



# TÜRK

**2025, Yıl/Year: 13, Sayı/Issue: 42, ISSN: 2147-8872**

TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi

*TURUK International Language, Literature and Folklore Researches Journal*

Geliş Tarihi / *Date of Received*: 21.08.2025

Kabul Tarihi / *Date of Accepted*: 26.09.2025

Sayfa / *Page*: 21-50

**Research Article / Araştırma Makalesi**

Yazar / *Writer*:



**Prof. Dr. Bayram Ali Kaya**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri

Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

[bayram.kaya@izu.edu.tr](mailto:bayram.kaya@izu.edu.tr)

## **MUTFAKTAN SANATA: KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE ALKOLSÜZ İÇECEKLER-I**

### **Öz**

Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda, aslında mutfak kültürümüzün önemli yazılı kaynaklarından biri olmasına rağmen genelde edebî eserlerden, özelde ise klasik Türk şiirinden yeterince yararlanılmadığını belirtmek mümkündür. Amacı ve kapsamı gereği sadece alkolsüz içeceklerle sınırlandırılan ve iki bölüm hâlinde hazırlanan bu çalışmada, anılan içeceklerin klasik Türk şiirinde nasıl yer aldığı, şâirlerin sahip oldukları olağanüstü yetenek, hayal ve gözlem güçleri sayesinde ilgili unsurlara ne şekilde yer verdikleri üzerinde durulmuştur. Çalışmada ayrıca şâirlerin ilgili içeceklere atfettikleri sembolik anlamları, çoğunlukla kavuşma ve ayrılık odaklı şekillenen duygu ve düşüncelerini; bilhassa aşk, âşık, sevgili ve rakip kavramları çerçevesinde, aynı zamanda estetik planda nasıl ifade ettikleri, bir başka deyişle esâsen sanatlarını icrâ ederken, ilgili tüm sosyal-kültürel unsurlarda olduğu gibi, alkolsüz içecekleri de birer araç olarak nasıl kullandıkları üzerinde durulmaya çalışılmıştır.

Divânlarda alkolsüz içecek çeşitleri olarak su dışında çoğunlukla hoşaf, kahve ve şerbete yer verildiği; bunlar içerisinde bilhassa hoşaf ve şerbet çeşitlerine dâir örneklerin hayli fazla olduğu görülmektedir. Şâirler, örneğin üzüm hoşafının tatlı oluşundan bahsederken aynı zamanda sevgilinin dudağı ve beni ile üzüm hoşafının tadı ve içindeki üzüm taneleri arasında benzerlikler kurmuşlardır. İçeceklerle ilgili

örnekler incelendiğinde klasik Türk şiirinin, mutfak kültürümüzün bir bütün olarak belirlenmesinde hayli önemli bir rolü ve yeri olduğu görülecektir. Aynı zamanda şiir sanatı ile mutfak kültürü arasındaki ilişkiyi ortaya koymaya çalışan bu makaleyle, bir yandan da günümüzde market raflarını süsleyen ancak sağlığımızı tehdit eden asitli içecekler yerine hem içeni ferahlatan, hem de sağlığı korumada yardımcı olan geleneksel içeceklerimizin kıymet ve önemine dikkat çekilmesi amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfak kültürü, klasik Türk şiiri, alkolsüz içecekler, ayran, boza, hoşaf, kahve vd.

## **FROM CUISINE TO ART: NON-ALCOHOLIC DRINKS IN CLASSICAL TURKISH POETRY-I**

### **Abstract**

In studies conducted on Turkish cuisine, it is noteworthy that, despite being one of the significant written sources of our culinary culture, literary works - particularly classical Turkish poetry- have not been sufficiently utilized. This study, which is limited to non-alcoholic beverages due to its purpose and scope, has been prepared in two sections. It examines how these beverages are represented in classical Turkish poetry and how poets, through their remarkable talents, imagination, and observational skills, incorporate such elements into their works. Additionally, the study explores the symbolic meanings attributed to these beverages by the poets, their emotions and thoughts, which often revolve around themes of union and separation, particularly framed within the concepts of love, beloved, and rival. It also discusses how, while practicing their art, poets employ non-alcoholic beverages as literary devices, just as they do with other social and cultural elements.

The frequent mention of non-alcoholic beverages, especially compotes and traditional fruit sherbets, in classical poetry reflects their significance and importance within the culinary arts and culture of the period, as well as their representations in social and cultural life. This includes references to various beliefs, customs, and traditions. In divans, apart from water, non-alcoholic beverages most commonly include compote, coffee, traditional fruit sherbet and syrup, with a particular abundance of references to compotes and traditional fruit sherbets. For instance, while poets describe the sweetness of grape compote, they often draw parallels between the taste of the compote, the grapes within it, and the beloved's lips and beauty spots.

When examining examples related to these beverages, it becomes evident that classical Turkish poetry plays a significant role in defining our culinary culture as a whole. This article, which aims to reveal the relationship between poetic art and culinary culture, also seeks to emphasize the value of our traditional beverages, which refresh the drinker and contribute to well-being,

in contrast to the carbonated drinks that while lining today's supermarket shelves, pose health risks.

**Keywords:** Turkish culinary culture, classical Turkish poetry, soft drinks, ayran, boza, compote, coffee etc.

## Giriş

Son yıllarda mutfak kültürümüz üzerinde hayli durulduğu, başta gastronomi, mutfak sanatları ve sosyal tarih olmak üzere, farklı disiplinlerde birçok akademik çalışmanın yapıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte hazırlanan çalışmalarda, mutfak kültürümüzün tarihî kaynaklarından biri kabul edilmesine rağmen edebî eserlerden, özellikle de dîvânlardan pek yararlanılmadığı, klasik Türk şiiri örneklerinden hareketle yapılmış ilgili birçok çalışmanın ya bilinmediği ya da gerektiği kadar dikkat çekmediği görülmektedir (Kaya, 2022: 1010; Kaya, 2024: 59). Bu konudaki noksanlığın giderilmesine bir nebze olsun katkı sağlamak amacıyla hazırlamayı planladığımız çalışmalar serisinin ilkini yemekleri konu edinen bildirimiz; ikincisini ise tatlı ve şekerlemeleri inceleyen kitap bölümümüz oluşturmıştu.<sup>1</sup>

Dünyanın sayılı mutfaklarından olan Türk mutfağının tarihî kaynaklarından biri kabul edilen edebî eserler içerisinde bilhassa dîvânlar, İslâm medeniyetinin önemli bir dâiresini oluşturan milletimizin inanç, duygu, düşünce, yaşayış ve estetik anlayış gibi pek çok özelliğiyle ilgili bilgi içeren zengin bir kaynak, aynı zamanda bir devrin yaşama tarzını ve felsefesini yansıtan önemli bir aynadır. Bir başka deyişle klasik Türk şiiri, şâirlerimizin mensubu oldukları milletin başta inanç dünyası ve değerler sistemi olmak üzere, hayata ve ölüme bakışlarını, türlü âdet, gelenek ve alışkanlıklarını, giyim-kuşam, yeme-içme, oyun-eğlence kültürünü, kısaca çevrelerinde gördükleri, gözlemledikleri ve günlük hayatlarında yeri olan hemen her şeyi şiirlerine konu etmiş olmaları yönüyle de eşsiz bir hazine durumundadır (Köksal, 2005: 114; Demirkazık, 2012: 50; Kut, 2021: 89, 91-92; Kaya, 2021: 612; Kaya, 2022: 1010-1011).

Türk mutfak kültüründe içeceklerin bir katık olarak kullanılmaya başlanmasını Türkistan coğrafyasındaki uygarlık devresine kadar götürmek mümkündür. Bilindiği üzere Türk boyları, içecek ihtiyaçlarını daha ziyade kımız, ayran vb. hayvansal; ayrıca yaş ya da kurutulmuş çeşitli meyvelerle hazırlanmış hoşaf, şerbet vb. bitkisel kaynaklardan karşılamışlardır (Çelik, 2002: 1; Saral, 2017: 139). Yiyecekler gibi alkolsüz içecekler de zaman içinde, bilhassa Osmanlı döneminde çok sayıda çeşidiyle varlığını sürdürmüş, farklı yapıma şekilleri ile zenginleştirilerek en önemli mutfak kültürü unsurlarımızdan biri hâline gelmiştir (Nakiboğlu, 2011: 251; Kılıç-Albayrak, 2012: 708-715; Akçay, 2018: 142). Yemek ve tatlı kültürümüz gibi içecek kültürümüzün oluşmasında, hattâ çeşitlenip

<sup>1</sup> Bk. Bayram Ali Kaya (2022), "Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Yemekler," *INCSOS VII Karabag: International Congress of Social Sciences, Tam Metin Kitabı (2-3-4 June 2022)*, Editör: Mehmet Dursun Erdem, Elazığ: Asos Yay., s. 1010-1034; Bayram Ali Kaya (2024), "Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler," *Osmanlı Mutfak Kültürü, Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can, İstanbul: VakıfBank Yay., s. 59-106.

şekillenmesinde göçler ve fetihler yoluyla yerleşilen, yurt edinilen coğrafyaların da önemli bir rolü olduğunu belirtmek mümkündür (Çelik, 2002: 1; Saral, 2017: 139).

Alkollü içecekler İslâmiyet'in etkisiyle Osmanlı mutfak kültüründe yer bulamamış olmakla birlikte varlığını büyük oranda gayrimüslimlere verilen üretim ve tüketim izinleri çerçevesinde, bilhassa içki meclis veya mekânlarında sürdürmüştür. Sarayda içki tüketimine dâir mutfak defterlerinde hiçbir kaydın bulunmaması da alkollü içeceklerin dinî ve örfî açıdan uygun görülmediğini ve mutfak kültürünün, sahip olunan inanca uygun şekillendiğini göstermektedir (Bilgin; 2008: 109; Saral, 2017: 139). Ayran, boza, hoşaf, sahlep, şerbet, şıra vb. içecekler Osmanlı mutfak kültürünün su ve süt dışında tüketilen seçkin içecekleri arasında yer almış, bunlara bilhassa yasağın kalkması üzerine kahve, ilerleyen dönemlerde de çay eklenmiştir (Konuk, 2022: 86).

Osmanlı mutfağında içecekler, çoğunlukla ana yemeklerin yanında tamamlayıcı rol üstlenmiş, bâzan da tek başlarına tercih edilmiş; iç ısıtıcı, serinletici ve sâkinleştirici etkilerinin yanı sıra sağlık üzerindeki faydaları sebebiyle de fazlaca tercih edilmiş, sıcak ve soğuk şekilleriyle bolca tüketilmişlerdir (Işın, 2010: 19, 58, 151, 176, 322 vd.; Coşkun vd., 2016: 1; Akçay, 2018: 142).

Dîvân yâhut klasik Türk şiirinde şâirler, çokça çeşidi bulunan içeceklerden hareketle çeşitli benzetmeler, mecazlı anlatımlar, farklı hayaller kurgulamış, böylece anlatımlarını zenginleştirmişlerdir (Akçay, 2018: 142). Başta taranılan dîvânlar olmak üzere ilgili çalışmalardan hareketle, mutfak kültürümüzün ayrılmaz parçası olan ve maalesef sadece bir kısmının varlıklarını günümüz sofralarında da sürdürdüğü görülen çok sayıda alkolsüz içecek çeşidine yer veren, aynı zamanda mutfaktan sanata yapılan yolculukta yapı taşlarını oluşturan birçok şiir metni ve pek çok beyit örneği tespit edilmiştir.

Mutfak kültürümüzün önemli bir parçası olan ve klasik Türk şiirinde yer verilen içeceklerden, alkolsüz olanlarını incelemeyi amaçlayan araştırmamızın ilk kısmını oluşturan bu makalemizin temeli de büyük oranda, başta mutfak kültürü unsurlarını ele alanlar olmak üzere, dîvânlardan hareketle hazırlanmış lisansüstü tahlil tezlerine, ayrıca diğer ilgili akademik, tematik araştırma ve çalışmalara dayanmaktadır. Bu çalışmamızda da ilgili neşirlerimizdeki ana plana bağlı kalınmaya çalışılmış, bu çerçevede bilhassa tekrarında yarar görülen bâzı temel bilgiler korunmuş, içeceklerle ilgili ulaşılabilen bilgi ve şiir örnekleri bu kez alkolsüz içecekler özelinde bir araya getirilerek yeniden ele alınmıştır.

Makaleye ayrıca ulaşılabilen yeni bilgi ve şiir örnekleri eklenmiş, böylece dîvânların belirlenen içecek çeşitleri bakımından da ne denli zengin bir içeriğe sahip olduğuna dikkat çekilmesi, aynı zamanda mutfaktan sanata yapılan yolculukta alkolsüz içeceklerin şiirdeki yansımaları hakkında derli toplu ve daha sağlıklı bir şekilde bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

## Alkolsüz İçecek Çeşitleri<sup>2</sup>

Son derece zengin yemek çeşitleri kadar, sıcak ve soğuk içeceklerin de seçkin bir yeri olduğu bilinen geleneksel Türk mutfağında ayran, boza, hoşaf, kahve, sahlep, şerbet ve şıra, su dışında en çok tüketilen içeceklerden olmuştur (Sürücüoğlu, 1997: 28; Cengiz, 2010: 113). Bu içecekler arasında klasik şiir metinlerine en fazla hoşaf, kahve ve şerbetin yansıdığı görülmekte, anılanlar kadar olmamakla birlikte, örneğin çay, turşu suyu vb. başka içeceklere de şiirlerde yer verildiği görülmektedir. Araştırmalarımız sonucunda belirlenen ve makalemizin bu ilk kısmında ele alınan 8 adet içeceğe, serinin diğer çalışmalarında olduğu gibi, alfabetik sıra ile yer verilmiştir.

### 1. Ayran

Yoğurdun sulandırılıp çalkalanmasıyla hazırlanan ve âdeta Türklerin millî içeceklerinden biri hâline gelen ayrana ilk defa Kaşgarlı Mahmut'un *Dîvânü Lugâti't-Türk* adlı eserinde rastlanmaktadır. Sofralarda yemeklerin yanında veya sıcak havalarda ferahlamak için sevilerek tüketilen bu içeceğin, zamanla tüm dünyaya yayıldığı, hattâ dünyanın her yerinde tıpkı yoğurt gibi kendi adıyla anıldığı görülmektedir (Bekçi, 2002: 68-69; Işın, 2010: 36; Akalın vd. 2011: 208; Ayverdi, 2011: 1/240; Akçay, 2018: 142).

Bâzı karşılaştırmalarda bulunduğu “galîz” redifli gazelinde yer alan aşağıdaki beytinde, aynı zamanda soğuk-sıcak tezatından yararlanan Hevâyî, Kubûrî-zâde Abdurrahman Rahmî (ö. 1715), buzlu yoğurt ayranını kana kana içenlerin sindiriminde/midesinde (o buzlu yoğurt ayranı bir süre sonra) koyu şekerli sâlebe dönüşür, bir nevi içen kişiyi rahatsız eder demektedir (Öztekin, 2004: 334; Akçay, 2018: 142):

Buzlu yoğurt ayranın kana kana içenüñ  
Hâzimesinde olur sükkerî sa'leb galîz (G. 81/4)<sup>3</sup>

<sup>2</sup> Klasik Türk şiirinde yer verilen mey, bâde, şarap, rakı, dem vb. alkollü içeceklere, başta yönetimimde hazırlanmış olan tahlil tezleri olmak üzere, ilgili çalışmalarda yer verilmiş olmasına rağmen, yaptığımız nihaî değerlendirme sonucunda, Ahmedî (ö. 1412-13) adlı şâirimizin de bir beytinde “Bâde-i bed-fi'li şart ol kim müsümân içmeye / Tu'me-i kâfirdür anı ehl-i îmân içmeye (G. 560/1) şeklinde belirttiği ve yukarıda da kısmen değinildiği üzere, makalemizin gerek bu ilk gerekse izleyecek olan ikinci kısmında yer verilmemiştir. Bir diğer ifadeyle alkollü içecekler, tıpkı saray mutfağında olduğu gibi Osmanlı'nın Müslüman tebaasının yemek sofralarında bulundurulması uygun görülmeyen içeklerden olmaları, aynı zamanda klasik şiirde neredeyse tamamen meyhâne, eğlence meclisi vb. ortamların ayrılmaz unsurları arasında anılmaları sebebiyle çalışmamıza dâhil edilmemiştir. Alkolsüz bir içecek olmasına rağmen yine şiirlerde çoğunlukla mutfak kültürü unsuru dışında yer verilen özellikleriyle anıldıkları değerlendirilen su ve süt de çalışmamızın kapsamı dışında bırakılmıştır.

<sup>3</sup> Büyük oranda ilgili akademik neşir ve çalışmalardan hareketle ulaşılan şiir metinlerine, fark edilebilen bâriz dizgi ve okuma hatâları ile vezne göre okuma vb. şeklinde tezâhür eden bâzı imlâ tasarruf ve tercihleri dışında müdahale edilmemiştir. Bununla birlikte başta yararlanılan nesre çeviriler olmak üzere, yapılan açıklama ve verilen künye bilgilerine ilişkin belirlenebilen kimi noksanlıklar elden geldiğince giderilmeye çalışılmıştır. Şiir örnekleri, büyük oranda ilgili lisansüstü tezlerden ve benzeri akademik çalışmalar ile dîvân neşirlerinden alınmıştır. Bunlara âit nazım şekli kısaltması, şiir veya beyit numaraları parantez içinde gösterilmiş; alındıkları dîvân veya çalışmaların ayrıntılı künye bilgileri ise kaynakçada verilmiştir. Bu meyanda çalışmamızda yer verilen örneklerin âit olduğu nazım şekilleri için kullanılan kısaltmalar G.: Gazel, K.: kaside, Kt.: kıta, Mat.: matla, Muk.: mukatta, R.: rubâî ve T.: tarih şeklinde gösterilmiş olup kısaltmadan sonra gelen ilk numara şiir, ikincisi ise beyit vs. numarasını göstermektedir.

Tırsî İbrahim (ö. 1766) bir beytinde ayrana, günümüzde “çabuk âşık olan” anlamında kullanılan “ayran gönüllü” deyiminin “yoğurt gönüllü” şekliyle birlikte ve Türklerin (göçebe Türkmenlerin, köylülerin) bir özelliği olan ayrana âşinâlıkları bağlamında yer verir (Çidal, 2021:165):

Hep yoğurt gönüllüdür görse suyu ayran olur  
Sanman Etrâki sakın ayrana olmaz âşinâ (G. IV/2)

Tırsî, ayrana yer verdiği bir diğer beytinde, sütün sulu olması sebebiyle yayıkta ayrana dönüştüğünü, bu yüzden çok emek vermesine rağmen tulum peyniri yapma konusunda başarılı olamadığını belirtir (Öztekin, 2004; 334):

Bir tulum peynir yapayum diye çok sa'y eyledüm  
Süd suluymuş Tırsiyâ yayıkda ayran oldu hep (G. XXIV/5)

## 2. Boza (Bûze)

Sözlüklerde Farsça darı anlamına gelen “bûze” kelimesinden dönüştüğü belirtilen boza, Kaşgârlı Mahmut'un ünlü eseri *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te “bekni” adıyla anılmaktadır. Bâzı dilcilere göre ise Türkçe kökenli bir kelime olup aralarında Arapça, Farsça, Rusçanın da bulunduğu birçok dile geçen boza için Şu'ûrî Hasan Efendi, “Darıdan veyâhud pirinçten ederler. Türkîde dahi “boza” derler, vâv-ı mufahham ile. Şerefnâme'de ağacın bedenine derler.”; Mütercim Âsım Efendi, “Bu isimle mâruf şaraptır. Pirinç ve darı unundan amel olunur. Ağacın özdeğine ve bedenine dahi denir.”; Abdülaziz Bey ise, “Boza beyaz darıdan yapılır. Beyaz darı değirmende çekilir, un hâline getirilir, elenerek kabuktan ayrılır, sonra biraz sulandırılır, kendi hâline bırakılır. İçine yeteri kadar hâlis üzüm pekmezi ilâve edilerek içilir.” kaydına yer vermektedir. Boza bej renkli, tatlı, mayhoş, hoş kokulu, mayalı, çok hafif alkollü, az veya çok kıvamlı, ferahlatıcı ve besleyici bir içecektir. Bozanın hazırlanışına dâir birçok târif bulunmaktadır. Örneğin Sadık Vefa'nın tarifine göre “İlk olarak darı öğütülür, inceltiylek irmiği alınır. Su ile uzun süre kaynatılan bu karışım, mısır ekmeğine benzeyen bir hamur kıvamına getirilir. Bu hamur su ile yumuşatılıp süzülür ve ham boza hâline getirilir. Günlük ihtiyaç kadar olan boza şekerlenip mayalanır. Lezzetlenmesi mayalanma anında olur ve uygun şartlarda saklanırsa 6-7 gün dayanma süresi vardır.” Genellikle beyaz darıdan, ayrıca buğday, arpa, pirinç, bulgur, çavdar, yulaf ve mısır gibi tahıl ürünlerinden; nâdiren kenevir, karamuk, Hindistan cevizi ve ekmekten yapılan, binlerce yıllık bir geçmişinin olduğu belirtilen, pekmez ile karıştırılıp üzerine tarçın dökülerek de içilen bozanın, Orta Asya'dan göçler yoluyla Balkanlara, Kafkaslara, Anadolu'ya ve Avrupa'ya götürüldüğü belirtilmektedir (Onay, 1992: 79; Bekçi, 2002: 96; Arıcı-Dağlıoğlu, 2007: 76; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 105; Işın, 2010: 58; Akalın vd., 2011: 391-392; Ayverdi, 2011: 1/416; Saral, 2017: 139-140; Şentürk, 2017: 2/280; Yılmaz, 2019: 1/966; Ergüder, 2019: 2, 5; Konuk, 2022: 86-87; Abdülaziz Bey, 2023: 165).

Anadolu'nun yanı sıra Asya, Balkanlar ve Kırım'da çokça tüketilen, Türkler gibi diğer Müslüman milletlerin de yüzyıllardır severek içtikleri bozanın mayalanma süresi iyi ayarlandığında başta çocuklar, hâmileler, güç gerektiren işlerde çalışanlar ve sporcular olmak üzere, insan vücuduna pek çok fayda sağladığı, örneğin enerji verdiği, hazmı kolaylaştırdığı, antimikrobiyal özelliğinden dolayı koleranın, boğaz enfeksiyonlarının ve bağırsak rahatsızlıklarının tedavisinde katkı sağladığı, glutensiz olması sebebiyle çölyak hastaları tarafından da tüketilebileceği belirtilmektedir (And, 2011: 174; Saral, 2017: 140; Şentürk, 2017: 2/280; Ergüder, 2019: 10).

Evliyâ Çelebi, *Seyâhatnâme* adlı ünlü eserinde askerler arasında bozanın yaygın olarak kullanıldığını söyler ve bunun sebebinin boza içmelerinin askerin kuvvetini artırmasına, vücutlarını ısıtmasına ve tokluk hissi vermesine bağlar (Koç, 2007: 64; Saral, 2017: 140).

Osmanlı dönemi kayıtlarından hareketle boza kültürünün İstanbul’da özellikle 17. yüzyılda iyice yaygınlaştığı, bozanın evlerin yanı sıra bozahânelerde ve helal çeşidi olarak bilinen tatlı boza adıyla, sarayda pirinçten, halk arasında ise hem pirinçten, hem de arpa veya darıdan üretildiği, içine üzüm pekmezi veya şeker konularak, üzerine de tarçın dökülerek içildiği bilinmekte, bugün de olduğu gibi dükkânlarda veya seyyar olarak satıldığı; saray ve evlerin yanında aynı zamanda kahvehânelerde ve daha ziyâde kışın tüketildiği görülmektedir (Onay, 1992: 79; Tezcan, 2000: 108; Bilgin, 2010-2011: 239; Saral, 2017: 139-140; Şentürk, 2017: 2/280). İsteğe göre karanfil, zencefil, tarçın ve rendelenmiş muskatla servis edilen, günümüzde üzerine ayrıca leblebi konulmak sûretiyle tüketilen bozanın kaynaklarda, “ekmek bozası, kutu bozası, maksima bozası, tatlı boza, Süleymaniye’nin yâsemin bozası, Aksaray’da Arnavut Kasım bozası, Ayasofya’nın şaşaklı bozası, Unkapanı’nda Mestan Ağa bozası, Mahvî Ağa bozası” gibi pek çok çeşidinin olduğu belirtilmektedir (Ceylan, 2007: 52- 53; Işın, 2010: 58; Yenitürk, 2010: 251; Şentürk, 2017: 2/280; Akçay, 2018: 143; Abdülaziz Bey, 2023: 165).

Gayrimüslimlerce işletilen bâzı bozahânelerde “ekşi” ya da “acı” diye nitelendirilen, hattâ Arnavutlar tarafından üretilene “mırmırık” denilen alkollü boza da üretilmiş, bu yerler bilhassa içkinin yasaklandığı dönemlerde meyhâne müdavimleri ile ayak takımının mekânı hâline dönüşmüştür. Şarap bağımlılarının zarûret hâlinde bu tür bozaları tercih ettikleri ve bozahânelerde olay çıkardıkları da gerek ilgili kaynaklarda, gerekse şiirlerde konu edilmiştir. Bu vb. sebeplerden ötürü dinî otorite bozaya karşı her zaman mesafeli durmuş, konulan içki yasaklarının bozayla delindiği ve halkın huzurunun kaçırılmasına sebep olduğu gerekçesiyle bozahâneler zaman zaman kapatılmıştır (Ceylan, 2007: 52-54; Işın, 2010: 58; Saral, 2017: 140; Şentürk, 2017: 2/280; Akçay, 2018: 143; Abdülaziz Bey, 2023: 165).

Taranılan dîvânlardan hareketle, bozanın daha çok şarapla birlikte anıldığı ve şarabın yasaklanması üzerine içilmek durumunda kalınan, bir nevi şarabın gölgesinde kalmış bir içecek olarak görüldüğü belirlenmiştir. Örneğin keyif verici maddelerin konuşturulduğu münazaralarda temel unsurlar şarap, esrar ve kahve olmuş, bozanın ise tâli unsur olarak ve kötü vasıflar yüklenmek sûretiyle anılması söz konusu olmuştur (Ceylan, 2007: 54; Saral, 2017: 140).

Bozahânelerin yukarıda yer verilen olumsuz hâllerine “Bozahâneler” başlığı altında müstakil olarak değinen Gelibolulu Mustafa Âlî (ö. 1600), bu mekânların daha çok Tatarların veya rezil insanların yeri olduğunu, zarif insanların bu tür toplulukların bulunduğu yere hiçbir zaman tenezzül etmediklerini, gitmeleri durumunda ise sadece kebablarını pişirtip kış günlerinde de Hindistan cevizinden yapılan bozayı içmek için gittiklerini, eğlenmek niyetiyle gitmediklerini belirtir. Âlî, ayrıca Tatarların bozayı “âb-ı hayât (ölümsüzlük suyu)” olarak gördüklerini ve şerbetlerin en güzeli olarak nitelediklerini belirttikten sonra muhatabına seslenir ve ona böyle yerlerin bozasını içmemesini, kendisini oralarda hiç kimsenin görmemesini, şâyet içecekse bozanın sarhoş eden ekşisini değil de etmeyen tatlısını, üstelik evinde içmesini tavsiye eder (Şeker, 1997: 218, 366; Şentürk, 2017: 2/280):

Boza-hâne erâzilüñ yeridür  
Nekebât-ı avâm mazharıdur

Bozasın içme bozma kendüziñi  
Anda hîç kimse görmesün yüzüñi

Bozanuñ tatlusını hânede iç  
Mest olup geçme ekşüsinden giç (Mevâ'idü'n-Nefâis, s. 193-194)

Evliyâ Çelebi, İstanbul'un Unkapanı semtindeki bozahâne müdâvimlerini anlatırken, bunlardan "bozahâne bekrisi" diye söz eder ve burada satılan bozaların hayli keskin olup içenleri âdeta körkütük sarhoş ettiğini belirtir (Şentürk, 2017: 2/280). Tırsî bir beytinde, bu tür bir bozayı içenlerin kendilerini unuttuklarına değinir:

Kaşmer olmuş boza keyfiyle ser-â-pâ yârân  
Unudup kendülerin çeng ü rebâb isterler (G. LXIV/6)

Taşlıcalı Yahyâ (ö. 1582), aynı zamanda satranç taşlarının vaktiyle kemikten yapıldığını ve satranç oynayan rakiplerin bir süre sonra kavgaya tutuştuklarını dile getirdiği kıtasında bu kişilerin hâlini, rakip-köpek benzetmesinden de hareketle, kemik parçaları için kavga eden bozahâne köpeklerinin durumuna benzetir (Saral, 2017: 140-141):

Kaçan ağyâr oynaya satranç  
Ceng olur ara yirde hayli zamân  
Bir iki üstühân içün talaşur  
Boza-hâne kilâbı gibi hemân (Muk. 19)

Boza, üretildikten sonra sıcakta kalırsa birkaç gün içinde fermantasyonla kabarıp ekşimeye, alkollü bir içecek hâline gelmeye başlar. Bu durumundan ötürü, kimilerince bozaya ihtiyatlı yaklaşıldığı, hattâ bu özelliğinden dolayı boza içmenin haram olup olmadığının tartışma konusu edildiği bilinmekte; tâze iken içilen, dolayısıyla tatlı ve de alkol içermeyen bozanın tüketilmesinde bir sakınca görülmemektedir. Böyle bir bozanın içilebildiği görüşünde olan Tırsî, çıtak (köylü, konuşması düzgün olmayan, huysuz vs.) olarak nitelediği kişiye seslenir ve ona, sarhoşluk vermeyen bozayı içmesi ve âşığı olmayan genç bir güzeli sevmesi tavsiyesinde bulunur (Şentürk, 2017: 2/28; Çidal, 2021: 166):

Bir boza iç ey çıtak kim hîç humârı olmaya  
Yalñuz sev tâzeyi hîç yâr-i gârı olmaya (G. CLXXI/1)

Tırsî, bir gazelinde müselles içmekten duyduğu pişmanlığı dile getirme sadedinde, kendisine ekşi boza içmesi önerisinde bulunur:

Ey Tırsî yeter halt-ı kelâm eyleme zinhâr  
Ekşi boza iç içme mülûkâne müselles (G. XXX/11)

Bu vb. önerilerine rağmen Tırsî, bir başka gazelinde ise hep Yahudi rakısı içtiğini, boza ve vişne suyunun ne olduğunu bilmediği belirtir (Öztekin, 2004: 323):

Hep yehûdî arakdur içdüğümüz

Bûze vişn-âb n'idüğün bilmem (G. CXXXIX/9)

Şiirlerinde bozaya hayli yer verdiği görülen Tırsî, bu kez “çavdar bozası” çeşidinden bahseder ve bal suyu katılmasının bu bozayı bozacağı hususunu, güvenin değerli eyer örtüsünü yiyip mahvetmesini örnek vermek sûretiyle, dile getirir (Çidal, 2021: 166):

Bal suyu girse virür bûze-i çavdâra hâlel

Güve otlarsa gelür kıymet-i çultâra hâlel (G. CXXVIII/1)

Bozanın, alkolsüz olmasının da etkisiyle olsa gerek, nazlı güzele hiç keyif vermediğini belirten Hevâyî, sevgilisinin boza yerine, hafif sarhoşluk verip daha çok keyiflendirmesinden dolayı, belki de tarçın rakısı içmesinin daha uygun olacağını belirtir (Öztekin, 2004: 316):

Hîç bûze keyf virmedi ey nâzenîn saña

Çespândur aceb arak-ı dârçîn saña (G. 1/1)

Şarap yasağından pek memnun kalmayanlar, biraz da mecburiyetten bozayla yetinmek zorunda kalırlar. Aynı zamanda bu hoşnutsuzluğa dikkat çeken Edirneli Nazmî (ö. 1585/86?), gül gibi şarap dururken boza içmek zorunda kalan kimsenin hâlini, boğazına zorla kurşun akıtılan kişinin durumuna benzetir (Saraç, 2017: 141):

Gül gibi bâde tururken şu ki bûze ide şûrb

Tutasın akıdasın boğazına darb ile sürb (Müf. 22)

Keçecizâde İzzet Molla (ö. 1829), metnine ayran maddesinde yer verdiğimiz bir beytinde şekerli bozayı buzlu ayran ile birlikte anıp onun hazmı zorlaştıran yoğunluğundan bahsederken (G.81/4), aşağıdaki beytinde ise isyan sancağını kaldıran kişinin kendisini cesur biri sanmasının arkasında, bozanın verdiği keyfin olduğunu belirtir (Konuk, 2022: 87):

Boza keyfiyle edip ref'-i livâ-yı isyân

Kendini merd-i ciğerdâr kıyâs etdi meğer (K. 19/4)

### 3. Çay

Çin kökenli aynı adlı bitkinin dal uçlarındaki yapraklarından hazırlanan, geleneksel olarak sıcak içilmekle birlikte isteğe bağlı olarak soğuk da tüketilebilen çayın Osmanlı'da içilmesiyle ilgili ilk bilgilere Evliya Çelebi'nin seyâhatnâmesi vesilesiyle rastlıyoruz. Yine 17. yüzyılda çayın sarayda çeşitli baharatlarla birlikte içildiği ve Kudüs'ün kahvehânelerinde çay bulunduğu bilinmektedir. Ülkemizin çayla tanışması 1787 yılında Japonya'dan getirilen çay tohumlarının ekilmesiyle başlamış, çay olarak içilmesinin yanında “çay şerbeti, yeşil çay çevirmesi ve çay akidesi” yapılmış; 19. yüzyılın ikinci yarısında Rus etkisiyle semâver kullanılmaya başlanmış, Osmanlı döneminde bilinen birçok çay çeşidi arasında siyah ve yeşil çayın yanı sıra ayrıca “top barutu, toz çay, kalıp çayı ve akkuyruk” yer almıştır. 20. yüzyılın başlarından itibaren çayın ülkemizde üretiminin yaygınlık kazanmasının ardından toplumumuzda çay tüketimi artmış, bilhassa şekerle birlikte içilmesi tercih edilmiş ve bu içecek kahve ile rekabet eder hâle gelmiştir. Daha eski kaynaklarda ise çayın, içilmekten çok sâra, felç ve bayılma gibi türlü hastalıkların tedavisinde, aynı zamanda

mâcunların içine katılmak sûretiyle kullanıldığı belirtilmektedir (Öztekin, 2004: 330; Kuzucu, 2008: 243-246; Işın, 2010: 76; Konuk, 2022: 87).

Ülkemizdeki geçmişinin hayli yeni olmasının da etkisiyle olsa gerek klasik şiirde pek yer verilmediğini gördüğümüz çaya, sınırlı sayıdaki örnekte rastlamaktayız. Bunlardan biri, 1154/1741 yılında elçilik göreviyle İran’a gönderilen Antakyalı Münif Mustafa Efendi (ö. 1743-44)’ye âittir. Şâir, “Der-Îrân Gofte (İran’da Söylenmiştir)” başlıklı şiirinde bir zamanlar Anadolu’da hayli içki içip sarhoş olurken şimdi çay ile yetinmek zorunda kaldığından yakınır (Öztekin, 2004: 330-331):

Bir zamân Rûm’da deryâ-keş idük ey sâkî  
Şimdi Îrân’da kanâ‘at iderüz çay ile biz (R. 12)

Münif’ten yaklaşık otuz yıl sonra, I. Abdülhamid tarafından elçi olarak İran’a gönderilen Sümbülzâde Vehbî (ö. 1809), görevden dönüşü vesilesiyle kaleme aldığı ve izlenimlerine yer verdiği Tannâne kasidesinde, İstanbul ile gidip gördüğü İran’ın Tebriz, Kirman, Isfahan, Şiraz gibi belli başlı şehirlerini çeşitli yönlerden ve âdeta köşe bucak karşılaştırır. İstanbul’u her bakımdan üstün gördüğü bu karşılaştırmaların sonuna doğru ve genel bir değerlendirme yapma sadedinde kaleme aldığı bir beytinde şâir, hem İran’ın vâdilerinin sadece isimden ibâret olup övülecek herhangi olumlu bir yönlerinin olmadığını belirtir, hem de İranlıların yoldan yeni gelmiş ve susuzluktan dudağı kurumuş misafire hemen çay ikrâm etmeleri tarzındaki âdetlerine yönelik eleştiri ve memnuniyetsizliğini dile getirir (Beyzâdeoğlu, 2000: 75; Öztekin, 2004: 331):

Kurî unvândur vâdîleri âb-ı mürüvvet yok  
Hemân çay gösterürler teşne-leb geldükde mihmâna (K. 7/82)

Enderûnlu Vâsıf (ö. 1824-25), çayın sahip olduğu acı ve kekremsi tadın şekerle giderildiğine, ayrıca hastalara şekersiz çay içirildiğine telmihte bulunduğu beytinde, sevgilinin dudağını şekere, ondan mahrum olan kendisini ise şekersiz çay içmek zorunda kalan ayrılık hastasına benzeter (Konuk, 2022: 88):

Bûse-i kand-i lebin kılsam niyâz eyler ‘atâ  
Hasta-i hicrâna fikr et bu şekersiz çay ne güç (G. 14/4)

#### 4. Hoşaf (Hoş-âb)

Sözlüklerde “Bütün veya dilimler hâlindeki kuru meyvenin şekerli su ile kaynatılmasıyla hazırlanan bir tatlı türü; kayısı, vişne, erik, üzüm vb. meyvelerden birinin kurusunun şekerli suda kaynatılmasıyla elde edilen şerbet kıvâmındaki tatlı yiyecek” vb. şeklinde tarif edilen hoşaf kelimesi, Farsça “hoş: iyi” ile “âb: su” kelimelerinin birleşiminden oluşan ve “tadı hoş giden, içimi keyif veren su” vs. anlamına gelen “hoş-âb”tan gelmektedir (Şavkay, 2000: 283; Durgut, 2008: 33; Ayverdi, 2011: 2/1308; Akalın vd., 2011: 1111; Ünsal, 2011: 309; Saral, 2017: 141).

Türkler göçler, fetihler vb. sebeplerle farklı coğrafyalara yerleştikçe ayva, elma, erik, kayısı, seftali, üzüm, vişne vb. çeşitli meyvelerle tanışmış, ayrıca bunları kışın da tüketebilmek için kurutmuş, sulandırıp şeker ve buz ilâve etmek veya bir miktar şeker ve suyla karıştırıp kaynatmak sûretiyle hoşaf hâline getirmişlerdir. Kaynaklardan hareketle, soğuk ikrâm edilmesinden ötürü mutfak kültürümüzde hoşafa aynı zamanda “soğukluk” denildiği (Çelik, 2002: 2; Saral, 2017: 141),

görülmektedir. Bâzı kaynaklarda ise ayrıca hoşafın tâze meyvelerden de hazırlanabildiği, hattâ tâze meyveden hazırlanan çeşidine komposto denildiği yâhut 19. yüzyıldan sonra hoşaf için komposto denilmeye başlandığı belirtilmektedir (Halıcı, 1992: 69-76; Şavkay, 2000: 283-284; Çelik, 2002: 2-3; Işın, 2010: 151; Cengiz, 2010: 134; Ünsal, 2011: 309; Ayverdi, 2011; 2/1308; Saral, 2017: 141-142; Akçay, 2018: 143-144; Bilgin, 2024: 35, 55).

Osmanlı mutfağında sofraların vazgeçilmez içeceklerinden biri olan hoşafın sarayda çok çeşitli meyvelerden yapıldığı, ağırlıklı olarak da “armut, incir, kayısı, üzüm ve zerdâli” gibi meyvelerden hazırlandığı, hattâ güzel koku ve tat vermesi için içine ayrıca “çiçek suyu, gül suyu, misk, amber” vb. hoş kokulu maddeler katıldığı, böylece farklı bir aroma kazandırıldığı görülmekte; başta pilav, börek vb. yiyecekler olmak üzere, çeşitli yemeklerin yanında veya sonrasında tüketilen hoşafın çoğunlukla özel kâselerde ikram edildiği ve kendine özgü geniş kaşıklarla içildiği bilinmektedir (Arlı, 1982: 30; Şemseddin Sâmî, 2002: 591; Çelik, 2002: 3-4; Cengiz, 2010: 134; Işın, 2010: 151; Akçay, 2018: 143-144).

Bâzan sadece hoş-âb, bâzan da yapıldığı meyvenin özel adıyla, örneğin vişne hoş-âbı şeklinde anılan hoşaf, klasik şiirde en fazla yer verilen içeceklerden biridir. Belirlenebilen örneklerden hareketle hoşaf ile daha ziyâde sevgilinin dudağı arasında benzerlik kurulduğu, hoşafa ayrıca mükellef bir sofranın ayrılmaz parçası olması yönüyle yer verildiği görülür. Gazellerini hoşafa, sevgilinin dudağını ise hoşafa katılması durumunda ona lezzet katacak olan şekere benzetmek sûretiyle kendisine seslenen Bâkî (ö. 1600), gazellerinin beğenilmesini, okuyanların onlardan tat ve lezzet almasını istiyorsa konu olarak sevgilinin dudağının özelliklerini işlemesi gerektiğini belirtir ve bu duruma, şeker katılan hoşafın lezzetli olacağı bilgisini örnek verir (Saral, 2017: 141):

Gazelleründe lebi vasfin eyle ey Bâkî  
Şekerle olsa bilürsin olur hoş-âb lezîz (G. 45/5)

Sevgilinin la‘l benzeri kırmızı dudağını hoşafa, etrafında beliren ayva tüylerini ise miske benzeten, teşbihin (benzetmenin) yanı sıra düzenli leff ü neşr (toplama yayma) sanatına yer veren Bağdatlı Rûhî (ö. 1606) ise hoşafın, misk katılması hâlinde hayli güzel kokacağını ve keyif vereceğini söyler. Asıl muradı sevgiliyi öpmek olan şâir aynı zamanda, şerbet vb. içeceklerle misk, amber vb. güzel kokulu maddelerin katılması uygulamasına yer vermiş olur (Buyruk, 2015: 283):

Hatı gelürse de sen la‘l-i yâri em Rûhî  
Mümessek olsa bilürsin virür hoş-âb safâ (G. 16/5)

Azîzî Mustafa (ö. 1585), gamı taâma yâni yemeğe, sevgilinin dudağını da hoşafa benzettiği beytinde, gam çektikçe sevgilinin dudağını anmasının sebebi olarak yemek sonrasında hoşaf içmekten hoşlanmasını gösterir (Özkan, 2019: 126):

Gam yedüğümce la‘lûñ yâd etdüğüm budur kim  
Ba‘de‘t-ta‘âm rûhum eyler hoş-âbdan haz (G. 170/3)

Hevâyî, kışın çorba yerine hoşaf içmek isteyenlerin sancıdan kurtulamayacaklarını belirtir ve bu davranışlarının anlamsızlığını sorgular (Akçay, 2018: 144):

Sancudan kışda nice kurtulur ol tâife kim  
Çorba nûş eyleyecek yerde hoş-âb isterler (G. 46/2)

Şâir, başka bir beytinde bir yandan molların sohbet vesilesiyle kurdurduğu sofrada bâzan hoşafın, bâzan turşunun, bâzan da ekmeğin bulunmayışını dolayısıyla hiçbir zaman tam tekml bir sofraya kurdurmamış olmasını eleştirir. Bir yandan da hoşafın tıpkı ekmeğe ve turşu gibi sofranın ayrılmaz parçalarından biri oluşuna değinir (Akçay, 2018: 144):

Geh hoş-âbı gehi türşisi vü geh etmeği yok  
Görmedim sohbet-i mollâyı tamâm âmâde (G. 145/2)

### Hoşaf Çeşitleri

Kaynaklarda aralarında “Armut (amrud, akça armudu, armut kurusu), Antep fıstığı, ayva, bâdem, ceviz (tâze ceviz), çam fıstığı, dut (dut kurusu), elma (misket elması), erik (Ali Fakih eriği, bardaşa eriği, kuru erik), iccâs (erik; bâzı yörelerde armut veya zerdâli), incir (kuru incir), kayısı (bâdemli kayısı), kızılıçık, nar, portakal (bâdemli portakal), üzüm (kara üzüm, kızıl üzüm, kuşüzümü, râzikî/razakî üzümü, Şam üzümü), Şam fıstığı, şeftali, taflan yemişi (Gürcü kirazı), vişne (kuru vişne, Katır vişnesi) ve zerdâli”nin de bulunduğu pek çok meyveden üstelik çoğunlukla da üretildikleri meyvenin adıyla anılan birçok hoşaf çeşidine rastlanmakta ve nasıl hazırlandıklarına dâir bilgilere yer verildiği görülmektedir. Kaynaklarda ayrıca “bağrıbasdı” adlı bir hoşaf çeşidinden bahsedilmekte basdı, pestil anlamına geldiğinden bu hoşafın bir meyveden üretilen pestilin sulandırılmasıyla yapıldığını düşünmek mâkul görünmektedir (Halıcı, 1992: 69-76; Çelik, 2002: 2-3; Türâbi Efendi, 2005: 187-190; Cengiz, 2010: 134; Ünsal, 2011: 309; Ayverdi, 2011: 1/1308; Saral, 2017: 141-142; Akçay, 2018: 143-144; Bilgin, 2024: 35, 55).

#### 4.1. Kayısı Hoşafı

Kurutulmuş kayısının şekerli suda kaynatılmasıyla hazırlanan ve günümüz sofralarında da sevilerek tüketildiği görülen kayısı hoşafına, Osmanlı saray mutfak defterlerinden hareketle helvahânede üretilen hoşaf arasında yer verildiği görülmektedir (Bilgin, 2002: 66; Işın, 2010: 151, 195; Bilgin, 2010-2011: 338; Akalın vd., 2011: 1364; Saral, 2017: 142).

Edirneli Nazmi, “kayısı” redifli gazelinde sevgilinin dudağı ile hem sulu şeftali, hem de kayısı arasında bir benzerlik kurmakta, aynı zamanda kayısının çoğunlukla hoşaf yapımında kullanıldığına değinmiş olmaktadır (Saral, 2017: 142):

Sulu şeftâlû misâli lebine cânânun  
Beñzer oldur ki hoş-âb olunur ekser kayısı (G. 6780/4)

#### 4.2. Üzüm Hoşafı (Engûr hoş-âbı, mevîz hoş-âbı)

Üzüm hoşafı, çoğunlukla “engûr-ı zeytûnî” de denilen kara, kızıl üzüm ile Şam üzümlerinden yapılır ve kurutulmuş üzümlerin şekerli suda kaynatılmasıyla hazırlanır (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 217; Işın, 2010: 392; Akalın vd., 2011: 2460; Bilgin, 2024: 35).

Mesihî (ö. 1512), ilk olarak sevgilinin saf la‘l taşını yâhut berrak kırmızı şarabı andıran dudağı ile hoşaf; beni ile de hoşafın içindeki üzüm tâneleri arasında benzerlik kurar. Ardından sevgilinin beninin, dudağı için bir olumsuzluk oluşturmayaacağı husûsunu, hoşafın da üzüm ile acı değil tatlı olacağını örnek vermek sûretiyle dile getirir (Cengiz, 2010: 134):

Hâşâ ki ola hâl ile ol la‘l-i nâb telh

Tatlu olur mevîz ile olmaz hoş-âb telh (G. 30/1)

Bosnalı Alâeddin Sâbit (ö. 1712), teşbih, tenasüp/ihâm-ı tenâsüp sanatlarından da yararlandığı beytinde bir yandan kelime anlamından hareketle hoş-âbın aynı zamanda parlak ve saf anlamına geldiğine, dolayısıyla, dürr-i hoş-âb tamlamasının da parlak ve saf inci anlamının bulunduğu dikkat çekmiş; diğer yandan üzüm, tas ve hoş-âb kelimelerini kullanarak tas içerisinde taneleri olan üzüm hoşafına telmihte bulunmuştur (Karacan, 1991: 207; Akçay, 2018: 144):

Engûrını tahayyül idince bunun dahi

Her dâne tâs-ı kalbde dürr-i hoş-âb olur (K.13/46)

#### 4.3. Vişne Hoşafı

Vişne hoşafı, kurutulmuş vişne, şeker ve suyun kaynatılmasıyla hazırlanır (Akalin vd. 2011: 2487). Ayrıca, şerbetlerde olduğu gibi hoşaf çeşitlerine de gerek mayhoşluğu gidermek, gerekse farklı tat ve aroma katmak amacıyla aralarında “gül suyu, misk ve amber”in de bulunduğu farklı maddeler eklenebilmektedir. Bu uygulamadan hareketle Azîzî Mustafa, sevgilinin kırmızı dudağı ve misk kokulu beni ile gül suyu ve misk katılarak hazırlanmış vişne hoşafı arasında benzerlik kurmuştur (Işın, 2010: 397; Özkan, 2019: 127):

Leb-i la‘liyle hâl-i müşk-i nâbı

Gül-âb-âmîz bir vişne hoş-âbı (Mat. 79)

Hevâyî, bulunduğu ortamda kendisine veya muhatabına, kuru kızılçık ile kuru üzümü unutmasını, bunun yerine kar ile soğutulmuş vişne hoşafından içme işine girişmesini tembihler (Akçay, 2018: 144):

Vişne hoş-âbına giriş karlıca

Kuru kızılçıkla mevîzi unut (G. 9/4)

Hevâyî bir başka beytinde bu kez, Bursa’nın Gemlik ilçesine bağlı ve meyveleriyle ünlü bir köy olan Katırlı’nın ismiyle anılan, vişneden yapılmış bir hoşaf çeşidinden bahseder (Keskin, 2009: 803):

Çalduka cerb uşağa lebden lu‘âb göster

Katırlı vişnesinden tas tas hoş-âb göster (G. 40/1)

#### 4. 4. Zebîb Hoşafı

Arapçada her türlü kuru meyveye özellikle de “kuru üzüm, kuru hurma, kuru incire” zebîb denir (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 830; Işın, 2010: 410; Devellioğlu, 2013: 1368). Bu kuru meyve parçacıklarının şekerli su ile sulandırılmasıyla da zebîb hoşafı hazırlanır (Cengiz, 2010: 134; Saral, 2017: 142).

Günümüz mutfak kültüründe karşılaştığımız üzere, bir tür karışık meyveli hoşaf çeşidinin adı da olabileceği değerlendirilen zebîb, beyitlerde daha ziyâde hoşafın içinde yer alması sebebiyle ve sevgilinin bilhassa beni ile olan benzerliği çerçevesinde yer alır. Örneğin Mesîhî, sevgilinin dudağını hoşafa, benini ise zebîbe benzettiği beytinde kendisine seslenir ve hoşafın içindeki kuru

meyve parçacıklarının rağbet görmesi gibi sevgilinin beninin de tatlı dudağına pek yakıştığını söyler (Cengiz, 2010: 134):

Şîrîn lebinde hâli yaraşmış Mesîhiyâ  
Hoş-âb içinde niteki mergûb olur zebîb (G. 14/6)

Edirneli Nazmi de sevgilinin dudağı ile şekerli hoşaf arasında, dudağına ayrı bir güzellik katan benleriyle de zebîb arasında benzerlik kurar. Bir başka deyişle şâir, meyve parçacıklarıyla yapılmış olan hoşafın şekerli olması hâlinde güzel olacağı gibi, sevgilinin dudağındaki benlerin de ona hayli yakışacağını belirtmiş olur (Saral, 2017: 142):

Lebünde yaraşur benler k'olur hûb  
Hoş-âbı şekerî olsa zebîbüñ (G. 3551/4)

## 5. Kahve

Arapça kökenli bir kelime olan kahve sözlüklerde, “Sıcak iklimlerde yetişen kökboyasigillerden bir ağaç, bu ağacın meyve çekirdeği, bu çekirdeklerin kavrulup dövülmesiyle, çekilmesiyle elde edilen toz ve bu tozla hazırlanan içecek; Afrika kökenli bir çalının çekirdeği” vb. şeklinde tarif edilmektedir (Işın, 2010: 176; Akalın vd., 2011: 1159; Babaarslan, 2022: 23).

Kahvenin Osmanlı'ya ne zaman geldiği, bilhassa İstanbul, Anadolu ve Rumeli'de ilk olarak ne zaman tüketildiği hakkında kesin bilgiler bulunmamaktadır. Bununla birlikte kaynaklarda yer verilen bâzı kayıtlardan, örneğin Kâtip Çelebi'nin kahvenin 1543 yılında İstanbul limanında işlem gördüğü bilgisinden, düşürülen bir tarihten hareketle kahvenin İstanbul'a 1551 yılında geldiğinin belirtilmesinden; vak'anüvis İbrahim Peçevî'nin verdiği 962/1554-1555 tarihine gelinceye kadar gerek İstanbul'da, gerekse bütün Anadolu'da kahve ve kahvehâne bulunmadığı, ilk kahvehânenin ise anılan yılın başlarında Halep'ten gelen Hakem adında esnaftan bir adam ile ve Şam'dan gelen Şems adlı kibar bir kişi tarafından Tahtakale semtinde açıldığı vb. bilgilerden hareketle, kahvenin 16. yüzyıl ortalarına doğru İstanbul'a getirildiği, kullanımının kısa sürede yaygınlaştığı ve etrafında bir tüketim kültürünün oluştuğu anlaşılmaktadır. Bir başka deyişle Osmanlı'da kahve, zamanla toplumun tüm kesimleri arasında yayılmış, çok sevilen bir içecek olmuş, hattâ şarabın tahtını sarsacak kadar rağbet görmüştür. Fakat bu rağbet kahvenin haram olduğu yönünde fetva verilmesiyle kesintiye uğramıştır. Kahvehânelerde toplananların dinî hayattan uzaklaştıkları, boşa vakit geçirdikleri, devlete karşı düşünceler yaydıkları vb. gerekçelerle kahvehânelerin kapatılması, kahve müptelâlarının sıkı takibe alınması ile kahve sosyal hayatta çeşitli tartışmalara yol açmış, bunlar kaçınılmaz olarak şiirlere de yansımıştır (Baykal, 1992: I/258-259; Açıkgöz, 1999: XIII, 3; Ceylan, 2005: 131-135; Işın, 2010: 176; Ayalp, 2011: 59; Ayvazoğlu, 2012: 14; Demir, 2014: 3; Saral, 2017: 142; Akçay, 2018: 145; Babaarslan, 2022: 24). On yedinci yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da uygulanan yasaklara rağmen kahvehâneler faaliyetlerine devam etmiş, IV. Mehmed'in yasağı kaldırmasının ardından kahvehâne kültürü hayli yaygınlık kazanmıştır (Günel, 2011: 177; Pişkin, 2012: 394-395; Saral, 2017: 142-143).

Kahve, İstanbul'a gelişinden yaklaşık bir asır sonra şehrin yeme-içme kültürünün temel unsurlarından biri hâline gelmiş, tüketimi bilhassa İstanbul halkı arasında hayli yaygınlaşmış, kahve Türkler için sadece bir içecekten ibâret olmamış, geliştirilen kavurma, pişirme ve sunma tarzları

aracılığıyla Türk mutfağına has bir sembole, nesilden nesile aktarılan bir geleneğe dönüşmüştür. Kahve, belli çevrelerde çoğunlukla herhangi bir tatlandırıcı katılmadan tüketilmekte, öte yandan sükkârî kahve ifadesinden hareketle şekerli olarak da tercih edildiği, hattâ “misk, amber, gül suyu, kakule” vb. maddeler katarak kahveye farklı bir tat ve koku verilmeye çalışıldığı; türlü vesilelerle misafirlere ikrâm edildiği, kahvenin yanında ayrıca “gülbeşeker, lokum, şerbet ve helva” tüketildiği bilinmektedir (Ayvazoğlu, 2012: X, 88-89; Odunkıran-Alpaydın, 2014: 51-52; Bilgin, 2024: 40-41).

Siyâsî ve dinî otoritenin dikkatlerini çekmesi, yasaklanması, keyif verici özellikte olması ve birçok teşbihe kapı aralaması yönüyle şâirlerin de kayıtsız kalamadığı, onlarca beyit kaleme alınmasına, hattâ kahve konulu ya da redifli birçok gazel yazılmasına vesile olan kahvenin Klasik Türk şiirinde “âb-ı hayat, Habeş-rû, kâfir, kara kuş, kara su, karga, rakip, sevgilinin ayva tüyleri, siyah cemâlli, tutulmuş ay, tuzak, Üveysî meşrep rint, Yemen dilberi, yarasa, yılan zehri” vs. şeklinde adlandırma, niteleme veya benzetmeler eşliğinde anıldığı, ayrıca kökeninin Yemen olması, şekli, çekirdek veya toz hâlinde bulunması ya da hazırlanış şekliyle yer verildiği görülür. Yine şiirlerde kahvenin içerik, renk ve etki bakımından şarap ile karşılaştırıldığı, şâirlerin bâzılarının kahve, bâzılarının ise şaraptan yana tavır takındıkları, şarap yasağının devam ettiği dönemde kahve tüketimin daha da arttığına dikkat çekildiği, hattâ şarap yasağı günlerinde kahve içmeye mahkûm olmaktan dolayı hayıflanmaların, kahveye yapılan zamlardan dolayı serzenişlerin dile getirildiği görülmektedir. Beyitlerde ayrıca, halkın kahveye olan düşkünlüğünün hastalık derecesine vardığının ve kahve içenlerin yüzlerinde nur bulunmadığının belirtilmesi söz konusudur. Kahvenin aynı zamanda beddua unsuru olarak kullanıldığı, kahve içmenin dindeki yerinin sorgulandığı, renginin kara ve tadının acı olması, uğursuz sayılması vb. yönleriyle kahvenin yerildiği; buna karşın örneğin uyarıcı etkisinin olması, uyku hâlini gidermesi, enerji, keyif ve safâ vermesi vb. kahvenin bilhassa sağlık açısından faydalarının belirtildiği örnekler de bulunmaktadır. Tiryakilerince “ehl-i irfan şerbeti” olarak da adlandırılan kahvenin siyah rengi ve uyku kaçıran özelliğinin yanı sıra amberle birlikte içilmesi “su, gül-şeker tatlısı veya lokum” ile birlikte ikram edilmesi gibi özelliklerine de beyitlerde rastlamak mümkündür (Sefercioğlu, 1990: 88; Açıkgöz, 1999: 3-32; Öztekin, 2004: 324; Ayvazoğlu, 2012: 79; Keskin, 2014: 30- 32; Saral, 2017: 143-144, 204-205; Yalap, 2017: 1910-1911, 1914-1919; Akçay, 2018: 145; Konuk, 2022: 88).

Nev‘î (ö. 1599), toz hâlinde olmasından da hareketle kahve için “iki yüzöl, riyâ tozu” nitelemesinde bulunur ve kahvenin, üzüm suyu olarak andığı şarabın bahtını kararttığını belirtir. Şarabın bu duruma düşmesi sonucunda artık Karaman’ın kahve içenlerinin safâlar sürmesinin de vakti gelmiştir. Sözü edilen Karaman, Namık Açıkgöz’ün Muallim Nâci’den naklen bildirdiğine göre vaktiyle İstanbul’un en büyük alış-veriş merkezlerinden biri olup Fatih’tedir. Bâzı kayıtlarda Karaman Çarşısı olarak da geçen bu yerin adını, Fatih Sultan Mehmed döneminde iskân amacıyla Karaman’dan İstanbul’a gönderilen ahâli vesilesiyle aldığı belirtilmekte ve kahvehâneleriyle tanındığı anlaşılmaktadır (Sefercioğlu, 1990, 88; Onay, 1992: 7; Açıkgöz, 1999: 5-6; Başkan, 2012: 55; Saral, 2017: 144):

Gubâr-ı zerk idüpdür tîre baht-ı âb-ı engûrî

Safâlar sürse demdür kahve-nûşânı Karaman’uñ (G. 257/4)

Osmanlı döneminde çarşı ve pazarı denetleyen, esnafın şer'î emir ve yasaklara uyup uymadığını kontrol eden ve bir nevi zâbıta memuru olan görevliye muhtesip denirdi. Nev'î, muhtemelen kahve yasağının hüküm sürdüğü, kahvenin helal mi haram mı olduğunun çokça tartışıldığı günlerde kaleme alınmış olabilecek bir kıtasından aldığımız mısralarında, muhtesibin kahve satanlara karşı zâlimce davranmasının sebebini anlamaya çalışmak veya sorgulamak sadedinde, "Bir Müslüman kahve içse bundan ne çıkar, yoksa kâfir mi olur?" diye sormaktadır (Saral, 2017: 144-145):

Muhtesib kahve-fürûşa ne ta'addî eyler  
Yohsa kâfir mi olur içse Müsülmân kahve (Kt. 65/1)

Nev'î, aynı şiirin takip eden mısralarında bu kez kahvenin uyku kaçıran, zindelik veren özelliklerine değinir ve iki fincan kahve içmeyen müderrisin gece kitaba bakamayacağını, bir nevi vereceği derse gereği gibi hazırlanamayacağını, dolayısıyla ertesi gün dersini yapamayacağını belirtir (Açıkgöz, 1999: 13; Saral, 2017: 144-145):

İrte derse çıkamaz gice kitâba bakamaz  
Eger içmezse müderris iki fîncân kahve (Kt. 65/2)

Bâkî, şarap ile kahveyi kıyaslar ve kahvenin kendine özgü farklı bir dünyası, etkisi olmakla birlikte, şarap içenlerin iki kâse şarap içinde bir yandan Çin'i seyrettiklerini, âdetâ bu ülkenin türlü güzelliklerini bir anda görüp gezmiş gibi olduklarını, diğer yandan ise Çin hükümdarını seyrettiklerini, yâni onun güç ve kudretini gördükleri, hattâ kendilerinin de öyle güçlü ve ihtişamlı olduğunu zannettiklerini belirtmekte, esasen şarabın etkisinin daha güçlü olduğunu vurgulamaktadır (Saral, 2017: 144):

Egerçi kahvenüñ bir gûne vardur âlemi ammâ  
İki kâse mey içre seyr iderler Çîn ü Fağfûrî (G. 547/3)

Şarap meclislerinde vaktiyle mûsiki eşliğinde eğlenilirken kahvehânelerde ise efsane olarak da anılan Battal Gâzi vb. hikâyeler anlatılarak eğlenilmekteydi. Nev'î, yasağın ardından şarap kadehinin verdiği lezzeti kahveye değişenlerin, böyle yapmakla meyhânedeki mûsikili eğlencenin yerine kahvehânedeki anlatılan hikâyeyi koyduklarını dile getirir (Saral, 2017: 145):

Kahveye tebdîl idüp câm-ı şarâbuñ lezzetin  
Bağladılar savt u nakşuñ yerine efsâneyi (G. 469/2)

Şarap ile kahveyi karşılaştıran şâirlerden biri de Nâbî (ö. 1712)'dir. Şâir, şarabın lâle renkli yüzüne rağmen siyah yüzlü kahve kadar nam salmadığından, şöhret elde edemediğinden yakınır (Akçay, 2018: 146):

Ruhsâr-ı lâle-reng ile hayfâ degül şarâb  
Rûy-ı siyâh-ı kahve kadar iştihârda (G.700/4)

Azmizâde Hâletî (ö. 1631), bir matlaında şarap-kahve karşılaştırmasına, şarap kadehini ıslıl ıslıl parlayan güneşe, kahve fincanını ise tutulmuş aya benzetmek sûretiyle yer verir:

Ele câm-ı mey al görmek dilerse mihr-i rahşânı  
Aña nisbet tutulmuş aya benzer kahve fîncânı (Mat. 592)

Şarap-kahve karşılaştırmasına Antepli Aynî (ö. 1837) de katılmış ve sevgilinin kendisine, saf şaraptır diyerek şekerli kahve ikrâm ettiğini, böyle yapmakla şekerin beyaz, kahvenin siyah ve şarabın kırmızı renginden hareketle kurgulanmış bir hîle yaptığını, dolayısıyla kendisini aldattığını dile getirmiş, aynı zamanda güzel bir düzenli leff ü neşr sanatı örneği vermiştir (Konuk, 2022: 89):

Sükketli kahve virdi mey-i nâbdır deyü  
Reng itdi baña yâr sefid ü siyâh u sürh (G. 23/4)

Kahveye övgülü ifadelerle yer veren pek çok beyit, kıta vb. bulunmaktadır. Örneğin Ahmed Nâmî (ö. 1673), dâima Yemen ile birlikte anılan iki unsura, Veysel Karanî ve kahveye birlikte yer verdiği kıtasında, kahvenin renginin karalığını Yemen asıllı oluşuna, keyif vericiliğini ise Üveysî meşrep bir rint oluşuna bağlamış ayrıca, kokusunu Veysel Karanî'nin kokusuyla ilişkilendirmiştir. Şâir, kıtasında ayrıca Hz. Peygamber'in bir defasında Yemen tarafına dönerek, "Ben Rahman'ın kokusunu Yemen tarafından duyuyorum", dediği şeklindeki rivâyete telmihte bulunmuştur (Öztürk, 2018: 56):

Kahve-i rû-siyehi bun sanur idüm Nâmî  
Meger ol rind-i Üveysî imiş aslı Yemenî  
Âşinâdur gibi gâlib nefes-i Rahmân'a  
Cân meşâmına irişdürdi şemîm-i Karen'i (Kt. 8)

Vehbî<sup>4</sup> ise kahveyi dünyanın sevgilisi olan bir Yemen dilberine, siyah elbiseli esmerce bir gence benzetmiştir (Açıkgöz, 1999: 16):

Bir Yemen dilberi mahbûb-ı cihândur kahve  
Bir siyâh câmeli esmerce cüvândur kahve

Kahveyi Yemen dilberi olarak niteleyen bir diğer şâir de Kıbrıslı Hasan Hilmî (ö. 1847)'dir. "Kahve" redifli gazelinin bir beytinde Hilmî kahvenin, Habeş yüzlü (esmer) bir Yemen dilberi olduğunu ve gamlı âşığa arzuladığı vuslatı tattırdığını belirtir (Kesik vd., 2018: 54; Babaarslan, 2022: 34-35):

Bir Yemen dil-beridir o Habeş-rû hakkâ  
Vuslatın vermededir âşık-ı gam-pervere kahve (G. 5/3)

Hilmî, anılan gazelinde ayrıca kahvenin siyahının dilberin kâkülüne benzediğini, seher vaktinde içilen kahvenin gönle verdiği ferahlık ve neşe sebebiyle şaraba ihtiyaç duyurmadığını, kahvenin gönül erbâbını neşelendirdiğini, bir yere geldiğinde samimî muhabbete vesile olduğunu vs. dile getirir (G. 5/1-7).

Süheylî Ahmed b. Hemdem Çelebi (ö. 1633-34), kahveyi su gibi saf, temiz yaratılışlı ve eşi benzeri olmayan bir gence benzetir (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 56):

Su gibi pâk-meşreb bir cüvân-ı bî-bedeldür kim

<sup>4</sup> Namık Açıkgöz'ün kahveyle ilgili hayli kapsamlı bir çalışma olan *Kahvenâme* adlı eserinde, İsmail Ünver'in tespit edip yayımladığı bir yazma mecmuadan naklen yer verilen bu beytin Vehbî adlı bir şâire âit olduğu belirtilmiş ancak hangi Vehbî olduğuna değinilmemiştir (Açıkgöz, 1999: 16; Öztürk, 2018: 57-58). Bu beyit, bazı internet sitelerinde Sünbülzâde Vehbî'ye âit gösterilmiş olmakla birlikte anılan beyti ulaşabildiğimiz Vehbî dîvânlarının mevcut neşirlerinde tespit edemedik.

Ayağına akıtdı anuñ için kahve-nûşânı (G. 326/4)

Tokatlı Ebû Bekir Kânî (ö. 1791) ise kahvenin karalar ülkesinde tıpkı bir sultan gibi olduğunu söyler (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 58):

Eğerçi esvedânda rû-sepîdân neş'e bulmazlar  
Ve-lâkin karalar mülkinde san sultândur kahve (G. 173/9)

Kahvenin pişirilebilmesi için öncelikle kavrulması ve çekilmesi gerekir. “Tahmîs-تخمیس” adı verilen kavrulmuş kahve çok güzel kokar. Kahvenin bu özelliğine kendi şiirlerine “tahmîs-تخمیس” yapılmasının gerekçesi bağlamında dikkat çeken ve kelimelerin ses benzerliğinden yararlanan Sâbit'e göre, nasıl ki tâze kahvenin burna nefis bir koku vermesi şaşılacak şey değilse tâze, işitilmemiş mazmunlar içeren şiirlerinin güzel şiirden anlayan şâirler tarafından tahmîs edilmesine de şaşılmalıdır (Karacan, 1991: 427; Keskin, 2009: 804-805; Akçay, 2018: 146; Babaarslan, 2022: 25):

Meşâmm-ı câna virür tâze kahve bûy-ı nefîs  
Aceb mi ehl-i tûbâ' şî'rüm itseler tahmîs (G. 152/1)

Sâbit, bir başka beytinde bu kez keyif ehlinin kahvenin rengi konusunda yaptığı ve geçmiş eskilere dayanan bir tartışmaya değinir. Buna göre kahvenin rengi için kimi misk gibi siyah, kimi de kahverengi der (Karacan, 1991: 385; Akçay, 2018: 146):

Nizâ'-ı reng-i kahve ehl-i keyfûñ eski cengidür  
Kimi dir levni miskîdür kimi dir kahve rengidür (G. 72/1)

Nâbî, bir matlaında kahve ve tütünün ayrılmaz birlikteliğine değinir (Ceylan, 2005: 132; Akçay, 2018: 146):

Kahveyi âteş-i zulm ile kavurdu kemerün  
Tütünü yakdı külin göğsü savurdu kemerün (Mat. 24)

Bağdatlı Rûhî, seher vaktine kadar eğlenildiği anlaşılan meclisten kalkılıp kahvehâneye varılması ve şarabın yol açtığı olumsuzlukları gidermek için kahve içilmesi önerisinde bulunur (Buyruk, 2015: 282):

Kalkıla bezmden seher varıla kahve-hâneye  
İçile kahveler ola def'-i mey-i şebâneler (G. 418/3)

Erzurumlu Zihnî (ö. 1794-97), aynı zamanda kahvenin türlü özelliklerine dikkat çektiği “kahve” redifli gazelinde bu içeceğin “saf mizacıyla keyif ehline nazlandığından, seher vaktinde türlü cilvelerle dil döktüğünden, meclise siyahlar giyinip gelen şuh bir esmer güzeli olduğundan” bahseder. Şâir ayrıca kahvenin “Anadolu’nun doktoru olup Bağdat’tan sefer eylediğini, sıcak kanlı olduğu için sevgilinin kırmızı dudağından vazgeçemediğini, kahve-hat-sevda arasındaki renk ilgisinden hareketle, güzelin ayva tüylerine tutkun olduğu için sevda çektiğini, sevgilinin sohbetine sebep olduğunu, Mısır’ın azizi ve İstanbul ile Şam şehrinin kendisine tâbi olduğunu, ayrıca (bir fincan) kahvenin ehli yanında Mısır ve Anadolu’dan toplanan tüm haraca değeceğini” belirtir (Öztekin, 2004: 324-325; Öntürk, 2014: 138):

Olur bâdî edâ-yı sohbet-i cânâne ey Zihnî  
Harâc-ı Mısr u Rûmî ehli yanında değer kahve (G. 290/6)

Zihnî, bir diğer gazelinde ise afyon ve benge düşmediğini (bunlara düşkün ve bağımlı olmadığını, aşırı ilgi ve sevgi göstermediğini, tenezzül etmediğini vs.), bir kuru tütün ve kahve ile yetindiğini belirtir (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 55):

Biz bir kurı duhân ile bir kahve almışız  
Biz düşmedik bu meclisin afyon u bengine (G. 289/5)

“Kahve” redifli bir gazel kaleme almış ve kahvenin çeşitli özelliklerine değinmiş şâirlerden biri de Tokatlı Ebû Bekir Kânî’dir. Şâire göre kahve “Tıpkı Hakk’ın nûru gibi karanlık gecede gizlidir. Karanlıklar ülkesi içinde âb-ı hayâtı kıskandıracak niteliktedir. Bitki kökenli olmakla birlikte aslında hayvansal özelliğe de sahiptir, hattâ bu yönüyle kendisini gizlemiş olup aslında hayvan-canıdır. Kahve bilhassa yazı yazarlar için bir nevi Allah’ın rahmeti, büyüklerin yüz akı ve küçüklerin sevdâ gidericisidir. Kahve, her meclis ve dîvânın süsüdür. Kahvenin insana verdiği neşe ve zevk de şarap gibi geçici değil sürekli.” (Öztekin, 2004: 325-326):

Muvakkat mey gibi Kânî değüldür neş’e vü zevki  
Safâ-bahşâyılıkda her dem ü her ândur kahve (G. 173/10)

Son dönem şâirlerinden İstanbullu Eşref (ö. 1848’den sonra) de “kahve” redifli bir gazel kaleme almıştır. Buna göre, “Kahve, sevenleri için tüm lezzetlerden daha lezzetlidir. Hindû benine benzer ve zarif bir şekilde sevgilinin gözünün siyahlığına işaret eder. Fincanının beyazı sevgilinin bedenine benzer. Gül renkli zarfı ise sevgilinin yanağına ayna olmuştur. Hayli cömert olan sâki, kahveyi hem kendisi içer, hem de meclistekilere ikrâm eder. Kahve öylesine karşı konulmazdır ki sevgili, -Aman sakın siyah yüzlü kahveyi içme yüzünü kara eyler!- diye uyarılmasına rağmen tebessüm edip kahve içmeye devam eder. Devlet adamlarına yakın olan yâr, dost tıpkı onlar gibi kahve ve tütünü bir arada içer. Sevgili, dudağının saf şarabını açıktan vermeye çekinir ancak fincan vâsıtasıyla sunulan kahve ile gizlice ihsan eder. Âşık, sevgilinin elmaya benzeyen çenesini âşikâr ettiği, ortaya çıkardığı için kahveyi tıpkı âb-ı hayât gibi büyük bir coşkuyla içer. Şâir, eğer cennet hûrisi naz ile kahve vermezse Adn cennetine girmesinin bile mümkün olmayacağını, âdeta cenneti bile istemeyeceğini dile getirir. Sonunda şâir, nimet nedir diye ararken bunun nazlı sevgiliyle ekmek yiyip kahve içmek olduğunu kavradığını belirtir (Babaarslan, 2022: 36-38):

Ararken Eşrefâ ni‘met nedir bildim bi-hamdillâh  
Cihânda nâzenin ile yiyip içmekde nân kahve (G. 261/10)

Lebîb-i Âmidî (ö. 1768)’nin belirttiğine göre kahve, örneğin bir hac dönüşünde tebrike gelen misafirlere ikrâm edilir (Odunkıran-Alpaydın 2014: 53):

Bu Hacı Yûsuf Efendi kufûl idüp hacdan  
Virür ahıbbaya bir sâde kahve-i Yemen’i (Kt. 4/1)

Nedim (ö. 1730), bir beytinde gönül ehlinin kahveyi, yanında gülşeker tatlısı olmaksızın içmeyeceğini belirtir. Sevgilinin dudağının gülşekere benzetildiği bu örnekten hareketle, vaktiyle kahve yanında gülşeker tatlısının ikrâm veya tercih edildiği anlaşılmaktadır (Kaya, 2024: 68):

Zevk-bahş-ı hâb-ı nûşîn fikr-i la'liñdir seniñ  
Gül-şekersiz kahveyi erbâb-ı dil nûş eylemez (G. 47/2)

Sevgilinin dudağındaki benin hayâlini kahveye, ağzının düşüncesini de tatlıya benzeten Enderûnlu Vâsıf ise tam tersi bir düşünceye yer verir ve kahve içenlerin gülşeklerden hoşlanmadıklarını belirtir (Kaya, 2024: 68):

Hayâl-i hâl-i la'lûñ kahve vü fikr-i femûñ tatlı  
Anuñçün kahve-nûşân etmez oldu gül-şekerden haz (G. 66/2)

Yine Enderunlu Vâsıf'a göre, afyon içeni ağırlamak daha kolaydır, zîrâ onun gıdası bir fincan ağır (yoğun, sert vs.) kahve ile bir lûle tütünden ibârettir (Konuk, 2022: 89):

Afyon-hâr ağırlamak ahafdır ki gıdâsı  
Bir fincan ağır kahve vü bir lûle dumandır (K. 28/27)

Bursalı İffet (ö. 1840), kahve ve tatlı birlikteliğine sevgilinin şeker dudağı ile ölmesi arzu edilen rakibin helvası bağlamında yer verir (Konuk, 2022: 89):

Yenüp habb-ı mu'anber kahve virse yâr-i şekker-leb  
Yine bir tatlu encâmında halvâ-yı rakîb-âsâ (G. 8/3)

Bu birlikteliğe ayrıca şeker de ilave eden, aynı zamanda bunların Ramazan ayında hazır bulundurulması gerektiğini vurgulayan Bursalı İffet, oruç ayı yaklaşmasına rağmen muhatabının bir yandan şeker, kahve ve tütün konusunda gerekli hazırlığı yapıp yapmadığını sorgular, bir yandan da rahat, umursamaz olduğu îma edilen tavrını eleştirir (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 53-54):

Böyle bî-kaydsın ammâ geliyor mâh-ı sıyâm  
Hâzır olmuş şeker ü kahve vü tönbâki mi var (G. 25/6)

Gelibolulu Âlî, bir beytinde kahvenin aynı zamanda soğuk kış günlerinde el ayak donduğunda ısınmak için içildiğine dikkat çeker (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 54):

El ayak tutmaz oldu sermâdan  
Kahve-nûş oldu cümle ehl-i safâ (K. 80/8)

Gelibolulu Âlî, bir başka şiirinde kahveyi kara yüzlü, onun sevdâsına düşenleri de ahmak olarak niteler ve kahveden insana ancak zarar geleceğini belirtir (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 57):

Bön olma salma süveydâna kahve sevdâsın  
O kara yüzlüden insâna bir ziyân ancak (Kt. 106/4)

Kahveye yönelik olumsuz tavır takınanlardan biri de Ali Emirî Efendi (ö. 1924)'dir. Kahveyi içki ve tütün gibi terk edilmesi gereken keyif vericiler arasında zikreden Ali Emirî'ye göre insan bunları terk etmeli, ömrünü keyif ve hevesle boş yere geçirmemelidir (Konuk, 2022: 89-90):

Ömrü sarf eyleme keyf ü hevese  
Kahve vü hamr u duhânı terk et (G. 338/2)

Gelibolulu Âlî'nin, kahve konusunda zaman zaman farklı tavırlar sergilediğini gösteren bir beytinde, şâirin kahveyi bu kez bir yandan zamanın Hızır'ının şarabına bir yandan da âb-ı hayâta benzettiği görülür (Odunkıran-Alpaydın 2014: 62):

Kahve sahbâ-yı Hızır-ı devrândur  
Şekl-i zulmetde âb-ı hayvândur (G. 315/1)

Antepli Aynî'nin, sevgilinin güzellik unsurlarından dudak, ben ve ayva tüyü ile akide şekeri, kahve ve amber arasında kurduğu benzerlikten hareketle kaleme aldığı beytinden, kahvenin zihin açıcı ve uyku giderici özelliği ile amberin, beden ve zihin gücünü artırma özelliğini birleştirmek sûretiyle, daha zinde ve uyanık olmak isteyenlerin vaktiyle amberli kahve içmeyi tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Şâir beyitte aynı zamanda bûse (öpme/öpücük) kelimesiyle akîde, la'1 kelimesiyle şeker, hâl (ben) ile kahve, hatt (ayva tüyü) ile de amber kelimeleri arasında benzerlikler kurmuş ve aynı zamanda hoş bir düzenli leff ü neşr sanatı örneği vermiştir (Şentürk, 2016: 1/317):

Ârzû-yı bûs-ı la'1 ü aşk-ı hâl-i hattına  
Ger akîdeyle şeker yi kahve ile anber iç (G. 17/5)

Ganizâde Mehmed Nâdirî (ö. 1627), mecâz-ı mürsel sanatının parça-bütün ilgisine yer verdiği beytinde, kalemin yâni şâirin şiir yazma esnâsında, güzel şiirler yazmasını kolaylaştırma sadedinde olsa gerek bâzan miskli kahve, bâzan da kırmızı şarap içmek istediğini belirtir (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 52):

Gâh olur kahve-i müşkîne ider rağbetler  
Gâh rindâne çeker bâde-i ahmer hâme (G. 30/5)

Edirneli Kâmî (ö. 1724), kahvenin keyif ehlinin ayrılmaz bir parçası olduğunu belirttiği beytinde, bu kişilerin olduğu yerde kahvenin de eksik edilmemesi gerektiğini dile getirir (Öztekin, 2004: 327):

Sen sen ol ehl-i keyf olan yerde  
Kahveyi eksik itme bir ferde (Mat. 118)

Hevâyî, çamurlu sokaklarda boş boş gezip dolaşmaktan yorulduğunu söyler ve dinlenip rahatlamak amacıyla iki fincan kahve ile bir lûle tütün ister (Öztekin, 2004: 329):

İki fîncân kahve bir lûle tütün virseñ baña  
Serserî boş gezmeden çamurda oldum loş meded (G. 20/4)

Vahîd Mahtûmî (ö. 1732-33), 1712 yılında kahveye yapılan zam üzerine bir tarih düşürmüş ve rengine de gönderme yapmak sûretiyle bu zam olayını kara bir haber olarak değerlendirmiştir (Öztekin, 2004: 329):

Kahve yüz pâreye çıkdukda Vahîd-i çâker  
Söylemiş bir eyü târîh o da kara haber (T. XXVII)

Rezmî (ö. 1719)'nin belirttiğine göre kahveye yapılan zamdan en fazla tiryâkiler etkilenmiş, kahve parası bulabilmek için çâresizce mallarını mülklerini satmak zorunda kalmışlardır (Odunkıran-Alpaydın, 2014: 63-64):

Bulıcak kahve bahâ itdi fûrûht emlâki  
Aseli hırka ile kaldı hemân tiryâkî (Müf. 65)

Antepli Aynî, kahveci başının verdiği kahvenin kahve değil âdeta kara bir sudan ibâret olduğundan bahisle hoşnutsuzluğunu dile getirdiği beytinde, âdeta hızını alamamış ve fincana da fincanın içindekine veya fincanın içine konulduğu madeni kaba da yuh çekmiştir (Babaarslan, 2022: 26):

Virdiği kahve değil bir kara sudur billâh  
Kahvecibaşımızıñ zarfına mazrûfına yuf (G. 112/6)

Hersekli Arif Hikmet Bey (ö. 1903), çağdaşı müelliflerden Mahmut Kemal İnal'ın kahve içmesine karşın, bu tarz bir içki içmekle kederinden kurtulamayacağını, bir diğer ifadeyle kahvenin bu konuda yetersiz kalacağını belirtmiştir (Konuk, 2022: 90):

Bir kahve nûş ederse de Mahmud Kemâl Bey  
Etmez bu gûne şûrb ile def-i melâl bey (Mat. 64)

## 6. Müselles

Sözlüklerde “Üçte biri gidip üçte biri kalıncaya kadar kaynatılan üzüm sırasına denir, üzüm sırasının başlangıçtaki miktarının üçte biri kalıncaya kadar pişirilmesiyle elde edilen ve pekmez gibi oldukça yoğun kıvamlı içecek, müsellesin alkolsüz çeşidi, Hânefi mezhebince -üretimi ve tüketimi sırasında bâzı koşulların yerine getirilmesi şartıyla- haram kapsamına dâhil edilmemiş şurup ya da şerbet türünden bir içecek” vs. şeklinde tanımlanan müsellesin, bir de sarhoş etme özelliği bulunan, aynı zamanda sert bir içki olan çeşidi vardır ki klasik şiirin bilhassa son dönemlerinde örnekleri görülmektedir<sup>5</sup> (Sefercioğlu, 1990: 89; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 532; Işın, 2010: 272; Akalın vd. 2011: 1732; Ayverdi, 2011: 2/2259; Akdemir, 2021: 41, 44-45).

Müselles, klasik Türk şiirinde daha çok zâhidin içeceği olarak anılır ve aynı zamanda medreselilerin ilgi duydukları bir içecek çeşidi olarak karşımıza çıkar (Şentürk, 2017: 2/280; Akdemir, 2021: 47). Beyit örneklerinden hareketle müsellese ayrıca, bozayla ve şarapla kıyaslanması, yer yer aşağılanması, vücuda güç katmak için içilmesi, şer'î açıdan uygun görülmesi, kadırlara sunulması, ulemânın içmesi, hattâ alkollü çeşidinin yol açtığı sıkıntılara değinilmesi çerçevesinde yer verildiği görülür (Şentürk, 2017: 2/280; Akdemir, 2021: 46-48).

Zâtî (ö. 1546), muhtemelen şarap içtiği için kendisini kınayan sûfinin bu tavrının yersiz oluşuna, geceleyin halvette iken müselles içip murabba okumasını örnek gösterir:

Bu gün beni ta'n eylesün dün gice sûfî  
Hâlvette müselles içüp okurdı mürebbâ (G. 621/3)

<sup>5</sup> Tırsî, “müselles” redifli bir gazelinde müsellesin alkollü çeşidinden ve onun başına açtığı dertlerden yakınmış, örneğin onun yüzünden çok sopa yediğini, hattâ tersanede kaptanlığa kadar yükselmişken bu içkinin kendisini göz göre göre yoldan çıkardığını, dolayısıyla müselles sebebiyle işini de kaybettiğini dile getirmiştir (Öztekin, 2004: 322; Çidal, 2021: 166):

Geh bûze içüp gâhî şıra gâh müselles

Çok sopa yidürdi baña bil âh müselles (G. XXXII/1)

Tersânede gelmişdi kapudanlığa yolum

İtdürdi beni göz göre ber-râh müselles (G. XXXII/2)

Müselles redifli üç gazel kaleme alan Edirneli Nazmî, ilk gazelinde hem müsellesin özelliklerinden, hem de sûfiler için ne ifade ettiğinden söz eder. Bu meyanda müsellesin “keyif bakımından şaraba benzediğini, haram olduğu için şarap içmeyen sûfiler tarafından bu özelliğinden dolayı tercih edildiğini, sûfilerin halvette bile müselles içmek sûretiyle safâ sürdüğünü, sûfilere şevk verdiğini, keyif verdiği için el üstünde tutulduğunu, dünya gamını gidermede şaraba eş olduğunu, rûha rahat verdiği için elden bırakılmaması gerektiğini, helal olmasına rağmen şaraptan daha fazla saygı gördüğünü” belirtir ve sözlerini, çoğunlukla helal olan müselles içmek yerine şarap içen kişiye, içtiği şarabın haram olması bedduasıyla bitirir (Akdemir, 2021: 49):

Helâl-iken harâm ola aña kim  
Mey içe içmeye ekser müselles (G. 1055/9)

Edirneli Nazmî, ikinci gazelinde müsellese dâir olumlu düşüncelerini dile getirmeye devam eder ve “şarabın acı olmasına karşın müsellesin tatlı olduğunu, müsellesi ağzının tadını bilenlerin sevdiğini, içenlerin gönlünü şenlendirdiğini” belirtir ve müsellesi bulana hayır duâ eder. Son olarak şaraba onca akçe sayılmasının yazıklığına değinir ve kendisine müsellesin yeterli olacağını söyler (Akdemir, 2021: 50):

Yazuk degül mi eller akçe saya süciye  
Nazmî baña gerekmez anı yeter müselles (G. 1080/2-5)

Edirneli Nazmî, üçüncü gazelinde bilhassa şaraba tövbe edenlerin, şarap içmeyi bırakanların gamlarından kurtulmak ve neşelenmek, bir nevi şarabın eksikliğini gidermek için onun yerine müselles içmelerinin uygun olacağını belirtir (Akdemir, 2021: 50):

Meyden geçen dil ehli kesb-i safâyiçün hoş  
İçse müselles aña virür safâ müselles (G. 1079/3-4)

Tırsî, “müselles” redifli iki gazel kaleme almış ve bunlarda, alkollü içki niteliğine sahip olduğu anlaşılan müselles çeşidinin türlü özellik ve etkilerinden bahsetmiştir (G. 30, G. 32). Tırsî, ilk gazelinin bir beytinde zâhîde çatmış ve onun gösteriş olsun diye şarabı döktüğünü, yerine ise kirli bir fincana müselles koyduğunu dile getirmiştir:

Gör zâhîdi kim itdi riya bâdeyi dökdi  
Koydı yine bir kirlice fincâna müselles (G. XXX/10)

Daha önce verilen örneklerde müsellese övgüler dizen ve şarabı kötüleyen Edirneli Nazmî, bâzı beyitlerinde farklı bir tavır sergileyerek bu kez şarabı övüp müsellesi yermiş, sâkiden kendisine şarap sunmasını istemiştir (Akdemir, 2021: 51):

Puhtesin ko zâhidüñ geçdük müsellesden bize  
Dest-i sîmînüñle sâkî sun şarâb-ı sâf u hâm (G. 4259/3)

Nedim ise, şaraba su katarak kendisine müselles diye satan entrikacı meyhânegiden yakınmıştır:

Mürâyî hamrı müselles deyü satar zâlim  
Şarâbın üstüne hürmet biraz da hîle katar (K. 12/21)

## 7. Sâlep (Sa'leb, sahlep)

Sâlep, adını verdiği Sâlepgiller familyasından bir bitkidir. Bitkinin üretimi yumru kökleriyle ve tohumla yapılır. Nisan-ağustos aylarında çeşitli işlemlerden geçirilen ve öğütülüp toz hâline getirilen sâlep, eski çağdan beri besleyici ve yararlı bir madde olarak bilinir. Osmanlılar ve daha önceki devirlerde, uzun yıllar tıp ilminde kullanılmış olan sâlep balgam söktürücü, sindirimi kolaylaştırıcı, öksürük ve ishal kesici özellikleriyle bilinir (Dara, 2010: 418-420; Akçay, 2018: 147).

Daha sonra içecek olarak tüketildiği görülen, hattâ 17. yüzyılda kışın sıcak içilen ve içine baharat, gül suyu konularak, 18 ve 19. yüzyıllarda ise ayrıca pekmez, bal veya şekerle tatlandırılarak içilen sâlebin, Osmanlı sarayında helvahânede padişah için hazırlanan macunlarda kullanıldığı da bilinmektedir (Sezik, 1984: 143; Işın, 2010: 322; Akçay, 2018: 147).

Sâbit, meyhânede sâkiye seslenir ve ondan herkese meşrebine uygun bir içecek lütfetmesini, bu çerçevede rinde tavşan kanı gibi kırmızı şarap, zâhide ise sâlep sunmasını ister (Karacan, 1991: 360; Akçay, 2018: 147; Oender, 2019: 434):

Bu işret-gehde sâkî herkese meşrebce lutf eyle  
Cenâb-ı rinde tavşan kanı mey sun zâhide sa'leb (G. 19/4)

Hevâyî ise metnine ayran maddesinde yer verilen beytinde sâlebe, buzlu ayran ile olan ilişkisi çerçevesinde yer verir (G. 81/4).

### Sonuç

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içecekleri konu alan çalışmamızın ilk kısmını oluşturan bu makalemizde yer verdiğimiz ve aralarında “ayran, boza, çay, hoşaf (kayısı hoşafı, üzüm hoşafı, vişne hoşafı, zebîb hoşafı), kahve, müselle ve sâlebin de bulunduğu 7 adet alkolsüz içecek içerisinde en fazla boza, hoşaf ve kahveye yer verildiği tespit edilmiştir.

Makalenin amacı ve kapsamı gereği ancak belli bir kısmına yer verebildiğimiz şiir örneklerinde şâirlerin, günlük hayatta ve hemen her sofrada karşılaşılabilen alkolsüz içecek çeşitleriyle ilgili olarak yer yer kullanılan malzemelerden, nasıl hazırlanması ve tüketilmesi gerektiğine kadar ayrıntı türünden bilgileri de okuyucuyla paylaştıkları, bununla birlikte ilgili diğer tüm unsurlar gibi alkolsüz içecekleri de sırf bu vb. bilgileri vermek için değil, aynı zamanda ve çoğunlukla da kavuşma-ayrılık odaklı olarak dile getirdikleri duygu ve düşüncelerini, kişisel beğeni veya tepkilerini, hattâ toplumun değer yargılarını yansıtmak için birer vâsıta olarak gördükleri belirlenmiştir.

Şâirler ayrıca, diğer pek çok unsurda olduğu gibi içecekleri de büyük oranda sevgili, âşık ve rakip (zâhid, sûfi) tipleri üzerinden, türlü hayal ve tasavvurlarla; aynı zamanda başta teşbih, tevriye, kinâye, leff ü neşr ve telmih olmak üzere, çeşitli edebî sanatlar eşliğinde, dolayısıyla estetik bir planda ele almışlardır.

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içeceklere genellikle sevgilinin dudağı, dudağının suyu-şerbeti, beni; âşığın benzinin rengi, yakalandığı türlü hastalıkların tedavisinde ilaç olarak önerilmesi, rakibin ölümü, kavuşma, ayrılık; birbirleri ile karşılaştırma konusu yapılması, şiir için benzetilen olması, içildiğinde yol açtığı etki ve durumlar, hazırlanma ve sunulma biçimleri vs. çerçevesinde yer verildiği görülmüştür.

Alkolsüz içeceklere klasik şiirde sıklıkla yer verilmiş olması, onların aynı zamanda hem dönemin mutfak sanatı ve kültürü içindeki yer ve önemini göstermesi, hem de sosyal ve kültürel hayattaki karşılıklarını, örneğin türlü inanç, âdet ve gelenekleri yansıtmış olması bakımından da dikkat çekicidir.

Sınırlı sayıdaki örnekten hareketle dikkat çekilen özelliklerinden dolayı, özelde geleneksel alkolsüz içecek çeşitlerinin, genelde ise Türk mutfak kültürünün bir bütün hâlinde belirlenmesi bakımından klasik Türk şiiri metinlerinin son derece önemli bir konumda bulunduğunu bilhassa belirtir; mutfak kültürümüzle ilgili araştırma ve çalışmalarda, klasik Türk edebiyatı alanında yapılmış ilgili çalışmalardan da yararlanılmasını hassaten öneririm.

### Kaynaklar

- Abdülaziz Bey (2023). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tâbirleri*, (Hazırlayanlar: Kâzım Arısan, Duygu Arısan Günay), İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Açıkgöz, Namık (1999). *Kahvenâme*. Ankara: Akçağ Yay.
- Akalın, Şükrü Halûk vd. (2011). *Büyük Türkçe Sözlük*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Akçay, Zeynep (2018). *17. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Akdemir, Ayşegül (2021). “Klasik Türk Şiirinde Müselles”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 31, S. 1, s. 41-59.
- Akfırat, H. O. (1970). *Şifâli Bitkiler ve Emraz II*, İstanbul: Pamuk Yay.
- Akkor, Yunus Emre (2014). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Alfa Yay.
- Aksoyak, İ. Hakkı (2006). *Gelibolulu Mustafâ Âlî-Dîvanı*, C. I-III, Harvard Üniversitesi Yakınoğlu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü Yay.
- And, Metin (2011). *16. Yüzyılda İstanbul, Kent-Saray-Günlük Yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Arıcı, M.-Dağlıoğlu, O. (2007). *Boza: Laktik Asit Fermantasyonu ile Üretilen Tahıl Kaynaklı Geleneksel Bir Türk Gıdası*, Editör: A. N. Turhan, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Arlı, Mine (1982). “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*: 31 Ekim-1 Kasım 1981, *Bildiri Kitabı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma Dairesi Yay. s. 19-33.
- Arslan, Mehmed (2004). *Antepli Aynî Dîvânı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Arslan, Mehmed (2005). *Bursalı İffet Dîvânı*, İstanbul: Kitabevi Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/59882,bursali-iffet-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 12.3.2025)
- Ayalp, N. (2011). “Geleneksel Türk Kahvehanesinin İç Mekânları”, *Kahve Kırk Yıllık Hatırın Kitabı*, (Hazırlayan: E. Gürsoy Naskali), İstanbul: Yapı Kredi Yay. s. 57-75.
- Ayvazoglu, Beşir (2012). *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi*, İstanbul: Kapı Yay.
- Ayverdi, İlhan (2011). *Kubbealtı Lugatı-Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, C. 1-3, İstanbul: Kubbealtı, Neşriyat; <https://lugatim.com>.

- Babaarslan, Giyasi (2022). “Habeş-rû Bir Dilber-i Yemen: Kahve ve XIX. Yüzyılda Yazılmış ‘Kahve’ Redifli Beş Gazel”, *Artuklu İnsan ve Toplum Bilim Dergisi*, S. 2, s. 21-44.
- Başkan, Yahya (2012). “Fatih Sultan Mehmed Döneminde Karaman Bölgesinden İstanbul’a Nakledilen Nüfus”, *Tarih Dergisi*, S. 55, s. 107-134.
- Baykal, Bekir Sıtkı (1992). *Peçevî İbrahim Efendi Peçevî Tarihi I*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.
- Bekçi, S. (2002). *Eski Türklerde Yemek Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Beyzâdeoğlu, A. Süreyya (2000). *Sünbülzâde Vehbî*, İstanbul: Şule Yay.
- Bilgin, Arif (2002). “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17. yüzyıl)”, *Yemek Kitabı*, (Hazırlayan: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 78-118.
- Bilgin, Arif (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yay.
- Bilgin, Arif (2010-2011). “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*. C. 1. S. 47-48, s. 229-245.
- Bilgin, Arif (2024). “Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfağına Bakmak: Sohbetnâme’de Yemek Kültürü”, *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can, İstanbul: VakıfBank Kültür Yay. s. 23-57.
- Bilkan, Ali Fuat (1997). *Nâbî Dîvânı, C. I-II*, İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yay.
- Bolel Koç, P. (2009). “Düнде Bugüne Vefa Bozacısı”, *Bir Semte Vefa*, (Hazırlayanlar: N. Özel İmanov-Y. Uğur), İstanbul: Klasik Yay. s. 608-609.
- Buyruk, İbrahim Ethem (2015). *Bağdatlı Rûhî Divanı’nda Sosyal Hayat*. Doktora Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Cengiz, Olcay (2010). *14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Ceylan, Ömür (2005). *Önce Aşk Vardı: Şiirin Aynasında Osmanlı Kültürü Üzerine Denemeler*, İstanbul: Kapı Yay.
- Ceylan, Ömür-Yılmaz, Ozan (2005). *Hazâna Sürgün Bahâr, Keçecizâde İzzet Molla ve Dîvân-ı Bahâr-ı Efkar*, İstanbul: Kitap Sarayı Yay.
- Ceylan, Ömür, (2007). “Türk’ün Vefalı İçeceği Boza”, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Editör: A. N. Turhan, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay. s. 47- 58.
- Coşkun, Y. vd. (2016). “Türk Mutfağındaki Geleneksel İçecekler”, Gaziantep: Gıda Mühendisliği 7. Öğrenci Kongresi.
- Çakır, Zehra Vildan (1998). *Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Divanı’nın Tenkitli Metni ve İncelemesi*. Yüksek Lisans Tezi, Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Çavuşoğlu, Mehmed-Tanyeri, M. Ali (1987). *Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: I-III*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Çelik, M. (2002). *Orta Asya’dan Günümüze Türk Mutfağı I, Hoşafklar*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Çidal, Ozan (2021). *İbrahim Tîrsî Divanı’nda Sosyal Hayat*. Yüksek Lisans Tezi, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.

- Dankoff, R. vd, (2006). *Evliya Çelebi, Seyahatnâme I*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Dara, Ramis (2010). *Sofralara Geldi Bahar: Baharatlar-Kokulu Otlar-Yerel ve Evrensel Tatlar*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Demir, E. (2014). “Kahve-Mistik Bir Lezzetin Küresel Bir Tutkuya Dönüşümünün Kısa Tarihçesi”, *Türk Kahvesi Kitabı*, Editör: Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi Yay. s. 3-24.
- Demirkazık, H. İbrahim (2012). “Emrî Divanı’nda Âdetler ve Gelenekler”, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, S. 9, s. 49-110.
- Devellioğlu, Ferit (2013). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara: Aydın Kitabevi.
- Dikmen, Hamit (1991). *Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni, C. I-II*. Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Durgut, H. (2008). “Anadolu Ağızlarında Meyvenin Yan Ürünleri”, *Meyve Kitabı*, Editörler: Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen, İstanbul. Kitabevi Yay. s. 415-435.
- Düzlü, Özlem (2018). *Seyyid Vehbî Divanı’na Göre 18. Asırda Osmanlılarda Sosyal Hayat*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Elmacı, Betül (2016). *İstanbullu Eşref Divanı (Metin-İnceleme)*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Ergüder, Sibel Buğu (2019). *Geleneksel İçeceğimiz Bozanın Tüketim Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Okan Üniversitesi.
- Felek, Özgen (2000). *Antakyalı Münif Divanı Tahlili*. Yüksek Lisans Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi.
- Günel, N. (2011). “Kahve (Coffea L.) Tarımının Coğrafi Yayılışı”, *Kahve Kırk Yıllık Hatırın Kitabı*, (Hazırlayan: Emine Gürsoy Naskali), İstanbul: Yapı Kredi Yay. s. 175-195,
- Gürbüz, Mehmed (2005). *Rezmî Divanı (İnceleme-Metin)*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Gürel, Rahşan (1999). *Enderûnlı Vâsıf Dîvânı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Halıcı, Fevzi (1992). *Ali Eşref Dede’nin Yemek Risâlesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Halıcı, Nevin (2009). *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yay.
- Harmancı, M. Esat (2017). *Süheyli Ahmed bin Hemdem Çelebi, Divan*, <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55750,suheyli-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 25.5.2025)
- Hattox, R. S. (1998). *Kahve ve Kahvehaneler, Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğlu’daki Kökenleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yay.
- <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/yemekler/yaprak-asi,yaprakyemegi>. (Erişim Tarihi: 17.8.2025)
- Işın, Priscilla Mary (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yay.
- Işın, Priscilla Mary (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yay.
- Işın, Priscilla Mary (2019). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Kadioğlu, İdris (2003). *Lebîb-i Âmidî, Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri ve Divanı’nın Tenkitli Metni*, Doktora Tezi, Diyarbakır: Dicle Üniversitesi.
- Karacan, Turgut (1991). *Bosnalı Alaeddin Sâbit Dîvân*. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yay.

- Kaya, Bayram Ali (2003). *Azmî-zâde Hâletî Dîvânı*, Harvard Üniversitesi Yakınoğu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü Yay. <https://ekitap.ktb.gov.tr/azmizade-haleti-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 05.1.2025)
- Kaya, Bayram Ali (2021). “Klasik Türk Şiirinde İnsanımızın Hayatından Yansımalar”, *İskender Pala Armağanı*, Editör: Nagihan Gür, İstanbul: Kapı Yay. s. 612-659.
- Kaya, Bayram Ali (2022). “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Yemekler,” INCSOS VII Karabag: International Congress of Social Sciences, (2-3-4 June 2022) *Bildiri Kitabı*, Editör: Mehmet Dursun Erdem, Elazığ: Asos Yay. s. 1010-1034.
- Kaya, Bayram Ali (2024). “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler”, *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can, İstanbul: VakıfBank Kültür Yay. s. 59-106.
- Kaya, Kol Merve (2018). “Klâsik Türk Şiirinde Kahvenin Edebi Serüvenine Dair”, *Türük Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, S. 13, s. 346-355.
- Kesik, Beyhan-Koç, Hamza-Kacar, Kübra (2018). *Kıbrıslı Hilmî, Hayatı, Edebî Kişiliği, Dîvânçesi ve Diğer Şiirleri*, İstanbul: Kesit Yay.
- Keskin, Neslihan İlknur (2009). *Sosyal Hayatın 17.Yüzyıl Dîvân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçevesi. Doktora Tezi*, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Keskin, Neslihan İlknur (2014). “Kahve ile Bâde Âresinde 17. Yüzyıl Divan Şiiri”, *Türk Kahvesi Kitabı*, Editör: Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi Yay. s. 27- 42.
- Koç, Ü. (2007). “Klasik Dönem Osmanlı Ülkesinde Boza”, *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, Editör: A. N. Turhan, s. 59-75, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Konuk, Esra (2022). *19. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Çankırı: Çankırı Karatekin Üniversitesi.
- Köksal, Mehmet Fatih (2005). “Klasik Türk Şiirinde Güneş Tutulması ve Bununla İlgili İnanış ve Âdetler”, *Millî Folklor*, Yıl: 14, S. 53, s. 114-125.
- Kut, Günay (2021). “Ağız Tadı, Türklerde Yemek Kültürü”, *Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları IV*, İstanbul: Simurg Yay.
- Kut, Günay, (1999). “Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları”, *Eskimeyen Tatlar*, İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yay.
- Kuzucu, Kemalettin (2008). “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, *Türk Mutfağı*, Editörler: A. Bilgin-Ö. Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Küçük, Sabahattin (1994). *Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.; [ekitap.ktb.gov.tr/bakidivanisabahattinkucukpdf.pdf?0](https://ekitap.ktb.gov.tr/bakidivanisabahattinkucukpdf.pdf?0). (Erişim Tarihi: 18.5.2025)
- Macakoğlu, Ayşe Zehir (2017). *Antepli Aynî Dîvânı'nda Toplumsal Hayat*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Macit, Muhsin (1997). *Nedim Divânı*, Ankara: Akçağ Yay.
- Macit, Muhsin (2001). *Erzurumlu Zihni Divanı*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/58638,erzurumlu-zihni-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 24.7.2025)

- Mengi, Mine (2014). *Mesîhî Dîvânı*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yay.
- Mütercim Âsım Efendi (2009). *Burhân-ı Katı*, (Hazırlayanlar: Mürsel Öztürk-Derya Örs), İstanbul: Türk Dil Kurumu Yay.
- Odunkıran, Fatih-Alpaydın, Bilal (2014). “Klasik Türk Şiirinde Mükeyyifât Unsuru Olarak Kahve ve ‘Hikâye-i İcâd-ı Kahve-i Yemen’, VIII. Milletlerarası Türkoloji Kongresi 30 Eylül-4 Ekim 2013, *Bildiri Kitabı*, C. 3, s. 43-80, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Oener, Lejla (2019). *Bosnalı Aleaddin Sâbit Dîvânı’nın Tahlili*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Onay, Ahmet Talat (1992). *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar*, (Hazırlayan: Cemal Kurnaz), Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Öntürk, Tolga (2014). *Erzurumlu Zihni Divanı’nın Tahlili*. Yüksek Lisans Tezi, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- Özkan, Ahmet (2019). *Azîzî Divanı’nın Tahlili*. Yüksek Lisans Tezi, Kütahya: Kütahya Dumlupınar Üniversitesi.
- Özkan, Ömer (2007). *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Özkul, Yavuz (2019). *Azmî-zâde Hâletî Dîvânı’nın Tahlili*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Öztekin, Özge (2004). *XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler*. Doktora Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Öztürk, Murat (2018), “Klasik Türk Şiirinde Yemen ve İlgili Unsurlar”, *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 6, S. 15, s. 38-61.
- Pala, İskender (2012). *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*, İstanbul: Kapı Yay.
- Pişkin, H. N. (2012). “İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Kahve ve Kahvehaneler”, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü, 14-15 Ekim 2010). *Bildiri Kitabı*, Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yay.
- Saraç, M. A. Yekta (2002). *Emrî Dîvânı*, İstanbul: Eren Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10607,emridivanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 29.6.2025)
- Saral, Gizem (2017). *16. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Sefercioğlu, Nejat M. (1990). *Nev’î Divanı’nın Tahlili*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.
- Sezik, Ekrem (1984). *Orkidelerimiz*, İstanbul: Sandoz Kültür Yay.
- Şahin, Esmâ (2011). *Bâkî Divanı’na Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Hayatı*. Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Şavkay, Tuğrul (2000). *Osmanlı Mutfakı*, İstanbul: Şekerbank Yay.
- Şeker, Mehmet (1997). *Gelibolulu Mustafa Âlî ve Mevâ’idü’n-Nefâis fî-Kavâ’idi’l-Mecâlis*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yay.
- Şemseddin Sâmî (2002). *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul: Çağrı Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (1993). “Klasik Osmanlı Edebiyatı Işığında Eski Âdetler ve Günlük Hayattan Sahneler”, *Türk Dili*, S. 495, s. 175-188.

- Şentürk, Ahmet Atillâ (2017). “Boza”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 2, s. 280, İstanbul: Osedam Yay.
- Tarlan, Ali Nihad (1967, 1970). *Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: C. I-II*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Terzioğlu, Arslan (1992). *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yay.
- Tezcan, Mahmut (1990) “Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)”, *Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı*, C. 1, s. 119-127, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yay.
- Tulum, Mertol.-Tanyeri, M. Ali (1977). *Nev’î Dîvânı*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Türâbi Efendi (2005). *Osmanlı Mutfağı*, (Çeviren: Altay İlhan Aktürk), İstanbul: Dönence Yay.
- Ünsal, Artun (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Artun Ünsal ve Beyhan Gence Ünsal'dan 174 Orijinal Tarif*, İstanbul: NTV Yay.
- Üst, Sibel (2011). *Edirneli Nazmî Dîvânı (İnceleme-Tenkitli Metin)*. Doktora Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Yalap, H. (2017). “Klasik Türk Edebiyatı Işığında Edebiyat ve Kültür Tarihimizde Kahve ve Kahvehaneler”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*. S. 6/3, s. 1907-1930.
- Yaraşır, Ömer (1996). *Nedim Divanı'nın Tahlili*. Doktora Tezi, Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Yazar, İlyas (2010). *Kânî Dîvânı, Tenkidli Metin ve Tahlil*, İstanbul: Libra Yay.
- Yazıcı, Gülgün Erişen (1998) *Edirneli Kâmî ve Divanının Tenkitli Metni*. Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Yenikale, Ahmet (2017). *Ahmed Nâmî Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-196583/ahmed-nami-divani.html>. (Erişim Tarihi: 08.9. 2025)
- Yenikale, Ahmet (2017). *Sünbülzâde Vehbî Dîvânı*, <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56212,sunbulzade-vehbi-divanipdf.pdf?0>.
- Yentürk, Aybala (2010). “Boza”, Editörler: S. Ötleş-E. Akçiçek, *İçecekler-Beslenme ve Sağlık*, Ankara: Palme Yay.
- Yerasimos, Stefanos (2002). *Sultan Sofraları*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Yılmaz, Kadriye (2001). *İbrahim Tîrsî ve Dîvân'ı, İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*. Yüksek Lisans Tezi, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Yılmaz, Ozan (2019). *Şu'ûrî Hasan Efendi, Lisânü'l-Acem Ferheng-i Şu'ûrî*. C. 1, Editör: Derya Örs, İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.