

DİVAN ŞİİRİNDE ŞERBET

Sherbet in Divan Poetry

Fatıma AYDIN¹

¹ Öğr. Gör. Dr., Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Rektörlük Türk Dili Bölümü, faydin@osmaniye.edu.tr, orcid.org/0000-0002-6245-4492.

Araştırma Makalesi/Research Article

Makale Bilgisi

Geliş/Received: 25.05.2023
Kabul/Accepted: 30.06.2023

DOI:10.20322/littera.1302747

Anahtar Kelimeler

Divan Şiiri, Şerbet, Klasik Türk Edebiyatı, Mutfak Kültürü.

ÖZ

Divan şairleri, yaşadıkları dönemin özelliklerini eserlerine yansıtmışlardır. Bu eserlere baktığımızda dönemin yeme-içme kültürü hakkında ilginç bilgiler karşımıza çıkmaktadır. Divanlarda geçen içecekleri alkollü ve alkolsüz içecekler olarak iki grupta inceleyebiliriz. Bahsedilen alkolsüz içeceklerin başında şerbet gelir. Şerbet bal veya şekerle tatlandırılmış alkolsüz içecektir. Yaş ve kuru meyvelerden, baharatlardan, bitkilerden, bal ve şekerden şerbet yapımında faydalanılabilir. Şerbet, tatlı ve ferahlatıcı oluşu, sağlık alanında kullanışı ile şairler için olumlu hayallere zemin hazırlamıştır. Fakat sağlık alanında kullanılan şerbetlerin bazılarının acı olması, zehirlerin kimi zaman şerbetlere karıştırılarak verilmesi gibi özellikleri ile de şerbetler, olumsuz kavramlarla ilişkilendirilmiştir. Divan şairleri sevgilinin dudaklarını, ağzını, yüzünü ve ellerini şerbete benzetmişlerdir. Sabah serinliğinde çiçek yaprakları üzerinde oluşan çiğ şairler tarafından şerbet olarak hayal edilmiştir. Somut kavramların yanında soyut kavramlar da şerbet olarak tasvir edilir. Kavuşma, aşk, sevgi, vicdan, muhabbet, merhamet, lütuf, barış, vefa, cömertlik veya adalet gibi olumlu kavramlar şaire tatlı gelişleri ile şerbete benzetilmiştir. Aynı zamanda ayrılık, ölüm, ecel, zaman ve pişmanlık gibi olumsuz kavramlar acı birer şerbet olarak ele alınır. Şerbetler, Türk kültüründe kimi geleneklerde hâlâ yaşamaktadır. Nişan/söz kutlamalarında, lohusa ziyaretlerinde veya Ramazan sofralarında şerbet ikram edilmektedir. Bugün unutulmuş şerbetle ilgili bazı geleneklere de Divanlarda rastlanılmıştır. Şerbetin dilimize olan etkilerinin başında deyimlerde kullanılması yer almaktadır. Bu nedenle divanlarda geçen "nabza göre şerbet vermek" gibi deyimler de incelenerek örneklendirilmiştir.

ABSTRACT

Divan poets reflected the characteristics of the period they lived in to their works. When we look at these works, we come across interesting information about the eating and drinking culture of the period. We can examine the drinks in the divans in two groups as alcoholic and non-alcoholic drinks. Sherbet comes first among the non-alcoholic beverages mentioned. Sherbet is a soft drink sweetened with honey or sugar. Fresh and dried fruits, spices, herbs, honey and sugar can be used in making sherbet. Sherbet has prepared the ground for positive dreams for poets with its sweet and refreshing nature and its use in the field of health. However, some of the sherbets used in the field of health are associated with negative concepts, such as the bitterness of some of them and the sometimes mixing of poisons with sherbets. Divan poets likened the lover's lips, mouth, face and hands to sherbet. The dew formed on the flowers in the morning was imagined by poets as sherbet. In addition to concrete concepts, abstract concepts are also imagined as sherbet. Positive concepts such as reunion, love, affection, conscience, affection, mercy, grace, peace, fidelity, generosity or justice were compared to sherbet with their sweet arrival to the poet. At the same time, negative concepts such as separation, death, death, time and regret are considered as bitter slurs. Sherbets still live in some traditions in Turkish culture. Sherbet is served at engagement/promo celebrations, postpartum visits or Ramadan tables. Some traditions about sherbet, which have been forgotten today, were also found in the Divans. At the

Keywords

Divan Poetry, Sherbet, Classical Turkish Literature, Coisine culture.

beginning of the effects of sherbet on our language is its use in idioms. For this reason, the idioms for example "rub up the right way" are also examined and exemplified.

Atıf/Citation: Aydın, F. (2023), "Divan Şiirinde Şerbet", *Littera Turca, Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 9/3, 411-428.

Sorumlu yazar/Corresponding author: Fatıma AYDIN, faydin@osmaniye.edu.tr

GİRİŞ

Toplumlar bireylerden oluşur. Her birey biricik ve özgün olmakla beraber yaşadığı zamanın ve mekânın sınırları içerisinde topluma dahildir. Şairler de her birey gibi toplumun bir parçasıdır. Bu nedenle yaşadığı toplumun ve dönemin özelliklerini eserlerine kasıtlı veya kasıtsız olarak taşırlar. Divan şairleri, yaşadıkları toplumun birçok detayını eserlerine işlemişlerdir. İşledikleri bu konulardan biri de yeme-içme kültürüdür. Divan şairlerinin şiirlerine baktığımızda çeşitli yiyecek ve içecek ismi karşımıza çıkmaktadır. Bahsedilen içecekleri alkollü ve alkolsüz içecekler olarak iki grupta inceleyebiliriz. Divanlarda geçen alkolsüz içeceklerin başında şerbet gelir.

Çeşitli baharatlar, çiçekler, bitkiler, bal veya şekerle hazırlanan şerbetler, Osmanlı toplumunun çok renkliliğinin de simgesi gibidir. Çok uluslu bir imparatorluk olan Osmanlı, bayrağı altında milletlerin kültürlerinin kaynaşması ile geniş bir mutfak kültürüne sahip olmuştur (Kuzucu, 2016:125). Farklı tat ve kokularda yapılan bu şerbetler, Osmanlıların günlük hayatında önemli bir yer tutmaktadır.

Arapça bir kelime olan şerbet, şürb (içmek) fiilinin çekimlerinden biri olarak temelde içecek anlamı taşır. Türk Dil Kurumu'nun sözlüklerine baktığımızda şerbet, şekerle veya balla tatlandırılmış su anlamına gelmektedir (www.sozluk.gov.tr, Erişim tarihi: 14.04.2023). Ferit Devellioğlu'nun sözlüğünde şerbet kelimesi "1. Şerbet, içilecek tatlı şey. 2. Bardakla müşhil olarak içilen ilaç. 3. Bazı maddelerin suda eritilmiş" şeklinde vermiştir (Devellioğlu, 2000:990). Şemseddin Sami'nin Kamus-i Türkî isimli sözlüğünde şerbet için "ekseriya usarelerinden ve su ve şekerden yapılan tatlı içilecek şey" denilmiştir (Sami, 2010: 605). Birçok sözlükte şerbet tanımlarında ortak olan bu içeceğin alkolsüz ve tatlı oluşu hakkındadır. Yaş ve kuru meyvelerden, baharatlardan, bitkilerden, bal ve şekerden şerbet yapımında faydalanılabilir. Türk mutfağında önemli bir yer tutan kompostolar da meyvelerin kaynatılıp şekerle tatlandırılması ile yapılır. Hoşaf veya kompostoların şerbetlerden en belirgin farkı, şerbetlerde meyve taneleri bulunmamaktadır (Oğuz, 1976: 758-839).

Bir toplumun mutfak kültürünün oluşmasında toplumsal yapı, tarihi göç ve savaşlar, din, törenler gibi birçok etken rol oynar. Orta Asya'dan yola çıkan Türk boyları farklı güzergahlardan gelirken farklı kültürlerle karşılaşmış ve onların mutfaklarından etkilenmişlerdir. Fakat şerbetlerin Türk mutfağında büyük bir yer kaplamasında en büyük etken İslamiyet'in kabulü olmuş olmalıdır. İslamiyet ile alkolün yasaklanması ile ortaya çıkan içecek ihtiyacı şerbetler ile giderilmiştir (Kızıldemir vd., 2014: 198-201). Yaz aylarında ve Ramazan sofralarında soğuk şerbetler içilirken kışları baharatlı ve sıcak şerbetler tercih edilmiştir.

Şerbetin Türk mutfağındaki yeri hakkında elimizdeki en eski belge on birinci yüzyılda kaleme alınmış olan Kaşgarlı Mahmut'un *Divan-ı Lügati't-Türk* adlı eseridir. Bu eserde kayısı şerbetinden bahsedilmektedir (Sürücüoğlu, 1997: 22-23). On üçüncü yüzyılda kaleme alınmış *Selçukname*'ye göre Selçuklu saraylarında şerbet tüketilmektedir. Özellikle Selçuklu saraylarında misafirlere yapılan bal şerbeti ikramından bahsedilmiştir (Oral, 1956: 73-76). Sarayda şerbet üretimi Osmanlı döneminde de devam etmektedir. Osmanlı saraylarında tatlı ve şerbet üretimi için Helvahane veya Şerbethane adı verilen özel bir bölüm kurulmuştur (Araz, 1999: 54).

Mutfak kültüründe önemli bir yer tutan şerbetlerin sunumuna da büyük bir önem verilmiştir. Osmanlı sofralarında şerbetlerin sunumu sırasında kullanılan şerbet takımları göze çarpmaktadır. Şerbetlerin sunumu için çeşitli malzemeden üretilmiş farklı renk ve formlarda sürahiler kullanılmıştır (Ceyhun Sezgin& Durmaz, 2019: 1499-1518). Bilhassa cam sanatının özel bir tekniği ile üretilen çeşm-i bülbül sürahiler, Osmanlı mutfağında rağbet görmüştür (Yılmaz & Yılmaz, 2021). Şerbetler kadeh ve bardaklarla ikram edildiği gibi kâselerle de ikram edilmiştir. İç içe geçmiş ikili bir kâse olan kar tutucu/karlık kâseler ile alt kâse içine kar doldurarak iç kâsede ikram edilen şerbetin soğuk servis edilmesi amaçlanmıştır. Bu şekilde kar şerbetin içine atılmadığından eriyerek şerbetin kıvamını da bozmamaktadır. 1620 tarihli bir Es'ar defterine göre şerbet yapımı ve sunumunda kullanılan malzemelere şunlar da eklenebilir: şerbet kavanozu, ayaklı şerbet taşı, nakş-ı bahar tabağı, şerbet çanağı, şerbet eleği, billur müzehhep, nakışlı kapaklı sultani şerbet kasesi (Sürücüoğlu, 1997: 32).

Şerbetleri tatlandırılışlarında şeker ve balın yanında kuru ve taze meyvelerden, baharatlardan, endemik bitkilerden ve çiçeklerden faydalanılmıştır. Taze meyvelerden yapılan şerbetlerin hazırlanışına baktığımızda üç temel yöntem göze çarpar. İlki meyve suyunu sıkarak elde edilen suya şeker veya bal katarak sunmaktır. İkinci yöntem hazırlanan bu şekerli meyve suyu kaynatılıp soğutulur, kıvamlı şuruplar elde edilir. Daha sonra hazırlanan bu şurup soğuk suyla seyreltilerek içilir (Özdoğan & Işık, 2007: 1059-1078). Üçüncü yöntem ise kuru meyveler gibi taze meyvelerin de kaynatılması ve tatlandırılmasıdır. Saray mutfağında meyveli şerbetlerin yapımında kuru ve taze olarak çok çeşitli meyvelerden yararlanılmıştır. Bu meyvelerin bir kısmı İstanbul ve yakın çevresinden temin edilmiştir. Fakat İstanbul'da yetişmeyen meyveler Anadolu ve Mısır'dan getirilmiştir. Şekerin şerbetlerde kullanılması ancak on beşinci yüzyılda başlamaktadır. Daha önce Türkler, şerbetlerin tatlandırılmasında bal, pekmez, meyve ve bitkilerden yararlanmaktadır (Özlü, 2011: 171-190). Baharatlı şerbetlerde, ham haldeki baharatlar su ile kaynatılıp şeker veya bal ile tatlandırılır. Çiçekli şerbetlerin yapımında temel iki yöntem vardır. Bunlardan ilki taze çiçeğin renginin ve kokusunun şekere nüfuz ettirilmesidir. Yıkayıp tozdan arındırılan çiçek yapraklarının nemi alınır. Bu çiçek yaprakları ya şeker ile yoğrulur veya havanda şeker ile ezilir. Böylece çiçeğin rengi ve kokusu iyice şekere nüfuz ettirilir. Elde edilen bu şeker suda eritilerek soğuk şerbet olarak ikram edilir. İkinci yöntem ise çiçeğin zamanında toplanıp kurutulmasıyla başlar. Bu kurutulmuş çiçekler demleme yöntemi ile hazırlanıp, şeker veya bal ile tatlandırılarak sıcak veya soğuk olarak tüketilir. Meyve veya çiçekler ile hazırlanan şerbetler baharatlar katılarak tatlandırılabilir.

Şerbetlerin soğuk olarak tüketilmek istenmesi Osmanlı döneminde kar ihtiyacı meydana getirmiştir. Bu nedenle İstanbul'a dağlardan kar getirilmiştir. Bu ihtiyaç, iş kolları açmıştır. Dağlardan taşınan kar, karlıklarda

saklanarak Saray'a ve halka sunulmuştur. Sarayın kar ihtiyacı on altıncı yüzyıla kadar Yunanistan'ın Horminium dağından karşılanmıştır. Saray için getirilen kar, Hassa Karlıklarında muhafaza edilmiştir (Kurt, 2011: 74). Dağlardan getirilen karlar buz yapımında da kullanılmıştır. Ayşe Özkan Emanet, Osmanlı Sarayında Kar ve Buz Temini başlıklı tezinde Osmanlı döneminde özellikle şerbet sunumunda kullanılmak üzere buzdan oyulan kâselerden bahsetmektedir (Özkan Emanet, 2021: 11).

Şerbet hem ferahlatıcı hem de sağlığa iyi gelen bir içecek olarak Türk mutfağında büyük bir yer edinmiştir. Hatta şerbetlerin hangi rahatsızlıklara iyi geldiği tespit edilmiş bir anlamda destekleyici bir tedavi olarak şerbetlerden yararlanılmıştır. Kaynaklarda belirtildiğine göre demirhindi şerbeti kanı temizler, narçiçeği şerbeti diş etleri ve diş iltihaplarını tedavi eder (Oğuz, 1976), gülhatmi şerbeti öksürüğe iyi gelip göğsü yumuşatır (Tatlı, 2012: 232-240), meyan şerbeti; göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, nikotin etkisini azaltıcı, idrar söktürücü, tansiyon düşürücü, böbrek taşlarını düşürücü ve kuru öksürüğü gidericidir (Çelik, 2020), gülbeşeker ise hamilelere ve lohusalara gece uykusuzluğu için tavsiye edilir, mideye ve ciğere kuvvet verir (Yıldırım, 2008: 162).

Şerbet yapan ve satan kişilere şerbetçi denilmektedir. Şerbetlerin hazırlanışı, saklanması ve satılışı kanunname ile Osmanlı döneminde düzenlenmiştir (Karademir, 2015: 208).

Geçmişten günümüze şerbetler, toplumumuzda çeşitli törenlerde ikram edilmektedir. Bu gelenek, şerbet içmek deyimi olarak dilimize yansımıştır. Nişan veya söz törenlerinde şerbet dağıtıldığından sözlener/nişanlanan çiftlerden "*Şerbeti içildi*" olarak bahsedilmektedir (www.sozluk.gov.tr, Erişim tarihi: 25.06.2022). Mevlütlerde, hacı ziyaretlerinde, düğünlerde, iftar ve bayram sofralarında, yeni doğan bebeği ve annesini tebrik ziyaretlerinde şerbet ikram edilmesi geleneklerimizdendir. Lohusa (Loğusa/Kaynar) şerbeti kaynatılarak yeni doğum yapmış olan anneye güç toplaması için içirilir (Özkan vd., 2019: 2312).

Divanlarda Şerbet Mefhumu

Şairler yaşadıkları hayatın izlerini şiirlerine taşırlar. Divan şairleri de Osmanlı mutfağının geniş şerbet kültürünü şiirlerine taşımıştır. Şerbet kelimesi yerine kimi zaman şarab/şerâb kelimesi de kullanılmıştır. Lügat-ı Ni'metullah'da şerâb "*Süci ve her içilen nesne, su olsun şerbet olsun*" olarak tanımlanmıştır (Ni'metullah, 2015: 338). Çalışmamız sırasında örnek olarak verilen beyitler seçilirken mümkün olduğunca şerbet kelimesini alkolsüz tatlı içecek anlamına gelecek şekilde kullanan beyitler seçilmiştir.

Edirneli Nazmi (XVI. yy) şerbet redifli bir gazel kaleme alarak şerbetin dönemin yeme-içme kültürü içindeki yerine dikkat çekmiştir:

"Dil ü cânâ virür çün dâyimâ zevk ü safâ şerbet

Nazardan gitmemek zevk ü safâdur dâyimâ şerbet" Edirneli Nazmi (Doğan, 2010: 724, G. 854/1).

Ravzî (XVI. yy) de şerbet redifli 3 gazel kaleme almıştır (Aydemir, 2007: 179-180, G. 117,118,119).

1. Maşuk ve Şerbet

Divan şiirinin dünyasının merkezinde sevgili bulunmaktadır. Bu sevgili, geleneksel anlamda hem Allah'ı, peygamberi, padişahı hem de maşuku ifade eder. Bu açıdan Divan şiirinde maşuk ve şerbet arasında benzerlikler kurulmuştur.

Sevgilin ağzı; kimi zaman şekerle dolu bir madendir. Ağız kadeh veya şişe olduğunda ise dudaklar bu kadehi/şişeyi dolduran tatlı şerbetlerdir. Bâkî (XVI. yy) sevgilinin ağzını, değerli taşlarla süslü ve şerbet dolu bir kadeh olarak tahayyül etmektedir:

"Murassa' câmdur ağzuñ leb-â-leb sükkerî şerbet

Mu'anber şem'dur kaddüñ ki ser-tâ-pâ mu'attarsın" Bâkî (Küçük, 1994: 350, G. 347/2)

Sevgilinin dudaklar kimi zaman şerbetin kaynağı olarak tanımlanırken kimi zaman da şerbet olarak verilir:

"N'ola bu sîneme çeksem seni cânım yerine

Şerbet-i la'lüñi emsem yine kanım yerine" Hikmetî (Eğri, 2006: 358, G. 223/1)

Hazreti Muhammed'i öven naat türündeki eserlerde onun sözleri, ağzı veya dudakları şerbet ile ilişkilendirilmiştir:

"Çün menba'-ı şekerdür anuñ mübârek ağzı

Ashâba şerbet olsa tañ mı lu'âb-ı Ahmed" Hamdullah Hamdi (Özdemir, 1993:263, Terci-bend 31).

Enverî (XV. yy), şerbet yapılırken şekerin ezilmesini şekerin sevgilinin şerbet dudaklarına öykünmesine bağlar:

"Lebüñe dem-be-dem kand öykünürmiş iy lebi şerbet

Ezerler âşık-ı dil-hasteler başını bu növbet" Enverî (Güler, 2020: 36, G. 19/1)

Sevgilinin dudağı şerbettir. Fakat Adnî'ye (XV. yy) göre bu şerbet sıradan bir şerbet değildir. Sevgilinin dudağının şerbeti, cennet şerbetidir:

"Lebüñ zülâli meğer şerbet-i cinândur kim

Ne deñlü nûş iderem hiç nesne kem olmaz" Adnî (Yücel, 2002: 60, G. 37/2)

Sevgilinin ağzı ve dudakları gibi yüzü de şerbet olarak ele alınmıştır:

"Derd-i hicrân olduğın derdim etibbâ fehm idüp

Şerbet-i dîdâruñi derdime söylerler 'ilâc" Nâkâm (Mert, 2012: 258, G. 91/4)

Abdullah Sıdkî (XVII. yy), sevgilinin ellerini süt ve şerbet kaynağı olarak tanımlamaktadır.

"Devâ-sâz-ı dû-âlem iki destin

Birisi şîr-i perver biri şerbet" Abdullah Sıdkî (Akgül, 2011: 85, G. 23/4)

2. Doğa ve Şerbet

Doğa, sanatın ilham aldığı kaynaklardan biridir. Çiçekler, çimenler ve ağaçlar şairleri yüzyıllardır etkilemektedir. Divan şairleri şiirlerinde çiçekleri tasvir ederken özellikle sabah vakti taç yaprakları üzerinde oluşan çiğ tanelerinden bahsetmişlerdir. Minik su damlaları şeklinde oluşan bu damlalar, kimi zaman gözyaşlarına kimi zaman ise şerbete benzetilmektedir:

“Nesine lâzım anuñ şerbet-i şeb-nem bilemem

Var iken tab’-ı latîfnde o telyîni gülün” Hanyalı Nûrî (Aydın, 2009:763, G. 320/2)

3. Soyut Kavramlar ve Şerbet

3.1. Vuslat

Divan şairleri birçok soyut kavramı şerbete benzetmiştir. Sevgiliye kavuşma anı tatlılığı ile şerbet olarak tahayyül edilir:

“Bir kerre içen şerbetini bezm-i visâlûñ

Yıllarca yise ni’met-i vuslatdan usanmaz” Nev’î (Tulum&Tanyeri, 1977: 234, G. 191/3)

Şerbet, tatlı olduğu gibi şifa da vericidir. Edirneli Şevkî, kavuşma şerbetini bir derman olarak arzulamaktadır:

“Meded eyle visâlûñ şerbetinden

Ki pür-derd oldı dermân ayrulukdan” Edirneli Şevkî (Yakar, 2010: 154, G. 130/1)

Kavuşmak her zaman tatlıdır. Emrî (XVI. yy) kavuşmayı şerbete benzetmenin bir adım ötesine giderek kavuşmayı sütlü bir şerbete hazırlanan güllaç tatlısına benzetmektedir. Sabah serinliğinde gül üzerinde oluşan çiğ taneleri Emrî’ye göre güllaç tatlısı için hazırlanmış şerbettir. Emrî, kavuşmayı şebnem ile ıslanmış güle bakarak yufka yaprakları, gül suyu ve şerbet ile hazırlanan bir güllacı hatırlamaktadır:

“Gül gülâc-ı hân-ı vasluñdan alup niçe varak

Şerbet-i jâleyle ıslatmış hezâra bir tabak” Emrî (Saraç, 2002: 134, G. 250/1)

3.2. Aşk

Divan şairlerinin dilinden düşürmediği bir diğer şerbet ise aşk şerbetidir:

“O kim nûş itdi ‘işkuñ şerbetinden

Yavu kıldı vücûdın hayretinden” Hamdullah Hamdi (Özdemir,1993: 156, G. 131/1)

3.3. Vicdan

Divan şairlerinin şerbete benzettikleri bir başka unsur ise vicdandır:

“Şân-ı ‘irfânında nâzil kavî-i Hakk lâ takrebû

Tâ ebed vahdetle sekrân şerbet-i vicdâna bak” Bandırmalizade Haşim (Ünal, 2019: 207, G. 88/7)

3.4. Sevgi

Sevgi, birçok şair tarafından en tatlı ilaç olarak ele alınmıştır. Divan şairleri, sevgiyi şifa vericiliği ve tatlılığıyla şerbete benzetmişlerdir:

“Ey tabib-i gam okudun yanuna dil hastesin

Şerbet-i mihrunle bilsem ana dermanun mı var” Cenabî (Kesik, 1996: 61, G. 66/4)

Muhabbet, tatlı oluşu ile şerbete benzetilmiştir:

“Muhabbet şerbetin sun bahr-ı fazlıñdan kerem kıl

Mecâzı istemem eyle ‘ata Hakk-ı muhabbet” Siyamzade Hasan Hamdî (Mayda, 2018: 116, Kaside 65/2)

3.5. İlim

Divan şairleri eserlerinde cahilliğe karşı ilim sahibi olmanın önemi üzerinde sıklıkla durmuşlardır. Kara Fazlî, ilmi şerbete benzeterek cehalet hastalığının tedavisi için önermiştir:

“Düriş ki şerbet-i ‘ilm ile olasın ‘âlim

Sakin sakın maraz-ı cehl birle kalma sakîm” Kara Fazlî (Özkat, 2005: 227, Kaside 34/6)

3.6. Lütuf

Sevilen veya değer verilen birinin karşı tarafa bağışladığı lütuf, tatlı oluşu ile şerbete benzetilir:

“Şerbet-i lutf ile dil-teşne kesi sîr-âb eyle

Nûş-hand-ı lebi reşk-âver-i kandım Hâfız” Abbas Vesim (Tuğluk, 2007: 696, G. 141/5)

3.7. Kıymet Görmek

Değer/kıymet görmek her insana tatlı gelir. Seyrî (XVI. yy), bu tatlı gelişi şerbet olarak tahayyül eder:

“N’idersin şerbet-i kadri ki zehr-i kahr olur âhir

N’idersin lezzet-i ‘ömri o esîr-i mevtle zillet” Seyrî (Gökkaya, 2017: 158, G. 38/6)

3.8. Nusret

Hafız Ahmed Paşa (XVII. yy), nusret (yardım, zafer) kavramını şerbete benzetmektedir:

“Şerbet-i nusrete kanmış kamu îmân ehli

Hak budur virdi dimâğ-ı dile lezzet haberi” Hafız Ahmed Paşa (Uysal, 2010: 67, G. 3/4)

3.9. Barış

Seyyid Vehbî (XVIII. yy) Avrupa ile yapılan barışı tatlı bir şerbete benzetmiştir:

“Renc-i Efrenc-hezîmetle cehân haste idi

Şerbet-i sulhla tedbîr yine itdi ikdâm” Seyyid Vehbi (Dikmen, 1991: 179, K. 39/1)

3.10. Vefa

Divan şairlerinin en çok yakındığı insanların başında vefasız kişiler gelir. Bu nedenle vefa, şifa veren tatlı bir şerbet olarak tasvir edilir:

“Derd-i cefâ vü cevre sabîbâ devâ-y-içün

Ger şerbet-i vefâ sunar iseñ zihî kerem” Seyrî (Gökkaya, 2017: 284, G. 273/4)

3.11. Nasihat

Şifa verşi şerbete benzetilen bir başka kavram ise nasihattır:

“Bu şifâ-hâne-i dünyâda bugün kuvvet ü tâb

Şerbet-i pendüñ ile buldı bu tab‘-ı bîmâr” Gelibolulu Mustafa Ali (Aksoyak, 2018: 377, Kaside 111/163)

Fakat kimi zaman nasihat olumsuz bir örnek içinde de ele alınabilir. Mesela sufinin zahidin öğüdünü dinlemesi, cehennemin yöneticisi olan zebanilerin işkence için sunduğu acı şerbeti içmeye benzer:

“Zâhid-i halvet-nişîn pendini sûfi diñlesün

Kim cehennem ehli nûş eyler zebânî şerbetin” Seyrî (Gökkaya, 2017: 296, G. 295/3)

3.12. Dürüstlük

Doğru söz güzel bir tedbir oluşu ile şerbete benzetilir:

“Şerbet-i sıdk-ı sühanla eyle tedbîr-i hasen

Tâ ‘alîl-i kizbin olmaya lisân ile lüsen” Lebib (Kurtoğlu, 2004: 164, Muhammes 10/1)

3.13. Cömertlik

Cömertlik tatlı oluşu ile şerbet olarak tanımlanmıştır:

“Şerbet-i cûdı cihân halkını sîr-âb eyledi

Şimdiden girü ne dadı var suya ursun şeker” Kara Fazlî (Aydın, 2021: 155, Kaside 11/36)

3.14. Adalet

Şerbet olarak ele alınan soyut kavramlardan bir diğeri de adalettir:

“Şerbet-i ‘adli düzerse o tabîb-i dil ü cân

Derd-i zulm olsa gerek halk-ı cihândan yine dūr” Mesîhî (Mengi, 2014: 80, Kaside 20/4)

3.15. Derman

Şerbet, şifa vericiliği ile derman mefhumu ile sıklıkla birlikte kullanılır. Kimi zaman şairler derman şerbeti olarak bu iki kelimeyi birleştirerek kullanırlar:

“Bir hastayam ki şerbet-i dermâna ermedüm

Bir ‘âşıkam ki vuslat-ı cânâna ermedüm” Hayretî (Çavuşoğlu&Tanyeri, 1981: 134, G. 2/1)

3.16. Bağışlanma

Bağışlanma (gufran) kavramı isyan derdine deva oluşu ile şerbete benzetilmiştir:

“Amân ilâhi esîr-i firâş-ı ‘isyânım

Olursa şerbet-i gufrân olur bu derde devâ” Lebîb (Kurtoğlu, 2004: 67, Kaside 3/155)

3.17. Rahmet

Rahmet kavramı şifa verici bir şerbet olarak ele alınmıştır:

“Bulmadı derdine dermân cihânda hayfâ

Eylesin şerbet-i rahmetle devâ Rabb-i Hakîm” Şeref Hanım (Arslan, 2002: 101, Tarih 82/2)

3.18. Dünya

Dünya kimi zaman tatlı oluşu ile tatlı bir şerbettir:

“Fakîre bir peyâm-ı sıhhat-âver geldi sultânım

Marîz-i dürr ü mercâna devâlar geldi sultânım

Yetişdi şerbet-i dünyâ ne hoş-ter geldi sultânım

Müdâvât-ı dile kibrît-i ahmer geldi sultânım

Cenâb-ı devletinden surre-i zer geldi sultânım

Vücûd-ı nâtüvâna kuvvet ü fer geldi sultânım” Haşmet (Aksoyak&Arslan, 2018: 119, Tesdis 6/1)

3.19. Ayrılık

Olumlu kavramlar tatlı, ferahlatıcı şifa oluşuyla şerbete benzetilirken olumsuz kavramlar da zaman zaman şerbetle ilişkilendirilmiştir. Ayrılık şerbeti aşıklara zehir olur:

“Uşşâkına çün şerbet-i hicrânı sem oldı

Cismimde olan yârelerim cümle fem oldı” Ağazade Örfî (Albayrak, 2009: 218, Kaside 1/1)

3.20. Ölüm

Ölüm, her canlının bir gün mutlaka tatmak zorunda kalacağı bir şerbettir:

“Bir ‘aceb şerbetdür ölüm şerbeti

Hiç kimesne kalmaz anı tatmadın” Kemâl Ümmî (Balbaba, 2009: 120, G. 85)

Ölüm bir şerbettir ama acıdır:

“Ölüm şerbeti key acı içer [anı] ulu kiçi

Ecel tolu cihân içi pes ben kanda kurtulayın” Abdürrahim Tırsî (Aydoğmuş Yüce, 2010: 198, G. 113/5)

Ölüm, ecel şerbetini içmek olarak anılmıştır:

“Hecrinde nigârûñ iç ecel şerbetin ey dil

Bu dârû-yı hûş birle ol işkenceyi tuyma” Mesîhî (Mengi, 2014: 312, G. 230/3)

Ecel, ağız tadını bozan zehirli şerbeti vericidir:

“Ağu şerbetin virici ağızlar dadın bozıcı

Amân bilmez car idici ecel vardur ecel vardur” Abdürrahim Tırsî (Aydoğmuş Yüce, 2010: 121, G. 23/9)

3.21. Beddua

Şairler şaraba övgüler yazarak şarap içmeyenlerin acı ve tuzlu şerbet içmesini dilemişlerdir. Acı şerbet içmesini dilemek bir beddua olarak şiirlerde karşımıza çıkmaktadır:

“İçmeyüp mey sâyim olan kimseler

Nûş itsün şerbet-i milh (ü) ücâc” Seyrî (Gökkaya, 2017: 165, G. 50/4)

3.22. Zaman

Hızla geçip giden zaman, acı bir şerbettir:

“Vehbiyâ her gördüğüm erbâb-ı devlet telh-kâm

Anladım nûş etmeden kim şerbet-i eyyâm telh” Sünbülzade Vehbi (Yenikale, 2012: 360, G. 41/5)

3.23. Gam

Şairlere göre gam, acı bir şerbettir:

“Şerbet-i telh-i gam içüp cân-ı Şîrîn virdiler

Dostlar Ferhâd u Mecnûndur benüm hem-sohbetüm” Celilî (Nas, 2018: 178, G. 240/2)

3.24. Kahır

Olumsuz bir mefhum olan kahır devranın şaire sunduğu bir şerbettir:

“Şerbet-i Kahrın sunar her kâsedan devran bana

An kim el virmedi deler dūrūr devran bana” Cenabi (Kesik, 1996: 21, G. 7/1)

3.25. Pişmanlık

Malını harama harcaıyıp fakirleri görmezden gelenler için pişmanlık şerbeti kaçınılmazdır:

“Harâma malını saçan fakre bakmayub geçen

Nedâmet şerbetin içen damağında virir çü dâd” Sûzî-i Sivasî (Arslan, 2010: 67, Kaside 18/26)

3.26. Mihnet

Mihnet kavramı şerbete benzetilir:

“Tahammül kıl Şekûrî sırrını gel eyleme ifşa

Saňa çün şerbet-i mihneti yâr dolu sunar oldu” Şekûrî (Gültekin, 2009: 278, G. 328/5)

4. Sağlık ve Şerbet

Eski Anadolu Türkçesi Eczacılık ve Tıp Terimleri Sözlüğü’nde şerbet için “Sıvı hâlinde ilaç, bilhassa müshil” tanımı verilmiştir (Çetin, 2020:126). Divan şiirinde şerbet, bir ilaç olarak ele alındığı gibi içilmesi zor olan ilaçların katılıp içildiği tatlı içecekler olarak da anılır. Bayram Ali Kaya, *Klâsik Türk Şiirinde Şifalı Bitkiler Üzerine Bir Deneme* adlı makalesinde bazı eski tıp kitaplarında şerbet kelimesi yerine şarâb/şerâb kelimesinin kullanıldığını belirtir (Kaya, 2015:265). Şarâb-ı ayva, şarâb-ı lîmûn, şarâb-ı rummân, şarâb-ı benefşe, şarâb-ı erguvân, şarâb-ı gül gibi terkiplerle ilgili meyve, çiçek ve baharatların nasıl şerbete dönüştürebileceğini açıklayan bu eski tıp kitapları nelere iyi geleceklerini de kaydetmiştir (Önler, 1990: 136; Bekmez, 2009: 147). Şerbetlerin sağlık için kullanılması divan şairlerinin eserlerinde karşımıza çıkmaktadır:

“Tabîbâ başuñ ağrıtmâ ‘ilâc olmaz aña şerbet

Kabûl-i derd-i ‘aşk-ı yâr sanma nûş ider dârû” Kütahyalı Rahîmî (Mermer, 2004: 320, G. 272/3)

Şerbetler iyileştirmek amacıyla kullanıldığı gibi zehirlemek için de kullanılmıştır. Divan şairleri zehir ile şerbeti de bir arada kullanmışlardır:

“Acı söz ile öldürür ol la’l-i âb-dâr

Gûyâ ki şerbet ile sunar zehr-i nâb-ı telh” Emrî (Saraç, 2002: 42, G. 66/3)

Şerbetin sağlık açısından kullanımına dair ilginç bir başka nokta uyuşturucuya karşı kullanımındır. Afyon bağımlıları maddenin eksikliğini çektiğinde tatlıya düşkünlük göstermektedir. Beşiktaşlı Yahya (XVI. yy), afyona karşı helva ve şerbeti önermektedir:

“Yârâ şakin efyûna döşenme ki haţâdur

Nâ-çâr olıcak helvâyı vü şerbeti bâl it” Beşiktaşlı Yahya (Tombul, 2014: 88, G. 10/2)

5. Gelenekler ve Şerbet

Gelenekler, yeme-içme alışkanlıklarını etkileyen önemli unsurlardandır. Şerbet ikram edilmesi hakkında geleneklere divanlarda da rastlarız. Bâkî tüm yemeklerin yanına şerbetin yakıştığını fakat kebaba şarabın yakıştığını vurgular:

“Ne deñlü şerbet ile yaraşursa her ni’met

Şarâb-ı telh ile olur begüm kebâb lezîz” Bâkî (Küçük, 1994: 93, G. 45/4)

Bugün olduğu gibi geçmişte de ferahlatıcı şerbetler Ramazan sofralarının vazgeçilmez öğelerindendir:

“Şişeler kandil-i mâhiyyeye tebdil oldu

Şâkîler şerbet-i iftâr için oldu pûyân” Sivaslı İzzet Osman (Rashid, 2019: 119, Kaside 28/16)

Osmanlı sofrta takımlarında şerbet sürahilerine yer verilmiştir. Seyyid Vehbî (XVIII. yy), yeni yapılan çeşmenin lülesini zarif şerbet sürahilerine benzetir:

“Ya’ni bir nev-çeşme-i pâkîze bünyâd itdi kim

Lûlesi ibrik-i şerbedür suyu kand-ı nebât” Seyyid Vehbi (Dikmen, 1991: 354, Tarih 13/3)

Şerbetlerin kâseler ile sunulduğunu dair beyitler karşımıza çıkmaktadır:

“Şerbeti tâsı sipihrüñ bir ‘aceb semdür ki hîç

Olmadı olmaz Behiştî kimse ol semden halâs” Behiştî (Aydemir, 2000: 234, G. 234/5)

Halk için çarşı pazarda şerbetçiler tarafından şerbetler yapılıp satılmıştır:

“Ne derdüm vardur ey şerbetçü sende

Leb-i dil-ber gibi emsem degülsün” Gelibolulu Sürurî (Ünver, 2020: 510, G. 350/4)

Sevinçli olaylardan sonra kutlama için şerbet ikramı geleneklerimizdendir. Yeni doğum yapan anneye ve onu tebrik etmeye gelenlere şerbet ikram edilmesi (Loğusa/lohusa şerbeti) bugün de devam etmektedir. Divan şairleri bugün unutulmuş şerbet sunumu geleneklerinden de bahsetmektedirler. Mehmet Pertev (XVIII. yy), doğum sırasında anneye şerbet ikram edildiğinden bahsetmektedir:

“Zâde-i tab’ın olur şerbeti olursa şarâb

İçilir gerçi ki esnâ-yı vilâdet şerbet” Mehmed Pertev (Ulucan, 2005: 89, G. 31/3)

Şairlerin değindiği unutulmuş geleneklerden bir diğeri ise bir eğlence sofrasında en son şerbet içilmesidir:

“Çün şerbet olur hatime-i bezme işâret

Hicrâna çıkar ‘âkîbeti bu şeker-âbuñ” Nâbî (Bilkan, 2011: 420, G. 417)

17. Yüzyıl *Divanlarında Mutfak Kültürü* adlı tezinde Zeynep Akça şerbet üstüne su içme âdetini Nâbî divanında tespit etmiştir (Akça, 2018: 312):

“Şi`rünle şî`r-i dîgeri Nâbî ne anlasun

Sâde su içmeyen şekerî şerbet üstüne” Nâbî (Akça, 2018: 234, G. 713/3)

6. Şerbet Kültürünün Dilimize Yansımaları

Şerbet, kültürümüzde öyle derin bir etkiye sahiptir ki deyimlerde dahi kendisine yer verilmiştir. Divan şairleri şerbetlerle ilgili deyimlerden iki tanesine eserlerinde bolca yer vermiştir. Bunlardan ilki *“birinin hoşuna gidecek, gururunu okşayacak yolda davranmak”* (www.sozluk.gov.tr, Erişim tarihi: 05.05.2023) anlamına gelen nabza göre şerbet vermektir:

“Derde dermân olagör nabza göre şerbet ver

Tavr-ı üslûb-ı hakîm üzre halâvet bulasın” Haşmet (Aksoyak& Arslan, 2018: 193, G. 158/4)

Şehit olmak, kültürümüzde ulvî bir mertebeye sahiptir. Bu düşünce dilimize şehadet şerbetini içmek deyimini kazandırmış olmalıdır. Divan şairlerinin eserlerinde sıkça karşımıza çıkan şerbetle ilgili ikinci deyim *“şehadet şerbeti içmek”*tir:

“Hançeründen ol şehâdet şerbetin nûş eyledi

İki kanlu gözlerüm iki güvâhumdur benüm” Azmizade Haleti (Alıcı, 1992: 226, G. 519/3)

SONUÇ

Divan şairleri, her birey gibi bir toplumun parçasıdır. Yazdıkları eserlerin ana teması toplum hayatı olsun olmasın yaşadıkları dönemin özelliklerini eserlerine taşımışlardır. Bir toplumun temel kültür özelliklerinden biri hiç kuşkusuz mutfak kültürüdür. Bu çalışmada Divan şairlerinin dönemin mutfak kültürünün önemli bir parçası olan şerbeti eserlerine nasıl yansıttıkları irdelenmiştir. Çalışmamız sırasında şairlerin şerbeti tatlı oluşu ve ferahlık verisi ile maşukun ağzına, dudaklarına ve sözlerine benzettikleri görülmüştür. Divan şairleri eserlerinde doğanın güzelliklerine yer verirken sabah serinliğinde oluşan çiğ tanelerini şerbet olarak da tarif etmişlerdir. Somut kavramlar şerbete benzetilirken aşk, vuslat, adalet gibi soyut kavramlar da şerbet olarak tarif edilmiştir. Osmanlı kültüründe mutfak sağlığın kaynağı olarak görülmektedir. Bu düşünceye göre beslenmek sadece doymak değildir. Bu nedenle şerbetler de sağlık için kullanılmıştır. Bazen şerbet, hastalıkların tedavisinde ve önlenmesinde kullanılmıştır. Fakat sağlığı korumak için kullanılan şerbet, onu bozmak için de kullanılabilir. Şairler, zehir ve şerbet arasındaki bağlantıya dikkat çekmiştir. Tatlı şerbetlere katılan zehirler onu içeni hasta edebilir, hatta öldürebilir. Şairlerin şerbetin sağlık konusunda kullanımı hakkında verdikleri bilgilerden biri ise uyuşturucu ile şerbet arasındaki bağıdır. Bugün olduğu gibi geçmişte de uyuşturucu toplumların başına bela olmuştur. Şiirlerden anladığımıza göre uyuşturucu yoksunluğunda tatlı ihtiyacı artmaktadır. Bu durumda Divan şairleri afyonu bırakmak isteyenlere şerbet içmeyi önermektedir. Kültürümüzde şerbet çevresinde çok sayıda adet ve gelenek oluşmuştur. Divan şairleri, eserlerinde bunlara yer vermiştir. Şerbete duyulan sevgi lisanımıza deyimler aracılığı ile yansımıştır. Bu çalışmada Divanlarda “nabza göre şerbet vermek” ve “şehadet şerbeti içmek” deyimleri tespit edilerek örneklendirilmiştir. Divan şiirinde mutfak kültürüne dair araştırmalar yapılarak Osmanlı dönemi yeme-içme kültürü ve geleneklerine dair daha fazla bilgi elde edilecektir. Divan şairleri, bugün unutulmuş tariflere, kullanımlara, alternatif tıp reçetelerine ve geleneklere günümüz okuru için bir kapı açabilir. Divan şiiri ile toplum arasındaki bu bağ, yapılan bu tarz araştırmalar ile daha açık ortaya konulacaktır.

KAYNAKÇA

- Akça, Zeynep (2018). *17.Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Akgül, Ahmet (2011). *Abdullah Sıdkî Divanı (İnceleme, Metin, Dizin)*. Yüksek Lisans Tezi. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Aksoyak, İsmail Hakkı (2018). *Gelibolulu Mustafa Âlî Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Aksoyak, İsmail Hakkı; Arslan, Mehmet (2018). *Haşmet Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Albayrak, Çağdaş (2009). *Ağazâde Örfî Divanı (transkripsiyonlu metin aktarımı)*. Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Alıcı, Lütfü (1992). *Azmizade Mustafa Haleti Divanı (inceleme-metin)*. Yüksek Lisans Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi.
- Araz, Nezihe (1999). "Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım". *Eskimeyen Tatlar* içinde, 32-54. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yay.
- Arslan, Mehmet (2002). *Şeref Hanım Divanı*. Ankara: Kitabevi.
- Arslan, Zafer (2010). *Divan-ı Sûzî-i Sivâsî Tenkitli Metin-İndeks*. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi.
- Aydemir, Yaşar (2000). *Behiştî Divanı*. Ankara: MEB.
- Aydemir, Yaşar (2007). *Ravzî Divanı*. İstanbul: Birleşik Kitabevi.
- Aydın, Abdullah (2009). *Hanyalı Nûrî Osman ve Dîvânı*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Aydın, Sibel (2021). *Kara Fazlî Dîvânı (İnceleme-Metin Bağlama Dizin ve İşlevsel Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Ömer Halisdemir Üniversitesi.
- Aydoğmuş Yüce, Emine (2010). *Abdürrahim Tirsî ve Divanı*. Doktora Tezi. Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Balbaba, Sefa (2009). *Kemal Ümmî Divanı Tenkitli Metin-İndeks*. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi.
- Bekmez, Hasan (2009). *Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf (İnceleme-Metin-Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Bilkan, Ali Fuat(2011). *Nâbî Divanı*. Ankara: Akçağ.
- Ceyhun Sezgin, Ayşe; Durmaz, Pınar (2019). "Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 7 (2): 1499-1518.
- Çavuşoğlu, Mehmet; Tanyeri, Mehmet Ali (1981). *Hayretî Dîvânı Tenkidli Basım*. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.

Çelik, Seher (2020). "Türk Kültür Hayatında Şerbet". *International Turkish Culture and Art Symposium*, 29-30 Kasım, Etimesgut/Ankara.

Çetin, Hasan Ali (2020). *Eski Anadolu Türkçesi Eczacılık ve Tıp Terimleri Sözlüğü*. Ankara: TDK.

Devellioğlu, Ferid (2000). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın.

Dikmen, Hamid (1991). *Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni*. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi.

Doğan, Güler (2010). *Edirneli Nazmî Dîvânı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme)*. Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.

Eğri, Aysel (2006). *17.yy. Şairlerinden Hikmetî ve Divanı*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.

Gökkaya, Recep (2017). *16. Asır Şairlerinden Seyrî ve Dîvân'ı*. Yüksek Lisans Tezi. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.

Güler, Ömer Faruk (2020). *Enverî Dîvânı Tenkitli Metin-Tahlil*. Doktora Tezi. Ankara: Yıldırım Beyazıt Üniversitesi.

Gültekin, Menekşe (2009). *Şekûrî Divanı*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Fatih Üniversitesi.

Karademir, Zafer (2015). "Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)". *OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi)*. 37: 208-221.

Kaya, Bayram Ali (2015). "Klâsik Türk Şiirinde Şifâli Bitkiler Üzerine Bir Deneme". *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*. 15: 263-314.

Kesik, Beyhan (1996). *Cenabi Paşa, Divan: Hayatı, Edebi Kişiliği, Divanının Karşılaştırmalı Metni*. Yüksek Lisans Tezi. Elazığ: Fırat Üniversitesi.

Kızıldemir, Özgür; Öztürk, Emrah; Sarıışık, Mehmet (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". *AİBÜ SBE Dergisi*. 14 (3): 198-201.

Kurt, Burcu (2011). "Buz Temininde Sanayileşme ve Osmanlı İmparatorluğu'nda Kurulan Buz Fabrikaları". *OTAM*. 30: 73-98.

Kurtoğlu, Orhan (2004). *Lebîb Dîvânı*. Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi.

Kuzucu, Kemaleddin (2016). "İçecek Kültürü". *Osmanlı Mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 124-127.

Küçük, Sabahattin (1994). *Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım*. Ankara: TDK Yay.

Mayda, Ferhat (2018). *Nevşehirî Sıyâmzâde Hasan Hamdî Dîvânı (İnceleme-Metin)*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.

Mengi, Mine (2014). *Mesîhî Dîvânı*. Ankara: AKM.

- Mermer, Ahmet (2004). *Kütahyalı Rahimî Divanı*. Ankara: Sahhaflar Kitap Sarayı.
- Mert, Aslı (2012). *Nâkâm Divanı (İnceleme-Tenkitli Metin)*. Yüksek Lisans Tezi. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.
- Nas, Şefika Kazan (2018). *Celilî Dîvânı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Ni'metullah, Ahmed (2015). *Lügat-ı Ni'metu'llâh*. hzl. Adnan İnce. Ankara: TDK Yay.
- Oğuz, Burhan (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*. İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Oral, Mehmet Zeki (1956). "Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri". *Türk Etnografya Dergisi*. 1: 73-76.
- Önler, Zafer (1990). *Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) Müntahâb-ı Şifâ I (Giriş Metin)*. Ankara: TDK.
- Özdemir, Veysi (1993). *Hamdullah Hamdi Divanı (Hayatı, Edebi Şahsiyeti ve Divanının Tenkitli Metni)*. Yüksek Lisans Tezi. Elâzığ: Fırat Üniversitesi.
- Özdoğan, Yahya; Işık, Nermin (2007). "Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet". *38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri*, 1059-1078. Ankara.
- Özkan, Melike; Erçetin, Hatice Kübra; Güneş, Eda (2019). "Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 7 (3): 2310-2320.
- Özkan Emanet, Ayşe (2021). *Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Özkat, Mustafa (2005). *Kara Fazlî'nin Hayatı, Eserleri, Edebi Kişiliği ve Divanı (İnceleme-Tenkitli Metin)*. Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Özlü, Zeynel (2011). "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 58: 171-190.
- Rashid, Ali Niyazi (2019). *Sivaslı İzzet Osman Divanı*. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Sami, Şemseddin (2010). *Kamus-ı Türkî*. İstanbul: İdeal Kültür.
- Saraç, M. A. Yekta (2002). *Emrî Divanı*. İstanbul: Eren.
- Sürücüoğlu, Metin Saip (1997). "Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi". *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*. 4 (11): 26-33.
- Tatlı, Nilgün (2012). *İstanbul'un Yüz Lezzeti*. İstanbul: İBB Kültür.
- Tombul, Enis (2014). *Beşiktaşlı Yahya Efendi Divanı: Metin ve İnceleme*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi.
- Tuğluk, İbrahim Halil (2007). *Abbas Vesîm Efendi; Hayatı, Eserleri, Edebî Kişiliği Divanı'nın Tenkitli Metni ve İncelemesi*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.

Tulum, Mertol; Tanyeri, M. Ali (1977). *Nev'î Dîvânı*. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.

Ulucan, Mehmet (2005). *Muvakkit-zâde Mehmed Pertev-Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri, Divanı'nın Tenkitli Metni ve Tahlili*. Doktora Tezi. Elâzığ: Fırat Üniversitesi.

Uysal, Adem (2010). *Hafız Ahmed Paşa Divanı (İnceleme Metin)*. Yüksek Lisans tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.

Ünal, Mehmet (2019). *Bandırmalızade Mustafa Haşim Efendi'nin Divan-ı Manzumesi*. Isparta: Fakülte Kitabevi.

Ünver, Niyazi (2020). *Gelibolulu Sürûrî Dîvânı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.

Yakar, Halil İbrahim (2010). *Edirneli Şevkî Dîvânı*. İstanbul: Palet.

Yenikale, Ahmet (2012). *Sünbülzade Vehbi Divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

Yıldırım, Nuran (2008). "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar". *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

Yılmaz, Meral; Yılmaz, Sena (2021). "Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbeti". *Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu*. 12-13-14 Haziran 2021.

Yücel, Bilal (2002). *Adnî Divanı*. Ankara: Akçağ.

www.sozluk.gov.tr