

KAYGUSUZ ABDAL'IN SIMÂTİYELERİNDE YEMEK FİGÜRÜ*

Güldane GÜNDÜZÖZ**

Özet:

Alevi-Bektaşî edebiyatında önemli bir yere sahip olan Kaygusuz Abdal, aruz vezniyle yazdığı şiirlerinin yanında hece vezniyle kaleme aldığı şathiye türü şiirleriyle de tanınmaktadır. Geniş bir hayal dünyasına sahip olan Kaygusuz Abdal'ın zengin çağrışımlarla dolu olan şiirleri, konuları ve betimlemeleri ile de oldukça orijinal bir yapı arz etmektedir. Bu makalede tanıtmayı amaçladığımız "sımâtiyelerinde" Kaygusuz, kimi zaman yiyeceklere simgesel olarak farklı anlamlar yüklemekte kimi zaman ise sadece bazı yemekleri övmek suretiyle Türk halk kültürüne eşsiz bir kaynak bağışlamaktadır. Kaygusuz Abdal, yemek üzerine şiirsel bir retorik oluşturmuştur. Bu durum Alevi-Bektaşî düşüncesinde yemek figürünü tüketilen alelade bir besin olmanın ötesine taşımaktadır. Menkıbevî ve sembolik boyutları olan ve pek çok ritüelin ayrılmaz bir parçası olarak yemeğin yerini ifade etmesi bakımından bu şiirler oldukça özgün bir yapı arz etmektedir.

Anahtar Sözcükler: Kaygusuz Abdal, Alevî-Bektaşî Edebiyatı, Tekke, Mutfak, Sofra, Sembol.

Food Figure in The Poems of Qayghusuz Abdal

Abstract:

Qayghusuz Abdal has an important place in 'Alawî-Bektāshî literature. He is known for his poems written by his aruz patterns. He is also famous for his extraordinary poetry written by syllabic. Qayghusuz Abdal has a wide world of imagination. His poems are filled with rich associations. Qayghusuz's poems are also quite original with their subjects and descriptions. In this article, we will introduce his poems on food. In some of his poems, foods have taken on symbolically different meanings. Sometimes he only praises some dishes. Thus he has given a unique gift to the Turkish popular culture. It seems that he has

*Bu makale, I. Uluslararası Geçmişten Günümüze Alevilik Sempozyumu'nda sunulan ve basılan (03-05 Ekim/October 2013, c. II, ss. 319-331) tebliğin genişletilmiş şeklidir.

** Yrd. Doç. Dr., Kırkkale Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi. e-mail: gunduzoz50@hotmail.com

created a poetic rhetoric on the meal. This shows that eating figurines in 'Alawī-Bektāshī thought is not a simple food consumed. Food that is legendary and symbolic in dimensions and an integral part of many rituals is unique in this literature.

Key Words: Qayghusuz Abdal, 'Alawī-Bektāshī Literature, Lodge, Kitchen, Dinner Table, Symbol.

Giriş

Manzum ve mensur eserleri ile Alevi-Bektaşî edebiyatında önemli bir yere sahip olan Kaygusuz Abdal (ö. 848/1444 [?])¹ Yunus Emre'nin (ö. 720/1320 [?]) ilk takipçilerindendir. Kaygusuz Abdal, aruz vezniyle yazdığı şiirlerinin yanında hece vezniyle kaleme aldığı şathiye türü şiirleriyle de tanınmıştır. Kaygusuz Abdal'ın hece vezniyle kaleme aldığı şiirleri, içerik ve üslup bakımından oldukça sıra dışı bir özellik arz eder. Döneminin zorlu koşullarını ve olaylarını karikatürize ederek irdeleyen Kaygusuz, şiirlerinde kullandığı bu ince ve alaylı tarzıyla okuyucusunu hem eğlendirmekte hem de düşündürmektedir.²

A. Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinin Özgün Yapısı

Sıra dışı bir hayal dünyasına sahip olan Kaygusuz Abdal'ın zengin çağrışımlarla bezeli olan şiirleri, konuları ve betimlemeleri ile özgün bir yapı arz eder. Onun meşhur şiirlerinden yiyecekleri konu edinen bölümü "sımâtiye" adıyla anılmaktadır. Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserlerin Kaygusuz Abdal'a ait olduğu iddia edilmiştir.³ Sımâtiye türü şiirlerinde Kaygusuz, kimi zaman yiyeceklere simgesel anlamlar yüklemektedir. Kimi zaman ise Kaygusuz, beğendiği ve severek yediği bazı yemekleri sadece övmek suretiyle Anadolu kültür tarihine önemli bir kaynak hediye etmektedir.⁴

¹ Anadolu'da faaliyet gösteren ve Kaygusuz Abdal'ın da içinde bulunduğu derviş gruplarını ifade etmek üzere "Abdalân-ı Rûm" terimi kullanılmıştır. Bkz. Fuat Köprülü, *Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1991, s. 83-87.

² Nihat Azamat, "Kaygusuz Abdal", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, 2002, XXV, s. 75.

³ Doğan Kaya, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", *Motif*, Ocak-Şubat-Mart 2007, XLVIII, s. 4.

⁴ Orhan Şaik Gökyay bu şiirleri iki ayrı makale içerisinde yayınlamıştır. Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Sımâtiyeleri I-II", *Türk Folkloru-Aylık Folklor Dergisi*, XIII: 1 (1980), ss. 3-5; XIV: 2 (1980), ss. 3-6.

*Söz başında zikredelim Allah'ı niyaz ile
Can-u gönülden gerek, laf değil bir söz ile
Ya ilahi kapunda birkaç dileklerim var
Hele şimdiki halde cengim var boğaz ile*

*Mâhazarî (hazır) lokmalar daim nasip kıl bize
Üç yüz otuz azman⁵ yedi bin öküz ile
On bin koyun, bin deve, beş bin su sığırı,
Beş bin tavuk bin ördek, dahi bunca kaz ile.⁶*

Kaygusuz Abdal ismi, simâtiye türü şiirlerle adeta bütünleşmiştir. Öyle ki, Kaygusuz'un yemekler içinde özellikle pilavı çok sevmesi ve bu sebeple Bektaşî tekkesinde pilava "Kaygusuz" isminin verilmesi, onun şiirlerinde pilava oldukça fazla yer ayırmasından kaynaklanmış olabilir:⁷

*Elli bin kazan pilav, ol kadar da zerdesi
Yeni keşkek bin kazan, hallolmuş çomağıla
Kırk bin kazan palûze, elli bin muhallebi
Bin bunca sütlü pirinç fağfuri çanağıla.⁸*

Türk mutfağının en önemli yiyecek maddelerinin başında et ve et yemekleri gelmektedir. Kızartma, haşlama şeklinde pişirilen sığır, koyun, kuzu, keçi, tavuk eti, en çok tüketilen çeşitlerdir. Bu etlerden dünyaca ünlü kebablar yapılmaktadır. Kaygusuz Abdal'ın hac yolculuğuna çıkmadan önce kestiği kurbanın etini büryan yaparak yol azığı yapması, kebab kültürünün, o dönemde de yaygın olduğunu göstermektedir.⁹ Bu çerçevede Türk mutfak kültürünü dikkate almadan tekke

⁵ Beş yaşını geçmiş davar; İğdiş edildiği halde erkekliğini yitirmemiş keçi; Damızlık olarak ayırtılmış erkek keçi; Dört yaşını geçmiş boğa; Dört yaşındaki sığır.

⁶ Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", *Türk Folkloru-Aylık Folklor Dergisi*, XIV: 2 (1980), s. 3.

⁷ F. W. Hasluck, *Bektaşîlik İncelemeleri*, çev. Râgıb Hulusî Özden, Say Yayınları, İstanbul 2012, s. 152; Mark Soileau, "Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşî Sofrasında Sindirim", *Uluslararası Bektaşîlik ve Alevîlik Sempozyumu*, Isparta, 2005, s. 156.

⁸ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 5.

⁹ Abdurrahman Güzel, *Abdal Musa Velâyetnâmesi*, Ankara: TTK Yayınları, 1999, s. 31; Erman Artun, *Türk Halk Bilimi*, II. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2005, s. 345.

mutfağı üzerine bir okuma yapmanın gerçekçi bir yaklaşım olamayacağı anlaşılmaktadır.

*Kalye pilav olsa ve dutmaç, iştahın açuk, karnın dahi aç,
Büryan kebab ile turşu aşlar, yağluca, sirkelü, semüz başlar,
Gönlün diler mi dane pirinci, semüz ete siksalar turuncu,
Bal yağa karışsa, yumşak etmek, gelse önüne durur muydun dek.*¹⁰

Şiir sözlü kültürün kendini koruma ve bilgiyi aktarma aracıdır. Çünkü düzyazıya göre şiirin hafızalarda yerleşmesi daha kolaydır. Aynı zamanda şiir, toplum ve fertlere yön veren etkili bir propaganda ve iletişim aracıdır. Kaygusuz Abdal'ın yemek üzerine şiirsel bir retorik oluşturması, Alevi-Bektaşî düşüncesinde yemek figürünün alelade tüketilen bir besin olmasının ötesinde gerek menkıbevî ve sembolik boyutla ilişkili bir nesne olması, gerekse de pek çok merasimin ayrılmaz bir parçası olarak yer alması ile yakından ilgilidir. Örneğin ekmek ve buğday, Alevi-Bektaşî geleneğinde nimet olarak kabul görmüş sembolik değere sahip iki önemli gıdadır.

Ekmek, dolayısıyla buğday, "Birer tas nimet-i kadîm Baba çorbası, birer nân pasesi"¹¹ ikram eden Bektaşî tekkelerinin vazgeçilmez gıda maddeleri olmuştur. Sofraların temel yiyeceği kabul edilen ekmek,¹² Allah'ın Hz. Âdem'e verdiği ilk nimet olarak kabul edilmiş ve bu sebeple o, "hayat kaynağı" olarak görülmüştür. Türk geleneğinde ekmek o kadar gerekli bir besindir ki, diğer yemekler adeta ekmeğin yardımcı unsuru olarak görülmüş ve "yemek yemek" yerine "ekmek yemek" tabiri kullanılmıştır. Ekmeğin simgesel önemi, Türk kültüründe ve Alevi-Bektaşî geleneğinde bariz bir şekilde kendini gösterir. Hürmet gösterilmesi gereken kutsal yiyecek olarak tuz ile birlikte yemin cümlelerinde sıkça kullanılan diğer nimet

¹⁰ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 2.

¹¹ Cahit Öztelli, *Pîr Sultan Abdal-Yaşamı ve Bütün Nefesleri*, Özgür Yayın-Dağıtım, İstanbul 1989, s. 263.

¹² Kelimenin bugün kullanılan "ekmek" biçimine XVIII. asırdan önce rastlanmamaktadır. Bu asırdan önce ekmeğin "etmek" şeklinde telaffuz edildiği görülmektedir. Marianna Yerasimos, *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, yay. Çağatay Anadol, Kitap Yayınları, İstanbul 2011, s. 85. Kaygusuz Abdal da şiirlerinde ekmeğe "etmek" demektedir.

ekmektir. Bu bağlamda "tuz ekmek hakkını bir tarafa atmamak"¹³ sadakatin ve bağlılığın simgesi olarak kabul edilmiştir.

*Hak getüre nimeti, şöyle nasib eyleye
Dört yanıma çağlaya su gibi ırmağıla
Evvela yüz bin somun, hem yüz elli bin pide
Üç yüz altmış bin çörek, bunca katmer yağıla.*¹⁴

Resim 1



Hacıbektaş Pîr Evi'nin Sofrası

Kaygusuz Abdal, halkın içinden gelen ve halkın sesi olmuş bir ozandır. O, kapalı kapılar arkasından toplumu gözleyen şairlerin yaptığını yapmamış, Alâiye (Alanya) beyinin oğlu olmasına rağmen ailesinin zenginliğini değil sufiyane sade bir yaşamı

¹³ Ahmet Eflâkî, *Âriflerin Menkıbeleri*, çev. Tahsin Yazıcı, Milli Eğitim Basımevi İstanbul 1986, c. I, s. 206.

¹⁴ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 5.

tercih ederek halkın içinde yaşamını sürdürmüştür.¹⁵ Orhan Şaik Gökyay, divan şairleri ile Kaygusuz Abdal'ın bahar tasvirlerini karşılaştırırken onun öncelikle halk ozanı olduğuna vurgu yapar ve şöyle der: "Kaygısız baharın köpürdüğü toprakları dolaşırken divan şairi oturmuş takvim yapraklarıyla oynamaktadır."¹⁶

Yüz bin yiğit yanınca gürzün alup yürüsün

Yankulansın dağ, taş, tabılbaz avaz ile

Tabl-u zurna, borular, hazretünde çalınsin,

Müddeiler görsün anı ol çıkası göz ile

Otuz kopuz, kırk çeşte, elli ıklık, rebâb,

Hob alışsun odalarda iki-kollu saz ile

Bunca sözü söyledük, bize baki kalur yok,

Kaygusuz'a nazar eyle gel bir güler yüz ile.¹⁷

Kaygusuz Abdal, toplumsal eleştirilerini ve yergilerini simgelerle örmüş ve gerçeküstü unsurlara dönüştürmüştür. Onun, şiirlerinde simgelere yüklediği yoğun anlamlar içinde, okuyan dinleyen her birey ve topluluk kendi gerçeklerini görmüş ve böylece bu şiirleri içselleştirmiştir. Kaygusuz'un bu şiirlerde kullandığı dil, ağır vergilerin ve toplumsal baskının sıkıntılarını çeken Türkmen halklarının umut ve sitayiş dili olmuştur.

Erişte, kadayıf, yağlı keşkek

Etmek ile et; kalanı lek bek

¹⁵ Abdurrahman Güzel, *Kaygusuz Abdal (Alâeddin Gaybî) Menâkıbnâmesi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1999, s. 36.

¹⁶ Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", *Türk Folkloru-Aylık Folklor Dergisi*, XIII: 1 (1980), s. 4.

¹⁷ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 2.

*Karnı aç olana külli hoştur
 Bengi aç olana telh turuştur
 Bu kuşdilini Süleyman anlar
 Ârif sözünü yerinde banlar
 Anla gel ahı bu ne demektir?
 Ne bengi ne aç ne yemektir
 Dünya âdetidir bu sıfatlar
 Bu nakş hayal hikâyetler
 Vahdet güneşinde bulut olmaz.¹⁸*

dizeleri aslında yemeğe farklı ve deruni değer yükleyen bir kültürün izlerini taşımaktadır. Erişte, kadayıf, keşkek herkesçe bilinen ve hoş olan yemekler olsa da bengi olana yani sarhoş olana –ki bununla kast edilen Alevi-Bektaşilerdir- acı (telh) ekşi (turuş) gelebilmektedir. Yani farklı bir algı dünyasında olan Kaygusuz için yemeklerin lezzeti ve ifade ettiği değer farklı olmakta, sıradan insanların acı dediğine o ekşi demektir. Bu sözler bir taraftan Kaygusuz’un algı dünyasının diğerlerinden daha derin ve farklı olduğuna gizli bir göndermede bulunurken, diğer taraftan mensup olduğu Alevi-Bektaşî düşüncesine başkalarında olmayan ve yalnızca onların şahsına münhasır bir karizma bahşetmektedir. “Bu kuş dilini Süleyman anlar; ârif sözünü yerinde banlar” açıklaması tıpkı Süleyman Peygamberin kuş diline vâkıf olarak elde ettiği ezoterik üstünlüğe benzer bir imtiyazı fikirdaşlarının elde etmiş olduklarını ifade etmektedir. Öyle görünüyor ki düşünce sisteminde yemeğe merkezi bir önem atfeden Alevi-Bektaşî düşüncesinde yemeğe yapılan her atıf doğrudan ya da dolaylı biçimde, yemeğe figüratif ve sembolik değer yüklenmiş olan Alevi-Bektaşî düşünce sistemine ve söz konusu düşünce sisteminin kolektif şuuruna bir katkı anlamına gelmektedir.

¹⁸ Gökyay, “Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri”, XIV, s. 2.

*Bir kaz aldım ben karıdan, boynu da uzun borudan
Kırk abdal kanın kurudan, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Sekizimiz odun çeker, Dokuzumuz ateş yakar,
Koz kaldırmış başın bakar, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kaza verdim birçok akça, eti kemiğinden pekçe,
Ne kazan kaldı ne kepçe, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kaz değilmiş be bu azmış, kırk yıl Kaf dağına gezmiş,
Kanadın kuyruğun düzmüş, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kazı koyduk bir ocağa, uçtu gitti bir bucağa,
Bu ne haldir Hacı Ağa, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kazımın kanadı sekli, dişi koyun emmiş tilki,
Nuh Nebi'den kalmış belki, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kazımın kanadı sarı, kemiği etinden iri,
Sağlığıla satma karı, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kazımın kanadı ala, var yürü git güle güle,
Başımıza kalma bela, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Suyuna biz saldık bulgur, bulgur Allah deyu kalgır,
Be yarenler bu ne haldir, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.
Kaygusuz Abdal nidelim, ahd ile vefa güdelim
Kaldırıp postu gidelim, kırk gün oldu kaynatırım kaynamaz.¹⁹*

Kaygusuz Abdal, nefese göre, Yediler ve Dokuzlar'ın yardımıyla pişirmeye çalıştığı kazı, kırk gün kaynatmış ancak kaz gene pişmemiştir. Tencereye attığı bulgur bile "Allah" der ve uçup gider ancak kaz pişmemekte kararlıdır. Bütün bunların üstüne kaz, başını tencereden dışarı çıkarır ve sıtır. Oldukça eğlenceli olan nefes aslında simge ve sembollerle doludur. Bir türlü yola gelmeyen ve iflah olmayan nefesini pişmeyen kaz ile anlatan Kaygusuz, katlı anlatımı güçlü bir şekilde sergilemiştir.²⁰

¹⁹ İsmail Özmen, *Alevî-Bektaşî Nefesleri Antolojisi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1998, c. I, s. 229; Annemarie Schimmel, *İslam'ın Mistik Boyutları*, çev. Ergun Kocabıyık, Kabalıcı Yayınları, İstanbul 2012, s. 352.

²⁰ Bununla ilgili olarak Hellmut Ritter, yemek destanlarında geçen yiyecek isimleri ile tasavvuf terimlerini eşleştiren bir çalışma yapmıştır. Ritter, yemek adlarının tasavvufi terimlerle sembolize edildiği bir Türkçe söz dağarı keşfetmiştir. Burada Ritter, "şehit oğlu şehit" ten maksadın "biryan" olduğunu yani kuzu kızartması

Simâtiyeler kuşkusuz çoğu zaman ağır felsefi anlamları, karmaşık fıkhi yorumları, hatta derin mistik konuları içermemekte, sadece muhatabının ruhuna doğrudan ve en etkili biçimde hitap ederek farkındalık ve bir cemaate mensubiyet duygusu aşılacaktır. Simâtiyeler, "öteki" diyebileceğimiz kişi ve grupları "nâşi", "ham" ve "softa" olarak değerlendirip cemaat üzerinde ortak bir duygu ve algı dünyasının oluşmasını temin etmektedir.

Bize helva palûze büryan olsa

Sözüm işitse bir muhib can olsa

Otuz kesren kavurma, üç bin etmek

Bengiyim karnım aç, bu derman olsa

Dokuz kazan pilav, iki divana

*Nâşilerin gözünden pinhan olsa.*²¹

Alevi-Bektaşî düşüncesine göre kelamcıların şüpheli yaklaşımları, fukahânın insanı tatmin etmeyen kuru mütalaaları tasavvuf tarihinde zühd hareketini besleyen önemli bir unsur olmuştur. Aşırı şekilci ve öze inemeyen bazı kabullerin insanı tatmin edememesi ve inananların duygu yönünü tam manasıyla besleyememesi tehlikesine karşı mutasavvıflar duydukları rahatsızlığın bir sonucu olarak dinin batınına daha fazla önem vermeyi tercih etmişlerdir.²² Bu bağlamda simâtiyelerden amaç seküler bir dünya algısı inşası değil, Alevi-Bektaşî düşüncesinin biraz nüktedan bir üslupla aktarımıdır. Bu noktada simâtiyelerin gerçek üstü bir yapı olarak değerlendirilmesi de doğru değildir. İçerdikleri yer yer sembolik unsurlarla Alevi-Bektaşî düşüncesinin sembolizminin bir şekilde parçası da olsa bu eserler

olduğunu, "yüce hakem" kelimesinin "helva"yı ifade ettiğini belirtmektedir. Schimmel, *İslam'ın Mistik Boyutları*, s. 352.

²¹ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 4.

²² İslam düşüncesi içinde tasavvufun nerede olduğu önemli bir sorundur. Bazı sûfiler cennetle ümitlendirip cehennemle korkutarak insanların Allah'a yaklaştırılmayacağını savunmuşlardır. Bu bağlamda onlar tasavvufun başından beri bir hakikat arayışı şeklinde tezahür ettiğini belirtmektedirler. Bu sebeple İbnü'l-Arabî fukahânın şer'î hukuku ayrıntılarıyla öğrenme şeklindeki bilgi anlayışlarını ve bu yolla bilgi arayışlarını kendi alanı ve söylemi içerisinde kullanışlı ve uygun bulsa da bütün bu bilgi edinme şekillerini gerçek bilgiye ve Marifetullah'a ulaşmada bir engel olarak kabul etmektedir. Bu gerçek bilgiye İbnü'l-Arabî oldukça geniş ve kuşatıcı olarak gördüğü keşfi bilgi ile ulaşılacağını savunmaktadır. Muhyiddîn Muhammed b. Alî İbnü'l-Arabî, *el-Fütûhâtü'l-Mekkiyye*, haz. Ahmed Şemseddîn, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1999, c. IV, s. 351.

daha çok sosyal kaynaşmayı sağlayan birer kültürel ve eğitsel öge olarak karşımıza çıkmaktadır. Kaygusuz'un,

*Bahçelerde biter hıyar, anun kabuğun kim soyar,
Elma emruda²³ kim bakar, illa somun olsa somun,
Oyldaz olma nâşi ile aşî bişir kişi ile
Yoldaş olma nâşi ile illâ somun olsa somun.
Baba Bayram postun geçer, yük dibine destin geçer,
Cümlesinden üstün geçer, illâ somun olsa somun.
Kaygusuz Abdal'ın sözün, Hak kabul eyle niyazın,
Bunda yazın, anda güzün, illa somun olsa somun.²⁴*

sözleri, ortak değerler ve duygu dünyası etrafında birleşmeleri istenen kişilerin ve zümrelerin kolektif şuurunu inşa eden birer vasıta gibi gözükmektedir.

B. Simâtiyelerde Sosyal Yapının Anahtarı Olan Kelime Gruplarının Tasnifi

Kaygusuz'un şiirlerinde âdet, gelenek ve alışkanlıkların tahlili bir taraftan döneme ait Anadolu yemek kültürü ve sosyal yaşantısı hakkında zengin bir folklorik birikimi gözler önüne sermekte, diğer taraftan bu anlatıların oluşturduğu derin yapının incelenmesi, metindeki farklı boyutları görmemizi sağlamaktadır.

*Bengile seyretmeğe ah bize bir bağ olsa
Issı, sovak olmasa, havası hob sağ olsa,
Pireden incinmesek, kar ve yağmur olmasa,
Sinek dahi vızlamasa, ana hem yasağ olsa,
Dobruca Ovasından büyük yağlı çörekler,
Akkirman boğdayından, benzi dahi ağ olsa,*

²³ Armut bir meyve adı olarak Farsçadan Türkçeye geçmiştir. Farsçada "emrüd" şeklindedir. İbrahim Olgun ve Cemşit Draşan, *Ferheng-i Fârisî-Türkî*, Müessesesi-i İntişârât, Tebriz 1984, s. 33.

²⁴ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 4.

*Cümle cihan koyunun, semüz yahnı etseler,
Biz yemeğe başlasak, engeller ırağ olsa,
Gaziler Helvasından cihan dopdolu olup
Zülbiye, halka, çeni, asbunu çoğ olsa
Kanda bir göl varısa, badem palûde olup,
Bir yanından diş ursak, çevresi bol, yağ olsa,
Düpdüz yatan ovalar, her biri boş durmasa,
Sulu şeftalüsü çok, Beyüzümlü bağ olsa
Kaygusuz Abdal, geç otur, kimin ye, kimin götür,
Sofuya koz kalmadı, abdala kaymağ olsa.²⁵*

Kaygusuz'un şiirinde sıradanmış gibi görünen bazı tasvir ve kelime kullanımlarının – şiir dilinin vermiş olduğu sembolik imkânlar da dikkate alındığında- çok farklı yönleri bulunmaktadır. Maksatlı şekilde oluşturulmuş cümleler bir yana, alelade gibi görünen sözlerde bile toplumsal bir işlev bulunmaktadır. Bu sebeple söz konusu şiirlerin ihtiva ettiği yerel ve gündelik deyim ve kelimelerin tahlili farklı kültürel kodların çözümlenmesini mümkün kılabilir.

*Nazik nazik çorbalar, nazik köfte kıymalar,
Asude ve hoşmeri bin sahan kaymağıla
Ellibin tepsi börek, ol kadar da baklava
Bamya diler bi hisab yürüye tabağıla
Gaziler helvasını getüreler bin sini
Bin bunca helva, nicesi yiyevüz barmağıla*

²⁵ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 3.

Şeftalüyle kaysısı, bin bahçe her birisi

*Hem ayvanın eyüsü yeğ olur durmağıla.*²⁶

Kaygusuz Abdal, takipçisi olduğu Yunus Emre gibi şiiirlerinde özellikle simâtiyelerinde Türkçe atasözleri ve deyimleri sıkça kullanıp Arapça ve Farsça tamlamalardan uzak durmuştur. Kaygusuz'un şiiirleri adeta Türkçe kelimeler ve deyimler menbaidir. Halkın içinden gelen bir ozan olarak halkın dilini ustaca kullanmayı başaran Kaygusuz Abdal, zengin bir mecaz ile de bu şiiirleri süslemiştir. Kaygusuz'un şiiirlerinde Türkçe kelime ve terkipleri kullanması, bu şiiirlerin yüzyıllar sonra bile anlaşılır olmasını sağlamıştır.

Kaygusuz Abdal'ın şiiirleri tasavvufi açıdan oldukça farklı ve özgün olmasının yanı sıra etnolojik bakımdan da incelenmeye değer bir kültürel birikim niteliğindedir. Bu noktada kültür ve gelenek kavramlarına aralarındaki ince bir ayrıntı farkından yaklaşma zorunluluğu ortaya çıkar. Denilebilir ki kültür bir kanaat olarak gelenekten kopuş şeklinde ortaya çıkmıştır. Kültür insanın nasıl yaşayacağına ilişkin kodlar taşımakta; fakat bunun nasıl olacağına dair herhangi bir ipucu vermemektedir. Hâlbuki gelenek bilgiyi hayata aktarma ve insanların bilgi ve değer sistemi arasında bağlantı kurmaya zorlamaktadır.²⁷ Dolayısıyla Kaygusuz Abdal'ı sadece bir kültür aktarıcısı olarak görmemek onun bilgiyi belli bir değerler manzumesi içinde kullandığını kabul etmek gerekir.

Kaygusuz Abdal'ın şiiirleri çok geniş bir ilgi alanına sahiptir. O, zaman zaman Anadolu'da yaşanan sıkıntıları da anlattığı şiiirlerinde Türk kültürünün ve Alevi-Bektaşî geleneklerinin izlerini ortaya koymaktadır. Kültürel unsurlar içeren bu şiiirler etnolojik bir bakış açısıyla değerlendirmeye tabi tutulduğunda gerek Türk örf ve ananesi gerekse de Alevi-Bektaşî gelenekleri bakımından karşımıza zengin bir malzeme çıkmaktadır.

²⁶ Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri", XIV, s. 5.

²⁷ Şükrü Ünalın, *Dil ve Kültür*, Nobel Yayınları, İstanbul 2010, s. 156.

Resim 2



Hacıbektaş Pîr Evi'nin Kileri

I- Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Geçen Bitki ve Hayvan Adları:

I.1. Bitki Adları:

Esrar; Beng (esrar); Koz (ceviz); Fındık; Fıstık; Leblebi; Zeytün; Üzüm; Hevenk kuru üzüm; Bey Üzüümü; Şam'ın Kuru Üzüümü; Büber; Şeftalü; Zerdalü; Kiraz; Badem; Turunç; Mercimek; Hıyar; Elma; Emrud; Toka: taze mısır koçanı veya zayıf ve güçsüz hayvan; Yavşan otu-kökü: Kaynatılarak içilen kokulu ve acı tadı olan papatyagillerden bir yabancı bitki; Bamya; Kaysı; Ayva; Karpuz; Kavun; Erik; Yemiş; Asbunu: doğrusu asbur veya aspuurdu. Yabancı safran ve bundan çıkarılmış kırmızı boya, aspur (soğanı).

I.2. Hayvan Adları:

At; Ördek; Öküz; İnek; Azman (beş yaşını geçmiş davar; dört yaşındaki sığır); Koyun; Tavuk; Karınca; Pire; Teke; Deve; Deve köçeği-yavrusu; Su sığırı; Sinek; Malak (manda yavrusu); Çebiç keçi: bir yaşında keçi yavrusu; Kaz; Keklik; Bildircin; Güvercin; Turaç.²⁸

II- Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Ekonomik Faaliyetler ve Endüstriyel Boyut:

II.1. Ekonomik Faaliyetler ve Günlük Eşyalar:

II. 1.a. Mutfak Eşyaları:

Fağfuri Çanak (Porselen tabak); Kazan; Sini; Sahan; Tabak; Furun; Haranı (Bakır ya da seramikten yapılmış büyük tencere); Tancara (Tencere); Saka (İki kulplu su testisi); Kersen (İçinde hamur yoğrulan Hamur Teknesi); Divana (Bir tür mutfak eşyası); Kaşık; Kepçe; Tepsi; Çerağ.

II. 1.b. Kullanılan Diğer Eşya, Alet ve Sınaî Ürünler:

Ağıl; Akça; Saz; Tanbur; Harar (Büyük çuval); Köfün (Küfe); Gürz; Tabılbaz (Büyük davul, kös); Tabl-u Zurna; Boru; Kopuz; Çeşte (Tambur soyundan eski bir çalgı olup karnı tambura göre daha küçük, kolu daha kısa ve perdeleri daha sık olup teli vardır); İklik; Rebâb (Ayaklı kemani, kemençeye benzer, tiz sesli eski bir Türk yaylı sazıdır); Pabuç; Post; Çuka Cübbe (Kaliteli ve gösterişli kıyafet); Pirinç; Buğday; Tuz; Sükker; Zeytin; Deri.

II- Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Folklor, İnançlar, Kabuller ve Kültürel Hayat:

II. 1. Sımâtiyelerde Geçen Deyim ve Deyimsel İfadeler:

Akkirman Buğdayı; Gaziler Helvası;²⁹ Bey üzümü (Bir tür üzüm); Tom tom dıkıştırmak; Kayser yapusu; Külhan kapusu; Parmağını da yemek; Dudağı bardak gibi olmak; Avurdu ölçek gibi olmak; Öyün; Aş görünce dişlerin sünüşmesi-

²⁸ Çilkuşu; keklük soyundan eti yenen bir av kuşudur. Merete Çakmak ve Mary Işın, *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü*, Kitap Yayınları, İstanbul 2005, s. 108.

²⁹ Un, tereyağı, badem, süt ve şekerle yapılan bir tatlı çeşididir.

uzanması; İş görünce inlemeye başlamak; Dağda bulut taşlamak; Sorutmak: Asık suratlı durmak; Yavşanın kökünü derşürüp ipe dizmek; Çomak ile ezilmiş keşkek; Karavaş: Cariye, kadın hizmetçi; Rum mahbubu; Kirpiklerin can urması; Pireden incinmek; Havası hûb olmak (havasının ılıman olması) ; Diş urmak; Mihman: Misafir, konuk; Baru: Kale duvarı, Hisar, Melce, Sığınılacak yer.

II. 2. Yiyecek Adları:

Şeker; Gülbeşeker; Katmer; Cacık; Şerbet; Güllab; Düglek; Lokma; Zerde; Paça; Tirit; Büryan; Yumurda; Zülbiye; Halka; Palûde;³⁰ Pilav; Hurma; Turşu; Sirke; Kaymağ: Kaymak; Asel: Bal; Boranı;³¹ Kavurma; Herise;³² Erişte; Kadayıf; Yağlı keşkek; Turuş (ekşi); Telh (acı); Balla yoğrulmuş helvalı macun; Hayran: Ayran; Börek; Söğüş kuzu; Bütün kaz; Çevirme tavuk; Yufka; Bulgur; Tarhana; Yoğurtlu dutmaç; Baklava; Yahnı; Ballı kaygana; Peynir; Un; Börek; Hardallı yahnı; Paça; Sirke-sarımsak; Koyun yahnısı; Bütün kebab; Yağda kavurma; Asude-aside;³³ Höşmeri;³⁴ Burma; Samsa; Helva; Muhallebi; Sütlü pirinç (sütlaç); Ağda; Helva - koz ile- (cevizli helva); Yağlı döş;³⁵ Kalye pilav; Macun; Nazik çorba; Nazik köfte kıyma; Baharlı somağ; Mamunya; Erişte.

II. 3. Pişirme çeşitleri: Söğüş; Fırında pişirme; Kazan kavurma; Kara kavurma: Kuşbaşı doğranarak kendi yağıyla kavrulmuş et; Kalye: Sebzelerin yağda kavrulması ile kaynatılması ile pişirilmesi; Çevirme; Süğleme; Kanlu süğleme: Şište az pişmiş koyun-keçi kızartma.

II. 4. Ekmek Çeşitleri: Etmek (ekmek); Çörek; Pide; Katmer; Kirde (Mayasız hamurdan yapılan içi haşhaşlı ya da peynirli pide); Furun çöreği; Yağlı çörek; Yufka; Somun; Arpa çöreği; Darı çöreği; Gevrek.³⁶

II. 5. Ölçekler: Kile; Ölçek; Batman; Akça; Mut.³⁷

³⁰ Su, un ve bal ile rendelenmiş elmanın şeker ve baharatla pişirilmesi ile yapılan bir tatlı.

³¹ Pirinçli, yumurtalı, yoğurtlu ispanak vb. sebze yemeği.

³² Az kavrulmuş un ve tavuk etiyle yapılmış pelte şeklinde bir tür yemek.

³³ Yağ ve una pekmez ya da şeker katılarak bir çeşit helva. Bu tatlı Anadolu'nun bazı bölgelerinde aynı adla günümüzde yapılmaktadır.

³⁴ Peynir helvası, tuzsuz peynirden yapılan bir tür tatlı.

³⁵ Koyun ya da kuzu buduna pirinç doldurup fırında kızartılarak yapılan pilav kebabı.

³⁶ Mısır ya da buğday ununun kaymakla yoğrulmasıyla yapılan bir çeşit ekmek.

Simâtiyeler, kültür taşıyıcı birer edebi eser olarak yemek adlarını ve pek çok âdet ve alışkanlığı bize kadar ulaştırmıştır. Bu itibarla simâtiyeler etnolojik araştırmalar bakımından büyük önem taşımaktadır.

Resim 3



Hacıbektaş Pîr Evi'nin Mutfağı

Kaygusuz Abdal, simâtiyelerinde o devrin yemek kültürü hakkında detaylı ve zengin bir kaynak sunmaktadır. Örneğin günümüzde "büryan"³⁸ olarak bilinen ve koyun etini tandıra asıp üzerini kapatmak suretiyle pişirilen bu zahmetli yemek o zaman bilinmekteydi. Zerde, yufka üzerine et suyu dökerek elde edilen tirit, bir başka et yemeği olan yahni, Anadolu'nun her bölgesinde yapılan kutsal helva, simâtiyelerde adı geçen yemek adlarından bazılarıdır.

³⁷ Bir hububat ölçüsüdür, Anadolu'da bu ölçü birimi, iki kilodan altmış yedi kiloya kadar değişiklik göstermektedir.

³⁸ Biryān ya da biryān Farsça kökenli bir kelime olup kızarmış, kavrulmuş veya pişmiş aşın adıdır. Olgun ve Drağsan, *Ferheng-i Fârisî-Türkî*, s. 52.

Sonuç

Alevi-Bektaşî düşüncesindeki yemek figürünün menkıbevî, sembolik ve merasimlere yönelik fonksiyon ve değeri dikkate alındığında sımâtiyelerin bu bütüncül yapı içerisinde hiç değilse yemek figürlerini ve sofrâ kültürünü nesilden nesile aktaran pekiştirici bir işlev üstlendiği, bunun yanı sıra yemeği farklı bir mistik yapılanma ile merkeze alan bu düşünce sisteminin psikolojik, sosyal ve hatta menkıbevî boyutlarını gözler önüne serdiği söylenebilir. Bu bağlamda sımâtiyeler insanları dünya zevklerine davet eden eserler değil, insanları birbirlerine bağlayan ve biraz nükteli ve mizahi yapılarıyla onları aynı sofrâ ve dolayısıyla tekke etrafında birleştiren bir işlev üstlenmiş gibidir. Herhalde Anadolu'da o dönemde yaşayan insanların toplumsal ve kültürel dimağlarına bu mısralar kadar derinden tesir edecek bir vasıta düşünülemezdi.

Kaygusuz Abdal'ın yemekleri konu edinen şiirleri son derece ilgi çekicidir. Onun üslubu, acının, mutluluğun, özlemin, kısaca hayatın içinden bir sıcaklıkla gelen ve kişide merak uyandıran bir yapı arz eder. Kaygusuz Abdal, babasının Alâiye beyliği teklifini reddederek tasavvufî hayatı tercih etmiş, üstelik bu hayatı yemekleri bir figür olarak kullanmak suretiyle alaya almıştır. Ancak Kaygusuz bu yaşantısında bir kenara çekilmemiş, bilakis şiirleriyle toplumun sıkıntılarına tercüman olmuştur. Kaygusuz bu tavırla sufinin hayatın tam da orta yerinde olması gerektiğini bizzat yaşayarak anlatmıştır. Olayları iyi gözleyen ve idrake göre konuşan Kaygusuz Abdal, yüzyıllar geçmesine rağmen unutulmayan bir şair olarak literatürde haklı yerini almıştır.

Kaynakça:

Erman Artun, Türk Halk Bilimi, II. Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2005.

Azamat, Nihat, "Kaygusuz Abdal", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, 2002, XXV, ss. 74-76.

Çakmak, Merete ve Işın, Mary, *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü*, Kitap Yayınları, İstanbul 2005.

- Eflâkî, Ahmet, *Âriflerin Menkıbeleri*, çev. Tahsin Yazıcı, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1986, c. I.
- Gökyay, Orhan Şaik, "Kaygusuz Abdal ve Simâtiyeleri I-II", *Türk Folkloru-Aylık Folklor Dergisi*, XIII: 1 (1980), ss. 3-5; XIV: 2 (1980), ss. 3-6.
- Güzel, Abdurrahman, *Abdal Musa Velâyetnâmesi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1999.
- Güzel, Abdurrahman, *Kaygusuz Abdal (Alâeddin Gaybî) Menâkıbnâmesi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1999.
- Hasluck, F. W., *Bektaşilik İncelemeleri*, çev. Râgıb Hulusî Özden, Say Yayınları, İstanbul 2012.
- İbnü'l-Arabî, Muhyiddîn Muhammed b. Alî, *el-Fütûhâtü'l-Mekkiyye*, haz. Ahmed Şemseddîn, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1999, IV/IX.
- Kaya, Doğan, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", *Motif*, Ocak-Şubat-Mart 2007, XLVIII, ss. 4-11.
- Köprülü, Fuat, *Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1991.
- Olgun, İbrahim ve Draşan, Cemşit, *Ferheng-i Fârisî-Türkî*, Müessese-i İntişârât, Tebriz 1984.
- Öztelli, Cahit, *Pîr Sultan Abdal-Yaşamı ve Bütün Nefesleri*, Özgür Yayın-Dağıtım, İstanbul 1989.
- Özmen, İsmail, *Alevî-Bektaşî Nefesleri Antolojisi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1998, V cilt.
- Schimmel, Annemarie, *İslam'ın Mistik Boyutları*, çev. Ergun Kocabıyık, Kabalıcı Yayınları, İstanbul 2012.
- Soileau, Mark, "Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşî Sofrasında Sindirim", *Uluslararası Bektaşilik ve Alevîlik Sempozyumu*, Isparta, 2005, ss. 153-159.
- Ünalın, Şükrü, *Dil ve Kültür*, Nobel Yayınları, İstanbul 2010.
- Yerasimos, Marianna, *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, yay. Çağatay Anadol, Kitap Yayınları, İstanbul 2011.