



**KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ**  
*Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*  
*The Journal of International Turkish Language & Literature Research*

|| Sayı/ Issue 12 (Eylül/ September 2023), s. 239-248.  
|| Geliş Tarihi-Received: 17.08.2023  
|| Kabul Tarihi-Accepted: 08.09.2023  
|| Araştırma Makalesi-Research Article  
|| ISSN: 2687-5675  
|| DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1344166

**XVIII. Yüzyıl Osmanlı Mutfağından Tırsî Dîvân'ına  
Yansıyanlar: Bir Gastronomik Çerçeve Denemesi**

*Reflections from XVIII.th Century Ottoman Cuisine to Tırsî's Dîvân: An Effort on  
Gastronomic Framework*

**Gökçehan Aysel YILMAZ\***

**Öz**

XVIII. yüzyıl şairlerinden Tırsî; alaycı, şakacı üslubuyla günlük hayata dair pek çok sıradan sayılabilecek konuyu işlediği "Hevâyi" tarzındaki gazelleriyle döneminde ün kazanmıştır. Dîvân'ı; o dönemin Edirne'sinin ve İstanbul'unun sosyal hayatına dair önemli bir kaynaktır. Tırsî'nin şiirlerinde bu şehirler; hava durumları, sosyo-ekonomik özellikleri, coğrafi yapısı, mesire yerleri, eğlenceleri, halkı, esnafı ile oldukça canlı bir şekilde ele alınmaktadır. Bu şiirlerde Edirne, İstanbul ve Trakya-Balkan coğrafyasının yeme-içme/ tüketme/ pişirme alışkanlıkları, tarımı yapılan ürünler ve ticarî değer taşıyan gıda maddeleriyle ilgili detaylı bilgiler bulunmaktadır. Çalışmada söz konusu şiirlerde, isimleri belirli şehirlerle/ azınlıklarla birlikte anılan "Mudurnu Cevizi", "Darıca/ İzmit/ İstanbul Enginarı", "Langa Hıyarı", "Edirne Baklavası", "Edirne Eski Saray Gaziler Helvası", "Gelibolu Arpacık Soğanı/ Gelibolu Soğanı", "Eğriboz Köfteri", "Arnavut Şerbeti" ve "Dobruca Eti/ Dobruca Yağlı Kavurması" gibi yiyeceklerin ve içeceklerin geçtiği beyitlerin incelenerek; XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağının İstanbul'dan Trakya-Balkan şehirlerine kadar olan bölgesi içerisindeki gastronomik çerçevesinin oluşturulması ve dönemin mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı mutfak kültürü, XVIII. yüzyıl klasik Türk edebiyatı, İstanbul, Edirne, Tırsî.

**Abstract**

Tırsî, one of the XVIII.th century poets, has a sarcastic and humorous style. He deals with many ordinary issues of daily life in his poems. He gained fame during his lifetime with his gazelles in "Hevâyi" style. His Divan; it is an important source about the social life of Edirne and Istanbul of that period. These cities are handled very vividly and colourful in his poems. In these poems, the weather conditions, socio-economic characteristics, geographical structure, recreation areas, entertainments and tradesmen of Edirne and Istanbul are mentioned. In these poems, there is detailed information about the eating-drinking / consuming / cooking habits of Edirne, Istanbul and Thrace-Balkan geography. In addition, detailed information is given about the products cultivated in this region and the foodstuffs with commercial value. In the study, by examining the couplets in the poems in which the names of the food and drinks referred with a certain city and a minority group are mentioned (nut in Mudurnu, artichoke in Darıca/ İzmit/ İstanbul, cucumber in Lagna, baklava in Edirne, "veteran helva" in Edirne Old Palace, shallot/ onion in Gallipoli, köfter/ dried fruit pulp in

\* Dr., Trabzon/ TÜRKİYE, e-posta: gokcehanagaoglu@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3815-135X.

Egriboz, Albanian sherbet and meat/ roasted meat in Dobruca). It is aimed to create the gastronomic framework of the XVIII.th century Ottoman cuisine in the region from Istanbul to the Thrace-Balkan cities and to have information about the culinary culture of the period.

**Keywords:** Ottoman cuisine culture, XVIII.th century classical Turkish literature, Istanbul, Edirne, Tırsî.

## Giriş

XVIII. yüzyıl şairlerinden Tırsî'nin asıl adı İbrahim'dir<sup>1</sup>. Hattat şairlerden biri olan Tırsî'nin "*Tırsî aceb mi oynasa etfâl ile hemîn/ Anatolida maksat-ı re'si Uşaklıdır*" (Yılmaz, 2017, s. 89) beytinden Uşak doğumlu olduğu düşünülmektedir. Şiirlerinde İstanbul'un ve Edirne'nin mahallelerinden sıklıkla bahsetmekte; Çirmen, Filibe, Tunca Nehri, Arda Nehri, Yenice gibi Trakya-Balkan coğrafyasından yer adlarını da anmaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda şairin İstanbul'da ve Edirne'de ikamet etmiş olabileceği; çeşitli sebeplerle Trakya-Balkan şehirlerine seyahat etmiş olabileceği düşünülmektedir. Kaynaklarda vefat tarihi için H. 1140/ M. 1727 veya H. 1180/ M. 1766 olarak iki farklı kayıt bulunsa da kesinlikleri doğrulanamamaktadır<sup>2</sup>.

Tırsî'nin tek eseri *Dîvân'ıdır*<sup>3</sup>. Kubûrîzâde Hevâyî'nin<sup>4</sup> adıyla anılan "*Hevâyî tarzı*"nın önemli temsilcilerindendir. XVII. yüzyılın ikinci yarısından XVIII. yüzyılın başına kadar olan dönemde ortaya çıkan bu tarz, mahallileşme akımının konuşma dilinden, günlük temalarından ve mizahî üslubundan temelini almaktadır. Ancak Hevâyî ve Tırsî, Şânî<sup>5</sup>, Sürûrî<sup>6</sup>, Bayburtlu Zihni<sup>7</sup> gibi takipçilerinin şiirlerinde, hezlin yoğun

<sup>1</sup> Tırsî'nin hayatı hakkında bilgiler şu kaynaklardan derlenerek yazılmıştır. bkz. (Erdem, 1994, s. 197; Kurnaz ve Tatçı, 2001, s. 588; Çiftçi, 2017, s. 311; Yılmaz, 2017, s. 3-6).

<sup>2</sup> Râmiz (Erdem, 1994, s. 197), Nâil Tuman (Kurnaz ve Tatçı, 2001, s. 588) gibi kaynaklarda şairin H. 1140/ M. 1727'de vefat ettiği ve İstanbul Edirnekapı Mezarlığı civarında defnedildiği yazılıdır. Hammer (1837, Yılmaz, 2017, s. 3'ten) ise şairin ölüm tarihini H. 1180/ M. 1766 olarak kaydetmektedir. Kadriye Yılmaz, *Dîvân'da yer alan "Hurûf-ı cevherîsiyle didüm târîhini Tırsî/ Cüyûş-ı sebzevâta eyler idüm enginârı baş"* tarih beytindeki noktalı harflerin toplamı ile erişilen H. 1154 tarihinin göz önünde bulundurulduğunda Hammer'ın verdiği tarihin daha doğru olduğunu ihtimal dâhilinde görmektedir (2017, s. 6).

<sup>3</sup> *Tırsî Dîvân'*nın Yapı Kredi Sermet Çifter Kütüphanesi, İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, İstanbul Arkeoloji Kütüphanesi, Süleymaniye Kütüphanesi ve Millet Kütüphanesi'nde 7 adet nüshası bulunmaktadır. Ayrıca Avusturya, İngiltere ve ABD'de 5 adet nüshası da mevcuttur (Yılmaz, 2017, s. 7).

<sup>4</sup> Kubûrîzâde Hevâyî'nin hayatı hakkındaki bilgiler sınırlı olup kimliği hakkında çeşitli görüşler bulunmaktadır. *Dîvân'*ndaki şiirlerden şairin; XVII. yüzyıl sonu ve XVIII. yüzyıl başı Edirne'de yaşadığı, sıklıkla seyahat ettiği, mürekkepçilik yaptığı ve çeşitli ortamlarda ücret mukabilinde şiirler söyleyerek geçimini sağladığı anlaşılmaktadır. Şeyhî Mehmed Efendi'nin *Vekâyî'ül-Fudalâ* isimli biyografik eserinde şairin ismi "*Kubûrîzâde Abdurrahman Efendi*" olarak gösterilmiş; şiirlerinde "*Rahmî*" mahlasını, hezliyatta ise "*Hevâyî*" mahlasını tercih ettiği belirtilmiştir. Ancak şairin mürekkepçilik mesleğine ve Edirne'de yaşadığına dair bir bilgi verilmemiştir (Özcan, 1989, s. 464-465; Turan, 2015, s. 213-216). Bunun yanı sıra Bursalı Tahir'in *Osmanlı Müellifleri*'nde (Saraç, 2016, s. 918-919) Hevâyî'nin kimliği Sürûrî ile karıştırılmıştır. Zehra Vildan Çakır (1998), şairin önceleri "*Rahmî*", ardından "*Hevâyî*" mahlasını kullandığını, halk arasında "*Kubûrîzâde*" ünvanıyla tanındığını, babası Habeş Valisi Mustafa Paşa'dan hareketle "*Habeşî*" ismiyle de bilindiğini ancak şiirlerinde "*Rahmî*" ve "*Hevâyî*" mahlaslarını tercih ettiğini belirtmektedir (1998, s. III). Fikret Turan, Şeyhî Mehmed Efendi'nin şaire dair verdiği bilgileri eksik ama güvenilir kabul etmekle birlikte; şairin hayatı hakkındaki esas bilgileri *Dîvân'*ndaki şiirlerden elde etmektedir (2015, s. 216). Şair Kahire'de H. 1122/ M. 1710-1711 veya H. 1127/ M. 1715 yılında vefat etmiştir (Çakır, 1998, s. II).

<sup>5</sup> XVIII. yüzyıl şairlerindedir. Divan katibidir. Şair Tırsî'nin yakın arkadaşıdır. Tarih düşürmedeki yeteneği ile dönemin edebiyat dünyasında övülmüştür. Hayatı hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. (Kaplan, 2014).

<sup>6</sup> Esas adı Osman'dır. H. 1165/ M. 1751-1752 tarihinde doğmuştur. Şairliğinin ilk yıllarında "*Hüznî*" mahlasını kullanmış; ardından "*Sürûrî*" mahlasını seçmiştir. Hezel türündeki şiirlerini ise "*Sürûrî*" mahlası ile yazmıştır. Tarih manzumeleriyle XVIII. Yüzyıl edebiyat dünyasında önemli bir yer edinmiştir. H. 1229/ M. 1813 yılında vefat etmiştir. Şairin hayatı hakkındaki ayrıntılı bilgi için bkz. (Batur, 2002, s. 20-35).

<sup>7</sup> Bayburtlu Zihni, 1797 yılında Bayburt'ta doğmuştur. Medrese eğitimini tamamladıktan sonra döneminin önemli devlet adamlarının katipliklerini yürütmüştür. 1846 yılında Hopa'da mal müdürü olarak atanmış; ardından vefat tarihi 1859'a kadar Karadeniz'in sahil şeridindeki bölgelerde görevlendirilmiştir. *Dîvân'*ndan

olduğu bir mizah anlayışı vardır. Şairler; kaba ve alaycı sözlerin, küfürlü ve argo ifadelerin, estetikten uzak cinsel çağrışımları olan şakaların oluşturduğu bu anlayışla günlük yaşamdan olayları, kişileri, sorunları, yeme-içme ve eğlence gibi unsurları ele almaktadır. Fikret Turan, Kubûrîzâde Hevâyî'nin ve ilhamını ondan alan şairlerin şiirlerinde büyük ölçüde; "alaycılık, ince eleştiri, karikatürize ederek gülünç duruma düşürme, sarkazm ve parodi"nin (2015, s. 235) bulunduğunu belirtmektedir. Tırsî'nin şiirlerinde de bu ton içerisinde gündelik hayata dair pek çok konu yer almaktadır. Bu konuların bir kısmı, hayalleri, yaşadığı gönül ilişkileri, sosyal çevresine ve insan ilişkilerine dair düşünceleri; hattatlığının yanı sıra geçinmek için yaptığı ancak kazancı pek de fazla olmayan hokkabazlık, kumaş satıcılığı, ip cambazlığı, gemi kaptanlığı gibi işler vb. kendi hayatına dair detaylardan oluşmaktadır. Bahçe/bostan tarımı, yük beygirleri/ binek hayvanlar, evcil hayvanlar, böcekler, balıklar, yeme-içme alışkanlıkları/ yemek tarifleri, çiçekçilik, ev eşyaları, kumaş/ iplik vb. ticarî ürünler gibi önemsiz<sup>8</sup> sayılabilecek pek çok hususu *Tırsî Dîvânı*'nda bulmak mümkündür. Bunun yanı sıra Edirne ve İstanbul'un sosyo-kültürel yapısı; halk, azınlıklar, esnaf, zanaat sahipleri, meslek erbapları, musikişinaslar, saray hanendeleri, kahvehane, çarşılar, sokaklar, sokak satıcıları, mesire yerleri, Ramazan ve bayram sofraları, düğünler, oyunlar, gelenekler, kutlamalar, eğlenceler vb. unsurlarıyla oldukça detaylı bir biçimde ele alınmaktadır.

*Tırsî Dîvânı*'nda yer alan geniş konu yelpazesi içinde yeme-içme unsurlarındaki detaylar dikkati çekmektedir. *Dîvân*'da bu unsurlardan; bir yemek tarifinin malzemesi, ziyafet/ misafir sofralarındaki bir ikram veya aşçıların/ kimi yörelerin halkının yapmakla meşhur oldukları bir ürün olarak bahsedildiği beyitler mevcuttur. Bunun yanı sıra o yiyeceğin/ içeceğin tüketildiği zaman insan vücuduna sarhoşluğu giderme, soğuk günlerde ısıtma, hastalıkları iyileştirme gibi faydalarına da değinilmektedir. Tırsî'nin bir yiyecek, içecek, yemek veya tatlıdan bahsederken o ürünü; yetiştirildiği/ yapıldığı coğrafi bölgelerin isimleriyle birlikte andığı beyitler de bulunmaktadır. *Dîvân*'ının kimi beyitlerinde ise şair; o yeme-içme ürününün yapıldığı veya sıklıkla tüketildiği azınlıkları, toplulukları, milletleri de özellikle belirtmektedir. Tırsî'nin şiirlerinde gıda malzemelerine ilişkin verdiği bu detaylar; o dönemde İstanbul ve yakın çevresinde, Edirne ve Trakya-Balkan şehirlerinde yetişen tarım ürünlerine dair ipuçları da vermektedir. Bu çalışmada Tırsî'nin söz konusu beyitleri incelenerek XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağının belirli bir coğrafi çevre içerisindeki gastronomik çerçevesinin oluşturması ve dönemin mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmaktadır<sup>9</sup>. Çalışmada bahsi geçen şiirler "İstanbul ve Yakın Çevresinde Yetiştirilen Yemişler ve Sebzeler", "Trakya'da Yapılan Tatlılar ve Yetiştirilen Sebzeler", "Balkanlar'da Yapılan Tatlılar/ İçecekler ve Etli Yemekler" başlıkları altında "Mudurnu Cevizi", "Darıca/ İzmit/ İstanbul Enginarı", "Langa Hıyarı", "Edirne Baklavası", "Edirne Eski Saray Gaziler Helvası", "Gelibolu Arpacık Soğanı/ Gelibolu Soğanı", "Eğriboz Köfteri", "Arnavut Şerbeti" ve "Dobruca Eti/ Dobruca Yağlı Kavurması" alt başlıkları ile incelenmektedir.

(Erbay, 2014) ve *Sergüzeşt-nâme-i Zihni*'sinden (Demirayak Özsoy, 1997) şairin yaşamına dair detaylı bir biçimde bilgi edinilebilmektedir.

<sup>8</sup> Dursun Ali Tökel (2013, s. 62), aşağıda yer alan beyti dolayısıyla Tırsî'yi Orhan Veli ile kıyaslamaktadır:

"Nâsur oldı ellerüm orduda çeşme kazmadan

Hikmeti gör oldı toprak taşınan gerdel şikest" (Yılmaz, 2017, s. 58) (G. XXVI/ b. 2)

<sup>9</sup> Tırsî'nin divanında adı geçen yiyeceklerin söz varlığına ilişkin Merve Yorulmaz Kahve'nin (2021) bir çalışması bulunmaktadır. Ozan Çidal'ın hazırladığı yüksek lisans tezinde, şairin bahsini geçirdiği yiyecek ve içecekler bir alt başlık halinde ele alınıp ilgili beyitlerin günümüz Türkçesi'ne tercümesi yapılarak bu şiirlerin anlamları ortaya konulmuştur (2021, s. 129-174). Bu çalışma ise bahsi geçen iki çalışmadan farklı olarak Tırsî'nin şiirlerinde belirli bir şehrin veya azınlığın ismiyle anılan yiyecek-içeceklerden hareketle dönemin İstanbul'undan Trakya-Balkan coğrafyasına kadar olan bölgenin mutfak kültürünü daha ayrıntılı bir biçimde ele almayı amaçlamaktadır.

## 1. İstanbul ve Yakın Çevresinde Yetiştirilen Yemişler ve Sebzeler

### 1.1. Mudurnu Cevizi

Mudurnu cevizi, Evliyâ Çelebi'nin *Seyahat-nâme'sinde* "Bağlarında ceviz ağacı cihanı süslemiştir. Şahdâne (iri inci tanesi) kâğıt gibi ince kabuğu olur. Badem lezzetinde bir çeşit cevizi olur ki Mudurnu cevizi diye meşhurdur" (Kahraman ve Dağlı, 2006, s. 345) ifadeleriyle anılmaktadır<sup>10</sup>. *Dîvân'*ın aşağıdaki beyitlerinde ise, sağlamlığı ile Tırsî'nin şairliği arasında ilişki kurularak yer almaktadır. Şair, sözlerinin Mudurnu cevizi gibi sağ[lam] olduğunu; bu sebeple her söze rindâne bir üslupla başlamasına şaşılmaması gerektiğini ifade etmektedir. İnci saçan şiiirlerinin hepsini Mudurnu cevizi gibi sağlam görmektedir.

"Sağdur Mudurnu cevzi gibi sözlerüm benim  
İtsem aceb mi her söze rindâne ibtidâ" (Yılmaz, 2017, s. 38) (G. I/ b. 3)

"Nazm-ı dürer-bârumuzun cümlesi  
Oldı Mudurnu cevzi gibi sağ" (Yılmaz, 2017, s. 122) (G. CVI/ b. 4)

Tırsî'nin aşağıdaki beytinde Mudurnu cevizi, cinsel imalarla bir arada anılmaktadır. Şair, kabih bir dille tasvir ettiği cinsel münasebetlerde, "muğlim" kişilerin bu ceviz gibi "kırılincaya kadar" "çalış"masını söylemektedir.

"Düşdi gözellik ardına muğlim yorulınca  
Hep cây-i halâlarda çalışdı duyulınca  
Bayrak açup asker çekegör üstine yârın  
Mudurnu cevzi gibi çalış tâ kırılınca" (Yılmaz, 2017, s. 170) (G. CLXIV/ b. 1-2)

### 1.2. Darıca/ İzmit/ İstanbul Enginarı

Enginar, Osmanlı belgelerine ilk kez 1471, ardından 1574 tarihlerinde kaydedilmiş; bu iki kayıta da turşu yapımında faydalandığından bahsedilmiştir (Bilgin, 2019, s. 16). XVII. yüzyılda İstanbullu Yahudiler tarafından İtalya'dan getirtilen enginarın tarımına Ortaköy'de başlanmıştır (Bilgin, 2019, s. 17). *Tırsî Dîvânı'nın* aşağıdaki beytinden enginar üretiminin İstanbul'da ve yakın çevresinde yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Şair, Darıca ve İzmit'in enginarının yemesinin hoş olmadığını; yerli, İstanbul enginarının daha muteber olduğunu belirtmektedir.

"Enginarı Darıcayla İzmidün hoş-hûr değül  
Mu'teber olan Sitanbul enginarı yerlidir"  
(Yılmaz, 2017, s. 96) (G. LXXIV/ b. 6)

### 1.3. Langa Hıyarı

İstanbul'da Suriçi mevkiinde yer alan Langa Bağları, Osmanlı döneminde şehrin sebze ve yeşillik ihtiyacını gideren en önemli bölgelerden biridir. Evliyâ Çelebi'nin İstanbul'daki mesire ve dinlenme yerlerinden (Kahraman ve Dağlı, 2003, s. 440) ve bahçıvanlardan (Kahraman ve Dağlı, 2003, s. 558) bahsederken andığı Langa Bağları; burada yetişen hıyarlar ile döneminde meşhur olmuştur<sup>11</sup>. Tırsî, XVII. yüzyılın en büyük şairlerinden biri olan Nâbî'nin "görmüşüz" (Bilkan, 1997, s. 696) redifli gazeline yazdığı

<sup>10</sup> *Seyahat-nâme'sinin* Bosna-Banyaluka'ya ayrılan bölümünde, bu bölgenin kirazı Mudurnu cevizi ile kıyaslanarak anlatılmaktadır: "Hatta Melek Ahmed Paşa efendimize bir sepet kiraz getirdiler, her biri Anadolu'da terzi iğnesi yapılan Mudurnu şehri cevizi kadar vardır" (Kahraman, 2010, s. 694).

<sup>11</sup> Langa'da yetişen hıyarların büyüklüğü, *Seyahat-nâme'de* bir benzetme ögesi olarak da kullanılmaktadır. Evliyâ Çelebi, Roma İmparatoru I. Leopold'ün el parmaklarının "Lanka hıyarı kadar" olduğunu belirtmektedir (Kahraman, 2011, s. 259). Tarihsel süreç içerisinde Langa'da yetişen hıyarların büyüklüğü; "nezaketten nasibini almamış, görgüsüz erkekler"i ifade eden "langa hıyarı"nu deyimini ortaya çıkarmıştır (Şirin, 2018, s. 88).

tehzilinin<sup>12</sup> aşağıda yer alan beytinde; kendi bostanlarının karpuzu pek iri olsa da mevsiminde Langa'nın "böyle" hıyarını gördüğüne şaşırılmaktadır.

"Pek iridür karpuzu gerçi bizüm bûstânlarun  
Mevsiminde Lankanun böyle hıyarın görmüşüz"  
(Yılmaz, 2017, s. 100) (G. LXXIX/ b. 10)

Tırsı'nın aşağıdaki beyitlerinin ilkinde göre Langa hıyarı, dönemde bir hediye olarak verilmektedir. Şair, "Burnaz bey" diye alay ettiği büyük burunlu bir kimseye<sup>13</sup> iki tabla Langa hıyarının hediye gittiğinden bahsetmektedir. Diğer beyitte ise şair, iki sepet Langa hıyarı olsa pazar kovanlarının peşine takılarak satmaya getireceğini söylemektedir.

"Pîş-keş Lanka hıyarı gitdi  
İki tabla beğ-i Burnaze yemiş" (Yılmaz, 2017, s. 113) (G. XCV/ b. 1-2)

"Bâzar kovanlara taklîd idüp bu gün getüreydüm  
Satardum iki sepet Lankanun hıyarum olaydı"  
(Yılmaz, 2017, s. 207) (G. CCVII/ b. 4)

## 2. Trakya'da Yapılan Tatlılar ve Yetiştirilen Sebzeler

### 2.1. Edirne Baklavası

"Edirne baklavası" ismiyle bilinen özel bir baklavaya kaynaklarda rastlanılmamaktadır. Ancak şehrin tarihî mutfak kültürü içerisinde "pirinç baklavası" ismiyle bir kayıt bulunmaktadır (Gizerler, 2016, s. 70)<sup>14</sup>. XVIII. yüzyılda padişahların ve ailelerinin av, düğün, şenlik, kış mevsimini geçirmek gibi vesilelerle sıklıkla tercih ettiği; önemli bir ticarî konumu bulunan Edirne'ye, baklavasıyla ünlü başka şehirlerden<sup>15</sup> bu tatlının getirilmesi ihtimal dâhilindedir. Dolayısıyla Tırsı'nın "Edirne baklavası" diye bildiği tatlının, esasen farklı bir yöreye ait olduğu ve şairin bunu bilmediği düşünülebilir. Ancak yemeyi-içmeyi sevdiği ve mutfakla yakından ilgili olduğu şiirlerinden anlaşılan şairin, bu türden bir detayı bilemeyeceği ihtimali zayıf görünmektedir. *Dîvân*'ının aşağıda yer alan beytinde, tatlılardan artık bıkmış olsa da Edirne baklavasının kendisine hoş geldiğini belirten şairin; severek yediği bu tatlıya, bilinçli bir şekilde "Edirne baklavası" ismini vermiş olması da kuvvetle muhtemeldir.

"Gerçi gayrı tatlılardan bıkmışuz

<sup>12</sup> Tırsı'nın yukarıdaki beytinin de yer aldığı gazeli, bir tehzil örneğidir. Şairin takipçisi olduğu Kubûrizâde Hevâyî'nin de sıklıkla başvurduğu tehzil; metinlerarasılık bağlamında da "soylu bir metnin-örneğin destan-eylemine ya da konusunu olduğu gibi sürdürerek, yani yapıtın temel içeriğini ve anlatsal devinimini değiştirmeden, onu bildik, sıradan, yeni bir biçimde yeniden yazmak" (Aktulum, 2015, s. 17) olarak tanımlanan alaycı/gülünç dönüştürüşüm ile açıklanabilir. Nâbî'nin yaşamının zor bir döneminden izler taşıyan, didaktik konulu gazeli; Tırsı'nın naziresinde günlük hayata dair "hovardalık", "Rumeli beygirleri", "Langa hıyarı" vb. gibi sıradan unsurlarla ve şairin eğlenceli üslubuyla birleşerek alaycı/gülünç dönüştürüşüme uğramıştır.

<sup>13</sup> Tırsı'nın kimi şiirlerinde, saray hanendeleri başı Burnaz Hasan Çelebi'ye göndermeler yaptığı (Yılmaz, 2017, s. 14) göz önünde bulundurulduğunda; yukarıdaki beyitte bahsettiği kişi bu isim olabilir.

<sup>14</sup> XVIII. yüzyıl şairlerinden Mustafa Salim'in *Mecmu'a-i Salim*'inde "1 kap asel, 2 kap reogan, 1 kap küllü su, 1 kap pirinç unu. Tepsiyeye yaya, kalınlığı (...) bulununca fırında pişire" (Gençtürk Demircioğlu, 2014, s. 47) şeklinde tarif edilen bu tatlının "Rum ilinde Filibe ve Pazarcık civarında meşhur" (1306, Kut ve Kut, 2015, s. 96'dan) olduğu Mehmed Kamil'in *Melceü't-Tabbahîn*'inde belirtilmektedir. Tuğrul Şavkay ise "pirinç baklavası olarak anılan Rumeli tatlısının adından başka baklavaya benzeyen yanı olmadığını" belirtmektedir (2000, s. 124). Tırsı'nın "Edirne baklavası" diye bahsettiği tatlının pirinç baklavası olduğu düşünülebilir. Ancak detaylara önem veren şairin; böylesi bir durumda muhakkak o tatlıyı "Edirne pirinç baklavası" veya "pirinç baklavası" olarak yazacağı kuvvetle muhtemeldir.

<sup>15</sup> Marianna Yerasimos, Evliyâ Çelebi'deki yemek kültürü üzerine hazırladığı çalışmasında İstanbul'da ve Esnaf Alay'ında baklavanın adının geçmediğini; bu tatlının Rumeli-Balkan topraklarında yapıldığını ve özellikle Belgrad baklavasının meşhur olduğunu belirtmektedir (2019, s. 196).

*Lîk Edirne baklavası hoş gelür*" (Yılmaz, 2017, s. 77) (G. LI/ b. 8)

## 2.2. Edirne Eski Saray Gaziler Helvası

Gaziler helvası, Edirne'de bir tür saray geleneği olarak yapılan; un helvasının tane tane dökülen bir çeşididir (Yılmaz ve Akman, 2019, s. 464-465). Osmanlı'da savaşlarda şehit düşenlerin ruhları için kavru lan bu helvanın malzemeleri, tereyağı, bal/ şeker, un ve bademdir (Işın, 2009, s. 150-156). Tırsî, bu malzeme listesinden farklı olarak aşağıdaki beyitte Eski Saray'ın helvacılarının gaziler helvasını, taze olması için irmikten yaptığını söylemektedir<sup>16</sup>.

*"Halvâcuları eski serâyün dahi cümle  
Gâzîleri irmikten iderler ki ter olsun"* (Yılmaz, 2017, s. 160) (G. CLI/ b. 9)

## 2.3. Gelibolu Arpacık Soğanı/ Gelibolu Soğanı

*"Gelibolu arpacık soğanı"* veya *"Gelibolu soğanı"* ismiyle bilinen bir soğan türüne kaynaklarda rastlanılmamaktadır. XV.-XVI. yüzyıllara ait Gelibolu tahrir defterlerinde yetiştirilen sebzeler arasında soğan sıralanmış olsa da bahsi geçen isimde bir soğan türü bulunmamaktadır (Sezgin, 1998, s. 235). Tırsî, *Dîvân'*ında yer alan aşağıdaki beyitlerin ilkinde Gelibolu'dan her yıl gelen arpacık soğanlarının acısının gözleri yaktığını belirtmektedir. Diğer beyitte ise şair, çürümüş kaba soğanların acısından çok çektiğinden yakınmakta; Gelibolu'dan ne zaman yerli soğan geleceğini sormaktadır.

*"Geliboludan arpacık her sene nev-soğan gelür  
Acısı çeşm-i bedlerün gözine her zemân gelür"*  
(Yılmaz, 2017, s. 97) (G. LXXV/ b. 1)

*"Çüridi kaba soğanun acısın çok çekdik  
Geliboludan aceb yerli soğan gelmez mi"* (Yılmaz, 2017, s. 198) (G. CXCVI/ b. 4)

## 3. Balkanlar'da Yapılan Tatlılar/ İçecekler ve Etlî Yemekler

### 3.1. Eğriboz Köfteri

Bir tür tatlı sucuk olan köfter, Evliyâ Çelebi'nin anlattığına göre *"birer karış ipliklere cevizi, bademi dizip pâlûdeyi gayet koyu edip cevizi, bademli ipleri pâlûdeye batırıp"* yapılmakta; Eğriboz ve İstanbul köfteri, Antep ve Manisa köfterinden daha iyi olmaktadır (Kahraman ve Dağlı, 2003, s. 532). Tırsî, *Dîvân'*ının aşağıda yer alan beytinde ahabına tatlı görünmek isteyen kişilerin Eğriboz işi köfter alıp satmasını önerir.

*"Tatlı görünmek isteyen ahabâba Tırsîyâ  
Gâhîce Eğriboz işi köfter alur satar"* (Yılmaz, 2017, s. 80) (G. LV/ b. 5)

Yemeyi içmeyi sevdiği kadar yemek yapmayı da sevdiği şüirlerinden anlaşılan Tırsî, aşağıdaki beyitte mutfaktaki maharetini övmektedir. Şair, yaptığı Eğriboz işi şekerli köfter beğenilirse; bu tatlıyı bir sefer de bademle yapacağını belirtmektedir.

*"Pür-ma' rifetem ben size bademle yapardum  
Eğriboz işi sükkeri köfter beğenilse"* (Yılmaz, 2017, s. 184) (G. CLXXX/ b. 3)

<sup>16</sup> Çalışmada incelenen diğer beyitlerdeki ürünlerin aksine gaziler helvası; yukarıdaki beyitte, yapıldığı şehir Edirne'nin ismi özellikle zikredilmeksizin geçmektedir. Ancak Tırsî'nin burada Eski Saray'ın helvacılarından bahsetmesi ve kaynaklarda gaziler helvasının Edirne ile anılması gibi sebeplerle; ilgili beyit, istisnai bir örnek olarak çalışmaya dâhil edilmiştir. İstanbul'da da *"Sarây-ı Atık"/ "Eski Saray"* olarak anılan bir yapı var olsa da bu beyitte şair, Edirne'deki Eski Saray'ı kastetmiş olmalıdır.

### 3.2. Arnavut Şerbeti

Arnavut şerbeti, Evliyâ Çelebi'de İstanbul'un şerbetçiler esnafını anlatıldığı bölümde geçmektedir. Unkapanı'nda "Arnavut Kasım" ismiyle yapılan bir şerbet için "Kasım gününde adamı kızdırıp çarmıh ipte oynatır, lezizdir, ama başından aklı giderip ayakta temel komaz" diyen Evliyâ Çelebi; sendeleyerek yürüyen kişiler için "Kasım günü şerbeti içmişe benzer" meselinin söylendiğini yazmaktadır (Kahraman ve Dağlı, 2003, s. 531). Tırsî de bu meseli anımsatacak şekilde sevgili ile Arnavut şerbeti içse sokağı mestane naralarla dolduracağını ifade etmektedir.

"Arnavud şerbeti içsem yine cânâne ile  
Toldururdum sokağı na'ra-i mestâne ile" (Yılmaz, 2017, s. 176) (G. CLXX/ b. 1)

### 3.3. Dobruca Eti/ Dobruca Yağlı Kavurması

Dobruca, Osmanlı döneminde İstanbul'un iâşesinin temin edildiği önemli bir tarım ve hayvancılık bölgesi olmuştur (Tabakoğlu, 2014, s. 142). Aşağıdaki beyitte Tırsî, Dobruca'dan gelen taze etlerle yağlı kavurma yapıldığını söyleyerek bu kavurmadan yemek isteyenleri davet etmektedir.

"İsteğün var ise gel yağlı kavurma ala gör  
Her zemân Dobrucadan körpe en'âm gelmez mi"  
(Yılmaz, 2017, s. 208) (G. CCVIII/ b. 5)

### Sonuç

XVIII. yüzyıl şairlerinden Tırsî, "Hevâyî" tarzında yazdığı gazellerle, eğlenceli, alaycı, ironik üslubuyla, şiirlerinde değindiği geniş konu yelpazesıyla döneminin edebiyat dünyası içerisinde renkli bir ses olmuştur. Yaşamını İstanbul'dan Edirne'ye ve Balkanlar'a kadar olan bölgede sürdürdüğü anlaşılın şairin şiirlerinde sosyo-kültürel yapıya, ekonomik hayata, iklimlere ve coğrafi özelliklere dair oldukça detaylı bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler arasında şairin yetiştiği dönemin yeme-içme alışkanlıkları, tarımı ve ticareti yapılan ürünler, belirli şehirlerle/ azınlıklarla anılan yiyecekler dikkati çekmektedir. Çalışmada Tırsî'nin şiirlerinden hareketle XVIII. yüzyılda İstanbul, Edirne, Trakya ve Balkan topraklarının bir bölümünü kapsayan dar bir çevrenin mutfak kültürü aşağıdaki hususlar doğrultusunda ele alınmaktadır.

Mudurnu, Darıca/ İzmit/ İstanbul, Gelibolu ve Langa'nın adını taşıyan ceviz, enginar, arpacık soğanı/ soğan, hıyar gibi yemiş ve sebzelerin; Edirne'de yapılan baklava ve gaziler helvası, Eğriboz'da meşhur olan köfter gibi tatlıların; Dobruca'dan getirilen etlerin ve bu etlerle yapılan yağlı kavurmanın; yapan ustaların memleketinden mülhemle "Arnavut şerbeti" olarak anıldığı tahmin edilen içeceğin isimlerine Tırsî *Dîvânı*'nda rastlanılmaktadır. Şiirlerinde detaylara önem veren Tırsî'nin, Mudurnu, Darıca, İzmit, Gelibolu gibi şehirlere gitmiş olsa; buraların hava durumu, coğrafi yapısı gibi hususlarına beyitlerinde yer vereceği kuvvetli bir ihtimaldir. Dolayısıyla şair, söz konusu bu yiyecekleri büyük ihtimalle İstanbul'da veya Edirne'de yemiş olmalıdır. Osmanlı Dönemi'nde İstanbul'un iâşesi için çevre illerden, ticaret yolları üzerinde olan şehirlerden ve yakın limanlardan tahıl, yaş sebze-meyve, et vb. gıda maddelerinin getirildiği bilgisi göz önüne bulundurulduğunda Mudurnu cevizi, Darıca/ İzmit enginarı, Gelibolu arpacık soğanı/ soğanı ve Dobruca eti gibi ürünlerin ticarî değer taşıdığı anlaşılmaktadır. Tırsî ayrıca, çalışmada incelenen şiirlerinde bahsi geçen yiyecekleri, benzerleri ile kıyaslamakta; hangisinin daha iyi, lezzetli olduğunu ortaya koymaktadır. Şair, İstanbul'da yetişen enginarları, Darıca ve İzmit'tekilerden daha muteber bulmakta; çürümüş soğanların acısından bıkarak Gelibolu'dan gelecek yerli soğanları

beklemektedir. Langa Bağları'nın hıyarlarının büyüklüğünü, kendi yetiştirdiği karpuzlarla kıyaslamakta; Dobruca'dan gelen etlerle yapılan yağlı kavurmanın, misafirlere ikram edilecek kadar lezzetli olduğunu ima etmektedir.

*Tırsî Dîvânı*, XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağındaki tatlı kültürüne ilişkin ipuçları ortaya koymaktadır. Şairin Edirne baklavası ve gaziler helvası ile ilgili beyitleri, Edirne'deki tatlı yapımı/tüketimi alışkanlıklarına değinmektedir. Edirne Eski Saray'daki helvacıların, diğer ustalardan farklı olarak gaziler helvasını irmikle kavurduğunu belirten Tırsî'nin söz konusu beyti; bu özelliği ile bir tür tatlı tarifidir. Çalışmanın ilgili bölümünde İstanbul'da satıldığı belirtilen ve Tırsî'nin, ahbabına hoş görünmek isteyen kişilere alıp satmasını önerdiği Eğriboz köfterinin; dükkanlarda/ tezgâhlarda sunulacak kadar meşhur olmuş, halk tarafından sevilerek tüketilmiş bir ürün olduğu düşünülmektedir. İçerdiği malzemelerle kişiye hararet veren, sersemleten bir etkisi olduğu anlaşılan Arnavut şerbeti ise, şaire göre sevgili ile içildiğinde sarhoş edici bir özellik kazanmaktadır.

Sonuç olarak, *Tırsî Dîvânı*'nda belirli şehirlerin/ azınlıkların adını taşıyan, bu isimlerle bilinen ürünlerle ilgili beyitlerin incelendiği bu çalışma; söz konusu şiirlerden hareketle XVIII. yüzyıl Osmanlı'sında başta İstanbul olmak üzere Edirne ve Trakya-Balkan topraklarının bir kısmında tarım ürünlerine, ticarî değer taşıyan yiyeceklere ve yeme-içme/ tüketme/ pişirme alışkanlıklarına ilişkin detaylar ortaya koyarak bu bölgenin gastronomik çerçevesinin oluşturulmasını amaçlamaktadır. Klasik Türk edebiyatı geleneği içerisinde mahallileşme akımının şairlerce tercih edilmeye başladığı XVII. yüzyıldan XIX. yüzyıl sonlarına kadar kaleme alınan divanlar ve seyahatnameler, sefaretnameler, sergüzeştname, şehrengizler, sahilname/sevahilnameler gibi ülkelerin/ şehirlerin/ seyahatler-görevler esnasında gezip görülen yerlerin özelliklerinin ele alındığı eserlerin incelenmesiyle Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin önemli bilgilerin elde edileceği düşünülmektedir.

### Kaynakça

- Aktulum, K. (2015). Folklorik Bir Metnin Metinlerarası Çözümlemesinin Temel Kavramsal Bileşenleri. *Millî Folklor*, 27 (108), 5-17.
- Batur, A. (2002). *Sürûrî Divanı- Hayatı, Sanatı, Eserleri, Divanı'nın Tenkitli Metni*. Doktora Tezi. Malatya: İnönü Üniversitesi.
- Bilgin, A. (2019). Enginardan Patatese Osmanlı Coğrafyasında Egzotik Sebzeler. *Akdeniz'de 'Egzotik' Ürünler- Konferans Bildirileri* (haz. Ertekin Akpınar), İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi Yayınları, 11-25.
- Bilkan, A. F. (1997). *Nâbî Dîvân C. 1-2*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Çakır, Z. V. (1998). *Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Dîvânı'nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Çidal, O. (2021). *İbrahim Tırsî Divanı'nda Sosyal Hayat*. Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Çiftçi, Ö. (2017). *Fatîh Tezkiresi (Hâtimetü'l-Eşâr)*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55976,fatin-tezkiresi-pdf.pdf?0> [Erişim tarihi: 10. 08. 2023]
- Demirayak Özsoy, B. (1997). *Sergüzeşt-nâme-i Zihnî (Bayburtlu Zihnî)*. Yüksek Lisans Tezi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi.



- Erbay, N. (2014). *Bayburtlu Zihnî Dîvânı (İnceleme-Metin)*. Bayburt: Bayburt Üniversitesi Rektörlüğü Yayınları.
- Erdem, S. (1994). *Râmiz ve Âdâb-ı Zurafâ'sı İnceleme-Tenkidli Metin-İndeks-Sözlük*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Gençtürk Demircioğlu, T. (2014). İşbu Kitap Korkarım Ben Öliceğ Cahil ve Nâdâna Düş: Mustafa Salim ve Mecmuası. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 12, 29-64.
- Gizerler, M. (2016). Mutfak Kültürümüz ve Edirne Mutfağı. *Edirne Eğitim*, Ocak-Haziran, 68-70.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker; Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul I. Kitap II. Cilt*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2006). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Konya-Kayseri-Antakya-Şam-Urfa-Maraş-Sivas-Gazze-Sofya-Edirne III. Kitap I. Cilt*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Akkırman-Belgrad-Gelibolu-Manastır-Özü-Saraybosna-Slovenya-Tokat-Üsküp V. Kitap II. Cilt*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, S. A. (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Viyana, Eflak-Boğdan, Bükreş, Ukrayna, Kırım, Bahçesaray, Çerkezistan, Dağıstan, Kalmukistan, Saray, Moskova, VII. Kitap I. Cilt*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kaplan, Y. (2014). Şânî, Abdülkerim Şânî Efendi. *Türk Edebiyatı İsimler Sözlüğü*. <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/sani-mdbir> [Erişim tarihi: 10. 08. 2023]
- Kurnaz, C. ve Tatçı, M. (2001). *Mehmet Nâil Tuman-Tuhfe-i Nâilî C. 2*. Ankara: Bizim Büro Yayınları.
- Kut, G. ve Kut, T. (2015). *Mehmed Kâmil-Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Özcan, A. (1989). *Şakaiki Nu'maniye ve Zeyilleri: Şeyhi Mehmed Efendi, Vekâyi'ül-Fudalâ, C. II-III*. İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Sezgin, İ. (1998). *XV. ve XVI. Asırlarda Gelibolu Kazasının Sosyal ve Ekonomik Tarihi*. Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Tabakoğlu, A. (2014). Osmanlı Döneminde İstanbulun İâşesi. II. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu (27-29 Mayıs 2014) Bildirileri (Ed. Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız, Emrah Safa Gürkan), İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 99-168.
- Tökel, D. A. (2013). Erken Öten Bir Garip Olarak Tırsî. *Granada Edebiyat*, Ağustos-Eylül (3), 62-67.
- Turan, F. (2015). Divan Şiirini Sokağın Diliyle ve Tavriyle Algılamak: Kubûrizâde Hevâyî'nin 18. Yüzyıl Divan Şiirine Getirdiği Yenilikler ve Osmanlı Şiirinde Hevâyî Tarzı. *Alkış Bitigi-Kemal Eraslan Armağanı (ed. Bülent Gül)*, 211-263. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü,
- Saraç, M. A. Y. (2016). *Osmanlı Müellifleri (Bursalı Mehmed Tahir)*. Ankara: TÜBA Yayınları.

- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap-Türk ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şirin, H. (2018). Langa Bostanları, Çiçeği Burnunda ve Hıyar Gibi Adam Deyimleri. *Türk Dili*, 68 (794), 86-91.
- Yerasimos, M. (2019). *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü- Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (3), 462-469.
- Yılmaz, K. (2017). *İbrahim Tırsî ve Dîvânı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55911,ibrahim-tirsi-ve-divanipdf.pdf?0> [Erişim tarihi: 10. 08. 2023]
- Yorulmaz Kahve, M. (2021). İbrahim Tırsî Divanı'nda Yemek Adlarına Ait Söz Varlığı Üzerine Bir Değerlendirme. *Turkologia*, 2 (106), 58-75.