



BASİRÎ'NİN BENGİNÂME ADLI ESERİ

Fatih BAŞPINAR*

ÖZET

Basîrî (d. 1466 - ö. 1534-35), latifeleri olan nüktedan bir şairdir. Onun bu vasfını bazı Türkçe şiirlerinde görmek mümkün olduğu gibi tezkirelerde de ona ait birtakım nüktelerden bahsedilmektedir. Basîrî'nin bu güne değin henüz elde bulunmayan ve onun bu yönünü çok iyi gösteren eseri *Bengînâme*, şairin yemek ve yiyecek adlarını kullandığı ve muhayyel tasvirlerle bezeli küçük bir eserdir.

Bu makalede *Bengînâme*'nin metni çeşitli notlarla birlikte transkripsiyonlu olarak Latin harflerine aktarılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Basîrî, *Bengînâme*, letaif.

BASIRI'S JOKE NAMED "BENGINAME"

ABSTRACT

Basiri (b. 1466 - d. 1534-35) was a witty poet who had various jokes. This could be seen in a few Turkish poems of him and in some of biographical books. *Benginame* shows Basiri's humour and contains a lot of food names.

In this work as a recently found tractate named *Benginame* has been transcribed to Latin alphapet, and it has been added some different notes about food names in *Benginame*.

Key Words: Basiri, *Benginame*, jokes.

I. GİRİŞ

Bu çalışmada önce letaif türündeki *Bengînâme* adlı risalenin müellifi Basîrî hakkında kısaca bilgi verilecek, daha sonra çalışmanın asıl konusunu teşkil eden ve tarafımızdan ilk kez ortaya çıkarılmış olan bu risalenin metni kısa notlarla birlikte Latin harflerine transkripsiyonlu olarak aktarılacaktır.

Basîrî

Tam adı Mehmed b. Ahmed b. Ebû'l-Meâlî el-Murtâz (SARISOY 2001: 1) olan Basîrî 871/1466 yılında doğmuştur. Kaynaklarda Acem vilayetinden (İSEN 1994:152; SOLMAZ 2005: 233), Horasan'dan (HASAN ÇELEBİ 1989: 214) yahut ihtiyat kaydı konularak Bağdat'tan (CANIM 2000: 189) olduğu zikredilir. Ancak ÇAVUŞOĞLU onun Acem diyarından olduğunun belirtilmesinin daha ziyade coğrafyaya dayalı bir niteleme olduğunu belirtir (1992: 105). Kartal, buradan hareketle Türkçeyi başarıyla kullanarak şiir söyleyen Basîrî'nin İranlı değil Türk olduğunu belirtiyor (KARTAL 2006: 15). Ancak bu konuda kesin bir hüküm vermekten kaçınmak gerekiyor.

Alaca hastalığından dolayı Alaca Basîrî olarak da adlandırılan (CANIM 2000: 190) şair, gençliğinde Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'ın oğullarının yanında bulunmuş, Herât'ta da kalmış ve Nevâî tarafından çevresine tanıtılmıştır (ÇAVUŞOĞLU 1992: 105: ÂŞIK ÇELEBİ 2010: 421). Âşık Çelebi onun için "Nevâî-i merhûmun *Mecâlisü'n-Nefâ'is*'inde mezkûr olan şuarâdan" kaydını düşse de ERASLAN (2001)'in yayımladığı

* Yrd. Doç. Dr., Kırklareli Ü. Fen-Ed. Fak. Türk Dili ve Ed. Böl. El-mek: fbaspinar@gmail.com

Mecâlisü'n-Nefâ'is yayınında Basîrî yer almamaktadır. Basîrî'nin Sultan II. Bayezit'e Nevâî'nin kitap ve gazelleriyle siparişnamelerini getirmiş olduğunu, padişah hazinesinden maaş, Ayasofya zevaidinden aldığı ulufe dışında padişah ve devrin ileri gelenlerine takdim ettiği kasidelerin caizeleriyle geçimini sağladığını ÂŞIK ÇELEBİ kaydediyor (2010: 421). Latîfî de Rum diyarına Nevâî'nin divanını ilk getirenin Basîrî olduğu kaydını düşüyor (CANIM 2000: 189). 15. asrın ilk çeyreğinde yaşayan pek çok şairle görüşmüş olan Basîrî özellikle Zâtî, Kandî ve Keşfî gibi şairlerle dostluk kurmuştur.

Onun şairliği hakkında verilen bilgiler, şiiirlerinin bazen ciddiyet bazen hezl ile söylendiği, beğenilen ve beğenilmeyen şiiirlerinin olduğu (ÂŞIK ÇELEBİ 2010: 421), Acem olmasına rağmen Türkçe ibareleri ve ıstılahları gayet iyi kullandığı (İSEN 1994: 152), güzel edasıyla beğenildiği (SOLMAZ 2005: 233), hem Farsçada hem de Türkçede maharet sahibi olduğu (SOLMAZ 2005: 233; CANIM 2000: 189) şeklindedir. GIBB onu ikinci sınıf şairler arasında sayar (1999: 531). ÂŞIK ÇELEBİ tarihlerinin nefis olduğunu kaydeder (2010: 424).

Nüktedan bir şair olan Basîrî'nin bu çalışmanın konusunu teşkil eden *Bengînâme*'den başka latifeleri de mevcuttur (HASAN ÇELEBİ 1989: 215; ÂŞIK ÇELEBİ 2010: 422; CANIM 2000: 190). Müstakil olarak *Letâif* adlı eserinden başka tezkirelerde geçen kimi nükteleri onun bu vasfını en iyi şekilde ortaya koyacak niteliktedir. Onun kişi adlarıyla yaptığı yakıştırmalardan biri olarak yukarıda adı geçen şair Molla Kandî'yi - şairin adının şeker ile olan münasebeti dolayısıyla- yemek adlarıyla ördüğü *Bengînâme*'de ölen Bengî için yapılan türbenin vakfına tahsildar tayin etmesi zikredilebilir.

941/1534-5 yılında İstanbul'da vefat eden Basîrî, Edirnekapısı dışında bir mezarlığa defnedilmiştir (ÇAVUŞOĞLU 1992: 105).

Basîrî'nin Eserleri

a. Dîvân (Türkçe): Basîrî'nin elimizde mevcut, müstakil bir *Türkçe Dîvân*'ı bulunmamaktadır. Ancak onun bazı şiiirleri *Farsça Dîvân*'ının sonunda toplu olarak yer almaktadır: 1 kaside, 46 gazel, bazı kıta ve beyitler (KARTAL 2000: 82; 2006: 23) Bunların dışında muhtelif mecmualarda bazı Türkçe şiiirleri bulunduğunu da Çavuşoğlu kaydediyor (ÇAVUŞOĞLU 1992: 105). Basîrî'nin *Farsça Dîvân*'ının sonundaki Türkçe şiiirlerini önce bir makaleyle (KARTAL 2000) yayımlayıp ele alan Ahmet Kartal, daha sonra muhtelif mecmualardan ve bazı tezkirelerden derlediği şiiirlerle çalışmasını genişletmiş ve *Basîrî ve Türkçe Şiiirleri* adıyla 3 kaside, 1 murabba, 61 gazel, 7 kıta, 6 matla ve 6 müfreden müteşekkil bir divançe oluşturmuştur (KARTAL 2006).

b. Dîvân (Farsça): Basîrî'nin *Farsça Dîvân*'ının bilindiği kadarıyla elde tek nüshası bulunuyor. Bu nüsha üzerine iki yüksek lisans çalışması yapılmış (KUTLUKHAN: 1999; SARISOY 2001). SARISOY'un çalışmasına göre *Dîvân*'da 1 mensur mukaddime, 23 kaside, (2'si tevhid türünde ve kasideler içinde olmak üzere) 123 gazel ve 32 kıta yer almaktadır.

c. Letâif: Basîrî latifeleriyle meşhur olmuş bir şairdir. Latifelerinin yer aldığı bu adla bir eserin tamamı bulunabilmiş değildir. Basîrî'ye ait latifelerin derlenmiş olduğu eksik bir *Letâif* nüshası Konya İzzet Koyunoğlu Müzesi Kütüphanesinde bulunmaktadır (ÇAVUŞOĞLU 1992: 106).

ç. Bengînâme: Çalışmamızın konusunu teşkil eden böyle bir eserin varlığından Âşık Çelebi bahsetmektedir (ÂŞIK ÇELEBİ 2010: 423). Eser hakkındaki öteki bilgiler aşağıda verilecektir.

Turkish Studies

d. Tarihler: KARTAL, çalışmasında müstakil bir başlık olarak zikretmişse de söz konusu olan tarih manzumeleri, Basîrî'nin *Farsça Dîvân*'ında ve muhtelif tezkirelerde yer alan kıta ve beyitler olup müstakil bir eserden söz etmemiştir. Bu tarih manzumeleri ise *Farsça Dîvân*'da yer alan 18 Farsça kıta, tezkirelerden alınmış olan 1 Türkçe kıta ile 2 tarih mısraıdır (KARTAL 2006: 27).

II. BENGİNÂME

Eserin Yazması ve Yazmanın Özellikleri

Bengînâme'nin metni, Millî Kütüphane yazmaları Ankara Adnan Ötügen İl Halk Kütüphanesi koleksiyonuna 06 Hk 436 arşiv numarası ile *Mecmûa-i Eş'âr ve Fevâid* adıyla kayıtlı eserin 6^a-7^b yaprakları arasında yer almaktadır. *Bengînâme Goft Monlâ Basîrî* başlıklı metin 15 satır üzere, harekeli nesih ile okunaklı bir biçimde; başlıklar kırmızı, öteki yazılar ise siyah mürekkep kullanılarak istinsah edilmiş.

Müstensihin belirgin imla özelliklerinden olarak şunlar zikredilebilir: Farsça bağlaç *ki*'nin imlası *kef-yâ* şeklindedir. Kimi yerde *-dan* ayrılma hâli eki tenvinli olarak yazılmış. Arapça 'kavun' yahut 'karpuz' anlamına gelen *biṭṭîḥ* kelimesinin harf-i cerr ve harf-i tarifle *bi't-ṭîḥ* olarak imla edildiğini de bir özellik olarak kaydedelim.

Bengînâme'nin Metni Aktarılırken İzlenen Yöntem

Transkripsiyonlu olarak Latin harflerine aktarılan metinde mecmuadaki yaprak numaraları ve vezin gibi metne sonradan eklenen unsurlar köşeli parantez [] içinde belirtilmiştir. Okuyana da kolaylık sağlaması açısından metin noktalama işaretleriyle cümleler dizisi şekline sokulmuş, icap eden yerlerde paragraflara ayırma yoluna gidilmiştir. Tarafımızdan tercih edilen bu yöntem metni daha iyi anlayabilme gayretinin de bir ürünüdür. Buradan hareketle bu noktalamaların değişebilir ve itiraz edilebilir bir nitelik arz ettiğini belirtelim.

Bengînâme içinde geçen ve yemek adlarıyla örülü iki gazel, Basîrî'nin (KARTAL 2000: 94; 2006: 60, 104) Türkçe şiirleri arasında birtakım küçük farklarla yer almaktadır. Bu farklar ve bunlara dair notların dışında birtakım dikkatleri yansıtan izahlar da dipnot olarak belirtilmiştir. Bu notlarda kullanılan **B.** kısaltması *Bengînâme* metni için, **BTŞ** ise *Basîrî ve Türkçe Şiirleri* (KARTAL 2006) adlı eser için kullanılmıştır. Metin içinde Basîrî'nin iktibas ettiği ayet parçaları okunuşlarıyla verilmiş, mealleri dipnotta gösterilmiştir.

Bengînâme'nin Muhtevası

Basîrî'nin bu küçük risalesinde anlatılanlar kısaca şöyledir:

Basîrî kendisinden iştah artırıcı bir hikâye anlatmasını isteyenlerin dileğini kabul ettiğini belirterek başladığı *Bengînâme*'sinde bu şekilde eserin sebab-i telifini zikretmiştir. Bundan sonra dertli ve kebab hasretiyle açlıktan ölmüş Bengî'nin kefenlenip defnedilmesi, mezar taşının dikilmesi hep yiyecek yahut yemek adlarıyla anlatılır. Basîrî mezarın üstüne yiyeceklerle bir türbe inşa edip onu yine güzel yemeklerle süsledikten sonra Bâlî adlı bir türbedar koyar. Sonra bu türbedarın uzuvlarını yine çeşitli yiyeceklerden olduğunu anlatmaya koyulur. Risalenin sonunda türbeye Balıkesir ve Ballıbadra şehirlerini vakfeder, hatta tesis ettiği bu vakfa çeşitli görevliler de tayin eder.

Bengînâme'nin Metni

[9^a]

BENGÎ-NÂME GOFT MONLÂ BAŞİRÎ

Bir tatlı hikâyet ve bir şiresi şîrîn rivâyet istediler ki mücib-i izdiyâd-ı istihâ-yı istişhâd ola. Ve bu fakîr-i haķîr daħi anlaruñ dilegin ķabûl édüp. Bir Bengî-i derdmend ve biryânuñ ĥasretinden müstemend ki bu bâr ile ölmîş ve açlık âteşine yanmış ola. Gülâc-ı ‘Acemîden aña kefen édüp rişte-i ķatâ’if ipliğiyle diküp Ĥamâvî nebât-ı kâfûrî eyleyüp şeker şerbetiyle yuyup ĥâneġî ĥelvâ maķberesinde gömüp ve sâbûnî ĥelvâdan iki ĥeće taşı diküp üzerine bu târiħi yazduķ¹.

Daħi ol Bengî-i şîrînkârun üzerine bir ķubbe yaparuz pilavdan, iĥini muħallebî birle sıvaruz. Ve ol türbeye zülâbiyeden rengîñ câmlar édüp ve baţlıcân tıldurmasından ķandîl éderüz. Ve Mışır ķarpuzından ki aña biţîħu’ş-şayf dérer, bir küp şu ķoruz. Ve şaħnınuñ ferşine sükkerî düble ile tuġla yérine döşerüz. Ve bûmbârdan iki kâfûrî mumı başı ve ayaġı ucına diküp bu ġazeli kenârında yazaruz:

Beyt²:

[Fâ’ilatün fâ’ilatün fâ’ilatün fâ’ilün]

1. *Ķalye koķusı nesîm-i ruh-pervoerdür baña*
Şalmanuñ her yapraġı berg-i gül-i terdür baña [9^b]
2. *Kef geĥerem ger ķavurma gelmez ise ortaya*
Yahnî ger érişmese ölmek muķarrerdür baña
3. *Şunduġumca sükkerî bâlûdeye³ her dem dérem*
Mîz-i mûdur mîz seniñ vaşluñ müyesserdür baña⁴ [?]
4. *Démegil baña Başîrî var midur⁵ iştihân*
Çün külû⁶nüñ âyeti her demde⁷ ezberdür baña
5. *Şalmanuñ her yapraġı şıfr oldı⁸ mâhîĥe elif⁹*
Yufķa evrâķ-ı hisâb u¹⁰ sofra defterdür baña

Ve bir türbedâr ki ismi Bâlî ola ve ‘avretinüñ adı Ĥelvâ Ĥâtûn ola. Ve başı Begbâzârı ķavunından ve ķulaķları börek tutmacından, gözleri bādâmdan ola ve yâħud bişmiş yumurdadan kim iki päre étmiş olalar. Ķaşı tatlı ķavun diliminden ĥayâl, alnı börekden, beynisi karma bādemî ĥelvâdan, şaķalı peşimânî ĥelvâsından ve dişleri nebât-ı ĥamevî ĥablardan ve aġzı sükkerî ĥandân pisteden; dili bādâm yaġından bişmiş, sükkerî cûlâbına bulaşmış dil peynirinden; zenaħdânı Aķşehrûñ Bedegânî¹¹ elmasından, boynı ķasb ĥurmâsından, yüzi bayrâm çöreginden, beñi ķara çörek otından boynı yahnîden, ķolları levrek balıġından, dögünleri pulları ola. Bir yanı biryândan ve bir yanı kebâbdan, [10^a]

¹ Burada tarih bildiren herhangi bir kelime, beyit yahut kayıt yer almamaktadır.

² Beyit başlığıyla verilen bu gazelin BTŞ.deki sırası 1:1, 2:2, 3:4, 4:5, 5:4 şeklindedir.

³ sükkerî bâlûdeye: şekkeri pâlûdeye BTŞ. s. 60.

⁴ BTŞ.de bu mısra:

Men midür men kim buġün vaşlûñ müyesserdür baña

şeklinde geĥiyor. Hem buradaki hem metindeki hâliyle mısraya mana vermekte zorlandık.

⁵ var midur: var mı durur BTŞ. s. 60.

⁶ külû: “**Yiyiniz**, iĥiniz; fakat israf etmeyiniz. Çünkü Allah müsrifleri sevmez.” Kur’an, A’râf 7/031].

⁷ her demde: Hirede BTŞ. s. 60.

⁸ yapraġı şıfr oldı: biri şıfr oldı vü BTŞ. s. 60.

⁹ elif: elin BTŞ. s. 60.

¹⁰ evrâķ-ı hisâb u: evrâķı hayâlî B.

¹¹ Metinde kelime imlasını ve manasını tespit edemediġimiz (بئكان) şeklindedir. Farklı bir imla ile *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*’da geĥen *bedegânî* (بئكانى) kelimesini ihtiyat payıyla birlikte buraya aldık.

gögsi tâbe biryândan, çarnı şirdenden, bağırsağı mâhîçeden, ayakları paçadan ve oturaç yerin istifsâr éderseñüz gömeç balından. Ve zekeri 'Arabistân muzından ve taşakları Hindüstân cevizinden¹². Bir 'aşası şeker kamışından, bir tesbîhi dizi incirden ve bir tesbîhi sükkeri nohuddan ve tesbîhi tatlu üzümünden ve bir tesbîhi de dizi enârdan. Dizi incir tesbîhinde *ve't-tîn*¹³ okur. Ve üzümünden tesbîhinde bu âyeti okur:

*Ve 'ineb^{en} ve kazb^{en}*¹⁴.

Ve bu beyti daği terennüm éder:

[*Fe'ilâtün mefâ'ilün fe'ilün*]

Hağ budur kim yemişler içinde

Yokdur üzüm gibi sıralı metâ'

Ve enârdan tesbîhinde bu âyeti okur:

Fihâ fâkîhet^{ün} ve nahl^{ün} ve rummân¹⁵

Ve bu gâzeli dilinde terennüm éder:

[*Müste'f'ilün müste'f'ilün müste'f'ilün müste'f'ilün*]

1. *Ben bulğur aş^ı¹⁶ sevmem Tañrum baña¹⁷ érgürmesün*
Dâne birincüñ kulıyam şurbâ'i gözüm görmesün
2. *Ben kalyenüñ deroşiyem hem şalmanuñ üftâdesi*
Bümbâr igen şalınmasun börek igen üfürmesün
3. *Dêñ kim kesilsün dânededen ol rişteye yoksa dérem¹⁸*
Bir pâre yer iken dağı¹⁹ ol arada oturmasun
4. *Pâlûde'i mahrem²⁰ şanup dedüm aña esrârumı*
Bâdâma dil-ile démiş sırrum²¹ gêtsün turmasun
5. *Miskîn Basîrî göñlini mantûya me'vâ eyledi*
Yâ Rab kelem şurbâsını gösterme gözüüm²² görmesün

Ve ol türbe-i mükerremenüñ vağfı Ballıbedre²³ ve Balıkesrî. Ve mütevellişi [10^b] Bengî Bağmân ve nâzırı 'Aselî Bî-nevâ ve câbîsi Monlâ Qandî. Eger su'al éderlerse 'Aselî Bî-nevâ kördür, neden nâzır olur? Cevâb vérürüz ki ölen daği Kör Bengî idi.

Bengîname'de Geçen Bazı Yiyecek ve Yemek Adlarına Dair Notlar

Bengîname metni içinde geçen bazı yiyecek ve yemek adlarını alfabetik olarak aşağıya alarak hakkında kısa bilgiler vererek Bengîname'nin daha anlaşılır kılınması sağlanmaya çalışıldı.

¹² Bu cümle *sahh* kaydıyla sayfa kenarında yer almaktadır.

¹³ **ve't-tîn**: 'Andolsun incire.' Kur'an, Tîn 95/1.

¹⁴ **ve 'ineb^{en} ve kazb^{en}**: 'Ve üzümler ve yoncalar.' Kur'an, Abese 80/28.

¹⁵ **fihimâ fâkîhet^{ün} ve nahl^{ün} ve rummân**: 'İkisinde de her türlü meyveler, hurma ve nar vardır.' Kur'an, Rahmân 55/68; **fihâ fâkîhet^{ün} ve nahl^ü**: 'Orada meyveler ve (...) hurma ağaçları vardır.' Kur'an, Rahmân 55/11.

¹⁶ Ben bulğur aş^ı: Bulgur aşını BTŞ. s. 104.

¹⁷ baña: aña BTŞ. s. 104.

¹⁸ dérem: bu dem BTŞ. s. 104.

¹⁹ Bir pâre yer iken dağı: Bümbâr da igen B.

²⁰ mağrem: miskin BTŞ. s. 104.

²¹ sırrumı: servüm BTŞ. s. 104.

²² gözüüm: k'anı BTŞ. s. 104.

²³ Metinde kelimenin imlası bu şekilde olmakla birlikte *Osmanlı Yer Adları*'nda bu şehir Ballıbadra olarak geçmektedir (SEZEN 2006: 62). Metindeki bazı kelimelerin imlasına bakılarak bu kelime aynı imla ile Ballıbadra olarak da okunabilir. Ancak burada *bedre* kelimesinin "kuzu, oğlak derisi" ve "içi altın dolu kese" anlamları da düşünülerek Ballıbedre tercih edilmiştir.

Turkish Studies

- Akşehir Bedegâni (?) elması:** Hakkında bilgi bulamadığımız Bedegâni'nin bir yer adı mı yoksa bir elma cinsi mi olduğunu da tespit edemedik. *Kânûnnâme-i İhtisâb-ı Bursa* (1998)'da bu şekilde geçen kelimenin *Bengînâme*'deki imlası (بنكان) şeklindedir.
- 'Arabistân muzı:** Dünya üzerinde geniş bir yetiştirme alanına sahip olan muz, İŞİN'a göre Yemen ve Lübnan'da da bol yetiştirmektedir (2010: 269). Basîrî'nin Arabistan adını özellikle zikretmiş olması o zamanda Anadolu'da pek muz yetiştirmediğine yorumlanabilir.
- bādām:** Badem. Osmanlı mutfağında önemli bir yeri olan badem, *Bengînâme*'de bir yerde göze benzetilerek, bir yerde badem yağı ifadesinde, bir yerde de pâlûde tatlısı içine konması sebebiyle zikrediliyor.
- baflıcân taldurması:** Patlıcan dolması. 16. yüzyılın ilk yarısında sarayda pişirilen yemekler arasında yer aldığı bilinir (İŞİN 2010: 293).
- bayrâm çöregi:** Mayalı ve yağlı hamurdan yapılan küçük yuvarlak ekmek olan çöregi özellikle bayramlarda pişirilmesinden dolayı bu ad verildiği söylenebilir. Osmanlı sarayında bir çörekhaneye bulunuyor (İŞİN 2010: 87) Çörek adının Dîvânü Lugâti't-Türk'te "çörek" olarak isim ve "çörekledi" olarak fiil biçimlerinde geçmesinden dolayı Türklere ait çok eski bir hamur işi olduğunu kaydetmek gerekir (KÂŞGARLI MAHMUD 2005: 243)
- Begbâzârı kavunu:** Bugünkü Ankara'nın Beypazarı ilçesinde yetişen kavun kastediliyor olmalı. Burada bahsedilen uzun süre tazeliğini koruyan ve Ankara'da yetişen yeşil kabuklu "kış kavunu" olabilir. Kış kavunları sonbaharda toplanıp kışın yenmek üzere asılarak saklanmakta ve durdukça tatlanmaktaydı (İŞİN 2010: 192,193).
- dâne birinc:** İçine doğranmış et konan pirinç pilavı. (ARGUNŞAH ve ÇAKIR: 70, 163)
- biryân ve tâbe biryân:** "Büryân" şeklinde imlası da vardır. Tandır içine asılarak veya şişte çevrilmek suretiyle yapılan et yiyecekleri için ortak ad olan ve hususiyetle kuzu çevirmesi için kullanılan bir tabir olan biryânın farklı malzemelerle tavada yapılanı için tâbe biryân denirdi (İŞİN 2010:57).
- börek:** Yufkaya sarılan, yahut yufka içine konan türlü malzemeye yapılan yiyeceğin genel adı (İŞİN 2010: 59).
- börek tutmacı:** Tutmaç kesme hamur ve et yahut kıyma ile pişirilen, üzerine yoğurt dökülerek yenen bir çorba. Türk kültüründe çok eski bir yeri olan tutmaçtan farklı olarak börek tutmacı için İŞİN, sarayda yapıldığını, 16. asırda sonbaharda yendiğine dair kayıt bulunduğunu söyleyip Tatar böreği yahut su böreği gibi bir yemek olduğunu belirtiyor (2000: 381-382).
- bulğur aşısı:** Bilinen bulgurla yapılan pilav. Osmanlı döneminde toplumun hemen her kesimi için önemli bir gıda olan bulgurdan kestaneli, ıspanaklı yahut köfteli pilavlar yapılmıştır (İŞİN 2010: 64-65).
- bümbâr:** Küçükbaş yahut büyükbaş hayvanların kalın bağırsağı demek olan bumberın munbar, mumber gibi söylenişleri de vardır. Fakat burada bumberla yapılan dolma kastedilmektedir. Bumber dolması da kıyma, ciğer, yürek, pirinç, soğan, fıstık, üzüm ve baharatla hazırlanan için bumbera doldurulmasıyla yapılan eski bir yemektir (İŞİN 2010: 65).
- çörek otu:** Çörek otu bitkisinin habbe-i sevdâ yahut habbetü's-sevdâ adıyla da geçen tohumu. Ekmek, poğaç gibi hamur işlerinin üzerine; tereyağı, yoğurt ve tulum peynirine serpilir (İŞİN 2010: 87-88).

- dil peyniri:** Pek çok peynir çeşidinden yağlı, tuzsuz yahut az tuzlu ve lifli bir peynir çeşidi. Eni birkaç, boyu ise 8-10 santimetre kadar olacak şekilde yapılırdı (IŞIN 2010: 301).
- enâr:** İmla ve telaffuzu günümüz Türkçesinde nar şekline gelmiş olan malum meyve.
- gömeç balı:** Petekli bal. IŞIN 16. asırda kutularda satıldığı bilgisini veriyor. (2010: 44) Gömeç petek demektir (DİLÇİN 1983: 96).
- gülâc-ı 'Acemî:** Güllaç nişastalı hamurdan açılmış ince yufkalarla yapılan ve birkaç şekli olan tatlının adı (IŞIN 2010: 131). Ancak gülâc-ı 'Acemîye dair herhangi bir bilgi bulunamadı.
- Hamāvî nebât-ı kâfûrî:** Kâfûr, defne cinsi bir ağacın dallarından elde edilen kokulandırıcı bir maddedir. Muhtemelen burada Hama şehrinde yetiştirilen ağaçtan elde edilen kâfûrdan bahsedilmektedir. Tatlandırıcı olarak da kullanılan kâfûrun *Bengînâme'*de ölü bedeninin gasledilmesi esnasında temizlik yahut kötü kokulardan arındırma için kullanılmasının konu edinildiğini söylemek gerek.
- helvâ, hânegî helvâ, kırma bādemi helvâ, peşimânî helvâ, şâbûnî helvâ:** Helva, tatlı yiyecekler ve şekerlemelerin genel adıdır (IŞIN 2010: 144). Bunlardan hânegî helvâ, evde unla yapılan helvadır. IŞIN, bunun İstanbul'da bugün yaz helvası olarak satılan pekmezli helva olduğunu söylüyor (2010: 138). Kırma bademî helvâ ağdadan yapılan bademli bir şekerlemedir. Kırma ismi sert olduğuna işaret etmektedir (IŞIN 2010: 212). Pişmani, pişmaniye, helvâ-yı kettân olarak da geçen peşimânî helvâ un, yağ ve şekerle yapılır ve incecik teller şeklinde bir görünümü vardır. Eski bir geçmişi olan bu helva Anadolu'da bugün çekme helva, tepme helvası adlarıyla da bilinir (IŞIN 2010: 209-210). Sâbûnî helvâ nişasta, susamyağı, bal veya şeker ağdasından yapılan ve içine badem konan, kıvamı koyu bir şekerlemedir. Sabuniye adı da verilen bu helvanın birkaç çeşidinin olduğunu IŞIN zikrediyor (2010: 317).
- Hindûstân cevizi:** Bengînâme'de şekil yönünden bağlantı kurularak zikredilmiştir.
- incîr:** Bilinen incir meyvesinin iplere dizilerek kurutulmuş hâli büyük bir tesbihe benzer. Bu şekilde sergilenerek de satılmaktadır.
- kalye:** Yağda kavrulmuş etin içine meyve ve sebzeler katılarak yapılan yemeklerin genel adı (IŞIN 2010: 180). Ağız kalyesi, reyhaniye kalyesi, nücumiye kalyesi, menbuşe kalyesi, medfunne kalyesi, taze bakla kalyesi, yaz kalyesi, muhfiye kalyesi, fındık kalyesi, yuvarlak kalye, gürdiye kalyesi, biryan kalyesi gibi pek çok çeşidi vardır. (ARGUNŞAH ve ÇAKIR 2005: 80-88)
- kaşb hürmâsı:** Ağızda kolay dağılan, çekirdeği sert bir hurma türü (ARGUNŞAH ve ÇAKIR 2005: 311).
- kavurma:** Kavurma genel manada kışı için saklamak üzere kavru lan et; yağda kavrulurak pişirilen sebze yemeği olarak da algılanabilir. Ancak burada söz konusu olan sade yağ ya da kendi yağıyla susuz olarak kavru lan et yemeği (IŞIN 2010: 193) olmalı.
- kebâb:** Susuz biçimde açık ateşte kızartılarak pişirilen et yemeklerinin genel adı. Ayrıca tencerede susuz pişirilen etler için de kebab tabiri kullanılır. IŞIN kebab maddesi altında 40'tan fazla yemek adı zikrediyor (2010: 198-200)
- kelem şûrbâsı:** Lahana çorbası. Basîrî, gazelinde bu çorbayı hiç görmek istemediğini belirtiyor.

- levrek balığı:** Lezzetli bir tuzlu su balığı. Çeşitli yemekleri yapılmakla birlikte (IŞIN 2010: 236) Basîrî bu balığı sadece şekil özelliklerinden yararlanarak konu ediyor.
- mâhîçe:** Küçük balık manasına da gelen mâhîçe, küçük parçalar hâlindeki hamurun adı olup yemeği yapılırmış (IŞIN 2010: 245).
- mantü:** Mantı. Kelimeyi mentû şeklinde de okumak mümkündür. Sirkeyle yoğrulmuş kıyma ile kabuğu çıkarılıp dövüldükten sonra tarçın katılmış nohudun küçük yufka parçaları içine doldurulup ağzının kapatılması ve buharda pişirilmesiyle yapılan bu yemek, piştikten sonra sarımsaklı yoğurt katılarak yenir (ARGUNŞAH ve ÇAKIR 2005: 124-125; IŞIN 2010: 249).
- Mısır karpuzı:** Mısır'da yetişen yahut aslı Mısır'dan gelen bir karpuz olmalı. Bittîhu's-sayf olarak ayrıca ismini belirtme ihtiyacı duyan Basîrî'nin kullanımına bakılırsa büyük ve bol sulu olduğu anlaşılıyor.
- muhallesi:** Birkaç çeşidi bulunan ve asıl olarak sütle pirinç unu karışımı esasına dayanan tatlı. Önceleri etli, baharatlı ve pirinçli bir tatlıyken Osmanlı mutfağında daha sonraları içine bazen tavuk eti de konan bir sütlü tatlı hâline gelmiş. İçine tereyağı, misk ve gülsuyu da konur (IŞIN 2010: 267).
- nebât-ı Hamevî:** IŞIN bugünkü Suriye'nin Hama şehrinde yapılan bir tür nebat şekeri olduğunu, kand-ı Hamevî nebatı, Şam nebatı isimleriyle geçtiğini belirtiyor (2010: 277)
- pâlûde ve sükkerî pâlûde:** Pâlûde un veya nişastayla yapılan, jöle kıvamında ve bugün pelte olarak bilinen bir çeşit tatlı. İçine badem dilimleri konurdu (IŞIN 2010: 288). Bu hususu Basîrî'de gazelde anıyor ve sükkerî bâlûde adını zikrediyor.
- paça:** Küçükbaş hayvanlardan daha çok koyunun paçası tercih edilerek türlü yemekler yapılabilmektedir: paça çorbası, paça dolması, paça yahnisi, paça böreği, vb. (IŞIN 2010: 287).
- pilāv:** Pek çok çeşidi bulunan ve genellikle pirinç esaslı yemek. IŞIN 30'a yakın pilavdan bahsediyor (2010: 304-306).
- rişte:** İnce şeritler hâlinde kesilip hemen yahut kurutularak daha sonra pişirilen hamur. Çorba, pilav yahut yemekte kullanılır (IŞIN 2010: 110). Basîrî bu mananın dışında kelimeyi *rişte-i katâif* tamlamasında kullanıyor ki burada kadayıfın telleri kastediliyor olmalı.
- kaṭā'if:** Kadayıf. Osmanlılarda kadayıfla kastedilen tel kadayıf olmakla birlikte kadayıfın pek çok çeşidi bulunmakta: yassı kadayıf, ekmek kadayıfı, çörek kadayıfı, kaymaklı kadayıf, vs. (IŞIN 2010: 172-174).
- şalma:** Küçük hamur parçalarıyla pişirilen etli veya etsiz yemek olan salma, hamurların suya salınarak haşlanması yöntemiyle pişirildiği için bu adı almıştır. Salmaya Acem yahnisi, buğra aşısı, salma aşısı, buğrâ-yı Horezmî gibi adlar da verilir. Türkistan hanlarından Buğra Han'ın icadı olduğu rivayet edilir (IŞIN 2010: 323). Şirvânî "San'at-ı Salma ve Buğrâ-yı Hârezmî" adıyla yemeğin tarifini veriyor (ARGUNŞAH ve ÇAKIR 2005: 128).
- sükkerî cülâb:** Şeker şerbeti. Cülâb kelimesinin gülâbdan geldiği düşünülürse IŞIN (2010: 72) şekerli gül şerbeti olabileceğini belirtiyor.
- sükkerî düble:** Dible imlası da olan bu yiyecek için IŞIN iki ayrı bilgi veriyor. Birincisi sadeyağ, yumurta ve yoğurtlu hamurun küçük yuvarlaklar hâlinde kızartılıp üzerine bal yahut şerbet dökülerek yendiği; ikincisi ise şeker ve ezilmiş bademden

yapılan top şeklindeki şekerleme olduğudur (2010: 95). *Bengînâme*'deki sükkerî düble, türbenin zeminine tuğla yerine döşendiği ifadesine bakılırsa bunlardan her ikisi de olabilir.

sükkerî hândân piste: Şekerli, ağzı açık fıstık.

sükkerî nohud: Şekerli nohut. Dışı şeker şerbetiyle tatlandırılmış nohutlu şeker olmalıdır. *Bengînâme*'de tesbih tanelerine benzetiliyor.

şeker kâmişî: Kendisinde şeker üretilen, buğdaygillerden bir bitki. Basîrî bu bitkiyi bir asâya benzetiyor.

şîrden: Geviş getiren hayvanların midelerinin dördüncü bölümünün adı. Bumbar gibi dolması da yapılır (IŞIN 2010: 357). Basîrî bu yemek manasını kastediyor olmalıdır.

şûrbâ: Bâsîrî bir yerde lahana çorbasını zikretmekle birlikte ayrıca ve tek başına çorbayı da konu ediniyor. Ancak sadece görmek istemediğini belirtmekle yetiniyor.

üzüm: IŞIN, bilinen bu meyvenin 30'a yakın çeşidini sayıyor (2010: 391-395). Basîrî ise üzüm tanelerini tesbihe benzeterek zikrediyor.

yahñî: İçine konan etin çeşidi ne olursa olsun eti haşlanarak pişirilen yemeklerin genel adı (IŞIN 2010: 401).

yufka: Çok ince açılmış mayasız ekmek. Yufkadan başta börek ve baklava olmak üzere pek çok yiyecek yapılır (IŞIN 2010: 407-408).

zülâbiye: Sulu hamurun kızgın susamyasına akıtılarak kızartılmasından sonra bir şuruba atılmasıyla hazırlanan tatlı çeşidi. Eski bir Arap tatlısı olan zülâbiyeye sarı yahut kırmızı renk verilirdi (IŞIN 2010: 415). Basîrî, *Bengînâme*'de tasvir ettiği türbeyi işte bu şekildeki zülâbiyeden renkli camlarla donatmıştır.

III. SONUÇ

Kaynakların Farsça ve Türkçe şiirlerini umumiyetle başarılı bulduğu Basîrî'nin tezkirelerde yere alan latifeleri, sohbeti beğenilen şairin hezl ya da latife adıyla zikredilebilecek sahada da kabiliyetli olduğunu göstermektedir. Mevcut şiirlerinin toplamına bakılınca sayıca daha çok Farsça şiir yazdığını, Türkçe şiirlerinin bunlar yanında az sayılabileceğini belirtmek gerekiyor. Ayrıca zaten Acem diyarından Anadolu'ya gelen Basîrî'nin nereli olduğu hakkında kesin bir hüküm verilemese bile en azından şiir dili bakımından Acem olduğu söylenebilir. Şiirlerinde devrinin şairlerine nazaran mana sanatlarına pek iltifat etmemiş olmasına rağmen hem *Bengînâme*'de yer alan iki gazelinde hem öteki Türkçe şiirlerinde teknik bakımdan kusursuza yakın bir söyleyişinin olduğunu belirtmek gerekir. Ancak bu onu birinci sınıf bir şairler arasına katmaya yetmez.

Basîrî'nin şiirleri yanında beğenilen latifelerine tezkirelerde parça parça rastlamak mümkündür. Onun bu nüktedan tarafını ortaya koyan ve ÂŞIK ÇELEBİ'nin varlığından bahsettiği *Bengînâme* küçük bir risale hacminde olmasına rağmen yiyeceklerle kurduğu benzetmeler açısından da dikkate değerdir. İnsan uzuvları, ölüm ve türbeye ait birtakım şeyleri türlü yiyecek adlarıyla anlatan Basîrî'nin *Bengînâme* adlı bu eseri üzerine yapılan bu çalışma ile,

1. Basîrî'nin daha önce ele geçmemiş olan, dolayısıyla hakkında bilgi sahibi olmadığımız eser ortaya çıkarılmıştır. Basîrî'nin nüktedan kişiliğini ortaya koyan bu eserin bugüne değin ele geçmemiş, belki kaybolmuş olmasında hacminin küçük olması rol oynamıştır denilebilir.

2. *Bengînâme*'de şair kimi zaman yaptığı iktibaslarla, kimi zaman araya serpiştirdiği beyitlerle ve nihayet eserin içinde yer alan, yemek adlarıyla örülü iki gazelinde söz vadisindeki hünerini ortaya koymuştur. Türkçe şiirleri arasında da yer alan bu iki gazel, *Bengînâme* için mi söylenmiştir, yoksa Basîrî şiirleri arasında yer alan bu gazelleri *Bengînâme*'nin içine mi yerleştirmiştir, bu konuda kesin bir şey söylemek mümkün değildir.

KAYNAKÇA

- ARGUNŞAH Mustafa, ÇAKIR Müjgân (2005). **Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî: 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Gökkuşbuca Yayınları.
- ÂŞIK ÇELEBİ (2010). **Âşık Çelebi Meşâ'irü's-Şuarâ İnceleme-Metin** (hızl., Filiz Kılıç), İstanbul: İstanbul Araştırmaları Enstitüsü.
- CANIM Rıdvan (2000), **Tezkiretü's-Şuarâ ve Tabsıratü'n-Nuzamâ (İnceleme-metin)**, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- ÇAVUŞOĞLU Mehmet (1992). "Basîrî", **Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi**, C. 5, s.105-106.
- DİLÇİN Cem (1983). **Tarama Sözlüğü**, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- ERASLAN Kemal (2001). **Mecâlisü'n-Nefâyis**, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- EREN Kutlukhan (1999). **Basîrî ve Divanının Tenkitli Metni**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doğu Dilleri ve Edebiyatları Bilim Dalı. (Basılmamış yüksek lisans tezi. Danışman: Prof. Dr. Mehmet Kanar)
- GIBB E. J. Wilkinson (1999). **Osmanlı Şiir Tarihi** (trc., Ali Çavuşoğlu), Ankara: Akçağ Yayınları.
- HASAN ÇELEBİ (1989). **Tezkiretü's-Şuarâ** (hızl., İbrahim Kutluk), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- IŞIN Priscilla Mary (2010). **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İSEN Mustafa (1994), **Kühü'l-Ahbâr'ın Tezkire Kısmı**, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- KAHRAMAN Seyit Ali, IŞIN Priscilla Mary (2006). **Ahmed Cavid: Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ**, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kânûnnâme-i İhtisâb-ı Bursa** (1998). Ankara: TSE yayını.
- KARTAL Ahmet (2000). "Basîrî ve Türkçe Şiirleri", **İlmî Araştırmalar**, S:10, s. 77-96.
- KARTAL Ahmet (2006). **Basîrî ve Türkçe Şiirleri**, Ankara: Akçağ Yayınları.
- KÂŞGARLI MAHMUD (2005). **Divânü Lugâti't-Türk** (hızl., Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurteser), İstanbul: Kocabalci Yayınevi.
- SARISOY Fikret (2001). **Basîrî'nin Farsça Divanı**, Kırıkkale: Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doğu Dilleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı, (Basılmamış yüksek lisans tezi. Danışman: Prof. Dr. Adnan Karaismailoğlu).
- SEZEN Tahir (2006). **Osmanlı Yer Adları**, Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü.
- SOLMAZ Süleyman (2005), **Ahdî ve Gülşen-i Şuarâsı (İnceleme-Metin)**, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları