

Merve YORULMAZ KAHVE

Dr., Öğr. Gör. Hoca Ahmet Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi, Türkistan,
Kazakistan (merveyorulmaz@hotmail.com) ORCID: 0000-0001-6818-5759

**İbrahim Tırsî Divanı'nda Yemek Adlarına Ait Söz Varlığı
Üzerine Bir Değerlendirme**

Özet

İnsan doğasının en temel ihtiyaçlarından biri olan çevreyi ve varlığı anlamlandırma, beraberinde ad ve adlandırma geleneğini getirmiştir. Yaşamın sürebilmesi için ilk aşamalardan biri olan beslenme çevresinde gelişen adlandırmalar ise oldukça dikkat çekicidir. Var olanı adlandırmanın yanı sıra var olandan yapılanı da adlandırarak oluşturulan yeme-içme alanındaki söz varlığı, yansıttığı kültürel öğeler açısından da oldukça zengin bir malzemeye sahiptir. Çünkü milletlerin gelenekleri, görenekleri, sosyal hayatları, üzerinde hüküm sürdükleri coğrafya kısacası tüm bu kültür öğeleri, yiyecek ve içecek adlarının oluşturulmasında belirleyici bir rol oynamaktadır.

Bir milletin sosyal hayatına ait izlerin en kolay görülebildiği eserler arasında hiç şüphesiz ki edebî ürünler de yer almaktadır. Edebiyatımızda özellikle divan şairlerinin yaşadıkları döneme ait hemen her konuda bilgiye yer verdikleri divanlar ise araştırmacılar için zengin bir inceleme alanıdır.

Bu çalışmada 18. yüzyıl divan şairlerinden biri olan İbrahim Tırsî'nin Divanı'nda yer alan "yemek adları"na ait söz varlığı incelenmiştir. Çalışmanın malzemesini yalnızca yemek adları oluşturmuş, genel kapsamda "yiyecek ve içecek adları" çalışmaya dahil edilmemiştir. İbrahim Tırsî Divanı'nda yer alan toplam 55 adet farklı yemek adı; "çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, börekler, ekme/çörek/pideler, turşular, salatalar" olmak üzere 9 alt başlık altında tasnif edilmiş ve tasnif edilen yemek adlarına ait söz varlığının günümüzdeki kullanımına da değinilmiştir. Buradan hareketle Tırsî Divanı örneğinde, divan geleneğinde yemek adlarına ait söz varlığının nasıl kullanıldığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Tırsî Divanı, edebî bilim, yemek adları, söz varlığı, değerlendirme.

Merve YORULMAZ KAHVE

Lecturer, Dr., Khoja Akhmet Yassawi International Kazakh-Turkish University,
Turkistan, Kazakhstan (merveyorulmaz@hotmail.com)

**An Evaluation on the Vocabulary of the Food Names in Ibrahim
Tırsî's Divan**

Abstract

Trying to understand the environment and the existence as it exists is one of the most primary needs of the human nature and this brought together the name and naming tradition. Naming about feeding, which is essential for the existence of life, is especially

interesting. Food and drink vocabulary which is created by not only naming what exists but it is also created by what they are made of is very rich in material in terms of the cultural elements which it reflects. Because Traditions, social lives of nations, as well as the place they live, in short, all of their cultural materials take part in the creation of the naming process of their foods and drinks.

Literary products are without doubt is among the other works where we can easily acquire an idea about a nation's social life. In our literature, especially in divans, which divan poets lay information about nearly everything related to their relevant periods, are rich research areas for researchers.

In this study, food names which take place in the divans of the 18. Century writer İbrahim Tırsî's divan, are examined. The study only consists of food materials. "Food and drink names" in general, are not included. In İbrahim Tırsî's divan, a total of 55 different food names are categorised under 9 sub-categories including; "Soups, meat meals, meaty vegetable meals, vegetable meals, pilaffs, böreks, bread, çörek, pides, pickles, salads and the vocabulary of these sub-categories' usage in our contemporary lives is also mentioned. In light of this example from Tırsî Divan, the usage of the food vocabulary in the divan tradition is tried to be determined.

Keywords: Tırsî Divan, onomastic, food names, vocabulary, evaluation.

I. Giriş

Ad verme geleneği içerisinde yeme-içme kültürüne ait söz varlığının önemli bir yeri vardır. İnsanoğlunun beslenme alışkanlığını oluşturan değişkenlerin başında coğrafya gelmektedir. Yaşanılan coğrafyaya ve iklime bağlı olarak şekillenen bitki örtüsü ise toplumların yemek kültürünü doğrudan şekillendirmektedir. Bunun yanında komşuluk ilişkileri, inanç sistemi, yaşam tarzı da yemek geleneğini şekillendiren değişkenlerden bazılarıdır.

Yazın dünyamızda, Türklere dair yeme içme geleneği üzerine yapılmış çalışmaların yanı sıra, sınırlı sayıda da olsa, bir eser temelinde yeme içme geleneğinin yansımalarını içeren; Engin Çetin'in "Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri" ile Hasan Ali Esir'in "Şeyhî Divanı'nda Geçen Yiyecek ve İçecek Adları Üzerine" başlıklı makaleleri gibi çalışmalar da vardır. Ayrıca Klasik Türk Edebiyatı alanında yapılan pek çok tez içerisinde dönemin sosyal ve kültürel hayatına ait bilgilerin yer aldığı bölümlerde bir alt başlık olarak "yiyecek içecek adlarına" yer verildiği görülmektedir.

İbrahim Tırsî, Osmanlı Devleti'nin 18. yüzyılda yetiştirdiği hattat ve şairlerden biridir. Doğum tarihi ve yeri hakkında çeşitli tartışmalar olan Tırsî, eserlerinde bol bol İstanbul'dan ve çocukluğunun geçtiği yerlerden bahseder. Kâtiplik ve kâğıt eminliği gibi mesleklerle geçimini sağlayan Tırsî'nin ölüm tarihi ile ilgili de net bir bilgiye ulaşmak zordur [10, s. 3-4-5]

İbrahim Tırsî, divanını III. Ahmed'in damadı ve sadrazamı Çorlulu Şehid Ali Paşa'ya takdim etmiştir. Kendi şiirinin özelliklerini:

“Bir şi‘r-i nâ-şinîde-kühen söylerüm saña / Ma‘nâsı yok vezinde Sühan söylerüm saña”, “Gûş iden elfâz-ı bî-ma‘nâlarum elbet güler / Dürr-feşân olsam da kimse i‘tibâr itmez baña” (Gazel: III, 1; VII, 7) diyerek dile getiren şair, kendi şiirinin özelliklerini de bu anlatımla göstermiştir. Onun tarzı hiciv ile lâtife arasında, argo yüklü bir ifadeye sahiptir [10, s. 37–38]. Hezel tarzındaki bu üslup aslında o dönemin genel eğilimini göstermesi açısından dikkat çekicidir.

Yaşadığı yüzyılda edebî geleneğin en temel konularından birini oluşturan “aşk” onun şiirlerinde yerini beşerî arzulara bırakmıştır. Yemekten müziğe, kıyafetten sanata kadar sosyal hayata dair her şey onun eserine konu olmuştur. 18. yüzyıl divan şairlerinden biri olan İbrahim Tırsî’nin Divanı, bu bakımdan dönemin sosyal ve kültürel hayatına ait söz varlığı açısından oldukça zengin bir malzemeye sahiptir. Musikiden kıyafete, çeşitli sanat dallarından yiyecek içeceklerle kadar toplum hayatına dair pek çok bilgiye yer verilen eser, dönemin yemek adları yansımaları açısından da oldukça dikkat çekicidir.

Bu çalışmada, Tırsî’nin Divanı’nda yer alan “yemek adları”na ait söz varlığı “Türk Yemek Kültürü” etrafında tasnif edilerek adlandırmaların günümüzdeki yansımaları değerlendirilecektir.

I. 1. Osmanlı Dönemi Türk Yemek Kültürü

Osmanlı mutfağının saray çevresinde yetişen usta aşçılarla oluşturulması uzmanlara göre bugün “Türk mutfağı” olarak adlandırılan İstanbul Mutfağı aynı dönemde meydana gelmiştir [6, s. 20]. XV-XVII yüzyılda Osmanlı Devleti’ni gezen yabancı seyyahlar, Türklerin çabuk hazırlanan yemekleri tercih ettiklerini söylemişlerdir. Tuz, ekmek, çorba, sarımsak veya soğan ile biraz yoğurtları varsa başka bir şey istemediklerini, onlar için bir bidon pirinç ile birkaç çanak yağ ve kuru meyvenin önemli erzak oluşturduğunu anlatmışlardır [7, s. 27]. XV. yüzyıldan itibaren şekillenerek büyümeye devam eden Türk mutfağı, Fatih, Yavuz Sultan Selim ve Kanuni devirlerinde giderek önem kazanmış saray ve konakların ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir [8, s. 107].

Osmanlı Döneminde en parlak devrini yaşayan Türk mutfağı, dünyanın en önemli ilk üç mutfağı arasında yer almaktadır. Özellikle Yükselme Döneminde, Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler yerinden ve en kaliteli olanlardan seçilmiştir. Örneğin: Birçok meyve Bursa’dan, kırmızı et elde etmek için kullanılan sığır, koyun gibi hayvanlar Trakya’dan getirilmiştir.

“Bu ürünlerin yanı sıra XVI. yüzyıldan başlayarak Karadeniz’den, Trakya’dan koyun ve kuzu, Derne’den, Varna’dan yağ ve pekmez; Trabzon, Urfa ve Halep’ten sadeyağ; Mısır’dan pirinç, mercimek, şeker kamışı şekeri,

tarçın, karanfil, fülkül, anber-i ham, timur hindi şarabı, hummaz (lohusa şekeri); Rusya'dan kelle şekeri; Malatya'dan pirinç ve kayısı; Bursa'dan kestane; Selanik'ten badem ezmesi; Antep'ten fıstık; Odessa'dan böreklik un; Karadeniz canibinden ve Dobruca'dan kuzu; Balkanlar'dan kaşar; Erzurum'dan tulum peyniri; Rusya'dan havyar ve tuzlu balık; Edremit, Midilli, Yunt Adası ve Girit'ten en saf zeytinyağı; Kayseri'den pastırma; Afyon'dan, Tekirdağ'dan sucuk; Kızanlık'tan tulum peyniri; Yemen'den kahve; Bağdat ve Medine'den hurma; İzmir'den üzüm ve incir; Sakız adasından mastika; Ankara'dan armut; Kastamonu'dan üryani eriği; İstanbul'un bin bir bostanından, bahçelerinden en nefis sebzeler, salatalar, meyvalar (Yedikule marulu, Mecidiyeköy'ün dutu, Langa'nın ya da Çengelköy'ün hıyarı, Arnavutköy'ün çileği, Sarıyer'in kirazı vb...); Boğaziçi ve Marmara'dan en taze ve en nadide balıklar; Eyüp'ün kaymağı; Kanlıca'nın yoğurdu; Vefa'nın bozası ve şırası; Beykoz'un paçası; Sarıyer'in böreği gibi birçok ürün İstanbul ve Saray mutfağı için İmparatorluğun çeşitli bölgelerinden temin edilmiştir” [9, s.131].

II. İbrahim Tırsî Divanı'ndaki Yemek Adlarının Tür Tasnifi

Bu bölümde: İbrahim Tırsî Divanı'nda yer alan toplam 55 adet farklı yemek adı; “çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, börekler, ekme/çörek/pideler, turşular, salatalar” olmak üzere 9 alt başlık altında tasnif edilmiştir. Her başlık altında yalnızca bir adet örneğe yer verilmiştir.

II. 1. Çorbalar:

Türk mutfağının ana yemeklerinden biri olan çorba, günümüzde hâlâ eski önemini korumaktadır. Bugün her ne kadar kahvaltıda daha az tercih edilse de günün her öğününde özellikle de kış aylarında sofraların olmazsa olmazı olmaya devam etmektedir.

II. 1. 1. Çorba-i Bulgur

Divanü Lügati't-Türk'te “*bulama*” şeklinde rastladığımız “bulgur çorbası” hâlâ Anadolu'nun hemen her köyünde pişirmeye ve bazen farklı adlandırmalarla da olsa bilinmeye devam etmektedir. Yaygın şekilde domates, yeşilbiber, soğan, salça, bulgur ve tereyağı gibi malzemelerle yapılan çorbanın bazı yörelerde yoğurtlu biçimi de mevcuttur.

Pilavı bulgurun kestaneli gördün yidün ammâ

Efendi toğrı söyle çorba-i bulgur gördün mi [10, s. 37]

II. 1. 2. Çorba-i Mâş

Derleme Sözlüğü'nde, "Baklagillerden yenilebilen bir bitki, mürdümük." [3, c.9] şeklinde verilen ve Diyarbakır, Konya, Antalya, Kars, Gaziantep ağzlarında görülen mâş, bugün daha çok salatası yapılan bir baklagil olarak kullanılmaktadır. Bugün dahi pek çok bölgede bilinmeyen bir fasulye türü olan "mâş"ın bilinmesi bir yana çorbasının dahi yapılıyor olması dikkat çekicidir.

*Olsa yüz dürlü soğuk yinse yine insânun
Karnı doymaz ısıcâk çorba-i mâş olmayıcak [10, s. 128]*

II. 1. 3. Balık Çorbası

Balık çorbası, 19. yüzyılda Muhammed Kâmil tarafından yazıldığı tahmin edilen bir yemek yazması olan Kitâbü't-Tabbâhîn'de de belirtildiği gibi özellikle levrek veya kefalenden yapılan terbiyeli bir çorba çeşididir. Günümüzde hâlâ çok çeşitli tariflerle yapılmaya ve kış aylarının sevilen çorbalarından biri olmaya devam etmektedir.

*Balık çorbasını ra'nâ yapar gül gibi üstâdı
İki parmak ziyâde tondurur fi'l-cümle lengerden [10, s. 163]*

II. 1. 4. Mercimek Çorbası

Kuru baklagillerle hazırlanan çorbalar, Türk mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Orta Asya'dan günümüze uzanan tarihî süreçte, sadece Türk mutfağında değil dünya mutfağında da en sevilen çorbalar arasında yer alan mercimek çorbası bugün Türk kültürünün yaz kış en temel çorbası olarak önemini korumaktadır.

*Mercimek çorbasını kimse yimez ey Tırsî
Bir sehl-i hal katılu mâ'il ola mayhoşa [10, s. 175]*

II. 1. 5. Kûfteli Şorbâ

Türk mutfağının temel besin maddelerinden biri olan et çorbalarında da kullanılmıştır. Eskiden beri bazen yoğurt bazen de salça ile yapılan çorbanın içine sığır veya koyun kıymasından yapılmış küçük köfteler eklenerek yapılan "köfteli çorba" bugün başka adlarla da bilinmektedir: misket köfte çorbası, top top köfte çorbası, sulu köfte çorbası vs.

*Bir samur ikisinün lezzetini anlamayan
Bir değül kûfteli şorbâ sarı kaygana ile [10, s. 176]*

II. 1. 6. Tarhana

Atlı göçebe olan Türklerin yoğurdu bozulmadan saklamak için buldukları yöntemle ortaya çıkan ve Türk mutfağının en temel çorbası olan "tarhana" yazın kurutulularak kışa hazırlanan bir besindir. Türkler kurularak

elde ettikleri tüm süt ürünlerine “kurut” adını verir. Tarhana da bir nevi kuruttur denilebilir. Çeşitli sebzelerin yoğurtla birleştirilmesi sonucu elde edilen ve gölgede kurutularak besin değeri daha da artırılan tarhana, yiyecek olarak yüksek protein değerine sahiptir [1, s.21].

*Tarhana benim sofradaki nân senün olsun
Kestane benim meclis-i yârân senün olsun [10, s. 157]*

II. 1. 7. Paça

Paça çorbası veya paça yemeği, Selçuklulardan günümüze adı değişmeden gelen yemeklerden biridir [17, s.12]. Türkler, bu yemeğe “topık süçük” diyorlardı.

*Bize paça yap ey aşçı sarımsaklı da pâk olsun
Yiyenler diye sarımsağı var ma'mûr gördün mi [10, s. 36]*

II. 1. 8. Çorba-i İşkenbe

Eski Türklerde kesilen hayvanın sakatatlarının yanında işkenbesi de kullanılmaktaydı. Bugün aynı geleneğin devam ettiğini görmekteyiz.

*Bezminde nukl-i çorba-i işkenbe yidür hep
Mersin balığıyla içür oğlana müselles [10, s. 61]*

II. 1. 9. Çorba

*Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki
Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki [10, s. 197]*

II. 1. 10. Bamya

Ortaya çıkış tarihi MÖ 12 bine dayandırılan pamukgillerden bir bitki olan bamya hem çiğ halde yemeği yapılarak hem de kurutulup çorbası yapılarak tüketilen bir bitkidir. Türk mutfağında özellikle Selçuklulardan itibaren Konya ve çevresinde daha çok bilinmeye başlanan bamya çorbası bugün Anadolu'daki pek çok köyde düğünlerde tercih edilir hâldedir.

*Mercümek şorbâsına tarhana olmaz âşinâ
Bamya vü mülhiyyeye kaygana olmaz âşinâ [10, s. 40]*

II. 1. 11. Kabaklı Tarhana

*Kış günleri gâyet severüm şûr-bâsını âh
Şeh-bâz bize kabağıyla terhâne yoğurdu [10, s. 195]*

II. 2. Et Yemekleri:

Türk mutfağının en temel besin maddesini oluşturan etten, kavurma başta olmak üzere pek çok yemek yapılmaktaydı. Et yemekleri için özellikle koyun ve sığır eti kullanılırdı.

II. 2. 1. Girde Kebabı

1700'lerden günümüze ulaşan Osmanlı mutfağı yemeklerinden biri olan "girde kebabı", Ramazan aylarında sıklıkla yapılan yemeklerden biridir. Osmanlı mutfağında kızartılmış yufka ile yapılan tarifin yerini bugün, krep kullanımı almıştır.

*Girde kebâbına lezzet viren
Bol büber ile ince basaldur [10, s. 92]*

II. 2. 2. Kebâb

Divanü Lügati't-Türk'te "söklünçü" olarak geçen kebab, İstanbul'un fethiyle başlayan saray mutfağının da vazgeçilmez yemeklerinden biriydi. Bugün hâlâ çeşitli sebzeler de katılarak yapılan kebablar, Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasındaki yerini korumaktadır.

*Kebâb ile kavurma içre ey aşçı soğan yok mı
Vekîl-harca dimezsün eksüği sende lisân yok mı [10, s. 194]*

II. 2. 3. Kavurma

Eski Türklerde eti yenen hayvanların başında gelen koyun, keçi ve sığır kesildiğinde eti küçük küçük doğranıp yağıyla birlikte pişirilerek küplere basılır ve kış için bekletilirdi. Kavurma olarak adlandırılan bu uygulama günümüzde de devam etmektedir [2, s.31].

*Kebâb ile kavurma içre ey aşçı soğan yok mı
Vekîl-harca dimezsün eksüği sende lisân yok mı [10, s. 194]*

II. 2. 4. Kûfte

Ahmet Cavid'in 15. yüzyılda yazdığı Tercüme-i Kenzül-İştihâ adlı eserde "kûfte" şeklinde kullanılmıştır. Farsça adıyla "kûfte" çekilmiş etle yapılan bir yemektir. Bugün sulu, kuru çok çeşitli şekillerde yapılan köfte, köylerde sabah kahvaltısında da tüketilmektedir.

*Lahm-i zâ'id bile girmez eline heftede bir
Kûfte-hvârlar oynadup yine kebâb isterler [10, s. 88]*

II. 2. 5. Yağlı Kavurma

*İsteğün var ise gel yağlı kavurma ala gör
Her zemân Dobricadan körpe en'âm gelmez mi [10, s. 208]*

II. 2. 6. Yahni

Dede Korkut'ta dahi karşılaştığımız yemeklerden biri olan yahni, içerisine soğan ve patates gibi sebzeler eklenerek pişirilen sulu bir et yemeğidir. Bugün Türk mutfağında, her yörede aynı adla bilinmekte ve yapılmaktadır.

*Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki
Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki [10, s. 197]*

II. 3. Etli Sebze Yemekleri:

Türk mutfağının temel besin maddesi olan et sebze ile birlikte de pek çok yemekte kullanılmaktadır. Tırsî Divanı'nda etli sebze yemekleri denilince özellikle patlıcanın kullanıldığını görmekteyiz.

II. 3. 1. Musakka

Arapça kökenli bir adlandırmayla kullanılan bu yemek, Osmanlı mutfağının patlıcan ve et ile yapılan en önemli yemeklerinden biridir. Bugün Türk mutfağında hâlâ aynı adla yapılmaya devam etmektedir. Başka sebzelerle yapılan çeşitleri olsa da asıl patlıcan ile yapılanı makbuldür. Kullanılan patlıcan yaş veya kuru olabilir, istenirse içine koz da ilave edilebilir.

*Meşrebce musakka 'yimek istersen efendi
Bâdencanun al yerlisini hep kemer olsun [10, s. 159]*

II. 3. 2. Kuru Bâdincânlı Musakka

*Elüme bir semüz et girse gönlüm istedi cânâ
Musakka 'yapduraydum kuru bâdincânumuz vardır [10, s. 83]*

II. 3. 3. Kozlu Musakka

*N'ola ser-tâc olursa sebzevâta enginar lâyık
Musakka 'yapıla koz ile olmaz hiç ana bir aş [10, s. 224]*

II. 3. 4. Kabak Bastı

Bazı sebze türlerinin ki bunlardan biri de kabakgillerdir, Osmanlı mutfağına Amerika Kıtası'nın keşfinden sonra geldiği bilinmektedir. Bununla birlikte 13.yüzyılda Mevlana ve 11.yüzyılda Kaşgarlı Mahmut "kabak" sebzelerinden bahsetmektedir. Bugün kabak bastırma olarak bilinen yemek Tırsî Divanı'nda, "kabak bastı" olarak yer almıştır.

*Ey aşçı kabak basdı ile lengeri toldur
Arta aş matbahda yisün itleri toldur [10, s. 74]*

II. 4. Sebze Yemekleri:

"Türklerin XI. yüzyılda; ıspanak, karnabahar, kabak, turp, havuç, sarımsak, patlıcan, hardal, kara pazı ve şalgam, kereviz, salatalık, soğan, ıspanak ve turp gibi sebzeleri yetiştirdiklerini bilmekteyiz. Muhtemelen bu sebzeleri yetiştirmekle beraber onları yemek yapmada da kullanıyorlardı"

[5, s. 65]. Bamyâ, karnabahar, pırasa, enginar gibi sebzeler Osmanlı mutfağında da bugün kullanıldığı şekilde pişiriliyordu.

II. 4. 1. Pırasa

*Pırasa safhasından terziye bir hırka yapdurdum
Pesend idüp görenler Hind işi şerb-âbdur dirler [10, s. 70]*

II. 4. 2. Havuç Kalyası

Kalya, sebzenin sadeyağ ile pişirilmesiyle elde edilen etsiz sebze yemeğidir. Osmanlı mutfağında “havuç, şalgam ve özellikle kabak”tan pişirildiği bilinmektedir.

*Merhabâ ey tolma-i şalgam hezârân merhabâ
Yohsa havuç kalyası aç gözliye olmaz gıdâ [10, s. 49]*

II. 4. 3. Şalgam Kalyası

*Kalya-i şalgam gözümün nûrı cânumdur benüm
Enginarun tâzesi rûh-ı revânumdur benüm [10, s. 149]*

II. 4. 4. Kabak Kalyası

*Didüm bâzencânun dürlüsi çokdur kabağun iki
Biri tolma biri kalya olur hîç eylemen perhâş [10, s. 224]*

II. 4. 5. Enginar

*Enginarı Darıcayla İzmidün hoş-hûr değül
Mu'teber olan Sitanbul enginarı yerlidir [10, s. 96]*

II. 4. 6. Karnabit

*Bir zemân karnabit ü bamyaya bîgâne idük
Biz dahi şehri gibi mâ'il-i kaygana idük [10, s. 134]*

II. 4. 7. Bamyâ

*Bâzencânun kurusu kayış tokmak gibidür hep
Uyar yok bamyaya kaymak gibi hoş-hûr gördün mi [10, s. 35]*

II. 5. Pilavlar:

Pilav, Türklerin en kıymetli yemeklerinden biridir. Bu sebeple de çeşit çeşit pilava rastlamak mümkündür. Bir tür pilav çeşidi olan dolmalar da hem etli hem de etsiz şekilde saray mutfağında sık sık yapılan yemeklerdendir. Osmanlı mutfağında ve bugünkü Türk mutfağında, deniz mahsullerinin pilav ve dolmalarda kullanıldığı da görülmektedir.

II. 5. 1. Soğan Tolması

*Mübâlağa severüm tolmasını sultânım
Elüme girse ufacık soğan murâdumca [10, s. 174]*

II. 5. 2. Kabak Tolması

*Didüm bâzencânun dürlüsi çokdur kabağın iki
Biri tolma biri kalya olur hiç eylemen perhâş [10, s. 224]*

II. 5. 3. Bulgur Pilavı

*Pilavı bulgurun kestaneli gördün yidün ammâ
Efendi toğrı söyle çorba-i bulgur gördün mi [10, s. 37]*

II. 5. 4. Kestaneli Bulgur Pilavı

*Çekdiride arak u bâde gören mestâne
Aşçı bulgur pilavı yaptı ki kestanelidür [10, s. 93]*

II. 5. 5. Sarma

*Harâret viridi bana çevreniın yapıduğı sarmalar
Yine sirke komışdur Arnavud bancare besbelli [10, s. 196]*

II. 5. 6. Zerde Pilavı

*Bu şehriın kuzgunı işitse bir yerde pilav zerde
Karâr itmez misâl-i zîbak ol bî-çare bir yerde [10, s. 173]*

II. 5. 7. Midye Pilavı

*Bezm-i meyi gördüm hele mersin balığıyla
Midye pilavın zâhid-i nâ-dâne düşürdüm [10, s. 152]*

II. 5. 8. Uskumrı Dolması

*Tırsîyâ uskumrı dolması ile
Lüferün bana tavası hoş gelür [10, s. 77]*

II. 5. 9. Şehrîyye

*Bildüğüm bu hele lapa delisi şehrîyye
Pâk çiğ bal ile kahvaltıya kaygana safâ [10, s. 38]*

II. 5. 10. Mumbar

Orta Asya Türklerinin çeşitli adlarla adlandırdıkları en eski yemeklerinden biri de “bumbar”dır. Kaşgarlı Mahmut da “soktu, sokut, yörgemeç, toğrı” adlarıyla bumbarı tarif etmektedir. Mumbar da bugün aynı adla pişirilmeye devam eden yemeklerden biridir.

*Keçinün pek severüm gayet ile mumbârın
Takımı düzgün ola tâze ciğer mi bulunur [10, s. 81]*

II. 5. 11. Tolma-i Şalgam

*Merhabâ ey tolma-i şalgam hezârân merhabâ
Yohsa havuç kalyası aç gözliye olmaz gıdâ [10, s. 49]*

II. 6. Börekler:

Türk mutfuğı hamur işleri bakımından zengin bir mutfaktır. Osmanlıdan günümüze adları değışmeden gelen yemekler arasında börekler başta gelmektedir. Bugün Anadolu’da hâlâ “katmer, sahan böreğı, kaygana” aynı şekilde yapılmaya devam etmektedir. Modern mutfaklarda “kaygana” adı yerini “krep”e bırakmıştır.

II. 6. 1. Katmerli Börek

*Katmerli börek gibi firistâde gerekdür
Keyfi gele yekden [10, s. 214]*

II. 6. 2. Sahan Böreğı

*Giceyle uyhuda mekteb hâcesinün gözine
Sahan böreğı ile baklava gelür görünür [10, s. 85]*

II. 6. 3. Börek

*Yapar bizüm Hâcı Burgud börek güzîde leziz
Sabâh sabâh ısıcacak ider reşide leziz [10, s. 69]*

II. 6. 4. Samsa

Uygur Türklerinden günümüze ulaşan samsa, etli veya etsiz yapılan üçgen şeklinde kuru bir börektir. Bugün özellikle Özbek mutfuğında fazlaca tüketilmektedir.

*Anlara duhân kahve ale’l-‘âde gerekdür
Samsayla börekden [10, s. 214]*

II. 6. 5. Kaygana/ Sarı Kaygana

*Bir sanur ikisinün lezzetini anlamayan
Bir değül kûfteli şorbâ sarı kaygana ile [10, s. 176]*

*Beyzanun dânesi bir pâreye çıkdı hayfâ
Şehriye hoş gelür her gice kaygana leziz [10, s. 70]*

II. 6. 6. Katmer

*Sevdiğüm yağlı yidi bir lokmacık
Virmedi gâhî-i katmerdan hemân [10, s. 167]*

II. 7. Ekmek, Çörek, Pideler:

“Etmek, yupka” DLT’de de karşılaştığımız ve gerek Osmanlı gerekse bugünkü Türk mutfuğının en temel yemekleri arasındadır. Türk kültüründe

ekmek çok çeşitli şekillerde yapılır ve kutsaldır. MÖ 6000 yılına kadar uzanan ekmeğin tarihinde genellikle beyaz undan yapılanın soylular tarafından tüketilmesi yaygındı.

II. 7. 1. Sarımsaklı Yağlı Ekmek

*Kış günü kahvaltıya şûr-bâ yiyen gelsün diyem
Sarımsakla yağlı etmekler gerek terhânedede [10, s. 187]*

II. 7. 2. Fodla

“Osmanlılarda çeşitli kesimlere dağıtılmak üzere pişirilen pide şeklinde yassı bir çeşit ekmek. Ramazan pidesine benzer biçimde ince, fazla mayalanmış özsüz hamurdan yapılan ve kolay kopma özelliğine sahip olan fodula (fodla) daha ziyade imaretlerde, saray mutfağında, İstanbul’daki diğer bazı saraylarda ve yeniçerilere ait fırınlarda pişirilir, bir kısım görevlilere maaşları ile birlikte sepet içinde istihkakına göre tayın olarak dağıtılırdı. Bu ekmeğin pişirilip dağıtılması için resmî bir teşkilât oluşturulmuştu. Fodula kelimesinin nereden geldiği ve bunun ne zamandan beri pişirilip dağıtıldığı bilinmemekle birlikte Evliya Çelebi’nin bu kelimeyi -eğer bir istinsah hatası değilse- ‘oruç açılan yiyecek’ anlamına gelen ‘fatûre’ (فطوره) şeklinde yazması fodula kelimesinin bununla ilgili olduğunu düşündürmektedir” [4, s.167]. Fodla kelimesi bugün Güncel Türkçe Sözlük’te yer almakla birlikte bu adla bilinen ekmekler de vardır.

*Öyle nâzende büyüdüm ki yetişmez arpa
Yidüğü fodla-i seg-bân ü yulağ dahi ‘ineb [10, s. 55]*

II. 7. 3. Sarımsaklı Fodla

*Bol sarımsak ile fodla ile olursa severüm
Her sabâh def’-i humâr itmeğe terhâne ile [10, s. 176]*

II. 7. 4. Yufka

Yufka, göçebe Türklerin kolaylıkla ve uzun süre bozulmadan yanlarında taşıyabilmek amacıyla çokça tercih ettikleri ekmek türlerinden biridir. Mesnevi’de de geçen yufkanın, daha ziyade yoksul insanlar tarafından ve kuşluk zamanında yenildiği anlatılmaktadır.

*Aşçılığma câriyenün söz yok efendi
Yufka açacak hâmûrı ammâ ne yoğurdu [10, s. 195]*

II. 8. Turşular:

Farsça bir adlandırma olan “turşî”, her dönem Türk mutfağında tercih edilen tatlardan biri olmuştur. Her ne kadar Tırsî Divanı’nda “havuç ve

şalgam” turşusu geçse de bugün hemen her sebze ve pek çok meyvenin turşusu kurulmaktadır. Turşu, Osmanlı mutfuğının demirbaşlarından biridir. Kaynaklarda Fatih Sultan Mehmet’in turşuyu çok sevdiğine, “Tabiatnâme” adlı eserde ise turşunun nasıl kurulduğuna dair bilgiler mevcuttur.

II. 8. 1. Havuç Turşusu

*Havuçla şalgamun hem kalyası hem turşisi hoşdur
Be hâcî karnabit sallute yiyen makhûr gördün mi [10, s. 35]*

II. 8. 2. Şalgam Turşusu

*İmtilâ itdi beni kestane-i at şübhesüz
Bir vecihle ana şalgam turşısı olmaz devâ [10, s. 50]*

II. 8. 3. Turşu

*Bal suyu viridi harâret o kadar ser-hoşa
Bir sahan turşî iki kâse hoş-âb isterler [10, s. 88]*

II. 9. Salatalar:

Mehmet Kâmil tarafından hazırlanan ve 1844’te basılan ilk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhîn’de bol bol salata tarifi görmek mümkündür. Karnabahar ve ıstakoz özellikle tercih edilen salata malzemeleri arasında yer almaktadır. Bugün de Türk mutfuğında salata çeşitleri oldukça fazladır.

II. 9. 1. Istakoz Sallutası

*Salluta ider ıstakozı ehl-i bezm hep
Kör tâl’i kuliyuz ise bir dâne mi çıkdı [10, s. 206]*

II. 9. 2. Karnabit Salluta

*Havuçla şalgamun hem kalyası hem turşisi hoşdur
Be hâcî karnabit sallute yiyen makhûr gördün mi [10, s. 35]*

II. 9. 3. Salata

*Pazarda bağçe-vânlar halka reng itdüklerin gördüm
Biraz na'nâ biraz salluta var şeb-bûya bağlanmış [10, s. 112]*

III. İbrahim Tırsî Divanı’ndaki Yemek Adlarının Köken Bilimlik Tasnifi

Bu bölümde, İbrahim Tırsî Divanı’nda yer alan toplam 55 adet farklı yemek adı, köken bilimlik açıdan tasnif edilmiştir. Bu tasnifte adlandırmaların Türkiye Türkçesindeki biçimleri kullanılmıştır.

III. 1. Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Bulgur çorbası, balık çorbası, kabaklı tarhana, bulgur pilavı.

III. 2. Farsça + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Maş çorbası, mercimek çorbası, köfteli çorba, işkembe çorbası, zerde pilavı, havuç turşusu, şalgam turşusu, turşu.

III. 3. Farsça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Girde kebabı, kozlu musakka, havuç kalyası, şalgam kalyası.

III. 4. Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Yağlı kavurma, kabak bastı, kabak dolması, katmerli börek, sarı kaygana.

III. 5. ? + Türkçe + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Sarımsaklı yağlı ekmek.

III. 6. Türkçe + Arapça + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Kuru patlıcanlı musakka.

III. 7. Türkçe + Arapça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Kabak kalyası.

III. 8. Yunanca+ Türkçe + Farsça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Kestaneli bulgur pilavı.

III. 9. Yunanca+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Midye pilavı.

III. 10. Farsça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Şalgam dolması.

III. 11. Arapça + Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Sahan böreği.

III. 12. ? + Arapça:

Sarımsaklı Fodla.

III. 13. Türkçe Yemek Adları:

Çorba, paça, kavurma, sarma, börek, katmer, kaygana, yufka.

III. 14. Yunanca Yemek Adları:

Pırasa, enginar.

III. 15. Farsça Yemek Adları:

Tarhana, köfte, yahni, mumbar, samsa.

III. 16. Arapça Yemek Adları:

Bamya, musakka, şehriye, fodla.

III. 17. Rumca+ Farsça Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Karnabahar.

III. 18. Rumca+ Türkçe Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Uskumru dolması.

III. 19. Rumca+ İtalyanca Kuruluşunda Olan Yemek Adları:

Karnabahar salatası, ıstakoz salatası.

III. 20. İtalyanca Yemek Adları:

Salata.

IV. Sonuç

Tarih boyunca coğrafya, insan hayatının en temel alanlarında daima belirleyici rol oynamıştır. Beslenme de bu alanların başında gelmektedir. Orta Asya'nın et ve süt ağırlıklı beslenme alışkanlığıyla Mezopotamya'nın tahıl ağırlıklı yemeklerini bir araya getiren Türkler, zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur.

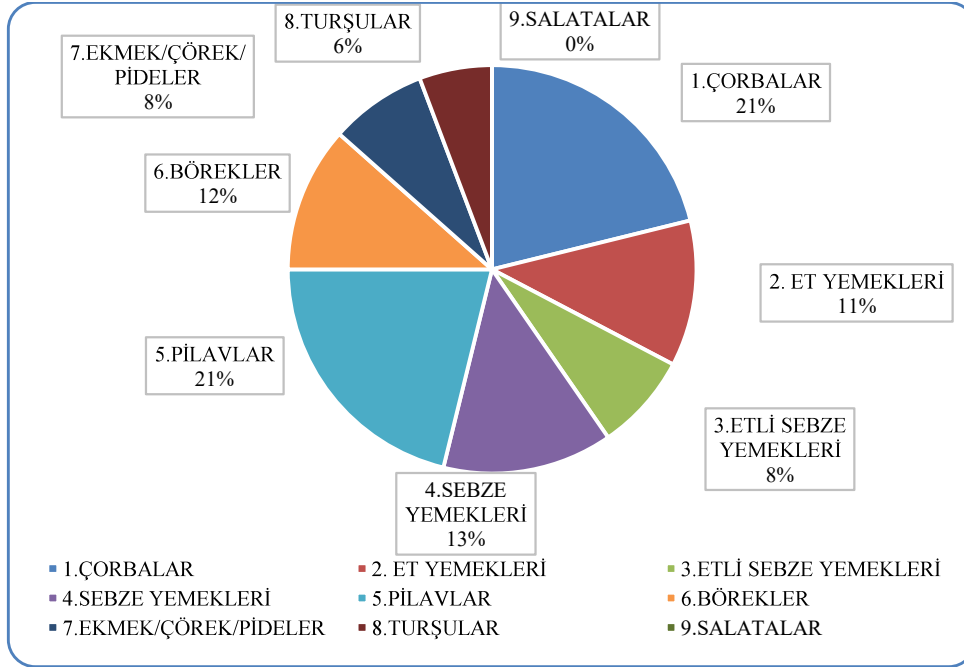
Çalışmamızda Tırsî Divanı'ndan toplam 55 adet farklı "yemek" adı tespit edilmiştir. Bu adlar kendi içinde alt başlıklara ayrılarak sınıflandırıldığında "pilav" ve "çorbalar"ın en fazla çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Elbette ki bu sonuç, Türklerin tarih boyunca yaşadığı coğrafyanın yemek kültürüne etkisinin bir yansımasıdır. Bununla birlikte yemeklerde, deniz mahsullerinin kullanılması da dikkat çekicidir. Görülüyor ki Türkler; çevrelerindeki her malzemeyi, coğrafyanın onlara sunduğu her yiyecek maddesini mutfakta kullanmıştır. Tespit edilen "yemek adları"nın bugün hâlâ aynı şekilde ve anlamda dilde var olması Osmanlıdan bugüne "Türk mutfağı"nın bir gelenek oluşturduğunun ispatıdır. Yaşanılan coğrafyanın ve yerleşik hayat düzeninin yansıması, Tırsî Divanı'ndaki yemek adlarında kolaylıkla görülmektedir. (ıstakoz sallutası, bamya, uskumru dolması vs.)

Tırsî Divanı'nda bulunan yemek adlarına bakıldığında, dönemin mutfağında "yemek"lerin sadece beslenme ihtiyacını karşılamak için değil zevkle yemek için de hazırlanan bir özellik kazandığı görülmektedir. Eserdeki; şerbet, turşu, salata gibi yemekler ve bu yemeklerin adları bu durumun birer göstergesidir. Ayrıca, divandaki yemek adlarının hemen

hepsi bugün Türkiye Türkçesinin söz varlığında aynı biçimde yaşamaya devam etmektedir.

Divanda adı geçen yemek adlarının kökenlerine bakıldığında kuruluşunda özellikle “Farsça ve Arapça” kelimelerin bulunduğu yemek adlarının çoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu durum elbette yaşanan dönemin sosyal, ekonomik, siyasî ve kültürel yaşamının bir yansımasıdır.

Toplum hayatının estetik ihtiyaçlarını karşılayan edebî geleneğin, günlük hayattan tamamen bağımsız geliştiğini düşünmek imkânsızdır. Bu sebeple 18. yüzyıl Osmanlı kültürüne ait zengin bir malzeme ihtiva eden Tırsî Divanı, Türk mutfağındaki yemek adlarının o günden bugüne tarihî değişimini göstermesi açısından dikkate değer bir kaynaktır. Bu örnekleme bakıldığında, Türk mutfağında, Türk yemeklerinde 18. yüzyıldan günümüze gelinceye kadar çok köklü değişiklikler olmadığı; tarım ve hayvancılığa dayalı beslenme alışkanlığının önemli oranda devam ettiği sonucuna varılabileceğini söylemek mümkündür.



Şekil 1 İBRAHİM TIRSİ DİVANINDA TESPİT EDİLEN YEMEK ADLARI

Кайнаққа

1. Arlı, M., Türk Mutfağına Genel Bir Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırmaları Dergisi Yayınları, Ankara, 1982, s. 19-33.
2. Baysal, A., Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1993.
3. Derleme Sözlüğü I-XII, TDK Yayınları, Ankara.
4. Feridun E., Fodula, TDV İslâm Ansiklopedisi, İstanbul, c.13., 1996, s. 167-170.
5. Genç, R., XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırmaları Dergisi Yayınları, Ankara, 1982, s. 57.
6. Halıcı, N., Türk Mutfağı, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009, s. 17-220.
7. Öztürk, N., Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü, K. Toygar (Editör), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1999, s. 27-48.
8. Sever, B., Eski Yemeklerin ve Aşçılığın Kayboluş Sebepleriyle Yemeklerimizde Baharatın Önemli Yeri, F. Halıcı (Editör), Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme, Konya Turizm Derneği Yayınları, Konya, 1982, s.107
9. Ünsal, A., Osmanlı Mutfağı, M. S. Koz (Editör), Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2013, s.128-158.
10. Yılmaz, K., İbrahim Tırsi Divanı, Ankara, 2017.

Андатпа

Адам баласы өзінің ең негізгі қажеттіліктерінің бірі болып саналатын қоршаған ортаға және заттарға ұғым беру, сонымен бірге ат беру дәстүрін қалыптастырды. Әу бастан өмірдің нәрі болып табылатын тамактануға байланысты қалыптасқан атаулардың өзі назар аударарлықтай. Бар нәрсеге ат қоюмен қатар бар нәрседен жасалған затқа ат қою арқылы байыған ас-су лексикасы мәдени құндылықтар жағынан да бай. Себебі ұлттардың салт-дәстүрлері, әдет-ғұрпы, әлеуметтік тұрмысы, мекендеген территориясы, қысқаша айтқанда, барлық осы мәдени құндылықтар ас-су атауларының қалыптасуына белгілі бір деңгейде қызмет атқарады.

Бір ұлттың әлеуметтік тұрмысына қатысты белгілерді оп-онай таба қоятын туындылардың арасында ең алдымен әдеби шығармалардың орын алатыны күмәнсіз. Әдебиетімізде, әсіресе диуан акындарының өмір сүрген кезеңіне қатысты түрлі мәліметтерден хабар беретін диуандар зерттеушілер үшін өте бай зерттеу саласы болып табылады.

Бұл мақалада XVIII ғасырдағы акындардың бірі Ибрахим Тырсидың Диуанындағы «ас атаулары» лексикасы қарастырылған. Мақаланың негізі тек ас атауларынан тұрады, жалпы алғанда «ас-ауқат және сусын атаулары» мақалаға енбеген. Ибрахим Тырсидың Диуанындағы 55 түрлі ас атауы; «сорпалар, ет тағамдары, ет және көкөніс қосылған тағамдар, көкөністен жасалған тағамдар, палаулар, бәліштер, нан түрлері, тұздықтар, салаттар» түрінде 9 топқа бөлінген және әр топтағы тағам атаулары лексикасының қазіргі қолданысына да тоқталады. Осының нәтижесінде Тырсидың Диуанының мысалдары арқылы диуан жанрындағы ас атаулары лексикасының қолданысын дәлелдеу мақсат етіледі.

Кілт сөздер: Тырси Диуаны, ономастика, ас атаулары, сөздік қор, талдау.
(М. Йорылмаз Кахве. Ибрахим Тырси Диуанының сөздік қорындағы ас атауларына қатысты тілдік талдау)

Аннотация

Осмысление окружающей среды и существования, что является одной из самых основных потребностей человеческой природы, принесло с собой традицию именованья. Особенно интересно говорить о еде, которая необходима для существования. Словарь продуктов питания и напитков, который создается не только путем наименования того, что существует, но и того, что сделано из того, что уже существует, очень богат материалом с точки зрения культурных элементов, которые он отражает. Потому что традиции, социальная жизнь народов, места, где они живут, а также все их культурные материалы принимают участие в создании процесса наименования их продуктов питания и напитков.

Несомненно, литературные произведения относятся к числу произведений, в которых наиболее отчетливо видны следы общественной жизни нации. В нашей литературе, особенно в диванах, в которых диванные поэты излагают информацию почти обо всем, что связано с их соответствующими периодами, есть богатые сферы изучения для исследователей.

В данном исследовании был изучен словарный запас «названий еды» в Диване Ибрагима Тырси, одного из поэтов 18 века. Материалом исследования служили только названия блюд, а «названия продуктов питания и напитков» не включались в исследование в целом. В Диване Ибрагима Тырси в общей сложности 55 различных наименований еды разделены на 9 подкатегорий, в том числе: «супы, мясные блюда, мясные овощные блюда, овощные блюда, плов, выпечка, хлеб, кексы, лаваш, соленые огурцы, салаты», а также упоминается словарь использования этих подкатегорий в нашей современной жизни. С этой точки зрения была предпринята попытка определить, как словарь названий продуктов питания используется в традиции Диванов на примере произведения Ибрагима Тырси.

Ключевые слова: Диван Тырси, ономастика, названия еды, словарный запас, оценка.

(М. Йорулмаз Кахве, Оценка словарного запаса названий продуктов питания в Диване Ибрагима Тырси)