem de Osmanlı seçkinleri arasında hâlâ devam eden bir güç ve iktidar gösterisi olduğu sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Osmanlı Dönemi metinlerinde anlatılan ziyafet sofraları, güç ve iktidarın sergilendiği etkinlikler olarak, parlak kumaştan peşkirler, altın tabaklar, gümüş siniler, zebercet tabaklar, billur kâseler gibi seçkin sunum malzemeleri ile de ziyafet sahibinin ait olduğu sosyal sınıfa dair birtakım değerlendirmeler yapma imkânı doğurmaktadır.

İncelenen metinlerde yer alan yemek ve tatlı çeşitleri ile çerez ve meyve gibi o dönem için lüks sayılabilecek yiyeceklerin çeşitliliği ve sayıca fazlalığı da zengin ve kentli Osmanlı elitinin oldukça gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğunu ortaya koymaktadır. O dönem için oldukça pahalı tüketim malzemeleri olan şeker, pirinç ve çeşitli ikramlıklar, ziyafet sahibinin sosyo-ekonomik konumunu yansıtmaktadır. Sadece incelenen metinlerde adı geçen on beşten fazla tatlı çeşidi, ondan fazla ikramlık ve çok sayıda meyve bu gerçeği doğrular niteliktedir.

Osmanlı yemek kültürü, yaşanan beşerî coğrafya ve bu coğrafyada şekillenen kültür ve yaşam koşullarına bağlı olarak, Türk toplumunun geleneksel, yöresel yemeklerine ilave olarak yaşanan coğrafyanın çok kültürlü yapısını ortaya çıkaran zengin malzemeli çeşitli yemekler ortaya çıkarmıştır. Bundan dolayı, incelenen metinlerde tasvir edilen mutfak, kapsama alanının genişliği ve çeşitliliği itibarıyla, yüksek kültüre ait seçkin bir gastronomi anlayışına sahip görünmektedir.

Bütün bu değerlendirmeler doğrultusunda, klasik Türk mesnevilerinde tasvir edilen ziyafet sofralarında yer alan yiyecek çeşitleri,

ikramlıklar, tatlı çeşitleri ve sunum malzemeleri dikkate alındığında, Osmanlı seçkin sınıfının yüksek mutfaqlara has bir yemek kültürüne sahip olduğu söylenebilir. Aynı zamanda, sosyal hiyerarşiler açısından Osmanlı yöneticileri ve seçkinlerinin, konuklarına ve halka verdikleri bu toplu yemek ziyafetlerini bir kut göstergesi ve gücün sergilendiği bir iktidar alanı olarak değerlendirmek de mümkündür.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author has no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The author declared that this study has received no financial support.

Kaynaklar

- Ahsan, M. N. (1979). *Social Life under the Abbasids*. London.
- And, M. (2000). *40 Gün 40 Gece, Osmanlı düşünleri şenlikleri geçit alayları*. Toprakbank Yayınları.
- Arat, R. R. (2008). *Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig*. Kabcacı Yayınları.
- Argunşah, M., & Çakır, M. (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. Gökkuşbu Yayınları.
- Armutlu (1998). *Zât'ın Şem ü Pervânesi (İnceleme-Metin)*. (Doktora Tezi). İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, M. (1991). Osmanlı Saray Düşünlerinde Yağma Geleneği. *Millî Folklor*, 10 (Yaz), 54-57.
- Arslan, M. (2008). *Osmanlı Saray Düşünleri ve Şenlikleri I Manzum Surnâmeler*. Sarayburnu Kitaplığı.
- Aybet, N. (1989). *Fuzuli Divanı'nda Maddî Kültür*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 87 (Güz), 159-169.
- Bozkurt, F. (2012). *Dîvânü Lugat-it-Türk Türk Dili Divanı*. Eğitim Kitabevi.
- Can, M. (2020). Osmanlı Devleti'nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması. *Millî Folklor*, 125 (Bahar), 150-162.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Millî Folklor*, 18 (72). 107-117.
- Dilçin, C. (1991). *Mesud bin Ahmed, Süheyl ü Nevbahar İnceleme-Metin-Sözlük*. Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Dursteler, E. R. (2012). Infield Foods: Food and Identity in Early Modern Ottoman Travel Literature. *Osmanlı Araştırmaları*, 39 (39), 142-160.
- Esir, H. A. (2017). *Lâmîî Çelebi, Ferhâd ü Şîrîn*. [Elektronik Sürüm]. (ET. 08.04. 2022). <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-195825/lamii-celebi-ferhad-ile-sirin.html>
- Faroqhi (2011). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Orta Çağ'dan Yirminci Yüzyıla*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Pinhan Yayınları.
- Haviland, W. A., Prins, H. E. L., Walrath, D. & McBride, B. (2008). *Kültürel Antropoloji* (İ. D. Erguvan Sarioğlu, Çev.). Kaknüs Yayınları. (ET. 22.04.2022). <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-265522/husrev-u-sirin-ahmed-Rıdvân.html>
- İnalçık, H. (2011). *Has Bahçede Ays u Tarâb Nedimler Şairler Mutribler*. Türkiye İş Bankası Yayınları.
- İnan, A. (1931). Orun ve Ülüş Meselesi. *Türk Hukuk ve İktisat Tarihi Mecmuası*, 1, 121-128.
- İşkorkutan, E. (2017). 1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlama. *Osmanlı Araştırmaları*, 50 (50), 117-152.
- Kafesoğlu, İ. (1998). *Türk Millî Kültürü*. Ötüken Neşriyat.
- Kurnaz, C. (1987). *Hayâlî Bey Divanı Tahlili*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kut, G. (2005). 13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı. *İçinde Yazmalar Arasında Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları-1*. (s. 347-360). Simurg Yayınları.
- Moran, B. (1999). *Edebiyat Kuramları ve Eleştiri*. İletişim Yayınları.
- Özkan, Ö. (2007). *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı*. Kitabevi Yayınları.
- Öztürk, M. (2020). *Lâmîî Çelebi, Veyse vü Râmin*. [Elektronik Sürüm]. (ET. 22.04. 2022). <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-277418/lami39i-veyse-vu-ramin.html>
- Reindl-Kiel, H. (2003). "The Chickens of Paradise: Official Meals in the Mid Seventeenth Century Ottoman Palace": Faroqhi, C. Neumann, The Illuminated Tablet the Prosperous House.
- Sümer, F. (1972). *Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri-Boy Teşkilatı-Destanları*. Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Tavukçu, O. K. (2020). *Ahmed Rıdvân, Hüsrev ü Şîrîn*. [Elektronik Sürüm]. (ET. 22.12.2022). <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-78414/ahmed-ridvan---husrev-u-sirin.html>
- Ünsal, A. (2008). *Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi*. (Ö. Samancı & A. B. Arslan (Ed.), *İçinde Türk Mutfağı* (s. 179-195). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ünver, İ. (1986). Mesnevi. *İçinde Türk Dili Dergisi Türk Şiiri Özel Sayısı II (Divan Şiiri)*. (s. 430-564) Ankara: TDK Yayınları.
- Yerasimos, M. (2007). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayınları.

Structured Abstract

The biological necessity of eating, together with the cultural extent it has gained, has made the concept of food indicators that reflect our individual and collective identity. In many cultures, the food eaten carries symbolic meanings that reflect the social classes, social hierarchies, power, and power relations of the culture to which it belongs. Masnavis, which began to be the first known example in Turkish literature 11th century written until the end of the 19th century, it became one of the literary genres that met the narrative needs of a wide cultural geography, especially in Anatolia. Masnavis contains a rich content where the traces of the socio-cultural relations of the Ottoman society can be followed within the framework of the food culture. Especially, the depictions of feasts in the Love Masnavis, which are fictionalized around the romantic story of two protagonists, contain remarkable elements in terms of reflecting the socio-cultural world of Ottoman society. For this reason, the ceremonial meals in the texts describing the public ceremonies of the Ottoman ruling class and the fictional texts created by the high class, the abundance of the food served in number and variety, the presentation materials, the variety of the treats and the various rituals performed during the dinner ceremony reflects his power. In this study, the identity, power, and social hierarchies of the period, especially through the food culture, of the large-participation entertainment and banquet tables, also called bezm or assembly, depicted in the sample masnavis selected from the field of classical Turkish literature, mostly organized to get rid of the sadness of the heroes or to celebrate a happy event. This study aims to attempt to read the banquet tables depicted in Masnavis, which are long narrative texts of classical Turkish literature, within the framework of the concepts of culture, identity, and power (social hierarchy). Kutadgu Bilig (XI. century, Yusuf Has Hacib); Süheyl ü Nevbahâr (XV. century, Mesud bin Ahmed); Âlî Sûrnâme (XVI. century, Mustafa Âlî from Gallipoli); Hüsrev ü Şîrîn (XVI. century, Ahmed-i Rıdvân); Ferhâd ü Şîrîn (XVI. century, Lâmiî); Vîs ü Râmin (XVI. century, Lâmiî); Şem ü Pervâne (XVI. century Zâtî) and Nâbî Sûrnâme (XVII. century, Nâbî) masnavis sample texts used in the study. The banquet, in other words, the culinary culture of the Ottoman period, is a show of power, power, and celebration, which has its origins in the "toy" rituals of the ancient Turks in the historical process. Another power indicator that we can read through the food culture conveyed in the masnavis is the "plundered banquet" ritual. The detailed and extensive narration of the plundered toy scenes in the analyzed texts reveals that this tradition was still an ongoing show of power and power among both Ottoman rulers and Ottoman elites at the time the texts were written. The main protagonist's feeding and catering to the participants through the banquet tables she organized in mesnevi functioned as events where the power and power of the Ottoman elite class were exhibited. The variety and abundance of foods that could be considered luxury for that period, such as the variety of meals and desserts, and snacks and fruit in the texts examined, also reveal that the rich and urban Ottoman elite had a highly developed culinary culture. Sugar, rice, and various treats, which were very expensive consumables for that period, reflect the socio-economic position of the banquet owner. More than fifteen types of sweets, more than ten treats, and a large number of fruits mentioned only in the analyzed texts confirm this fact. In terms of social hierarchies, it is possible to evaluate these communal banquets given by the Ottoman rulers and elites to their guests and the public as a sign of celebration and an area of power where power is displayed.