



Kültürümüzün Kadim İçeceği “Çorba”nın Klasik Şiirde İşlenen Sıhhi ve İktisadi Yönü

Health and Economic Aspects of “Soup”: an Ancient Turkish Food and Its Treatment in Classical Poetry

Selim Gök¹ 



ÖZET

“Çorba”, Farsça “şor” (tuz) ve “bâ” (su) kelimelerinden mürekkep “şür-bâ”nın dilimizdeki adıdır. Kadim zamanlardan beri envai çeşitleriyle fiziksel bir ihtiyaç için var olan çorba; muhteviyatı, yapılış şekli, tadı, rengi, kokusu ve yöresiyle ait olduğu toplumda kendine özgü bir kimlik oluşturmaktadır. Orta Asya Türklerinin “yoğurt”, “un” ve “su” ana malzemeleriyle yaptıkları “oğmaç/umaç”, “katık”, “toyga”, “tarhana” gibi ürünler de çorbanın Türk mutfağındaki izlerini sürmemize olanak tanımaktadır. Bu çorbalar günümüzde de aslına yakın form, muhteviyat ve pişirme usullerini korumaktadır. Hatta Anadolu’da gerek taşra gerekse saray ahalisinin doğum, ölüm, sür, sünnet, eğlence, düğün vb. gibi cemiyetlerinde çorbasız sofraya pek az görülür. Bu sebeple taşıdığı kültürel kodlarla çorbanın sıhhi, iktisadi, menkıbevi, siyasi, askerî vb. mecralardaki varlığı, onun toplumun tüm kesimlerine nüfuz eden bir hüviyete kavuşmasına imkân tanımıştır. Türk toplumundaki bu derinlikli etkisi, geleneğin tanıdığı olan klasik şiirlerin dikkatinden de kaçmamıştır. Zira yukarıda bahsi geçen niteliklerin şiirlere yansımaları, çorbanın edebî mecraya estetik bir malzeme olarak dâhil olduğunun kanıtıdır. Çalışmamızda daha anlamlı sonuçlar ortaya koymak gayesiyle de konuya kavramsal bir sınırla çizilerek seçilen çorbaların klasik şiirdeki “sıhhi” ve “iktisadi” nitelikleri üzerine mukayeseli, tanıktı ve tenkitli bir inceleme yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çorba, klasik Türk şiiri, çorba çeşitleri, mutfak kültürü, lezzet

ABSTRACT

The Turkish word “şür-bâ,” or soup, is derived from the Persian terms “şor” (salt) and “bâ” (water). Since ancient times, soups have possessed unique cultural identities in terms of their contents, means of preparation, taste, color, smell, and region. Products made by central Asian Turks, such as “omaç / umach,” “katık,” “toyga,” and “tarhana,” which use “yoğurt,” “flour,” and “water” as their main ingredients, allow soup to be traced in Turkish cuisine. These soups still preserve their original form, ingredients, and cooking methods. In fact, in Anatolia, from rural communities to mansions, it is rare to see a table without soup on important occasions such as births, deaths, circumcisions, entertainments, and weddings. Thus, the cultural codes associated with soup in the health, economic, epic, political, and military spheres have enabled it to gain an identity that permeates all segments of society. The reflection of all these qualities in poetry demonstrates that soup is regarded as an aesthetic material in that literary medium. The profound significance of soup did not escape the attention of classical Turkish poetry, which acts as a witness to tradition. To obtain more meaningful results, this study undertakes a comparative, evidence-based, critical examination of the “health” and “economic” qualities of the selected soups in classical Turkish poetry and establishes a conceptual border for the subject.

Keywords: Soup, classical Turkish poetry, soup types, cuisine culture, flavor

¹Dr., Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Karabük, Türkiye

ORCID: S.G. 0000-0002-1631-3402

Sorumlu yazar/Corresponding author:

Selim Gök,
Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek
Yüksekokulu, Karabük, Türkiye
E-mail: selimgok@karabuk.edu.tr

Başvuru/Submitted: 14.02.2022

Revizyon Talebi/Revision Requested: 15.04.2022

Son Revizyon/Last Revision Received: 25.04.2022

Kabul/Accepted: 04.05.2022

Atıf/Citation:

Gök, S. (2022). Kültürümüzün kadim içeceği “Çorba”nın klasik şiirde işlenen sıhhi ve iktisadi yönü. *TUDED*, 62(1), 85–100.
<https://doi.org/10.26650/TUDED2022-1056984>



EXTENDED ABSTRACT

The Turkish word “şur-bâ,” or soup, is derived from the Persian terms “şor” (salt) and “bâ” (water). Also known as “şurva,” “şorva,” and “şorbaç” in different regions, “şur-bâ” refers to “salty water, salty food, blurry water, boiled broth, or mixed meal.” Soup has existed to meet a physical need since ancient times, and its many varieties possess unique cultural identities in terms of their contents, means of preparation, taste, color, smell, and region. Given these qualities, the history of soup can be said to be almost as old as the history of humanity. The origin of primitive forms of soup, based on adding different foods to water, is known to go back to the Paleolithic period. Thus, the history of soup constitutes an organic witness that extends back thousands of years in Turkish society. For instance, the meats that the Saka Turks cooked with water on animal bones in the 7th century B.C., are evidence of the ancient existence of soups among the Turks. In addition, products made by central Asian Turks, such as “omaç / umach,” “katık,” “toyga,” and “tarhana,” which use “yogurt,” “flour,” and “water” as their main ingredients, allow soup to be traced in Turkish cuisine. These soups still preserve their original form, ingredients, and cooking methods.

The wide variety of soups, such as tarhana, tripe, lentil, tutmach, ezogelin, chicken, and yogurt, their popularity in almost every region, and the demand for them among all social classes, are a testament to the reputation of soup in Turkish cuisine. In fact, in Anatolia, from rural communities to mansions, it is rare to see a table without soup on important occasions such as births, deaths, circumcisions, entertainments, and weddings. Thus, the cultural codes associated with soup in the health, economic, epic, political, and military spheres have enabled it to gain an identity that permeates all segments of society. Consequently, with its different colors and flavors, soup represents sharing in the family, abundance at the table, labor in the field, healing in the hospital, display at the banquet, generosity in the military community, and gratitude in the dervish lodge. The profound significance of soup, which is relied upon for breakfast in the morning, for nourishment during the day, and for the remedy of hunger in the evening, has not escaped the attention of classical Turkish poetry, which acts as a witness to tradition. The reflection of all the above qualities in poetry demonstrates that soup is regarded as an aesthetic material. in that literary medium. Moreover, the frequent use of idioms and proverbs about soup in Turkish society has led to the formation of a vocabulary on “soup” and “soup culture” in social life and literature. The corpus of texts that mentions soup is so large that it can even be said to constitute an independent “soup literature.” Based on historical and literary documents, this study reflects on the role of soup, an ancient food in Turkish cuisine culture, and the cultural elements associated with it in Turkish tradition and classical texts. To obtain more meaningful results, this study undertakes a comparative, evidence-based, critical examination of the “health” and “economic” qualities of the selected soups in classical Turkish poetry and establishes a conceptual border for the subject.

GİRİŞ

Çorba; aynı kaptan kaşıklanan rızık, hastaya deva, kışın soğuşuna çare, evlere bereket, dervişe azıktır. Kültür ve medeniyetin binlerce yıllık lezzetlerini farklı renk, çeşit ve tatlarla günümüze kadar ulaştıran, zengin ve fakirin içini ısıtan vazgeçilmez bir içecektir. Yıllarca süren bu serüvenine dair elde edilen yazılı/yazısız kültür öğeleriyle günümüze kadar ulaşmış çorbanın asıl adı Farsça “şor-bâ”dır. Yörelere göre “şurva”, “şorva”, “şorbaç” adlandırmalarına rastlamak da mümkündür. “Tuzlu su, tuzlu aş, bulanık su, karışık yemek” veya “kaynamış ve pişmiş et suyu” manasına gelmektedir. Halk arasında “sulu sıcak yemek” olarak bilinen; tarhana, mercimek, işkembe, düğün, ezogelin, bulgur, yayla vb. gibi çeşitleri olan çorbanın içine “kar veya buz konularak” soğuk olarak tüketilen iptidai şekilleri de vardır (Şemseddin Sâmî, 1317, s. 519; Ünver, 1952, s. 36; Tarama 2009, 3680, 3681; Ercilasun ve Akkoyunlu, 2014, s. 450). Bu sebeple Türk mutfağında pek çok çeşidi bulunan çorbanın farklı ülkelerde tüketilenleriyle çeşitleri yüzbinleri aşmaktadır.

Çorbanın tarihi, neredeyse insanlık tarihi kadar eskidir. Çünkü suya envai çeşit ürün karıştırarak “sulu aş” olarak tabir edilen sonralarıysa pişirilen çorba formundaki içeceklerin varlığına ilişkin yüzyıllar öncesinden de tanıklar tespit etmek mümkündür. Mesela arkeolojik kazılarda bulunan ve tarihi 19.000 yıl eskiye dayanan en eski toprak kaplar, kemikler ve kömür parçaları paleolitik (eski taş çağı) dönemde de suda pişirme usullerinin varlığına işaret etmektedir (Url-1). Bunun yanında Mısır, Antik Yunan, Roma ve Bizans’ta da temel tahıl malzemeleriyle yapılan çorbalar yüzyıllar boyu tüketilmiştir (Yerasimos, 2019, s. 104). Bu sebeple yeme-içme kültürüyle yaşıt kabul edilebilecek bu içeceğin Türklerdeki varlığı da oldukça eskilere dayanmaktadır. İlk olarak Herodot, MÖ. 7. yüzyılda Sakaların kemikten ayrılmış et parçalarını, özel bir tencere veya ateşe koyulan kemiklerin üzerinde su ilave ederek -muhtemelen yahniye benzer bir şekilde- pişirdiklerinden bahseder (Ökmen ve Erhat 1973, 308). Bu, iptidaî bir çorba formudur. Ayrıca göçten evvelki asırlarda (MÖ. 3-4) Orta Asya Türklerinde önemli yeri olan “toyga”, “oğmaç/umaç” ve “katık” aşlarının da günümüz Türk mutfak kültüründe “su”, “yoğurt”, “buğday”, “erişte” ve “et” terkibiyle yapılan çorbaların ataları kabul edilmeleri de çorbanın kültürümüzdeki geçmişine dair önemli veriler sunmaktadır (Ögel, 1991, s. 375; Ercilasun ve Akkoyunlu, 2014, s. 164, 450; Aykut, 2004, s. 467). Bu çerçevede çorbanın son bin yıllık serüvenine mercek tutulursa Türk kültüründeki çorbalar hakkında klasik eserlerde bir dizi tafsilata erişilebilir. *Mukaddimetü'l-Edep*'te “şorba” şeklinde adı geçen çorbaya *Divan-ı Lügati'l-Türk*'te “bün”, “mün”, “batruş” adlarının verildiği; aynı eserde “lantu” ve “ügre”ninse su ve şehriyeden yapılan farklı çeşitlerdeki çorbalar olduğu anlaşılmaktadır (Yüce, 2014, s. 44, 48, 62; Ercilasun ve Akkoyunlu 2014, s. 12, 16, 35, 63, 85, 98, 102, 109, 113, 147, 201, 397, 420, 450, 458). Devam eden asırlardaysa Osmanlı Devleti'nin farklı kıtalara yayılarak gerçekleştirdiği kültür alışverişi neticesinde başka tatlarla yorumlanan kadim çorbalar, saray mutfağındaki evrensel hüviyetine kavuşmuştur.

Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar tahılların Türkler tarafından yetiştirildiği bölge ve zaman dilimlerinin tespiti çorbanın mazisi ve tüketim şartlarını belirlemede birer ipucudur (bkz. Eren,

1979, s. 1-27). Zira tarihî ve edebî kaynaklarda çorbanın; “aş” olarak tabir edilen; genellikle buğday, arpa, fasulye ve nohut gibi tahıllarla yapılan “yoğun kıvamlı ve taneli biçimlerine” de sıklıkla rastlanmaktadır (Yerasimos, 2019, s. 107). *Kenzü'l-iştihâ*'da geçen “bide”, Tatar Türklerinin kullandığı “baklalı lakşa” (erişte ve kuru fasulyeyle yapılan bir tür çorba) ve “çayma (unlu çorba)” bu aş formuna birer örnektir (Özer, 2018, s. 257, 260). Hatta Çakıroğlu 2007'nin İran özelinde hakkında bilgiler verdiği “aş”lar, Orta Asya'dan beri hem Anadolu hem de civar ülkelerde bu “çorba-yemek” formunun birer tanığıdır. Nitekim “aş”lar, genellikle içine nohut, kuru fasulye, arpa, buğday vb. tahıllar, değişik otlar, keşk (kurut) yahut erişte gibi ürünler katılarak ve üzerlerine keş (çökelek) dökülerek servis edilmektedir (Çakıroğlu, 2007, s. 42). Zaten kısmi değişime uğrasalar da Orta Asya Türk mutfak kültüründe bulunan “tutmaç” ve “tarhana” başta olmak üzere pek çok çorba ve yiyecek hâlen dahi Anadolu mutfak kültüründe yaşamaktadır (Meydan, 1989, s. 21). Buna göre bol sulu, kıvamlı veya taneli formlarıyla çorbaların/aşların uzun soluklu tarihî bir serüveni olduğu anlaşılmaktadır. Elde edilen bu bilgilerin neticesinde de Türklerin kadim zamanlardan beri bu içeceği tanıdıkları bilgisi doğrulanmaktadır.

Bunlarla birlikte bu tarihî seyirde çorbanın yalnızca temel içecek ihtiyacını karşılamadığı, farklı toplum tabakalarında statü ve nüfuzun da bir göstergesi olduğu söylenebilir. Zira halkla varlıklı kesimin tükettiği çorbaların birbirinden hem içerik hem de çeşit bakımından ayrılmasının altında içtimai ve iktisadi şartlar yatmaktadır. Bu nedenle umumun tükettiği genellikle un, yoğurt, bulgur ve pirinçten yapılan mütevazı çorbalar; fukaranın azığı olmakta ve vakfiyelerde açlığın teskini için gariplere dağıtılmaktadır. Fakat “zengin işi” olarak tabir edilen; çoğunlukla et, köfte, tavuk veya balık terkiibiyle yapılan ve daha zor hazırlanan zengin muhteviyatlı çorbalarsa varlıklı ailelerin ziyafet sofralarında şan, şöret ve gösterişin bir parçası olarak misafirlere ikram edilmektedir. Hatta *“harem ve selamlığın olmadığı mütevazı evlerde yer sofrasında bir çorba ve bir akşam yemeği tüketilirken varlıklı Osmanlıların sofralarında düğün ya da özel bir ziyafet olmadığı hâlde (bile) akşam yemeğinde yirmi, yirmi beş ayrı çeşit yemek yendiği”* bilinmektedir (Yerasimos, 2005, s. 41).

1. “Sıhhi” ve “İktisadi” Yönüyle Gelenek ve Şiirimizde Çorba

Bozkır yaşantısından başlayarak Osmanlı perspektifiyle yoğrulan, modernleşme hareketlerini etkileyerek gelenek, kültür ve yaşantının bir ifadesi olan klasik şiirler; çok yönlü muhayyilesiyle tarihe tanıklık etmiş ve içtimai hayata ayna tutmuştur. Çorba, bu aynaya yansıyan kültür öğelerinden sadece bir tanesidir. Çünkü o; ait olduğu yörenin tatları, pişirme usulleri ve hatta estetiğinden etkilenen bir içecektir. Bu yönüyle aslı görevinin yanında edebî mecradaki yadsınamaz varlığı onu maddi bir kültür unsuru olmanın çok ötesine taşımıştır. Nitekim ona yüklenen mütenevvi anlamlar ve adına yazılan methiyeler de onu edebiyatta işlenen orijinal bir tema hâline getirmiştir.¹ Bu nedenle çorbanın şiirimizdeki tezahürleri çok boyutludur. Buna binaen bu çalışmada daha anlamlı sonuçlara ulaşmak gayesiyle seçilen kadim çorbaların gelenek,

1 “Çorba olmak, çorbaya dönmek, çorbada tuzu bulunmak, çorbaya sinek düşmek vb.” deyimleri; “Tekkeyi bekleyen çorbayı içer; Tarlada izi olmayanın çorbada yüzü olmaz” gibi atasözleri bu etkinin sadece bazı tanıklarındır.

halk kültürü ve klasik şiirlerimize yansıyan “sıhhi” ve “iktisadi” yönünün bir değerlendirmesi yapılmıştır. Bu yansımalar şu şekildedir:

1.1. Güne Başlarken “Sabah Çorbası” / Gün Bitince “Gece Çorbası”

Türk toplumunda modern kahvaltı usulünün yaygınlaşmasından evvel günün genellikle “sabah çorbası”yla başladığı bilinmektedir. Refik Halit Karay’ın *Üç Nesil Üç Hayat*’ta tarhananın ismini zikrederek “*karlı kış mevsiminin sabahında iç ısıtan biberli baharlı bir sıcak, yükte hafif kaloride ağır bir yemek*” olarak tasvir ettiği bu içecek, Anadolu ahalisinin sabah vakti çorbaya rağbetinin bir tanığıdır (Karay, 2017, s. 191). Çünkü *Ferheng-i Şu ‘ûri*’de de belirtildiği gibi boş midelerin teşne olduğu çorbanın “*hazmı kolaydır ve o, insan yaradılışına uygun bir içecektir; bilhassa sabah mahmurluğuna ‘katık çorbası’ birebirdir*” (Yılmaz, 2019, s. 2477, 2823). Bu beyanlar ışığında “sabah çorbası”na rağbet edilmesinin temel sebebinin onun fitrata uygun, tüketilmesinin kolay ve yeni güne başlarken hafif bir doyurucu olmasıyla ilgili olduğu görülür. Buna mütevellit çorbacı esnafı da her sabah taliplerine “sabah çorbası” çıkarmanın gayretindedir:

Müşterinin ‘sabah çorbası’ için
O nefis yemeği görün ne biçim
Herkesin gayreti mutlaka geçim
Her gün besmeyle açıyor esnaf (Kaya, 2019, s. 162)

Nitekim şair Tırsî (öl. 1727?) de aşağıdaki beyitlerde kahvaltıda mahmurluğu gideren çorbaya erişmenin mutluluğunu benzer şekilde şöyle ifade eder:

Kış günü kahvaltıya şûr-bâ yiyen gelsün diyem
Sarımsaklı yağlı etmekler gerek terhânedede (Yılmaz, 2017, s. 187)

Bol sarımsak ile fodla ile olursa severüm
Her sabâh def’-i humâr itmege tarhâne ile (Yılmaz, 2017, s. 176)

Bu şekilde kahvaltıda vücuda gıda ve rahatlık veren çorbaya gece vakti de açlığını teskin etmek isteyenler ve çakırkeyiflerin rağbeti çoktur (Yerasimos, 2019, s. 108). Bu nedenle her köşe başında genellikle gece boyu açık olan çorbacılar hizmet vermekte; yolda kalmışlar, gripler ve dervişlerin imdadına da kaynayan çorba kazanlarıyla çorba vakfiyeleri ve dergâhlar yetişmektedir. Nitekim bu şekilde gündüz herhangi bir öğünde tüketilen çorbanın; gece vakti de Türk toplumunda yadsınamaz bir önemi haiz olduğu görülür. Bu noktada özellikle sirke, limon, sarımsak gibi vücuttaki marazları kırıcı soslarla ve kokusu nedeniyle genellikle geç saatlerde tüketilen gece çorbaları “işkembe” ve “kelle paça”dan ayrıca bahsetmek icap eder. Zira *Seyahatname*’de “taam-ı atik” adıyla paça çorbasından, “zerafet ü kabahat” namıyla da işkembeden bahsedilmektedir. Genellikle gece tüketilen bu çorbalar seher vakti mahmurluğuna birebirdir (Kahraman ve Dağlı, 2003, s. 526; Yerasimos, 2019, s. 376, 394). Bunlardan özellikle de işkembenin Türk toplumunda ayrı bir yeri vardır. Zira işkembe, çorba dükkânlarının

önünde uzun kuyrukların oluşmasını sağlayacak kadar çok sevilmiştir (Ak, 2007, s. 15). Dolayısıyla çorbacı esnafı, sabah vakti olduğu gibi gece de taliplerine nefis çorbalar sunmak için müşterilerini beklemektedir. Bu noktada Hevâyî (öl. 18. yy)’nin gece vakti çorba beklentisini işleyen aşağıdaki beytini paylaşmak yerinde olacaktır. Çünkü beytinde Hevâyî (öl. 18. yy)’nin, Edirne şehrine geldiğinde “gece çorbası çıkar bir belli kapı kalmamış” diyerek -muhtemelen de açlığını teskin edemediğinden- sitem ettiği görülmektedir:

Edirne şehrine geldik hây yok hû kalmamış
Gece çorbası çıkar bir bellü kapı kalmamış (Altun, 2018, s. 52)

1.2. Yemeğe Başlarken Çorba

Türk kültüründe güne çorbayla başlandığı gibi genellikle yemeğe de çorbayla başlanmaktadır. Zira çorbanın ilk sunulması midenin sonrasında tüketilecek yiyecekler için hazırlanması için elzemdir. Bu nedenle muhtemelen akışkanlığı, zahmetsiz ve hızlıca tüketilmesi sebebiyle *Lugat-ı Mizah*’ta “hızlı giden boz at” (Kutlar, 2009, s. 407) benzetmesi yapılan çorba, “et’ime-i serkerde (yemeklerin öncüsü)” olarak anılmaktadır. Bu konuyla ilgili *Yusuf ile Zeliha* mesnevisinden alınan aşağıdaki beyit çorbanın ikram sırasından ve yemeğin girizgahında içildiğinden bahseden bir tanık olarak zikredilebilir:

Pes revâkidlere hubzı serdiler
Tatluca çorbayı evvel sundılar (Tozlu, 2014, s. 316)

Yemeğe başlarken tüketilmesinin yanı sıra çorba, özellikle de oruçlular için daha da büyük bir önemi haizdir. Çünkü açlığın zirveye ulaştığı iftar sofralarında tüten dumanyla mideye sıcak bir rahatlık sağlayarak Ramazan ayında oruçluları pür-neşe kılacak olan çorbanın taliplisi çoktur. Hatta *İbn Battûta Seyahatnamesi*’nde de Ramazan’da “rişta (erişte)” ile yapılan ve süte karıştırılarak içilen bir çeşit çorbanın hafifliği sebebiyle tercih edildiğinden bahsedilmektedir (Aykut, 2004, s. 467). Ayrıca işkembe çorbası özelinde aşağıda verilen bilgilerse Ramazan’da fırınların önünde oluşan “pide kuyruğu”nun eskiden iftara yakın vakitte çorba için de var olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır. Zira “*Ramazanların vazgeçilmezi olan işkembe çorbasına erişmek için iftara beş on dakika kala çorba tasını alan herkesin çorbacı dükkanının önünde giderek orada nöbet tuttuğu*” (Ak, 2007, s. 15) bilgisi verilmektedir. Bu nedenle çorba, özellikle de Ramazan’da gündüzden itibaren dört gözle beklenen bir içecek olarak tanımlanmıştır:

Ramazanda hele bin cân ile herkes gözler
Daha gündüzden onu mîde-i hâlf özler (...) (Ahmed Rasim, 2015, s. 54)

1.3. Hastaların Şifası, Vücudun Gıdası İçin Çorba

Toplumumuzda senenin hemen her gün ve saatinde tüketildiği bilgisine erişilen çorbanın esasında asli görevi açlığı teskin etmek ve vücudun ihtiyacı olan gıdanın alınmasını sağlamaktır. Yutmasının zahmetsiz ve genellikle hazırlanışının iktisatlı oluşuysa bu içeceğe rağbeti arttırmıştır. Bu bahiste çorbanın Türk toplumundaki yerini ve ona yüklenen değeri daha iyi tetkik edebilmek

amacıyla son dönem ediplerinden Ahmet Rasim'in *Şehir Mektupları*'nda yer verdiği "çorba methiyesi"nin girizgahını anmakta fayda vardır:

Kana kuvvet göze fer batna cilâdır çorba
 İllet-i cû'a deva mahz-ı gıdâdır çorba
 Sağlara, hastalara aynı şifadır çorba
 Ağniya dostu, muhibb-i fukarâdır çorba
 Hâsılı hâhiş ile ekle sezâdır çorba (...) (Ahmed Rasim, 2015, s. 54)

Şiirden anlaşılacağı üzere çorbaya rağbet edenlerin başında hastalar gelmektedir. Hatta hastaların zahmetsiz tüketmesinden ötürü olmalı ki özellikle tıbbi kaynaklarda "hastaya çorba" tavsiye edilmektedir. Nitekim Ünver 1952'de de *Et'imei Ebu İshak ve Kenzü'l-iştihâ*'daki bilgiler nezaretinde lapayla beraber hastalar için yağsız çorba pişirildiği ve bu çorbanın perhizlerde kullanıldığından bahsedilmektedir (Ünver, 1952, s. 59). Zira hadis tanıklarına göre Hz. Peygamber de ev halkından biri hastalandığında su, un ve yağdan hafif bir yiyecek olan çorbanın hazırlanmasını ister. Çünkü "*çorba hüzünlü kimsenin kalbini takviye eder, hastanın kalbinden elemi çıkarır, tıpkı birinizin, su ile yüzünden kiri çıkarması gibi*" denilmiştir (Kütüb-i Sitte C. 11, s. 389). Bu örnekler nezaretinde de yemeden içmeden kesilen hastalara; ağır muhteviyatlı çorbalardan ziyade süt, yoğurt, koruk, erik ekşisi, sirke gibi hafif ve mayhoş tatlarla hazırlanan çorbalardan içirmenin; onların midesine ağırlık vermeden iştahlarını ve vücut kuvvetlerini yerine getirme gayesi taşıdığı açıktır:

(...) Hastaya çorba çorbaya koruk
 Kоруға havan ne güzel uymuş (Kocatürk, 1963, s. 219, 220)

Tarih boyunca Türkler; "yoğurt", "un", "mercimek" ve "pirinç"ten yapılan çorbalari sıklıkla tüketmişlerdir (Arlı ve Gümüş, 2007, s. 143). Bu kültür, tecrübî yönüyle şifa kaynağı olan çorbalara hakkında fikir sahibi olmaya ve günümüzde de yaşayan çorba kültürünün izini sürmeye imkân tanımaktadır. Örneğin *Divan-ı Lügati't-Türk*'te adı geçen ve yoğurttan hazırlanan "umaç" bunların başında gelmektedir. Günümüzde de "*genellikle hastaların kış vakti sıklıkla tükettiği (bu çorba), yabani otlarla hazırlanan bir şifa kaynağıdır*" (Kilit, 2015, s. 177). Bu nedenle sıhhi niteliği vurgulanarak *Âsâr-ı Aşk*'ta "umaç" ve "katık"tan özellikle bahsedilmekte ve vakit varken herkesin bunları yemesi gerektiği ifade edilmektedir:

Yimeyende ölen yiyende diri
 Katık ilen katan tutmaca sîri (Yalçın, 2019, s. 52)

Bu çorba/aşların yanında bir de mercimek çorbası vardır ki toplumumuzda hem tadı hem de şifa kaynağı olması sebebiyle oldukça rağbet görmektedir. Hatta günümüz çorbalari arasında sipariş verileri üzerinden bir değerlendirme yapıldığında en çok sevilen ve tüketilen çorba mercimektir (Url-2). Geleneksel hüviyetine bir tanık olması dolayısıyla *Kitâbu Evsâfi Mesâcidi's-Şerife*'den alınan aşağıdaki beyitte mercimeğin yaz ve kış sürekli olarak tüketilen bir şifa kaynağı olduğu bildirilmektedir:

‘Adesi mesimek aşî şifâ bulur yiyen kişi
Bayram durur yaz u kışı şey li’llah ya Halilu’llah (Mazıoğlu, 1974, s. 36)

Tıbbî olarak da bu bilgi doğrulanarak mercimekten yapılan yemek veya çorbanın kalp-damar sağlığını koruyan fonksiyonundan bahsedilmektedir (Baysal, 1988, s. 17-26; Pellet, 1988, s. 87-135). Neticede bu beyitler, çorbanın hastalar için vazgeçilmez bir içecek olmasının yanında sağlıklı kişilere de hastalıktan korunmak için tavsiye edilen bir şifa kaynağı olduğunu doğrulamaktadır. Bu sebepten olmalı ki Hevâyî (öl. 18. yy) de aşağıdaki beytinde “kış vakti çorba içecekleri yerde hoşaf isteyenlerin sancıdan kurtulamayacağını” belirterek sıhhatin devamı ve sancının def’i için çorba içmeyi elzem görmektedir:

Sancudan kışda nice kurtulur ol tâ’ife kim
Çorba nûş eyleyicek yerde hoş-âb isterler (Altun, 2018, s. 68)

Bu bahiste envai çeşit baharat ve sebzeyle zenginleştirilen hem şifa kaynağı hem de lezzetli bir aroması olan et, balık, tavuk ve bunların suyuyla hazırlanan çorbalardan ayrıca bahsedilmelidir. Bunlar vücudun kuvvetlenmesi, bağışıklığın güçlendirilmesi, kemik, kas ve lif yapısının geliştirilmesi için oldukça faydayı haizdir. Bu konuda muhtelif örnekler bulunmakla birlikte emsal teşkil etmesi açısından “balık çorbası” ve “balık suyunun şifası”ndan bahseden birer tanık beyit sunulabilir: İlk olarak Mehmed Sermed Efendi (öl. 1847), aşağıdaki beytinde çok beğendiği için “kefal çorbası”ndan bahsetmekte hatta ona söz bile söyletmemektedir:

Hîç kefâl şorbasına olmaz söz
Hacı Ayvazı kaçırdı Karagöz (Yıldız, 2002, s. 81)

Bu beyit, balık suyunun şifalı bir besin olduğu bilgisiyle pekiştirilebilir. Nitekim Zîver Ahmed Sâdık Paşa (öl. 1862) da aşağıdaki beytinde benzer şekilde hamsi suyunun göz için şifasından bahis açar:

İşte ‘Saso’ işte ‘Eczahâne’ işte ‘Çârsû’
Hamsi suyundan mü’essir kanda göz dermanı var (Yılmaz, 2000, s. 109)

Nitekim Evliya Çelebi’nin *Seyahatname*’sinde de adından bahsedilen üç çeşit balık çorbası vardır. Bunların ikisi “nazuk” (kefal) ve “hapsi” (hamsi) diğeryse “sala balığı” çorbasıdır (Yerasimos, 2019, s. 110).

1.4. Her Keseye ve Zümreye Göre Çorba: “Zengin İşi”, “Fakir İşi”

(...) Boyanır kîseye, efkâra göre her renge
Dar boğazlarda girer girse kaşıkla ceng
O zamân sıdk ile muhtâc-ı duâdır çorba
(Ahmed Rasim, 2015, s. 54)

Tarım toplumları, tarladaki emeğini sofrasında tüketmektedir. Dolayısıyla kendi ekip biçtiği bitkiler, yetiştirdiği hayvanlar ve elde ettiği ürünlerden yaptıkları çorbaların başında

“tarhana, bulgur, tutmaç” ve benzer formdaki çorbalar gelmektedir. Envai çeşit üründen yapılan; terkinde temelde “yoğurt”, “un”, “su”, “keş (peynir)” bulunan bu çorbalar; taşradaki ahalinin sofralarının baş tacıdır. Lezzetli olduğu kadar iktisatlı oluşu ve bir şifa kaynağı olması da bu çorbaların şöhretinin bir diğer nedenidir. Bunların “etli”, “köfteli” ve “yağlı” olanlarına da ayrıca itibar edilir. Şiir örnekleri şu şekildedir:

Dâ'imâ cû'ul-bakardan süst-endâm olmuşuz
Gûşe-i matbahda şûrbâ üstüne et bekleriz (Kaya, 2007, s. 91)

Bu yağ u bal kandan kayganalar da bilmez
Çorbada köfte kimden tarhânalar da bilmez (Altun, 2018, s. 50)

Etli yağlı çorba/Zeytin yağlı dolma
Yanında biraz helva/İsterim olsun (Acar, 2016, s. 95)

Bununla birlikte hem bütçesi hem lezzetine binaen et, balık, tavuk türü malzemelerin terkihiyle sunulan çorbaların varlıklı kesimi temsil ettiği gözden kaçmamalıdır. Fakat her ne kadar bu çorbalar birer zenginlik alameti kabul edilseler de bu ve benzeri çorbaların içkisiz sofralarda tüketildiği anlaşılmaktadır. Çünkü Gelibolulu Âlî (öl. 1600), zariflerin bade sohbetlerinde tüketilecek yiyeceklerin ihtiyatla daha hafif olacak şekilde hazırlandıklarını nakleder. Zira bu meclislerde “yağlı yiyecekler tüketilmesi önerilmez. Sadece pilavın yağlısı makbuldür. Bunun dışında az pişmiş kebab, ekşili çorba, kavurma, köfte ve denizden çıkan envai çeşit balık, yengeç, istiridye, istakoz, karides ve midye gibi hafif yiyecekler tüketilir” (Şeker, 1997, s. 348).

1.4.1. Fukara Çorbaları: “Tarhana”, “Tutmaç” ve “Bulgur”

Her bütçeye göre şekillenen çorbaların başında “fukara çorbası” namıyla bilinen ve toplumumuzun hemen her kesimi tarafından benimsenmiş olan “tarhana çorbası” gelmektedir. Zira taşra ahalisi için ayrı bir yeri olan “darhane/tarhune”, Anadolu halkının nazarında oldukça itibarlıdır. Tarhanasız ev, tarhana pişmeyen ocak neredeyse yok denecek kadar azdır. Bu itibarla olmalı ki kadın divan şairlerinden Mihrî Hatun (öl. 1512) da “Bu zamanda yaşayan halkın nezdinde itibar edilen Türklüktür. Keşke onların keşli (peynirli) tarhanalarında sarımsak olsaydım.” diyerek çok sevilen ve şifa kaynağı olarak tanımlanan bu çorbadan övgüyle bahseder:

Şimdiki halkuñ katında Türklükdür i'tibâr
Keşlü tarhanalarında süm olaydum kâşkî (Arslan, 2018, s. 146)

Ayrıca beyitte geçen “keşli tarhana” tarifi *Divan-ı Lügati't-Türk*'te içine peynir karıştırılan çorbaları anımsatmakta ve farklı asırlarda da aynı formda yaşayan çorbaların varlığını ortaya koymaktadır.² Bu usulü, Refik Halit Karay'ın bahsettiği “tarhana çorbasına ufalanmış tulum

2 Zira içtimai hayatta sıklıkla kullanılan tarhana, askerî ve politik bir öneme de sahiptir: “Haftalarca hatta aylarca sürecek seferler için ordunun besin kaynağını tarhana ve kurutulmuş yoğurt oluşturuyordu. Yükte hafif, gidilen yerde su ile karıştırılarak karın doyurabilen bu buluş diğer ordulara karşı da üstünlük sağlanmasına neden olmuştur” (Ak, 2007, s. 18).

peyniri ve tavada nar gibi kızartılmış zar biçimi ekme parçaları karıştırmak âdettir. İçmesine doyum olmaz; mideye indiği zaman bütün vücuda yumuşak, okşayıcı ve canlandırıcı bir sıcaklık yayar” şeklinde günümüze daha yakın bir örnekle de pekiştirmek mümkündür (Karay, 2017, s. 191).

“Fukara çorbası” olarak bilinen tarhana kimi zaman da varlıklı kesimin bir alamet-i farikası olmuştur. Gelibolulu Âlî’nin (öl. 1600) bahsettiğine göre tarhana içindeki malzemeler sebebiyle kimi zaman “tutmaç aşı”na göre daha kıymetli ve varlıklı kişilerin tükettiği bir çorbadır. Çünkü içine et, et suyu ve yağın bol kepece katılması onu lüks bir çorba hâline getirmektedir. Bu nedenle Âlî, bu çorbadan bahsederken “evinde tarhana olan devletli halkın nadir olduğundan, fakirlerin ise sadece yavan tutmaç çorbası yiyebildiklerinden” söz açar:

Evi tarhanalı devletlü ra’iyyet nâdir
Fukarânuñ yidüğü bir kuru tutmac oldı (Aksoyak, 2018, s. 1303)

Tarhana ve tutmaç kıyasından anlaşılacağı üzere “tutmaç”ı fakir azığı yapan şey yavanlığıdır. Nitekim muhteviyat, çorbaların içeriğini değiştirdiği gibi statüsünü de değiştirmektedir. Bu nedenle kimi zaman çorbaya erişmek de büyük bir lüktür. Nitekim saygın bir zümreye dâhil olmak, ekme ve çorbaya erişemeyen fakirler için mutluluk sebebidir. Mesela şair Tırsî, aşağıdaki beytinde bu durumu ifade ederken artık hocalar zümresine dâhil olduğunu, tarhana çorbası ve çavdar ekmeğine muhtaçlık çekmeyeceğini dile getirmektedir:

Hâcegân zümresine girdin ey Tırsî-fakîr
Nân-ı çavdar ile biz hasret-i terhâne idük (Yılmaz, 2017, s. 135)

Fakirliğin bir diğer göstergesiye “bulgur çorbası”dır. Tutmaç ve tarhana kıyasıyla yapılan “varlıklı-yoksul” mukayesesi Hevâyî (öl. 18. yy)’nin aşağıdaki beytinde “bulgur çorbası” özelinde yapılmaktadır. Zira o, “Zengin(!) ihsan sofrasının köfte yiyeni olmaksızın, bulgur çorbasına kanaat edenlerden olmamız daha iyidir.” diyerek istîğnalı tavrını ortaya koymaktadır. Burada da “bulgur çorbası” toplumsal statüyü temsil ederek bir fakirlik alameti sayılmaktadır:

Kibârın köfte-hor-ı sofrâ-i ihsânı olmakdan
Kanâ’at-kerde-i şurbâ-yı bulgur olmamız yegdür (Altun, 2018, s. 50)

1.4.2. “Ehl-i Fakr” İçeceği Olarak Çorba

Tekke kültüründe çorba; “kanaat, şükür ve paylaşma”nın bir temsilidir. Şair Kuddûsî (öl. 1849) bu konuda üç nesnenin miktarına razı olunması gerektiğini vurgularken bir kâse çorbayı da bunlara dâhil etmektedir:

Kifâf mikdârına üç nesnenin râzî vü kâni’ ol
Biri mesken biri melbes dahi bir kas’a çorbaya (Tenik, 2014, s. 46)

Bu sebeple tasavvuf erbabı, kanaati temsil eden çorbaya kutsi ve menkıbevi anlamlar yüklemiştir. Nitekim farklı tarikatlarda derviş ve konuklara çorba ikram etmek, Allah rızası kazanmak amacıyla yapılan bir ikram kültürünün gereğidir. Örneğin “*Abdal Musa tekkesi yapıldığından beri ocağı hiç sönmemiştir ve buraya gelen misafirlere ‘baba çorbasi’ ikram edildiği bilinmektedir*” (Şahin, 2007, s. 346). Ayrıca Pir Ahmet Yesevî önderliğinde Anadolu’ya yayılan tasavvuf hareketi, Anadolu’da tekke kültürünün yerleşik bir temele oturmasını sağlamıştır (Köprülü, 1976, s. 46-59; 163-180). Kadim dergâhların sakini olan dervişler de maddenin en azıyla yetinme gayesi taşıdıklarından çeşit çeşit yemek yemekten imtina etmekteydiler. Bu nedenle dergâhta pişen en bilindik ve iktisatlı yemek çorbaydı. Bundan ötürü derviş taifesinin önüne genellikle çorba konurdu, uzak diyarlardan gelenler de “Tanrı misafiri” kabul edilerek pişen bu çorbadan nasiplenirdi (Aykut, 2004, s. 49). Hatta Şinasi’nin aşağıdaki beyti, bahsi edilen bu dergâh ve çorba irtibatının bilindik bir tanığıdır:

Feyz alırsın çekerek derd ü gam-ı dünyâyı
Tekkeyi bekleyen elbette içer çorbayı (Şinasi, 1870, s. 45)

Ayrıca Yunus Emre menkıbelerinde sıklıkla bahsi geçen “gökten çorba inmesi”, “sabır”a karşılık verilen ilahi bir lütfun simgesidir. Bu yönüyle o, kişinin nasip veya nasipsizliğine de delalet eder:

Hâsıl olmaz nân yimişdür türbeden
Her kuşun yokdur nasîbi çorbadan (Karadüz, 2000, s. 91)

Bunun yanında çorbadan nasip almak, rızık ve kabul edilmiş ibadetin de bir karşılığıdır:

(...) Savmınız hazretimde oldu kabul
Eyleniz ekl ü şurba azm-i vüsûl
Çekmeniz cû’ ile bu dem zahmet
Ederim ben bahânesiz rahmet
Bu sözü çün işittiler zuafâ
Azm-i ekl eylediler ol fukarâ (...) (Yıldız, 2015, s. 186)

Bu tanıklara göre çorba, kanaati temsil etse de bazı mollalar çorbayı can feda edilecek derecede çok sevmektedir:

Hele evvel ekşi büberli çorba
Cân fedâ eyler yolına molla (Kaya, 2007, s. 130)

Bu durum “kesret âlemi”ne olan düşkünlüğün de bir göstergesidir. Bu konuda Erzurumlu İbrahim Hakkı, cennet isteyen, İlahi lezzet yerine “ekmek” ve “çorba”ya tamah edenleri “dün-himmet” olarak nitelemekte ve onları bu maddi isteklerinden ötürü eleştirmektedir:

Ne dün-himmettir ol ebleh ki tâ’atten diler cennet
Komuşdur lezzet-i didârı nân ü şûrbâ söyler (Güneş, 2008, s. 45)

Neticede bu örnekler de kanaat göstergesi olarak zikredilen çorbanın bazı zamanlarda maddeyi temsil eden bir “kesret alameti” olduğunu doğrulamaktadır.

1.4.3. Çorbaya Muhalefet (Bahtsızlığın, İhsan ve İsyanın Bir Göstergesi Olarak Çorba)

İktisadi nitelikleriyle zengin ve fakir çorbaları özelinde yapılan değerlendirmelerle birlikte çorbayla ilgili olumsuz kanaatlerin varlığını da ifade etmek gerekmektedir. Zira “kanaat etme” ve “karın tokluğu” sağlama penceresinden bakıldığında oldukça kıymet verilen, fakara dostu olan çorbaya içtimai hayatta muhalif bir bakışın olduğu da gözden kaçmamalıdır. Mesela “bulgur aşısı”nı sevmeyen, pirince ise müptela olan şair Basîrî’nin (öl. 1534/35), aşağıdaki beyitlere göre çorbayı özellikle de “lahana çorbası”nı görmek bile istemediği anlaşılmaktadır:

Bulgur aşını sevmzem Tañrum aña irgürmesün
Dâne birincüñ kulyam şûrbâyı gözüm görmesün (...)

Miskîn Basîrî gönîlini mantûya me’vâ eyledi
Yâ Rab kelem şûrbâsını gösterme gözüm görmesün (Kartal, 2000, s. 94)

Fakat bu düşüncenin aksine Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*’nde Osmanlı sarayında en çok sarf olunan içeceğin -büyük ihtimalle iktisadi sebeplerden ötürü- “lahana çorbası” olduğu bilgisini verir (Ünver, 1952, s. 14). Muhtemelen Basîrî’nin çorbayı sevmemesi, damak lezzetiyle ilgili bir durumdur. Nitekim Tırsî de Basîrî’ye yakın kanaatleri tarhana çorbası için paylaşmaktadır:

Yaz geldi diyü sâdece kahvaltı yerine
Hep fodla-i seg-bân ile terhâne mi çıkdı (Yılmaz, 2017, s. 205)

Ayrıca Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahane muallimlerinden Mehmet Kâmil, *Melceü’l-Tabbahin* adlı yemek kitabının önsözünde çorbayı “*Hep çorba hep çorba (!)*” diyerek yahni, kebab, bozcaaş gibi maddeten daha zengin işi olan -belki de daha lezzetli kabul ettiği için- yemeklerle kıyaslamaktadır. Bu kıyas, şüphesiz “çorba” sembolüyle kişinin “baht”ı arasında bir ilgi de kurmaktadır. Buna bağlı olarak beyitte Mehmet Kâmil, “önüme asla yahni, kebab ve bozcaaş gelmez. Ey kötü talih bizim bahtımıza hep çorba hep çorba mı gelecek” diyerek sitemkâr bir tavır ortaya koymaktadır:

Yahni kebâb-u mâst-bâ hergiz neyâyed pîş i mâ
Ey tâl’-i bed baht-ı mâ hep şûrba hep şûrba (Kut ve Kut, 2015, s. 59)

Görüldüğü üzere kanaat ehline göre kıymetli bir azık olan çorbadan sadece tadına muhalefetten ötürü şikâyet edilmediği de anlaşılmaktadır. Zira aşağıdaki beyitlere göre Mazlûm da Mehmet Kâmil gibi ziyafet sofrasında sunulan çorbayı bir “bahtsızlık alameti” olarak görmektedir:

(...) Şâh beni da‘vet kılsa sofa-ı vâlâsına
 Sû-ı hazzımdan pilavı bî-nemek şorbâ çıkar
 Öyle bed-baht bir kulum kim çarşıda satsam kefen
 Kimse ölmez yâ kefensiz gömmege fetvâ çıkar (...) (Mahmood, 2012, s. 93)

Bu şekilde bahtsızlık alameti sayılan çorbayı beğen(me)mek bazı durumlarda siyasi bir mesaj da taşımaktadır. Özellikle askerî gruplarda çorba, “ihşan ve isyanın bir göstergesi”dir. Nitekim devlet ricalinin; cülus, sûr, sünnet ve düğün gibi cemiyetlerinde Yeniçeriler için “çanak yağması” tertip ettikleri bilinmektedir. Bu yağma, hükümdarın izzet ve ikramının bir göstergesidir. Yeniçerilerin çorbalarını içmeleri veya içmemeleri devlet erkânından memnun olup olmadıkları anlamını taşımaktadır (Koçu, 2004, s. 68-131). Zira “*Osmanlı döneminde yeniçerilere maaşları verilirken ya da başka sevinçli günlerde saray bahçesinde verilen ziyafette çanaklar kapışılırdı. Çorbayı kapmamak asker arasında bir baş kaldırmaya işaret sayıldığından merak uyandırır, istekleri sorulurdu. Çorba kapışılınca da padişaha müjde gider, kurbanlar kesilirdi*” (Arslan, 1991, s. 54). *Nâbî Surnâmesi*’nden alınan aşağıdaki beyit bu bilgiyi örneklendirmektedir:

Arsa-i sûr dolup ni‘metle
 Geldiler üstüne cem‘iyyetle
 Kalmadı seyr idecek pâ-yı sebât
 İtdi yağma o ta‘âmı neferât (Levend, 1944, s. 54)

Hatta çorba kazanlarının devrilmesi/kaldırılmasından mülhem dilimize yerleşmiş “kazan kaldırmak” deyiimi de bu isyanın dilimize olan yansımasıdır. Bununla birlikte zamanla Yeniçerilerin arasına sızan kötü niyetli kâfirler için de “çorbacı” sıfatının kullanılması bu siyasi durumla ilgilidir (Özcan, 1993, s. 369-370; Yerasimos, 2019, s. 110).

SONUÇ

Bu çalışmada gelenek ve klasik şiir örneklerindeki “şifai” ve “iktisadi” yansımalarıyla işlenen çorbanın yeme-içme kültürüyle yaşıt bir içecek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çorbanın toplumumuzda günün hemen her saatinde tüketiliyor olmasıysa onun rağbet gören ve sevilen temel bir içecek olduğunun kanıtıdır. Bu çalışmada sunulan tarihî ve edebî tanıklara göre de “taneli”, “akışkan”, “kıvamlı” formları olduğu tespit edilen çorbanın “aş” olarak da anıldığı; günümüze kadar genellikle “yoğurt”, “un”, “erişte”, “peynir”, “yağ”, “tahıl”, “et”, “tavuk” ve “balık” gibi temel malzemelerle hazırlanarak bir “çorba kültürü” meydana getirdiği anlaşılmaktadır. Bunun yanında umumun tükettiği, hazırlanması ve tüketilmesi kolay olan çorbaların hastalar için bir şifa kaynağı, sağlıklı kişiler içinse vücut direncini koruyan bir içecek olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte çorba; içerik, tat, sunum, bulunduğu sofa, hazırlanış şekli, çeşitleri, dinî bağlamı sebebiyle ait olduğu zümrenin bir alamet-i farikası ve “zengin/fukara çorbası” namıyla statünün de bir göstergesi olmuştur. Bu yönüyle o; evde bereket, dinî-menkıbevi kaynaklarda kanaat; şifahanede deva, askerî zümrelerde ihşan ve isyanın, bahtsızlık ve beğenmeyişin de bir temsilidir. Bahsi geçen bu çıkarımlarla birlikte gelenek ve

klasik şiirimize yansıyan örnekleriyle bu çalışmada işlediğimiz çorbanın asli göreviyle birlikte edebî vasfı, iktisadi ve politik hüviyeti, kendisine verilen emekle gelecekte de rağbet edilen bir içecek olacağı sonucuna varılabilir.



Resim 1: Aşçı dükkânında çorba içenler, 1582, Nakkaş Osman ve ekibi (Surname-i Hümayun, TSMK H1344, y.263a.)

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir.

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

Peer-review: Externally peer-reviewed.

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

Grant Support: The author declared that this study has received no financial support.

KAYNAKÇA/REFERENCES

- Acar, M. (2016). *Yakakayalı Müderris Molla Ahmet Efendi, hayatı, hizmetleri ve hatıraları*. Muzaffer Eker (Ed.), Kızılcahamam: Kızılcahamam Belediyesi Yay.
- Ahmed Rasim (2015). *Şehir mektupları*. İstanbul: Üç Harf ABC Yay.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları*. (Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Aksoyak, İ. H. (2018). *Gelibolulu Mustafa Âli divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.

- Altun, İ. I. (2018). *Klasik Türk şiirindeki tehzile türev ilişkileri üzerinden metinlerarası bir yaklaşım*. (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Arlı, M., Gümüş, H. (2007). Mutfak kültüründe çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi* içinde (ss. 143-158). Ankara.
- Arslan, M. (1991). Osmanlı saray düşünlerinde yağma geleneği. *Milli Folklor*, 10, 54–57.
- Arslan, M. (2018). *Mihri Hatun divanı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Ayktut, A. S. (2004). *Ebu Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî. İbn Battûta seyahatnamesi*, C. 1. İstanbul: YKY.
- Baysal, A. (1988). Türk mutfağında mercimek ve nohut yemekleri. *Herkes için Mercimek Sempozyumu*, Bildiri Kitabı içinde (ss. 17-26). Marmaris.
- Canan, İ. (Haz.). (1991). *Kütüb-i Sitte, muhtasarı tercüme ve şerhi*, C. 11. Ankara: Akçağ Yay.
- Çakıroğlu, F. (2007). İran'ın yemek kültürü gelenek ve görenekleri, Türk mutfağı ile karşılaştırılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi /J Nutr and Diet*, 35(1), 41–45.
- Ercilasun, A. B., Akkoyunlu, Z. (2014). *Kâşgarlı Mahmud. Divan-ı Lügati'î-Türk, giriş-metin-çeviri-notlar-dizin*. Ankara: TDK Yay.
- Eren, H. (1979). Türklerde ekinciliğin gelişmesine katkılar. *Ankara Üniversitesi Türkoloji Dergisi*, 8(1).
- Güneş, M. (2008). *Erzurumlu İbrahim Hakkı divanı*, İstanbul: Sahhaflar Kitap Sarayı.
- Kahraman, S. A., Dağlı, Y. (Haz.). (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: İstanbul, C. 1, 2. Kitap*. İstanbul: YKY Yay.
- Karadüz, S. (2000). *Derviş Şemsi'nin Deh-murg'unun karşılaştırmalı metni ve benzeri eserlerle genel bir mukayesesi*. (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Karay, R. H. (2017). *Üç nesil üç hayat*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Kartal, A. (2000). Basîrî ve Türkçe şiirleri. *İlmi Araştırmalar*, 10, 77–96.
- Kaya, D. (2019). *Âşık edebiyatında esnaf ve iş destanları*. Sivas.
- Kaya, T. (2007). *Konya bölge yazma eserler kütüphanesi'ndeki 13467 numaralı mecmuanın metni*. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Kilit, A. (2015). *Aralık ilçesi ağzı (İğdir ili) (inceleme, metinler ve söz varlığı)*. (Yüksek Lisans Tezi). Doğu Akdeniz Üniversitesi, KKTC.
- Kocatürk, V. M. (1963). *Tekerleme. saz şiiri antolojisi, "Başlangıçtan bugüne kadar Türk edebiyatının saz şiiri tarzında yazılmış en güzel şiirleri"*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- Koçu, R. E. (2004). *Yeniçeriler*. İstanbul: Doğan Kitapçılık.
- Köprülü, F. (1976). *Türk edebiyatında ilk mutasavvıflar*. Ankara: DİB Yay.
- Kut, G.; Kut, T. (Haz.). (2015). Mehmed Kâmil, *Melceü'î-Tabbahin (aşçıların sığınağı)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Kutlar, F. S. (2009). Lugat-i mizah. *International Journal of Central Asian Studies*, (13).
- Levend, A. S. (1944). *Nâbî'nin sûrnâmesi*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Mahmood, A. H. M. (2012). *Osman Mazlûm ve divânçesi (hayatı, edebî kişiliği ve eserleri)*. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Mazioğlu, H. (1974). Ahmet Fakih. *Kitâbu evsâfi mesâcidi 'ş-şerîfe*. Ankara: TDK Yay.
- Meydan, F. (1989). Türk mutfağı. *Milli Folklor*, 1(1).
- Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş*, C. 4. Ankara.

- Ökmen, M. (çev.); Erhat, A. (Yunanca aslıyla karşılaştıran ve sunan) (1973). *Herodot tarihi*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Özcan, A. (1993). Çorbacılar. *TDVİA*, C. 8, İstanbul.
- Özer, K. (2018). *Kırım Tatar Türkçesi, İbrahim Paşı-Canlı Nişan (transkripsiyonlu metin-dil özellikleri-sözlük)*. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Pellet, L. P. (1988). Lentils and chickpeas in human nutrition. *Herkes için Mercimek Sempozyumu*, Bildiri Kitabı içinde (ss. 87-135). Marmaris.
- Surname*: Surname-i hümayun, TSMK H1344, y.263a (Aşçı dükkanında çorba yiyenler).
- Şahin, H. (2007). *Osmanlı devleti'nin kuruluş döneminde dinî zümreler (1299-1402)*. (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Şeker, M. (1997). *Gelibolulu Mustafa 'Âlî ve Mevâ'idü'n-Nefâis Fi-Kavâidi'l-Mecâlis*. Ankara: TTK Basımevi.
- Şemseddin Sâmî (1317). *Kâmûs-ı Türkî*. Dersaadet.
- Şinasi (1870/1287). *Müntehabât-ı eş'ârım*. İstanbul: Tasvir-i Efkâr Matbaası.
- Tarama sözlüğü* (2009). Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Tenik, A. (Haz.) (2014). *Ahmed Kuddûsî divanı*. İstanbul: Borlu Ahmed Kuddûsî Vakfı.
- Tozlu, N. (2014). Bayburtlu Ağlar İrşâdî Baba, *Yusuf ile Züleyha (inceleme-metin)*. Bayburt: BAKÜTAM. Url-1: <https://www.haberler.com/cin-de-en-eski-toprak-kaplar-bulundu-haberi/> (E. Tarihi: 13. 08. 2020) Url-2: <https://www.haberler.com/turklerin-favori-corbasi-mercimek-oldu-11702557-haberi/> (E. Tarihi: 31. 03. 2021)
- Ünver, S. (1952). *Fatih devri yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Yalçın, T. (2019). *Dede Ömer Rüşenî'nin Âsâr-ı 'İşk adlı mesnevisi'nin diliçi çevirisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Arel Üniversitesi, İstanbul.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, M. (2019). Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi'nde yemek kültürü (yorumlar ve sistematik dizin). İstanbul: YKY Yay.
- Yıldız, A. (2015). *Şemseddin Sıvasi külliyyatı. Heşt Behişt*, Sivas: Sivas Belediyesi Yay.
- Yıldız, S. (2002). *Sermed divanı (inceleme-metin)*. (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Yılmaz, A. (2000). Ziver Ahmed Sadık Paşa; hamsi gazeli, zeyli ve tahmîsi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 8, 107–113.
- Yılmaz, K. (2017). *İbrahim Tîrsî ve divânı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Yılmaz, O. (Haz.) (2019). *Şu'ürî Hasan efendi. Lisânu'l-Acem, Ferheng-i Şu'ürî*, C. 1, 2, 3, 4. Derya Örs (Ed.). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Yüce, N. (Haz.) (2014). *Zâmahşarî, Mukaddimetü'l-Edep: Hvârizm Türkçesi ile tercümeli Şuşter nüshası*. Ankara: TDK Yay.