



TÜRÜK
Uluslararası Dil, Edebiyat
ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi
2016 Yıl:4, Sayı:8
Sayfa:44-65

ISSN: 2147-8872

16. YÜZYIL DİVANLARINDA MUTFAK EŞYALARI*

Gizem Saral**

Özet

16. yüzyıl, Osmanlı İmparatorluğu'nun zirveye çıktığı bir dönem olmuştur. Siyasi alanda olduğu gibi klasik Türk edebiyatı da bu dönemde zirveye ulaşmış, önemli ve kalemi kuvvetli birçok şair yetiştirmiştir. Bunlardan Bâkî, Edirneli Nazmî, Emrî, Fuzûlî, Hayâlî, Nev'î, Taşlıcalı Yahyâ ve Zâtî'nin divanları ile Figânî'nin divançesi taranarak hazırlanan bu çalışmada, 16. yüzyıl Osmanlı mutfağında kullanılan mutfak eşyaları tespit edilmiştir. Bu mutfak eşyaları, hem içecek hem yiyecek kapları hem de yemeğin hazırlanma safhası ve yenmesi sırasında kullanılan araçlardır. Osmanlı mutfak kültüründe şarap yer almadığı için şarap ile ilgili mutfak eşyalarına yer verilmemiştir. Şarapla birlikte su için kullanılan kaplar ise çalışmaya dahil edilmiştir. Mutfak eşyaları, başlıklar hâlinde tasnif edilerek divanlarda geçtiği beyitler, şiir ve beyit numaraları ile birlikte belirtilmiş; eşyalar, önce tanımları ve özellikleri ile anlatılmış ardından örnek beyitlerdeki anlam açıklanarak divan şiirindeki kullanımını ve şairlerin bunlarla ilgili tasavvurları verilmiştir. Beyitlerde mutfak eşyalarının gerçek anlamının dışında benzetmeler yapılarak ve mecaz anlamlarda kullanıldığı görülmüştür. Tespit edilen unsurların divanlara göre kullanım sıklığı ve mutfak eşyalarının tüm divanlarda kullanım oranları tablo hâlinde çalışmanın sonunda verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Divan şiiri, mutfak eşyaları, mutfak, mutfak kültürü, 16. yüzyıl.

THE KITCHEN UTENSILS IN COLLECTED POEMS IN 16TH CENTURY

Abstract

The 16th century is the era when the Ottoman Empire peaked. Both the political sphere and Classical Turkish Literature reached the highest level

-
- Bu makale, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında hazırlanmakta olan "16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" adlı yüksek lisans tezinden oluşturulmuştur.
 - Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı, gzsrl@hotmail.com

and brought up many significant poems who wrote well. By going over the collected poems of poets such as Baki, Edirneli Nazmi, Emri, Fuzuli, Hayali, Nev'i, Taşlıcalı Yahya and Zati and incomplete collected poems (divançe) of Figani, this study consists of the determination of cuisine elements in 16th century used in the ottoman. These kitchen utensils were used as beverage containers and food containers and used for the preparation of food and during the meal. In Ottoman culture there was no place for wine due to this reason there werent any kitchen items related to wine. However if the items were using for water as well they were written on the article. Kitchen utensils were classified in titles and the couplets, where these kitchen utensils were stated, poem and couplet numbers were given; the utensils were first described with their descriptions and features then the meaning in the sample couplets were described and its usage in ottoman poem and thoughts of poems about them were stated. you can see some of the kitchen items were described in different meanings. At the end of this article identified kitchen items based on Ottoman poetries and kitchen items based on frequency of occurrence were written on the chart.

Keywords: Ottoman poem, kitchen utensils, cuisine, cuisine culture, 16th century.

Giriş

Edebî ürünler, ortaya çıktığı dönemin sosyal hayatından izler taşır. Şair ve yazarlar bunu çoğu zaman bilinçli olarak yapmasa da eserler okunduğu zaman dönemin özelliklerine rastlanılır. Yaşadığı toplumun birer parçası ve gözlemcisi olan şairler şiir geleneğinin müsaade ettiği ölçüde toplum hayatını şiirlerine yansıtmışlardır. Çeşitli ve renkli olan Osmanlı sosyal hayatı içinde bayramlar, düğünler, ticaret, spor ve eğlence çeşitleri divanlarda sıkça bahsi geçen konular olmuştur (Aksoyak, 2006: 317). Sosyal hayatın birçok safhası divan şiirine yansır.

Yalnızca bayramlar, düğünler, eğlenceler değil şifalı bitkilerden Osmanlı mutfak kültürüne kadar birçok uygulama ve geleneği beyitler içinde bulmak mümkündür.

Çalışmamızın amacı, 16. yüzyıl Osmanlı halkının kullanmış olduğu mutfak eşyalarını divan şiirinden hareketle tespit etmektir. Osmanlı mutfak kültürüne bağlı olarak yazılan müstakil eserlerde, sûrnâmelerde ve diğer tarihî kayıtlarda mutfak eşyalarına dair bilgiler bulunsa da şiirlerin de sosyal hayattan etkilendiği, izler taşıdığı ve şairlerin halktan insanlar olduğu düşünüldüğünde şiirlere dönemi yansıtan kaynaklar olarak bakmak ve şiirleri bu açıdan değerlendirmek doğru sonuçlar verecektir. Belirlenen unsurların, Divan şiirinde gerçek anlamının yanında teşbih ve mecazlarla birlikte kullanıldığını da göz ardı etmemek gerekir. Gerçek anlamın dışında kullanılmasına rağmen beyitlerde mutfak eşyalarına yer verilmesi çalışmamıza katkı sağlamaktadır.

16. yüzyıl divan şairlerinden dönemini en iyi şekilde şiirlerine yansıtan şairleri göz önünde bulundurarak seçtiğimiz dokuz şairin divanlarında ve divançesinde mutfak eşyaları ile

İlgili unsurları taradık. Çalışmamızda taradığımız divanlardan seçtiğimiz örnek beyit sayısını fazla tutmaya çalıştık. Beyitler verilirken transkripsiyonlarını göstermedik. Kullandığımız beyitleri hangi divandan aldığımızı hemen yanına parantez içinde şairin adının kısaltılmış hâliyle belirttik.¹ Yine nazım şeklini, şiir ve beyit numarasını parantez içinde vererek gerektiğinde kaynağa başvurulmasını kolaylaştırdık. Bazı beyitlerin nesre çevirilerini parantez içinde yazarak beyitlerden anlamca karışık olanların anlaşılmasını sağladık.

Divanların taranması sırasında mutfak eşyaları arasında şarabın içilmesinde ve muhafazasında kullanılan kadeh, sürahi vb. unsurlar da tespit edilmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe şarabın yer almadığını ve sofralarda kullanılmadığını düşünerek bu gibi eşyalara çalışmamızda yer vermedik. Ancak şarabın yanında aynı zamanda su içmede ve suyun saklanması için kullanılan eşyaları maddeler arasında örnek beyitlerle birlikte açıkladık.

1. Bardak

Ayaksız ve kulpsuz su kâsesi olarak tanımlanan bardağın ayaklı olanlarına ayaklı bardak denir. Tarih boyunca farklı malzemeler kullanılarak (altın, gümüş, çini, toprak, bakır, ahşap) bardaklar üretilmiştir (Arseven, “Bardak”, 1983:I/175). Divan şiirinde çok geçmemekle beraber sevgilinin dudaklarının benzetileni olmuş (Cengiz, 2010: 169), aşığın gözyaşıyla dolu gözleri olarak tasavvur edilmiştir.

Edirneli Nazmî, sevgiliye duyduğu aşktan ve kavuşamamaktan ötürü âhlarından çıkan dumanla başı âdeta dumanlı bir dağa benzemiştir. Gözleri ise sürekli gözyaşı dökmekten su dolu iki bardağı andırmaktadır:

Başum âhumla dumanlı yüce bir taga dönmişdür
Gözüm yaşumla su dolmuş iki bardaga dönmişdür (END, G. 1534/1)

Şarâbı zevrak ile içmenün zamânı degül
Efendi keştfiyi kâğıdda suyu bardakda (BD, G. 444/3)

2. Bıçak

Çeşitli kesme işlerinde kullanılan keskin ağızlı bir araç olan bıçak, bir sap ve çelik bölümünden oluşur (*Türkçe Sözlük*, 2009: 259). Bıçağın ortaya çıkışı yemek yeme gerecinden çok av silahı olarak kullanılma amacına dayanır. Katı besinler elle yenilebildiği için sadece besinlerin pişirilmesi sırasında yanmasını önlemek amacıyla mutfakta yer almıştır. Türklerde bıçağın sofrada bir gereç olarak kullanılması çatal ile birlikte 19. yüzyılın ikinci yarısına denk gelmektedir (Gürsoy, 2004: 134-135). Klasik dönem Osmanlı mutfağında hem yüksek zümre hem de halk, sofralarında bıçak kullanmamışlardır. Adı geçen bıçaklar yemeğin hazırlık aşamasında, mutfakta kullanılmıştır (Bilgin, 2008: 291). Bıçak, divan şiirinde ve taranan divanlarda sevgilinin kirpikleri, gamzesi şekil ve keskinliği ile bıçağa teşbih edilmiştir. Âşığın sinesine saplanması, onu yaralaması, keskinliği ve kan dökücü olması ile beyitlerde hançerle birlikte de kullanıldığı tespit edilmiştir.

¹ Bâkî Divanı: BD, Edirneli Nazmî Divanı: END, Emrî Divanı: ED, Figânî Divanı, FİD, Fuzûlî Divanı: FD, Hayâlî Divanı: HD, Nev'î Divanı: ND, Taşlıcalı Yahyâ Divanı: TYD, Zâfî Divanı: ZD.

Sevgilinin gözleri, âşığın canına kastederek bakışlarıyla âşığa âdeta bıçak ve hançer çekmektedir:

Çeşmin beni öldürmeğe yapışdı bıçağa
Çekdi bana hançer (FD, Müs. 1/12)

Gülü andıran sevgiliyi gören güller, onun güzelliği karşısında dikenleri hançer yapıp birbirleriyle kanlı bıçaklı olmuşlardır:

Senün'çün gülsen içre harlardan çekdiler hançer
Biribiri ile kanlı bıçaklu verd-i ra'nâlar (ND, G. 97/2)

Bunun yanında "Kanlı bıçaklı olmak" deyimine de beyitlerde rastlanmaktadır. Günahsız âşığı öldürdüğü için kâfir olarak nitelendirilen gamze ile âşığın gönlü mütemediyen kanlı bıçaklıdır (Gönel, 2010: 281):

Gönülle gamzesi kanlı bıçaklıdır her dem
Bizimle şimdi o kâfir bu yolda yağıdır (HD, G. 182/3)

3. Cerre

Toprak testi (Devellioğlu, 2008: 136) ya da küçük küp (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 117) şeklinde tanımlanır. Meclis, kuzu ve koyun kebabı ile dolu olduğu zaman orada cerre ile çokça saf şarap da tüketilir:

Bezm pür olsa kebâb-ı ganem ü berreyile
İçilür bâde-i nâb anda niçe cerreyile (END, G. 5848/1)

Sâkiye seslenen Edirmeli Nazmî, meclisten herkes gidip orada cerre ile yalnız kalıncaya kadar şarap içmeye devam etmek gerektiğini ifade eder:

Müdâm olmak gerek sâkî kadeh
Ola tâ kim tehî meclisde cerre (END, G. 5561/4)

4. Çanak (Çölmek, Çömlek, Sifâl)

Sifâl, testi manâsında olup ikinci anlamı da çanaktır (Devellioğlu, 2008: 951). Çanak ise yayvan toprak kaptır (Işın, 2010: 75). 16. yüzyıl pişmiş toprak malzemelerin özellikle de İznik seramik ürünlerinin en kaliteliyelerinin üretildiği dönem olmuştur. Altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yeme içmeyi Hz. Muhammed'in yasaklaması nedeniyle özellikle Kanûnî Sultan Süleyman (1520-1566) Dönemi'nde sarayda da toprak kaplara ve porselen ürünlere yönelinmiştir (Çalışıcı Pala, 2012: 35, 39). Taranan divanlarda tespit edilen beyitlerde çanağın, şekil yönünden dolunaya benzemesi, sevgilinin mahallesinde bulunan köpeklerin yemek kabı, âşığın başı, çiçek kabı, yemek yenilen tas olarak geçtiği tespit edilmiştir.

Figânî, âşığın canından başka sevgiliye verebilecek başka değerli bir eşyası olmadığını belirtirken başını, kapısının önündeki köpeklerin yemek kabı olarak sunmaktadır:

Efendim sana lâyık cândan özge nesne yok amma
Eşigün itlerine kâse-i serden sifâlüm var (FİD, G. 18/4)

Kaderine seslenen Zâtî, eğer sevgiliden ayrı kaldığı için hayatını kaybederse kendi ulaşamadığı için en azından kellesinden, sevgilinin kapısında bulunan köpekler için bir çanak yapılmasını istemektedir. Hayattayken sevgiliye kavuşamayan âşığın son arzusu hiç olmazsa öldükten sonra sevgilinin köpeklerine tas olmak sûretiyle sevgiliye yaklaşabilmektir:

Ey felek Zâtîyi fûrkatde helâk eyler isen
Kellesin bârî sifâl-i seg-i cânân eyle (ZD, G. 1396/7)

Edirneli Nazmî'nin aşağıdaki beyitinden 16. yüzyılda bakır çanakta yemek yendiği anlaşılmaktadır:

Şular kim aş yiye bakır çanakdan
Ana kaynatmasunlar hiç çölmek (END, G. 3544/4)

Sifâl, çanak anlamının yanında çiçek kabı olarak da kullanılmıştır. Nev'î'nin başındaki taze yaraları görenler, kırık bir çanak içinde karanfillerin yetiştiğini sanırlar:

Gören her tâze dâgum onmaduk başumda ey Nev'î
Sanur bitmiş şikeste bir sifâl içre karanfüller (ND, G. 80/5)

5. Elek (Gırbâl, Kalbur)

Belirli gıda malzemelerini elemekte kullanılan bir mutfak eşyasıdır. Çeşitli boyları bulunan elek, ahşap bir kasnağın tek tarafına ibrişim, kıl veya tel gerilerek yapılır. Pirinç ve buğdayı elemek için kullanılan kaba delikli eleklerle de “gırbâl” ya da “kalbur” denmiştir. Bunun dışında şerbet süzmek için de küçük delikli elekler kullanılmıştır (Işın, 2010: 105).

Emrî, sevgilinin dudağının renk ve verdiği sarhoşluk nedeniyle şaraba benzediğini hatırlatarak bu dünyayı ibrişim elekle süzse bile gönlün, sevgilinin ince dudağından daha ince bir şarap bulamayacağını dile getirir:

Süzse ibrişim elekle dehri Emrî bulmaz
Dil leb-i bârik-i dilber gibi bir ince şarâb (ED, G. 45/5)

Âşığın sinesi, bela oklarıyla delik deşik olmuş eleğe dönmüştür:

Dile pertev sala mı şems-i sa'âdet bir gün
Nev'îyâ tîr-i belâ sînemi gırbâl itdi (ND, G. 501/5)

Elek, şekil itibarıyla yarım daire şeklindeki gökkuşağına da benzetilir:

Bu güneş yüzlülerün vasfı ile germ oluban
Elek asdum felege kavs-ı kuzah gibi hemân (TYD, Ş. 2/335)

6. Fincan

Fincan, Arapça kökenli bir kelime olup Osmanlı Türkçesine ne zaman ve hangi anlamda girdiği kesin olarak bilinmemektedir. Zaman içerisinde daha çok kahve içmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır. 16. yüzyıl sonlarında kahvehaneleri tasvir eden iki minyatürde

kulpları ve tabakları olmayan küçük kaplarda kahve içtikleri görülmektedir (Yenişehirlioğlu, 2012: 93-7). Fincanlar, genelde porselenden üretilmiştir. 16. yy.'dan başlayarak Çin porseleni, İznik ve Kütahya çinisi fincanları kullanılmıştır (Ak, 2007: 49).

Kahvenin Osmanlı topraklarına 16. yüzyılın ortalarında gelmesi, şairlerin şarap ile kıyaslamaları ve bu kıyas sonucunda genellikle şaraptan yana olmaları nedeniyle kahve, beyitlerde kendine çok fazla yer bulamamıştır. Buna bağlı olarak da taranan divanlarda fincandan söz eden yalnızca bir beyite rastlanılmıştır.

İki fincan kahve içmeyen müderrisin o gece kitap okuyamayacağını ve ertesi gün de derse giremeyeceğini söyleyen Nev'î'nin aşağıdaki beyitinden, iki fincan kahve içmenin uykuyu açtığı anlaşılmaktadır. Bu beyitte fincan, hem kahve içilen kap olarak hem de içilecek olan kahvenin ölçüsünü bildirmesi açısından değerlendirilebilir:

İRte derse çıkamaz gice kitâba bakamaz
Eger içmezse müderris iki fincan kahve (ND, Muk. 65/2)

7. Havan (Hâven)

Arapça bir kelime olan havan, malzemeleri dövmek için kullanılan farklı büyüklükteki mermer, taş, pirinç, bakır, tunç ve ağaç kap olup kapaklı olanları da bulunmaktadır. Badem, ceviz, keçiboynuzu, tavuk göğsü, ciğer gibi malzemeleri dövmek için mermer ya da taş havan; baharat için tunç havan; sarımsak için ise ahşap havan tercih edilmiştir. Kayıt defterlerinden anlaşıldığına göre 16. yüzyılda saray mutfağına bakır, tunç ve ahşap havan alınmıştır (Işın, 2010: 140).

Divanlarda havana çok sık rastlanmaz. Âşığın ağlayıp inlemeleri, feryat etmeleri havanın içerisinde bir şey dövülürken çıkan seslere teşbih edilir (Cengiz, 2010: 173). Taranan divanlarda ise buna ek olarak âşığın aşk havanında dövülüp un ufak edilmesi şeklinde havanın mutfaktaki kullanımına paralel bir işlevde kullanımı tercih edilmiştir.

Havan, içinde âşığın bedeninin dövülüp toz edildiği bir unsurdur. Sıkıntıların insanı yıpratması ile havanın içine konulanları dövüp ezmesi arasında bağlantı kuran Nev'î, sıkıntı havanında baştanbaşa dövülüp toza dönüşmesinden sonra zamanenin kendisini böyle toza dönüştürmekle ne yapmak istediğini sorgular:

Dögüldi hâven-i mihnetde ser-te-ser ecza
Zamâne n'eyler ola eyleyüp gubâr beni (ND, G. 518/3)

Âşık, sevgilinin yolunda havan ile dövülmüş gibi toz hâline gelmiştir. Bu hâldeyken tozları âhının rüzgârıyla göklere çiksa yeridir:

Yolunda şeh-suvârum çün havân ile gubâr oldum
Yiridür bâd-ı âhumla çıkarsa göklere gerdüm (ZD, G. 968/2)

8. Hokka

Macun, murabba veya gülbeşekerin konulduğu küçük, yuvarlak kavanoz veya kutuya denir. Ahşap, toprak, cam ve madenden üretilmiştir (Işın, 2010: 150). Taranan divanlarda

belirlenen beyitlerde hokka, daha çok sevgilinin ağzına teşbih edilmiş ve macun saklanılan bir kap olarak kullanılmıştır. Bunun yanında anı kutusu [hafıza (BD, K. 1/31)] ve şekerin muhafaza edildiği kutu şeklinde de geçmiştir.

Sevgilinin inci saçan dudaklarını kızıl yakuttan yapılmış bir hokkaya teşbih eden Emrî, o hokkanın içinde hasret kılıcının yaralarını iyileştirecek merhem de olduğunu söyleyerek sevgilinin dudaklarının âşığın yaralarına şifâ olduğunu hatırlatır:

La‘l-i dūr-bârun kızıl yâkûtdan bir hokkadur
Anda hasret tîğının zahmına merhem vardır (ED, G. 102/2)

Emrî'nin beyitine benzer tasavvur ile sevgilinin saf dudaklarının arasından görünenlerin gümüş dişler olmadığını ifade eden Bâkî, aslında onların kırmızı yakuttan yapılmış bir hokka içine dizilmiş inciler olduğunu dile getirir:

Degüldür la‘l-i nâbunda görinen sîm dendânun
Dizilmiş hokka-i yâkût-ı ahmer içre lü‘lûdur (BD, G. 170/2)

Gülümseyince dişlerin görünmesine vurgu yapan Emrî, dudakların ardındaki cevherleri kalp hokkasında gizlemeyi tavsiye etmektedir:

Diş sırtıma dürr-i dendânından ey dil kimseye
Hokka-i kalbünde pinhân eyle ol gevherleri (ED, G. 571/2)

9. İbrik

El yıkamada kullanılmak için tasarlanan ve suyun az akmasını sağlayan uzunca bir emziği ve sapı olan, karınlı ve ince boyunlu su kabıdır. Türkler, ibriği özellikle el yıkamak ve abdest almak için kullanmıştır. Pişmiş topraktan, çiniden, bakırdan, gümüşten, altından bazen de camdan üretilmiştir. İbrikler, genellikle alt kısmında bulunan leğenleriyle birlikte yapılmıştır (Arseven, “İbrik”, 1965:II/ 767). Divan şiirinde ibriğin kullanımına, abdest almak, el yıkamak vesilesiyle ve güneşe teşbih edilmek suretiyle yer verilmiştir (Cengiz, 2010: 174).

Emrî, güneşi rengi itibarıyla içinde ölümsüzlük suyu bulunduran altından bir ibriğe teşbih eder:

Güneş zer âftâbe olsa destinde su âb-ı Hızır
Perestâr-ı kamer su koymağa ayağuna degmez (ED, G. 212/2)

Güneş, el yıkamak için kullanılan ibriğe, dokuz felek de ibriğin altında suyun aktığı leğen ve tasa teşbih edilmiştir:

Mâh-rûlar mihri birle yumağa ‘âlemden el
Âftâba âftâb u tâs nüh eflâk taş (END, G. 925/4)

10. Kabak (Kedû)

Anadolu'da su kabağının kurutulup içinin oyulmasıyla tuz kabı, sirke kabı ya da maşrapa olarak kullanılan bir kaptır. Cam şişelerin çok olmaması, daha çok durumu iyi

olanların kullanması ya da ağırlığından ötürü cübbe altında taşınmaması bu kapların kullanımını yaygınlaştırmıştır. Anadolu'da seyahat eden derviş seyyahlar ve abdallar bellerine su kabağından yapılan bu kapları asarak su ihtiyacını karşılamışlardır (Onay, 2013: 230).

Taranan divanlarda “kabak kabak” ikilemesi şeklinde, nişan alınan hedef olarak, sopaya asılan kabağın şekil itibarıyla insan başına teşbih edilerek, porselenden imal edilmesi, kanlı gözyaşlarıyla dolu gözlerin şarap dolu kabak olarak tasavvur edilmesi şeklinde kullanılmıştır. Kabak, redif olarak da divanlarda kullanılmıştır.²

Gözün bir çukur içinde yer alması ve şarap rengindeki kanlı gözyaşlarıyla dolu olması nedeniyle göz, içinde şarap olan su kabağına teşbih edilir. Zâtî, âşığının bu kabağı kanla doldurduğunu belirtir:

Gözümde eşk-i mey-gûnum görenler
Didi kandan pür itdün bu kabağı (ZD, G. 1485/5)

Emrî, kabağı şekil yönünden ele almış; âşığının boyunu kabağın ince uzun kısmına, başını da kabağın şişkin ve yuvarlak kısmına teşbih etmiştir:

Kâmetüm ‘arsa-i ‘âlemde senün çüb-i kabak
Anun ucında kabakdur degül ey yâr başı (ED, G. 562/4)

Kabak, kadeh olarak kullanılmasının dışında nişan için hedefe dikilirdi. Bunun için daha çok kara kabak tercih edilirdi. Hatta bu yüzden her hedefe “kabak” demek âdet hâline gelmiştir (Onay, 2013: 230). Figânî, kabağı hedef olarak kullanma geleneğine telmihte bulunarak altın renkli kabağı nişan yaptığını kasidesinde ifade eder:

Dikdi bir zerrîn kabak meydân-ı gerdûna nişân
Tîr atar yir yir şihâb idüp kemân-ı çarhı ham (FİD, K. 2/25)

11. Kâse

İçerisine sulu şeyler koymak için çiniden, porselenden ve camdan yapılan çukur kaptır (Arseven, “Kâse”, 1965: II/ 971). Osmanlı mutfağında kâse daha çok çorba ve hoşafın sofraya getirilmesinde kullanılan bir kap olarak tercih edilmiştir. Ancak 16. yüzyılda kullanılan kadehler çanak şeklinde olduğu için “kâse” kelimesi şiirlerde sıkça tercih edilen bir unsur olmuştur (Bahadır, 2013: 250). Kâse de kabakta olduğu gibi redif olarak gazelde kullanılmıştır.³

Emrî, yaşamaya devam etmek için bir kâsenin yeterli olacağını söyler; çünkü mütemadiyen ağlayan âşığının gözleri kanlanmış ve saf şarabı andıran gözyaşlarıyla kadehi durmadan dolmaktadır:

Bana bir kâse yiter ‘ayş-i müdâm eylemege
Çün yaşumdan kadehüm turma mey-i nâb tolar (ED, G. 141/4)

² “Kabak” redifli Bâkî'nin altı beyitlik bir gazeli (G. 241), Zâtî'nin ise beş beyitlik bir gazeli (G. 652) tespit edilmiştir.

³ Hayâlî'nin beş beyitlik “kâse” redifli bir gazeli (G. 539) tespit edilmiştir.

Edirneli Nazmî de Emrî gibi kanlı yaş dökken gözlerini şarap dolu iki kâseye teşbih etmektedir:

Gözüm her dem bu kan yaş ile Nazmî
Mey-i la'lin ile pür iki kâse (END, G. 5530/5)

Çanak yağması, halka veya Yeniçerilere verilen yemekler için kullanılır. Çanak yağması, kâse yağması, yemek yağması veya sadece yağma şeklinde de geçer. 1539 şenliğinin ziyafet defterinde çanak yağması için beş bin kâse kullanıldığı; pilav, zerde, koyun söğüşü, sığır kebabı ve çörek ikram edildiği kayıtlıdır (Kut, 2008: 105). “Hân-ı yağmâ” geleneğine telmihte bulunan Bâkî, bahçede yetişmiş olan lâlelerin bahçeyi süslendiğini belirtirken, görüntü olarak bakıldığında da çokluğu ve kâseyi andıran şekliyle lâleler, adetâ padişahın hân-ı yağmada sunduğu kâselere benzemektedir:

Dizilmiş lâleler sahn-ı harîm-i bâğa zeyn olmuş
Sarây-ı şâhda san kâse kâse hân-ı yağmâdur (BD, G. 135/4)

12. Kaşık

Kaşık, en eski yemek gereçlerinden biri olarak bilinmektedir. İlk kaşık, yuvarlak ağız kısmından sapa doğru incelen “incir” şeklinde tasarlanmıştır. Bugün kullanılan oval formlu çorba kaşıkları ise 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır (Gürsoy, 2004: 134). Osmanlı sarayında ağaçtan yapılan kaşıkların yanında çok değerli maden ve taşlarla süslenen, niteliği ve estetiği yüksek kaşıklar da kullanılmıştır. Kaşıklar çoğunlukla dışarıdan alınmakla birlikte ağaç kaşıklar sarayda imal edilmiştir (Bilgin, 2008: 291). Osmanlı mutfak kültüründe kaşık, çorba ve hoşafın içiminde kullanılmıştır. Divan şiirinde çok rastlanılmayan kaşık, Edirneli Nazmî'nin bir beyitinde yer almıştır.

Kendi çalışıp kazanan birinin daha sonra sadece bir maaş alabilmek ümidiyle başkasının eline bakmayacağını belirten şair, bir iki kaşık aş bulmasının o kişi için yeterli olacağını, fazlasına sahip olabilmek için başkasının eline bakmanın kendi karakterine uygun bir davranış olmayacağını ifade eder:

O kim kendü eliyle kesb ide pes il eline ol
Ebed bakmaz ma'âş için bulur bir iki kaşık aş (END, G. 2812/3)

13. Kazan (Kazgan)

Büyük miktarda yemek pişirmek veya su koymak için kullanılan iki kulplu büyük madenî kaptır (Arseven, “Kazan”, 1965: II/ 991). Osmanlı döneminde büyük yemek kazanları simgesel bir anlam taşımaktadır. Yeniçeriler ayaklandıklarında padişah tarafından verilen yemeği kabul etmeyerek yemek kazanını devirirlerdi. Bu nedenle yeniçerilerin ayaklanmasına “Kazan kaldırma” denmiştir. Yine büyük dergâhlarda gece gündüz kaynayan yemek kazanları da konukseverliğin simgesi olmuştur (Faroqhi, 1997: 175). Divan şiirinde gökyüzü ve gemi

kazanı olarak yer alan kazan, taranan divanlarda yine Edirneli Nazmî'nin bir beyitinde ve yemek pişirilen kap olarak geçmiştir.

Şair, zenginlerin birbirini kollamasını, "yağlı kepçe yağlı kazana uygundur" sözünü kullanarak dile getirmiştir:

Yağlı kepçe yağlı kazgana demişler vâkı'â
Ağniyâ birbirini gözler fakîre kim bakar (END, K. 2/57)

(Yağlı kepçe ile yağlı kazan birbirini korur demişler. Zenginler birbirini kollar, fakire kim bakar.)

14. Kefçe (Kefçe)

Çukur, düz ve delikli türleri bulunan uzun saplı bir mutfak aletidir. Çukur olanlar sıvı ve sulu yiyecekleri, düz olanlar yemekleri koymak için kullanılırken delikli olanlar ise kaynayan sıvıların üzerinde biriken köpüğü temizlemek için tercih edilmiştir (Işın, 2010: 206).

Şair Nev'î, divan şiirinde çok fazla kullanılmayan kepçeye, tuz ile dolu olan denizden bir kepçe tuz almayı Allah'ın cömertlik denizinden bereket almak olarak yorumladığı bir beyitinde yer verir:

Hak Taâlânun yem-i cûdından alsun feyzini
Ol nemek kim kefçe-i bahr-i nemek-dânundadır (ND, K. 24/28)

15. Kûze

Farsça su testisi anlamındaki kûze (Parlatır, 2006: 944), topraktan yapılan bir tür bardak ya da testidir. Aynı zamanda porselenden de yapılan kûze, 15 ve 16. yüzyıllarda turşu, sirke ve zeytinyağı gibi yiyecekleri koymak için kullanılmıştır (Işın, 2010: 228).

Fuzûlî'nin Hz. Muhammed için yazmış olduğu "Su Kasidesi"nin aşağıdaki beyitinde sevgiliye kavuşamayan bir âşığın son arzusu dile getirilmiştir. Âşık, eğer sevgilinin elini öpmeden ölürse dostlarının onun mezar toprağından yapacakları kûze ile sevgiliye su ikrâm etmelerini istemekte ve bu şekilde sevgiliye kavuşmuş olacağını ifade etmektedir:

Dest-bûsı ârzusuyle ger ölürsem dostlar
Kûze eylen toprağım sunun anınla yâre su (FD, K. 3/12)

Sevgilinin yüzü ebedî cennetin bir ifadesidir. Bu yüz içinde sevgilinin ağzı, cennet sularından olan Kevser suyuyla ağzına kadar dolu olan la'lden bir testidir:

Bihîşt-i câvidânîdür cemâlün ol dehen gûyâ
Leb-â-leb âb-ı Kevserle tolu bir la'lden kûze (BD, G. 417/3)

16. Leğen (Legen, Legençe)

El yıkamak için kullanılan yayvan bakır kaptır. Kenarları geniş ve orta çukuru üzerinde süzgeçli kapağı bulunur. İbrik, kapağın ortasındaki yuvarlak bölüme oturtulur. Leğençe de küçük leğen anlamına gelmektedir (Işın, 2010: 236). Leğen, divan şiirinde ve taranan divanlarda şekil bakımından gökyüzü (ters dönmüş leğen) ve nergise teşbih edilir. El yıkarken

kullanılan, içine su ve kan gibi maddeler konulan bir gereç olarak da kullanılmıştır (Sefercioğlu, 2001: 105; Cengiz, 2010: 176).

Aşağıdaki beyitinde Zâtî, "el yumak" ifadesini tevriyeli bir şekilde kullanmış ve altın, gümüş leğen çeşidinden söz etmiştir:

El yudum yârsuz ey Zâtî cinân kasrından
Âfitâbem zer-ü-sîm olsa eger kim legenüm (ZD, G. 944/5)

Gelin olarak tasavvur edilen gülün yanında duran nergis, "başı legençeli bir kullukçu" olarak tasavvur edilir:

Gider önünce 'arûs-ı gülün çemenlerde
Başı legençelü kullukçudur meger nergis (ND, K. 28/6)

17. Maşrapa (Meşrebe)

Su, şerbet, süt gibi içecekleri içmek ya da daha büyük bir kaptan almak için kullanılan kulplu bardaktır. Bakır, gümüş, ahşap, billur, seramik gibi çeşitli malzemelerden yapılabilir. Çeşme ve sebillerde ise zincirle bağlı bakır maşrapalara rastlanır (Işın, 2010: 251). Zâtî, bir gazelinde redif olarak kullanmıştır.⁴

Âşık, maşrapayla içtiği şarabın ruhuna rahatlık verdiğini belirtirken gönlünün temiz tabiatlı sevgiliye su gibi akmasını dilemektedir:

Rûhuma râhat virür râh ile sâfi maşraba
N'ola kalbüm su gibi aksa o sâfi-meşrebe (ZD, G. 1461/1)

Her zaman keyifli olmak için rind-meşrebler şarabı maşrapayla içerler:

Dili her dem ki keyfiyyet diler dilden kaçup sâfi
Şarâbı maşrabayla nûş iderler rint-meşrepler (END, G. 1517/3)

18. Merdane

Silindir biçimindeki merdane, mutfakta hamur açmayı sağlayan kalın oklavadır (*Türkçe Sözlük*, 2009: 1372). Zâtî, merdanenin hamur açmada döndürülerek kullanılmasına telmihte bulunarak âşığın da sevgiliye hizmet etmek için onun çevresinde döneceğini ifade eder:

Ol şeh-i 'âlem kabûl itsün fakîri kulluga
Döne döne ana hizmet itmege merdâneyin (ZD, G. 1129/2)

19. Minâ

Farsça billurdan yapılan şarap şişesidir (Devellioğlu, 2008: 649). Kuyumcuların gümüşe vurdukları sırçaya mînâ dendiği gibi bu sırça lacivert veya yeşil renkli olurdu. Divan şiirinde daha çok şarap şişesi anlamıyla kullanılır (Pala, 2008: 321). Taranan divanlarda karşılaşılan beyitlerde kadeh ile birlikte kullanılması, kırıldığında parçalanması, yeşil renkli olması gibi özellikleriyle ele alınmıştır.

⁴ G. 1461

Edirneli Nazmî, sevgilinin dudakları varken şekere meyletmeyeceğini, yine saf yakut varken değerli de olsa kadehe bakmayacağını ifade eder:

Kande meyl ide bu Nazmî kande la'lün var iken
Cevherî mînâyı n'itsün var iken yâkût-ı nâb (END, G. 709/5)

Yeşil mînâ kırıldığı zaman yer baştanbaşa kırık mînâ parçalarıyla dolmuştur:

Şikest oldı meğer mînâ-yı ahzar
Zemîn pür hurde-i mînâ ser-â-ser (ND, K. 20/1)

20. Nemek-dân

Farsça birleşik isim olan nemek-dân, içine tuz konulan kaptır (Devellioğlu, 2008: 821). Tuzluk, tuzun yemeğe lezzet veren bir unsur olması ve şekil benzerliği nedeniyle dudak olarak tasavvur edilir. Bu hayâlin çıkış noktası da yüzün ve güzelliğin sofraya kabul edilmesidir (Sefercioğlu, 2001: 106).

Sevgilinin güzellik sofrası olan yüzünde dudakları, tat vermesi ve tuzlu olması bakımından tuzluğa; benleri de hem renk hem de küçüklüğü sebebiyle karabibere teşbih edilmiştir. Sofrada bulunan tuz ve karabiber yemeğe asıl lezzeti veren iki unsurdur:

Nemek-dân-ı lebünde hân-ı hüsne virmege lezzet
Olupdur dâne dâne hâller güya ki fülfüller (ND, G. 80/4)

Deniz suyunun tuzlu olması nedeniyle denizi tuzluğa benzeten Nev'î, bu denizden bir kepçe tuz almayı Allah'ın cömertlik denizinden bereket almak olarak ifade eder:

Hak Taâlânun yem-i cûdından alsun feyzini
Ol nemek kim kefçe-i bahr-i nemek-dânundadır (ND, K. 24/28)

21. Sahan (Sahn)

Bakır, gümüş ve çiniden yapılan yuvarlak veya oval şeklinde çukur yemek kabıdır. Genellikle kapaklı, bazen de ayaklı olan çeşidi kullanılırdı. Pişirilen yemekler, sofraya sahan içerisinde getirilerek onunla birlikte sunulurdu. Ayrıca sahanlar, yemek ısıtmak için de tercih edilmiştir (Işın, 2010: 319). 1539'da Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğullarının sünnet töreninde pazardan satın alınan İznik çinisi sahanların kullanıldığı bilinmektedir (Tezcan, 1998: 21).

Dünyayı bir sahana benzeten Hayâlî, sahanın gözyaşlarıyla dolmasını engellemek için kirpiklerinin gözlerinin çevresine çelikten set olduğunu belirtir:

Seyl-i eşkimle cihân sahnı pür olmasın deyu
Kirpigüm sedd oldu aynım devrine pûlâddan (HD, G. 406/4)

Emrî, sevgilinin kirpik oklarını âşığın sinesine batırmasını, sahan içinde bulunan bala parmak batırıp yemek şeklinde tahayyül etmiştir. Şekil yönünden âşığın sinesi sahan, sevgilinin kirpik okları ise parmak olarak düşünülmüştür:

Ten hânesinde bal bulup sahn-ı sîne
Barmağını baturdı ana nâvek-i nigâr (ED, G. 77/3)

Edirneli Nazmî'nin aşağıdaki beyitinden, sahanın aynı zamanda portakal gibi meyveleri koyup sunmak için kullanıldığı anlaşılmaktadır:

Sahn içre konsa bir niçe nârencün üstüne
Bir hoş alaya baş dikilür gûyiyâ turunc (END, G. 1129/3)

22. Sofra (Hân, Mâ'ide, Simât, Sufra, Süfre)

Sofra, üzerine yemekler konan, etrafına dizilip yemek yenen büyük tepsi, sini veya masaya denir (Arseven, "Sofra", 1983: IV/1829). Osmanlılar masa yerine çoğunlukla deriden yapılan ve sofra denen tepsiyi yere koyarak onun üstünde yemek yemiştir. Yer sofrası olarak tahta ya da madenî siniler de kullanılmıştır. Sofra sözcüğü, bugün hâlâ "yemek" sözcüğü yerine kullanılır (Faroqhi, 1997: 175).

Divan şiirinde farklı isimlerle (hân, mâ'ide, pişhûn, simât, sufra, süfre) anılan sofra; kerem, lütuf, ihsan, ikram, misafir gibi kelimelerle birlikte kullanılmıştır. Bayramlarda ve şenlik gibi özel günlerde halka açık kurulan sofralar beyitlerde "hân-ı 'âm, hân-ı yağma" şeklinde geçmektedir. Halil sofrası (hân-ı Halil), rahmet sofrası (hân-ı rahmet), sevinç sofrası (hân-ı ferâh), ayrılık sofrası (hân-ı firâk) şeklinde kullanımlar da görülmektedir. En çok kullanılanlar arasında sevgilinin yüzü ve güzelliği gelmektedir. Ayrıca sofrada ekmek, olması gerekenlerin başında gelir. Sofrada ekmekten başka kebab, helva ve tuz bulunur. Sevgilinin ağzı, vuslatı, hicranı ve gamı âşık için birer sofra niteliğindedir. Dünya, zemin ve bağış da sofra olarak tasavvur edilir (Tolasa, 2001: 135-6; Pala, 2008: 190).

Kavuşmaktan kendisini sürekli mahrum bırakan sevgiliye seslenen âşık, sevgilinin onu ancak iltifat sofrasında konuk ettiğini belirtir:

Ey beni mahrûm idüp bezm-i visâlınden müdâm
Gayri hân-i iltifatı üzre mihmân eyleyen (FD, G. 221/2)

Sevgilinin güzellik sofrası olarak tanımlanan yüzünde dudakları fıstık, gözleri badem, ağzı da şekerdir:

Hân-ı hüsninde leb ü çeşm ü dehânı dil-berün
Nâzük ü şîrîn ü tâze peste vü bâdâm u kand (END, G. 1302/4)

Figânî, ziyafetten bahsettiği kasidesinde âdeta bir gök sofrasını tasvir etmektedir. Ay ve güneş ekmek, yıldızlar çerez, felek de bunların üzerine konulduğu sofra olmuştur. Ziyafette çeşitli nimetleri yemek için sofranın çevresine oturulmuştur:

Mihr ü meh kurs oldı nukl encüm simâtı heft çarh
Yayılpdur yinmege sûrunda envâ'-ı ni'am (FİD, K. 2/20)

Sofrada bulunması gereken asıl unsurlardan olan ekmeğin gerekliliğini şekil yönünden benzettiği güneş ile açıklayan Edirneli Nazmî'ye göre, âlemin güneşe nasıl ihtiyacı varsa insanlar için ekmeğin de sofrada yeri o kadar mühimdir:

Kurs-ı hûrşîdün felek muhtâcıdur
Sofrasında her kişi pes nân diler (END, G. 2117/7)

Felek, misafirler için hazırlanmış bir sofraya iken yuvarlak olan ay ve güneş de bu sofranın iki ekmeği olmuştur:

Felek gûyâ döşenmiş sofraya idi ol konuklukda
Kim anun olmuş idi kurs-ı mihr ü meh iki nânı (HD, K. 14/7)

Halil İbrahim sofrası, İbrahim Peygamber'in misafirsiz asla yemek yemediği sofradır (Pala, 2008: 190). Bu geleneğe atıfta bulunan Fuzûlî, gülün açtığı her anı bülbül için vuslat sofrası olarak değerlendirir. Misafir olanın da Hz. İbrahim'in sofrasında her zaman yer bulacağını ifade eder:

Gül açmış hân-i vaslın bülbüle teklîf eder her dem
Ki ger mihmân isen Hân-i Halîlu'llah'a bismi'lleh (FD, Trc. 2/15)

Osmanlı kültüründe padişahlar ya da zengin kişiler bayram ve düğünlerde ziyafet verir, ayrıca konuklara değerli kaplarda yemek dağıtırdı. Verilen yemeğin sonunda kaplar ve sofraya yaygıları orada bulunanlarca paylaşılır ve kapışılırdı (Pala, 2008: 191). Bu geleneğe telmihte bulunan Bâkî'nin aşağıdaki beyitinde sabah rüzgârı, bir gün bahçeye kolayca gelir ve bahçedeki gül sofrasını âdeta yağmalar, talan eder. Bu hâli görenler de orada hân-ı yağma olduğunu sanırlar:

Tekellefsüz gelür bâd-ı sabâ târâc ider bir gün
Çemen bezminde gûyâ süfre-i gül hân-ı yağmâdur (BD, G. 127/3)

Aynı geleneğe divanında yer veren bir diğer şair de Edirneli Nazmî'dir. Sevgiliye kavuşmak, âşık için bayram günü değerindedir. Bayram günü padişahın halk için hân-ı yağma yapması gibi, gönül ikliminin sultanı olan sevgilinin de âşığa vuslat anında buselerinden vermesi, bu şekilde lütufta bulunup onu sevindirmesi beklenir:

Dem-i vaslunda lutf-ı tâm idüp kıl bûseler in'âm
İder çün hânı her bayram efendi şâhlar yağma (END, G. 25/3)

Bolluk ve bereket ülkesinin tek sahibi odur. Denizlerin ve madenlerin mahsulleri onun bağış sofrasına dökülmüştür (Pekyürek, 2007: 393):

Sâhib-vücûd-ı memleket-i lutf u cûd o kim
Mebzûl hân-ı lutfına mahsûl-i bahr u kân (BD, K.1/18)

Allah'ı zikretmek için bir araya gelen insanların meydana getirdiği sohbet halkası, ruhların beslendiği ilâhî bir sofradır. Halkanın şekil bakımından sofraya gibi olması, Zikru'llâh'ın da ulu nimet olarak düşünülmesi benzetmeye yardımcı olmaktadır (Çağlayan, 1989: 87)

Sofra-ı hân-ı ilâhî halka-ı sohbet yeter
Oldı zikru'llâh ey sofî ulu ni'met bize (TYD, G. 380/4)

23. Sürâhi

Ağız kısmı dar, aşağı kısmı ise genişçe olan çeşitli büyüklüklerde cam ve billurdan yapılan testilere denir (Arseven, “Testî”, 1983: IV/1978). Divan şiirinde ve taranan divanlarda ince ve uzun boyunlu olmasıyla sevgilinin گردanı arasında ilişki kurulmuştur. Ayrıca sürâhi goncaya, göze, ağza, muma, serviye, secde eden insana teşbih edilir (Sefercioğlu, 2001: 105).

Zâtî, sürâhinin kadehe şarap boşaltırken eğilmesini dik duran birinin başını eğip secde etmesi olarak yorumlar:

Eyâ sâkî bu eyyâm-ı sâfâ-bahşa selâm olsun
Surâhî kâmet itmişdür ki secde eyleye câma (ZD, G. 1359/2)

Hayâlî'nin muhayyilesinde içki meclisi bir gül bahçesi, mecliste içki dağıtan sâkî bu bahçenin bahçivânı, şarap kadehleri güller, sürâhi sevgili ve bülbül ise şakımalarıyla bülbüledir:

Bezm-i mey bir gülsitândır anda sâkî bâğbân
Câm-ı mey güldür surâhî serv bülbül bülbüle (HD, G. 525/4)

Nev'î, sürâhinin içindeki şarabı kadehe boşaltırken çıkardığı sesi (kulkul) kadehin kulağına fisildamak olarak yorumlar. Bu hâliyle sürâhi, sırları açıklayan ağız olarak tasavvur edilmiştir:

Nukl-i la'l-i yâre ağyârı mahal görmey diye
Sâgara söyler sürâhîler lisân-ı hâl ile (ND, G. 386/3)

24. Şiş (Sîh)

Demir, ahşap ve kamıştan yapılan et pişirmeye yarayan çubuktur. 16. yüzyılda köfte için demirden özel şişler yapıldığı bilinmektedir (Işın, 2010: 357). Çekildiği yalnızlık köşesinde Bâkî'nin gönlü kebab, gözyaşları da ona eşlik eden şarap olmuştur. Çünkü sıkıntı şişleriyle kesilmiş, içki kadehlerinden de uzaklaşmıştır artık. İlk dizedeki “sîh-i mihnet” ve “câm-ı işret” ile ikinci dizedeki “kebâb” ve “eşk-i çeşm” arasında müretteb leff ü neşr yapılmıştır:

Kesildüm sîh-i mihnetden çekildüm câm-ı işretten
Kebâbum dil şarâbum eşk-i çeşmüm künc-i uzletde (BD, G. 432/2)

Sevgiliden ayrı kalmak âşık için büyük bir ıstırap kaynağıdır. Bu ıstırap onun gönlünü acıtmakta, ayrılık kılıcının her biri âşığın canına bir şiş gibi saplanmaktadır:

Tîr-i hicrânun olup her biri cânâ bir sîh
Her kaçan gelse dokur murg-ı dilün bögrine mîh (END, G. 1208/1)

25. Şişe (Zücâc, Zücâce)

Sırçayı fırında üfleyerek şişirme yoluyla boğazı dar şekilde içine sulu şeyler koymak için yapılan cam kaplardır. Şişe, camdan yapılan eşya manâsına gelmektedir (Arseven, “Şişe”, 1983:IV/1884). Sırça ve cam anlamında kullanılan zücac, silisli kumun eritilmesinden oluşan şeffaf maddedir (Arseven, “Zücac”, 1975:V/2293-4). Şişe daha çok şeffaflığı ve kırılma

özelliği ile ele alınır. Bu nedenle buza, gönle (hatır) ve gökyüzüne teşbih edilir (Sefercioğlu, 2001: 105-6). Gönle ve feleğe benzetilen şişe, şeffaf olması özelliği ile de taranan divanlarda yer almıştır.

Emrî, gül suyunun yapılması için güllerin şişe içine konularak bir süre güneşte bekletilmesi gerektiğini, bu sâyede daha güzel olacağını vurgulamıştır. Bu dönemde gül suyunun hazırlanma aşamasında şişelere konulduğu anlaşılmaktadır:

Çeşm-i pür-eşküm anun'çün 'ârızından ırmazın
Hûb olur turdukça güne karşı şişe-i gül-âb (ED, G. 39/3)

Bâkî, ayrılık derdiyle gözyaşı dökken âşığın kan dolmuş gözlerini gam meclisinde duran iki şişe şaraba teşbih eder:

Bezm-i gamda dü çeşm-i pür-hûnum
İki şişe şarâbdur gûyâ (BD, G. 14/4)

26. Tabak

Osmanlı döneminde en çok üretilen yemek kabı olan tabaklar, fazla derin olmayıp genelde daire formunda üretilmiştir (Ak, 2007: 43). Osmanlı mutfağında kullanılan ve tercih edilen tabakların içi, genellikle çukurdur. Bakır veya çini (porselen) den yapılan bu tabaklar, sofrada herkese ayrı olarak verilmeyip ortaya konularak yemekler yenmiştir. Sofranın kenarında da ayrı ayrı küçük tabaklar içinde salata, zeytin, turşu gibi malzemeler konmuştur (Işın, 2010: 359). Divan şiirinde ve taranan divanlarda tabağın, güneşe, sevgilinin yüzüne, göğe, güle ve laleye teşbih edilmiştir. Bunun yanında padişahın çeşitli sebeplerle sarayın penceresinden halka altın, gümüş ya da farklı değerlerde para saçma âdetine telmihte bulunacak şekilde değinilmiştir.

Sevgilinin parlayan nurlu, ak yüzü, güzellik sofrasında gümüşten bir tabak ya da güzelliğin gül bahçesinde açılmış bir beyaz güldür:

Meger hân-ı melâhatde gümüştenden bir tabakdur ol
Açılmış ak güldür yâ letâfet gülsitânında (BD, G. 448/3)

Sevgilinin al rengiyle gülü andıran yanaklarındaki terlerin damla damla duruşu, kırmızı bir tabakta duran incileri andırmaktadır:

'Araklar katre katre gül yanakda
Döner lûlûlere la'lin tabakda (END, G. 5569/1)

Bâkî, padişahın ayak bastığı yere saçmak için yakuttan tabak içerisinde taze inciler ve elinde gül tutar (Pekyürek, 2007: 393):

Bâkî nisâr-ı makdem-i sultân-ı 'âlî-şân için
Destinde şâh-ı gül tutar la'lin tabak lû'lû-yı ter (BD, G.78/5)

27. Tâs

İçine her türde sulu maddenin konulduğu ayaksız ve yuvarlak olarak tasarlanan madenî kaptır. Su tası, çorba tası, hamam tası gibi farklı kullanım alanları vardır. Tasların üzerine

oyma, kakma, kabartma gibi teknikler kullanılarak farklı desenler verilir (Arseven, “Tas”, 1983:IV/1941). Şekil yönüyle dünya, yeni ay, güneş ve feleğe; zehir dolu bir kaba, insan başına benzetilerek kullanılmıştır.

Fuzûlî, tası şekil yönünden dünyaya benzetererek onun sıkıntılarla dolu olduğunu ifade eder:

Ey Fuzûlî zehr-i kahr ile doludur tâs-ı çerh
Çekmez anun kahrını her kim çeker bir dolu tâs (FD, G. 124/7)

(Ey Fuzûlî! Dünyanın tası, kahrın zehri ile doludur. Dolu bir tas çeken dünyanın sıkıntısını çekmez.)

Zâtî, dilencilerin elinde tas tutarak dilenmesine değinmiş, tası şekil yönünden güneşe teşbih ederek kullanmıştır:

O mâhun hân-ı hüsnine senün çün ihtiyâcun yok
Gedâ gibi n'îçün düşmez elünden ey güneş tâsun (ZD, G. 774/3)

28. Tepsi (Sini, Tebsi)

Üzerine yemek sahanları konarak etrafına oturup yemek yemeye mahsus bakır veya pirinç malzemededen üretilen tabladır (Arseven, “Sini”, 1983:IV/1821-2). Osmanlı halkı yemeğini genellikle yere serdiği basit bir örtü etrafında oturarak yemiş, durumu iyi olanlar ise deriden yapılmış bir örtü kullanmışlardır. Örtünün üzerine ahşaptan hazırlanan köşeli bir nesne, onun üstüne sini koyulmuştur. Siniler genellikle bakırdan üretilmiştir (Bilgin, 2008: 288-9).

Şeklinin yuvarlak olması ve rengi nedeniyle gümüş sini, dolunaya teşbih edilmiştir. Gümüş sini içinde bulunan fındıklar da gökteki yıldızları andırmaktadır:

Funduklar olup giceler etfâle kevâkib
Meclisde gümüş sini idi mâh-ı şeb-ârâ (ND, K. 3/12)

Sonbaharda dökülen altın renkli yapraklar, güzellik sofrasına konmuş altın bir tepsi şeklinde tasavvur edilmiştir:

Reh-güzâr-ı bâğa ser-tâ-pâ dökilmiş berg-i zer
Sandum altun tebsiler konmuş simât-ı husrevân (BD, K. 22/4)

29. Testi (Desti, Sebû, Senek)

Ana maddesi balçık olan ve fırında pişirilen, ağız kısmı dar ve uzun, aşağı kısmı ise karınlı olan su, yağ, bal ve yoğurt testisi olarak farklı büyüklüklerde hazırlanan su kabıdır. Toprak, çini, porselen ve camdan tasarlanan su testisi için Türkler topraktan yapılanı tercih etmişlerdir. Bu testiler Anadolu'da çeşmeden su getirmek ve içilecek su koymak için kullanılmıştır. Özellikle sıcak havalarda suyu soğuk tutmasından dolayı kullanımı tercih edilmiştir (Arseven, “Testi”, 1983:IV/1978).

Divan şiirinde testi, meclisin bir parçası ve şarabın içinde saklandığı bir eşya olarak yer alır. Sürahiden farklı yanı, topraktan yapılması ve kulplu olmasıdır (Bahadır, 2013: 117).

Taranılan divanlarda şekil bakımından göze teşbih edilen testi, meyhanenin vazgeçilmez unsurlarından biri olması, kadehle bir arada yer alması ve kulpunun elde kalması gibi mecazlı bir anlatımla yer almıştır.

Figânî, yaptığı işlerde şansız olduğunu, hangi işe başlasa başaramadığını, yarım kaldığını “Testiyi neye sunsam kulpu elimde kalır, bu zamanda benim gibi işsiz var mıdır?” diye sorarak ifade eder:

Elümde kulpı kalur desti her neye sunsam
‘Aceb zamânede var mı benüm gibi bî-kâr (FİD, K. 5/22)

30. Tulum (Meşk)

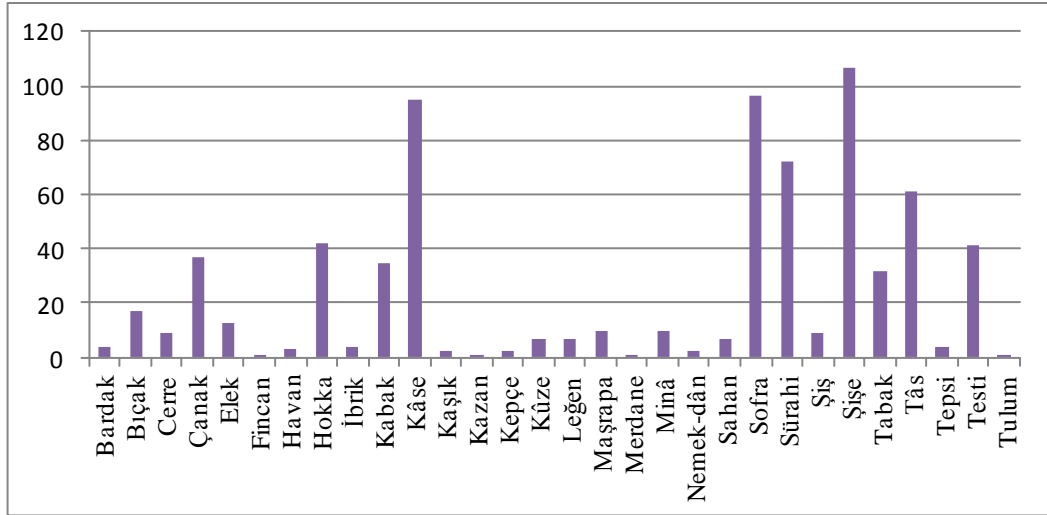
Arapça bir kelime olan meşk, saka kırbası anlamındadır (Nazîmâ ve Reşad, 2005: 270). Bütün olarak çıkarılmış hayvan derisinin ayak ve baş kısmındaki açık yerler dikilerek torba hâline getirilen deri kaptır. Bu kap su, bal, yağ, peynir ve şarap koymak için kullanılmıştır (Arseven, “Tulum”, 1983:IV/2049).

Sevgilinin güzelliğini “bir içim su” olarak tanımlayan Zâtî, onun âşığa yüz vermemesinden dolayı âşığın kan saçan gözleri, âdeta sucunun tulumunun çeşmesi gibi akmaktadır:

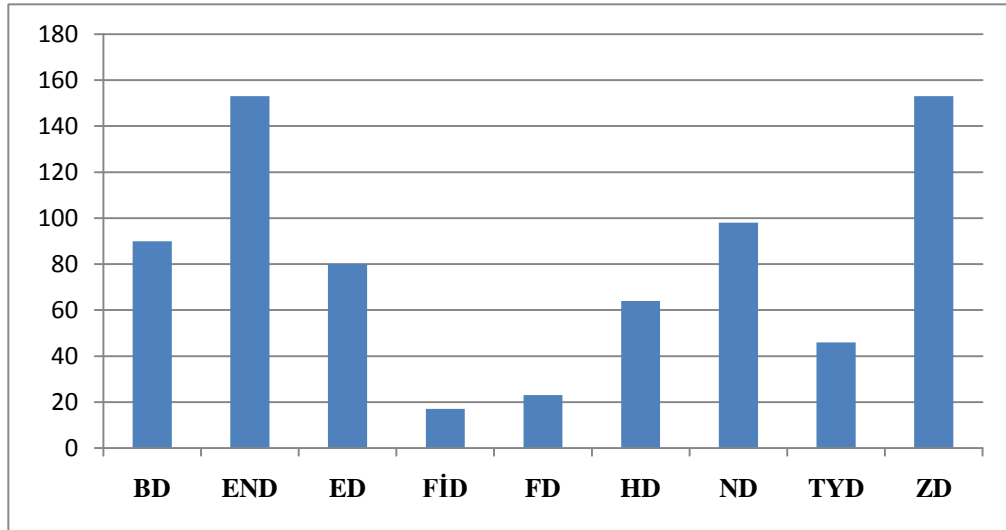
Ol bir içim su bana meyl itmede yüz yumayup
Ola ‘âyn-ı meşk-i sakkâ çeşm-i hûm-bârum benüm (ZD, G. 874/3)

Sonuç

İncelememiz sonucunda görüldüğü üzere divan şairleri yaşadıkları ortamla, gündelik yaşamla ilgili olmuşlar, gündelik yaşamdan uzak kalmamışlar ve bunları şiirlerine yansıtılmışlardır. Netice itibarıyla, 16. yüzyıl divanlarına bakıldığında şairlerin mutfak eşyalarını gerçek ve genel anlamlarda kullanımlarını tercih ettikleri gibi biçim ve kullanım şekilleri, onlardan yararlanma biçimlerini de düşünerek çeşitli söz oyunlarına, teşbihlere ve mecazlara konu ederek kullanmışlardır. Bu beyitlere bakarak divan şairlerinin gündelik yaşamla iç içe ve iyi bir gözlemci olduğu, bu unsurlarla hayal gücünü birleştirerek farklı tasavvurlar ortaya çıkardığı söylenebilir.



Şekil 1: 16. Yüzyıl Divanlarında Geçen Mutfak Eşyalarının Miktarı



Şekil 2: Mutfak Eşyalarının Geçtiği Beyitlerin Divanlara Göre Dağılımı

Grafiklerdeki verilerden yola çıkarak, klasik Türk şiirindeki mutfak eşyaları ilgili şu değerlendirmeler yapılabilir:

1. Taranan divanlarda en çok bahsi geçen mutfak eşyası şişe olmuştur. Bunu sofa, kâse ve sürâhi takip etmiştir. Fincan, kazan, merdane ve tulum en az rastlanan mutfak eşyaları olmuştur.

2. Şiirlerinde mutfak eşyalarından en çok bahseden şairler Edirneli Nazmî ve Zâtî olmuştur. Figânî ve Fuzûlî ise en az yer veren şairler olmuşlardır. Buradan Edirneli Nazmî ve Zâtî'nin mutfak eşyalarına söz varlıklarında yer verdikleri ve muhayyilelerinde bunları değerlendirebildikleri dolayısıyla gündelik yaşama dair izlerin şiirlerinde var olduğunu söyleyebiliriz.

3. Beyitlerde yer verilen mutfak eşyalarının birçoğunun içeceklerin tüketilmesinde ve muhafazasında kullanılanlar olduğu görülmektedir.

4. 16. yüzyılda kahvenin henüz halk arasında yaygın olarak tüketilmemesi, bıçağın sofrada değil de yemeğin hazırlanma aşamasında kullanılması, hoşafların tüketiminde bardak yerine kâse kullanılması fincan, bıçak ve bardağın beyitlerde daha az tercih edilmesine neden olmuştur.

5. Bâkî, Zâtî ve Hayâlî şiiirlerinde mutfak eşyalarını redif olarak kullanmayı tercih etmişlerdir.

KISALTMALAR

- C.** : Cilt
G. : Gazel
K. : Kaside
Muk. : Mukatta
Müs. : Müstezad
Ş. : Şehrengiz
TDK : Türk Dil Kurumu
Trc. : Terci-i Bend
vb. : Ve benzer

KAYNAKÇA

AK Kamuran, (2007), **Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları**, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.

AKSOYAK İ Hakkı (2006), **Eski Türk Edebiyatı El Kitabı**, Ankara: Grafiker Yayınları.

ARSEVEN Celâl Esad (1965), “İbrik”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 2, İstanbul: MEB, s. 767-768.

ARSEVEN Celâl Esad (1965), “Kazan”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 2, İstanbul: MEB, s. 991.

ARSEVEN Celâl Esad (1965), “Kâse”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 2, İstanbul: MEB, s. 971.

ARSEVEN Celâl Esad (1975), “Zücâc”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 5, İstanbul: MEB, s. 2293-2294.

ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Bardak”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 1, İstanbul: MEB, s. 175.

ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Sini”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 4, İstanbul: MEB, s. 1821-1822.

ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Sofra”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 4, İstanbul: MEB, s. 1829.

ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Tâs”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 4, İstanbul: MEB, S. 1941.

- ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Testi”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 4, İstanbul: MEB, s. 1978-1979.
- ARSEVEN Celâl Esad (1983), “Tulum”, **Sanat Ansiklopedisi**, C. 4, İstanbul: MEB, s. 2049.
- BAHADIR Savaşkan Cem (2013), **Divan Edebiyatında Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar**, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- BİLGİN Arif (2008), “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, (Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı), **Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 283-304.
- CENGİZ Olcay (2010), **14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü**, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- ÇAĞLAYAN Bünyamin (1989), **Yahyâ Bey Divanı'nda Maddi Kültür Unsurları**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- ÇALIŞICI PALA İrem (2012), “Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı”, **Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi**, S. 1, s. 34-50.
- ÇAVUŞOĞLU Mehmed (1977), **Yahyâ Bey Divan Tenkidli Basım**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- ÇAVUŞOĞLU Mehmed ve M. Ali Tanyeri (1987), **Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: III. Cild**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- DEVELLİOĞLU Ferit (2008), **Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat**, 25. Baskı. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- DOĞAN Güler (2010), **Edirneli Nazmî Dîvânı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme) 1. Cilt**, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- FAROQHI Suraiya (1997), **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla**, Çev.: Elif Kılıç, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- GÖNEL Hüseyin (2010), **15-16.Yüzyıl Divanlarına Göre Divan Şiirinde Sevgili**, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- GÜRSOY Deniz (2004), **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İŞİN Priscilla Mary (2010), **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- KARAHAN Abdülkadir (1966), **Figânî ve Divançesi**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları

KUT Günay (2008), “Şenliklerde Ziyafet Sofraları”, (Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı) **Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 93-113.

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

Mütercim Âsım Efendi (2009), **Burhân-ı Katı**, (Haz: Mürsel Öztürk ve Derya Örs), Ankara: TDK.

NAZÎMÂ Ali ve Faik REŞAD (2005), **Mükemmel Osmanlı Lügati**, (Haz.: Necat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andı, Erol Ülgen, Nuri Sağlam, Ali Şükrü Çoruk), Ankara: TDK.

ONAY Ahmet Talât (2013), **Açıklamalı Divan Şiiri Sözlüğü**, (Haz.: Prof. Dr. Cemal Kurnaz), Ankara: Kurgan Edebiyat Yayınları.

PALA İskender (2008), **Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü**, İstanbul: Kapı Yayınları.

PARLATIR İsmail, **Osmanlı Türkçesi Sözlüğü**, Yargı Yayınevi, Ankara 2006.

PEKYÜREK H. Emre (2007), **Bâkî Divanı'nda Maddî Kültür**, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tokat.

SARAÇ M. A. Y., **Emrî Divanı**, e-kitap: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

SEFERCİOĞLU M. Nejat (2001), **Nev'î Divanı'nın Tahlili**, Ankara: Akçağ Yayınları.

TARLAN Ali Nihad (1968, 1970), **Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: I ve II. Cild**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

TARLAN Ali Nihad (1992), **Hayâlî Divanı**, Ankara: Akçağ Yayınları.

TEZCAN Semih (1998), **Bir Ziyafet Defteri**, İstanbul: Simurg Yayınları.

TOLASA Harun (2001), **Ahmet Paşa'nın Şiir Dünyası**, Ankara: Akçağ Yayınevi.

TULUM Mertol ve M. Ali Tanyeri (1997), **Nev'î Dîvân**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları

Türkçe Sözlük (2009), Ankara: TDK.

YENİŞEHİRLİOĞLU Filiz (2012), **Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, “Fincanınızda Ne Var? Osmanlı Döneminde Günlük Yaşam, Sosyal Değişimler ve Fincan Tipleri”**, (Haz: Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.