

MEHMET FURKAN ÇELİK*

Klâsik Şiirde Bâdem

Almond in The Classical Poetry

Ö Z E T

Anavatanının Ortadoğu ve Asya olduğu bilinen bâdem, eski çağlardan beri Anadolu topraklarında ekilip biçilen bir ürün olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde de ekimi yapılan ve rağbet edilen değerli bir yemiş olan bâdem, nefasetiyle ve lezzetli yiyecek-içecekleriyle bilinen Osmanlı mutfak kültüründe yer almış, yağıyla tedavi edici olarak halk hekimliği alanında kullanılmış, rengi ve deseniyle kumaşlara, elbiselere model olmuş hatta kabuğu dahi yakacak olarak kullanılarak ziyân edilmemiştir. Bâdem, Osmanlı'da olduğu gibi günümüzde de aşçuların, gurmelerin, aktarların, bitki bilimcilerin, farmakologların, halk hekimlerinin ve güzellik uzmanlarının vazgeçilmezi durumundadır. Acısından tatlısına, kabuğundan yağına, renginden şekline kadar her yönüyle kıymetli olan bâdem, Osmanlı dönemi toplumsal hayatına ayna tutan klasik Türk şiirinde de çeşitli yönleriyle ele alınmıştır.

Bu çalışma kapsamında bâdem, yüzyıllar boyunca hüküm sürmüş bir imparatorluğa ait sosyal ve kültürel birçok unsurunun yer aldığı klasik Türk edebiyatında, şairler tarafından nasıl işlendiğinin tespiti için çok sayıda beyit taranmış ve hangi yönleriyle kullanıldığı başlıklar altında örnek beyitlerle verilmiştir. Taranan beyitlere bakıldığında bâdem, benzerliği dolayısıyla sadece göz ile ilişkilendirilmemiş; kimi zaman az yemeyi gâye edinen riyâzet ehli bir dervişin azığı olmuş, kimi zaman murâdına eremeyen aşıkın, sevgilisinin bekâya yolculuğunun ardından oyduğu gözleri olmuş, kimi zaman ise sevgilinin bâdem gözlerini uman aşıkın içki meclisindeki mezesi olmuştur.

ANAHTAR KELİMELER

Klasik Türk şiiri, mutfak kültürü, derviş, matem, bâdem

ABSTRACT

Almond, which is originally come from the Middle East and Asia, has been a fruit planted in Anatolia since the ancient times. Almond was widely planted and largely consumed in the Ottoman times as well, also it took its place in the Ottoman food culture that is known with its delicious courses, it was used with its oil in the folk medicine, it became a figure with its colour and form in the traditional clothes and it was benefited from its crust in setting fire. Like in the Ottoman times, Almond is still widely used by cooks, gourmets, botanists, pharmacologists, folk doctors and beauty experts. Almond, that is precious with its crust and oil, colour and regardless of its sourness and bitterness, took its place in the Ottoman poetry reflecting the societal life with its different aspects.

In this study, in order to display how almond was used in the Turkish literature that was portraying the societal and cultural life of a long-dominating Ottoman Empire, many couplets of the poets of the era were scanned and exemplified couplets were given with the titles that were used under. Within the scope of the couplets, almond was not only used as a metaphor of eye, it was also used as the food of a sufi who aimed to eat little, sometimes it was the eye of a lover that was gouged out because of his beloved departed to eternity and finally it was the snack of a lover who wished to see the almond eyes of his beloved.

KEYWORDS

Classical Turkish Poetry, culinary culture, dervish, mourning, almond

* Araştırma Görevlisi, Kocaeli Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü (mehmetfurkancelik@hotmail.com).

Giriş

Botanik literatüründeki Latince adı *amygdalus cummunis* olan bâdem, bitki türleri arasında; iki çenekliler sınıfının gülgiller familyasından, pembe ve beyaz çiçekler açan, 5-12 metre boyunda bir ağaç olarak tanımlanmaktadır. (Ayverdi 2008:257) Arapçası levz olan ve bizim dilimize Farsça'dan geçen bâdem kelimesinin, halk arasında badam, payam, bayam şeklinde farklı telaffuzlarının olduğunu derleme sözlüğünden öğrenmekteyiz.

Seyyâhların verdiği bilgiler ışığında Osmanlı'da bâdem, ceviz, fındık, kestane gibi kuruyemişlerin bol miktarda mevcut olduğu bilinmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde ekimi yapılan tarım ürünleri arasında yer alan bâdem, eskiden beri Türk kültüründe var olmakla beraber, Osmanlı Dönemi'nde valide sultanın kentten içindeki ve dışındaki bahçelerinde yetiştirilen meyşelerden de biriydi. (And 2011: 117,156)

Muazzam bir yeme içme kültürüne sahip olan Osmanlı mutfağında bâdem, yemeklere lezzet katmak için çokça kullanılmıştır. Etli yemeğin yanında bâdem ve tereyağıyla pişirilmiş pilav, Osmanlı mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olmuştur. Ünlü seyyâh Evliya Çelebi'nin *Seyâhatnâmesi*'ne baktığımız zaman ise üstü bâdemli haşhaşlı, çörek otlu, safranlı ramazan pidelerinde (Dağlı ve Kahraman 2007: 496) bâdemın sofraları süsleyen katıklarda, lezzet tamamlayıcısı olarak yer aldığı görülmektedir. Kültür tarihimizin tevarüs etmesinde önemli kaynaklar olan seyahatnamelerden, bâdemın yemeklerin yanında tatlı çeşitlerinde de kullanıldığı öğrenilmektedir. Bilhassa İstanbul'da çok sayıda tatlıcının olduğunu ve bunların her türlü tatlı yaptığını, sadece yumurta beyazı, bal ve bâdem kullanarak bile yapılan tatlıların olduğu bilgisi seyyâhlar tarafından aktarılmaktadır. Nakledilen gözlemlerden birinde, kaşık dolusu çırpılmış yumurtayla un karışımının kızgın madeni bir kaba konarak, karışımın pişerken gözleme gibi yayıldığı, sonra kalın bir gülsuyu aromalı şeker tabakasıyla sıvanıp üzerine bâdem koyularak yapılan (And 2011:160) bir tatlı tarifi bulunmaktadır. Yine bir çeşit hamur tatlısı olan senbûsenin, bayramların ve ziyafet sofralarının vazgeçilmez tatlılarından biri olduğunu, Türklerdeki çoğu tatlı çeşidinde olduğu gibi yapılışında

esas unsurlardan olan şekerden sonra, gülsuyu ve bâdemın önemli yer tuttuğu, kaynaklar aracılığıyla öğrenilmektedir. (Özkan 2007: 641)

Osmanlı mutfak kültürüne vâkıf olmamıza yardımcı olan Seyâhatnâme'de, Bîrûn helvacıları esnafı diye bir esnaf gürûhunun olduğu ve değerli kumaşlarla süslenmiş tahtirevanlar üzerinde bâdem helvalarının satıldığını; Galata şekercileri esnafının da; tahtirevanlar üzere dükkânlarında çeşit çeşit bâdem şekeri, fıstık şekeri, zencefil şekeri gibi türlü türlü şeker çeşitlerini cam şişeler içine koyup sattıkları ifade edilmiştir. (Dağlı ve Kahraman 2007: 537)

Geleneksel Osmanlı mutfağındaki tatlı ve tuzlu birçok yiyecekte yer alan bâdemın, erik hoşafına da katıldığını (And 2011: 161) öğrenildiği kaynaklardan yola çıkarak bâdemın, Osmanlı içecek kültüründe de yer aldığını söylenebilir. Ayrıca; bâdem dövülerek suyla karıştırılır ve ardından astardan süzülerek elde edilen suya şeker ve çiçek suyu katılarak sübye¹ adı da verilen bâdem şerbeti elde edilirdi ve bâdemli dondurma, bâdem şurubu gibi şeyler bâdem sübyesiyle hazırlanırdı. (Işın 2010: 343)

Bâdem, Osmanlı'da olduğu gibi günümüzde de aşçıların, gurmelelerin, aktarların, bitki bilimcilerin, farmakologların, halk hekimlerinin ve güzellik uzmanlarının vazgeçilmezi olmuştur. Acısından tatlısına, kabuğundan yağına, renginden şekline kadar her yönüyle işlenmeye müsait olan bâdemın, gelenek ve göreneklerin, âdetlerin, sosyal yaşamın ve gözlemlerin kaynaklık ettiği, bir milletin sözlü kültür mirası olan darb-ı mesellerde kullanıldığı da olmuştur:

Vefâ umma gönül geç dünyeden kim

Hiç agu ağacında bâdem olmaz

Kemâl-i Ümmî g. 48/7

¹ Badem, kavun çekirdeği, hıyar çekirdeği, kuru üzüm, pirinç, abdulleziz gibi şeylerden yapılan şerbet. Seçilen malzeme dövüldükten sonra su katılır ve astardan süzülerek elde edilen suya şeker ve çiçek suyu katılarak şerbet hazırlanır. Bademli dondurma ve badem şurubu gibi şeyler badem sübyesiyle hazırlanırdı. İŞİN, Priscilla Mary (2010) Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Beyitte gönlüne seslenen şâir, zakkum ağacı da denilen ve zehirli olmasıyla bilinen agu ağacında nasıl ki bâdem olamayacaksa bu dünyadan da vefa beklenmenin fayda vermeyeceğini söylemektedir.

Bu çalışma kapsamında, yüzyıllar boyunca hüküm sürmüş bir imparatorluğa ait sosyal ve kültürel birçok unsurun yer aldığı klasik Türk edebiyatında, bâdemın şairler tarafından nasıl işlendiğinin tespiti için çok sayıda beyit taranmış ve söz konusu örnek beyitler ışığında tasnif edilmiştir.

1. Bâdemler Açınca

Bâdem, meyvesinin dışında; açtığı beyaz/pembe çiçekleriyle ve ağacıyla da şiirimizde yer almaktadır. İncelenen beyitlerde, bâdemın botanik yapısının göz önüne alındığı ve hatta aşılama yöntemi gibi ziraî tekniklerin bile şiirlerde işlendiği görülmektedir.

“Çılgın aşığın gözüne ağlamaktan ak düşse; o sevgili bunu aşk bağında açan bâdem gülü zanneder” diyen Azmîzâde Halefî, çok ağladığından dolayı aşığın gözünde oluşan beyazlığı, bâdem çiçeğinin rengiyle ilişkilendirmiştir. Tıp metinlerinde “Ve dahı bir galizdür, ya’ni kalındur, karniyyenün derinindedür, ana beyaz dirler, ak dimek olur.” diye tanımlanan göze ak düşmesi, remed ve sebel gibi diğer göz hastalıkları sonucunda gözde meydana gelen beyazlık olarak bilinmektedir. Hastalığın, sürekli olarak ağlama halinden dolayı gözleri devamlı kapatmak ve göze ışığın hiç girmemesi nedeniyle oluştuğu belirtilir. (Aynacı 2012: 37)

Bâg-ı ‘ışkında gül-i bâdâm zanneyler o yâr
Aglamakdan düşse çeşm-i ‘âşık-ı şeydâya ak

Azmîzâde Halefî Dîvânı g. 380/4

Kış ayının sonlarına doğru, havalar ılımaya başladığında çiçek açan bâdem ağacı; yalancı bahara çabuk kanan ağaçlardan biridir. Bâkî bu durumu aşağıdaki beyitte, “ O yüce âlemde ilkbahar mevsimi geldi diye çiçek açan bâdem ağacı, sert esen poyraza karşı direnemeyerek çiçeklerini döker.” diyerek ifade eder:

Meger ki 'âlem-i 'ulvîde nev-bahâr oldı
 Döker şükûfe-i bâdâmı sahn-ı bâga şimâl
 Bâkî Dîvânı k. 21/8

Yahyâ Bey; giydiği beyaz elbise ve sarığıyla yüzünün güzelliği aşikâr olan güzeli, beyaz çiçekler açmış bâdem ağacına benzetmektedir:

Açar cemâlini destârun ile ak câme
 Müşabih oldun açılmış dıraht-ı bâdâma
 Yahyâ Bey Dîvânı g. 417/1

Mostarlı Ziyâî'nin aşağıdaki beytinde ise dönemin ziraat teknikleri hakkında önemli bilgiler edinmek mümkündür. İki ayrı bitkinin tek bir bitki temelinde kaynaştırılması ve yetiştirilmesi demek olan aşılama yönteminin², yüzyıllar öncesinde de –hatta farklı tekniklerle bile- kullanıldığı görülmektedir. Kurak havalara karşı dayanıklı olan bâdem ağacına şeftali aşılama tekniği, günümüzde de tarım sektöründe rağbet edilen yöntemlerden biridir.

Bâgbân-ı dil umar bûse yazup çeşmine vasf
 Bitse şeftâlû n'ola aşladı bâdâma kalem
 Mostarlı Ziyâî Dîvânı k.6/11

2. Güzelin Bâdem Gözü

İnsanlar arasındaki iletişimin esasını oluşturan göz, dîvân edebiyatımızda âşık ve sevgili arasında kurduğu ilişki hasebiyle de şiirimizde yer almış ve şairlerin, şiirlerinde sıkça kullandıkları bir kavram olarak kendine yer edinmiştir. Göz, güzellik unsuru olarak kaş, dudak, ağız, saç, yanak, ten, gerdan gibi güzeli güzel yapan unsurlar içerisinde başı çeker. Âşık, sevgilinin cadı gibi büyüleyici gözlerine meftun olup sürekli onun bakışını umar. Şuh ve mahmur bakışlı sevgilinin hilekâr ve fitneci gözü, kan dökücü ve yırtıcı bir kuşun avını ele geçirmesi misali âşğın gönül ülkesini fetheder ve bakışıyla âşığı kendisine kul köle eder.

² Bu beyitte geçen aşılama yöntemi; kalem aşısıdır.

Kavisli hatlarıyla öne çıkan gözler, şekli itibariyle bâdeme benzetilmiş ve edebiyatımızdaki bâdem, baştan çıkarıcı güzel göz imgesini karşılar bir misyon üstlenerek “bâdem” kelimesi mazmunlaşmıştır. Bununla birlikte bazı şiirlerde *çeşm, dide, basar, ‘ayn* gibi gözü karşılayan kelimeler yerine sadece bâdem kelimesi kullanılır olmuştur.

Kemâl Paşazâde, güzelin tırnaklarıyla kirpiklerini kıvrarak kanlanmış bâdem gözlerini ortaya çıkardığını söylemektedir:

Sürüp bâdâmına fınduklarını
Düzeldüp gamzesinün oklarını
Virür bâdâmına fındukları tâb
Ki bâdâmınun olur rengi ‘unnâb

Kemâl Paşazâde Dîvânı mes.11/23-24

Kadı Burhanettin ise sevgilinin gözlerinin, *bâdemlerin şâhı* olduğunu söylediği şiirinde yaptığı mübalağa ile gözün güzellik derecesini pekiştirmiştir:

Kim didi ki gözün şeh-i bâdâm degüldür
Kara gîsûlarun ağı bâ-dâm degüldür

Kadı Burhanettin Dîvânı g. 1215/1

Göz/bâdem ilişkisi kuran diğer bir şair Azmîzâde Haletî, “Ey bâdem gözlü, kavuşma meyvemî sana yedirmem diyorsun ama bil ki bu (senin dediğin kadar kolay) olmaz, bunu bilmiş ol” diyerek bu ilişkiyi vurgulamıştır:

Mîve-i vuslatumî şâha yidürmem dîrsin
Olmaz o bilmiş ol ey gözleri bâdâm olmaz

Azmîzâde Haletî Dîvânı g.338/4

“Hasta gönlümün hiç nasiplenemediği sabah, güyâ o tatlı uykuyu her daim bâdem gözlü güzel için saklar” diyen Nedîm de güzellik alâmeti olarak kabul gören bâdem göze dikkat çekmiştir:

Dil-i bîmârîma hiç hisse vermez subh gûyâ kim
Şeker-hâbın hemân ol gözleri bâdâm için saklar

Nedîm Dîvânı g.18/3.

Bâdemin, klasik şiirimizdeki göz ile kurulan ilişkisi dışında, Dede Korkut hikâyelerinde adı geçen bir güzelin vasfedilmesi sırasında da kullanılmış olması dikkat çekmektedir. *Kan Turalı* tarafından güzelliği övülen *Selcen Hatun*'un ağzı, iki adet bâdemin sığmayacağı kadar küçük olarak tarif edilmektedir:

“Yalap yalap yalabıyan ince tonlum,
Yir basmayup yorıyan selvi boylum,
Kar üzerine kan tammus kibi kızıl yanaklum
Koşa bâdem sığmayan tar ağızlum,
Kalemciler çaldığı kara kaslum,
Kurumsı kırk tutam kara saçlum”

(Ergin 2009: 196)

3. Şifalı Bâdem

Tarihin kadim zamanlarından beri halk arasında şifa kaynağı olarak görülen bâdem, tıbbın gelişmesiyle beraber modern sağlık sektöründe de bazı hap ve şuruplarda özüt ya da etken madde olarak kullanılmıştır.

Tohumunda az miktarda protein, demir ve kalsiyumla birlikte yüksek oranda yağ bulunan tatlı bâdem, E vitamini yönünden oldukça zengin olup bu özelliği ile yaşlılık etkilerinden ve pek çok hastalıktan koruyucu bir besin olarak bilinmektedir. İyi bir antioksidan olan bâdem, bağışıklık sisteminin güçlenmesine de yardımcı olmaktadır. Acı bâdem, ağız yoluyla alındığında göğüs yumuşatıcı, öksürük kesici olmakla birlikte çok miktarda alındığında içindeki siyanür nedeniyle zehirlenmelere yol açabilmektedir. Bâdem yağı ise daha çok harici olarak kullanılmakla birlikte; yumuşatıcı, parlatıcı ve bilhassa besleyici özelliğinden dolayı kaş, kirpik, saç ve deri gibi bölgelerde kullanılmaktadır.

Aşağıdaki beyitte, “Beni acı bâdem yağı tedavi edecek olsa bile ben, sevgilinin o öfke dolu gözlerinin hastasıyım.” diyen âşık, acı bâdem yağının derdine derman olmasına rağmen, sevgiliye kavuşma uğruna tedavi olmayı reddetmektedir:

Tedâvî revgan-ı bâdâm-ı telh eyler ger eylerse
Ben ol dil-haste-i çeşm-i gazab-peymâ-yı cânânım

Mekkî Dîvânı g. 38/2.

Sıtma hastalığının tedavisi için uygulanan yöntemlerden biri ise bâdem üzerine muska yazmaktır. Tahirü'l-Mevlevî bu geleneği Hz. Mevlâna'ya kadar götürür ve Mevlevî şeyhleri tarafından üç tane bâdem üzerine *ezân*, *ezîn* ve *pesîn* kelimelerini yazarak, sırasıyla günde bir tane sıtma hastasına yedirildiğini ifade eder. (Onay 2009: 82) Bâdem üzerine yazılan muskalar yenerek, kâğıda yazılanların ise suyu içilerek hastanın şifa bulacağına inanılmış. Bâkî de aşağıdaki beytinde sıtma hastalığına tutulan hastanın, tedavisine ilişkin bâdeme muska yazdırma yöntemine işaret etmektedir:

Nüşa yazdursa 'aceb olmaya bâdâm üzre
Teb-i hicrâna 'ilâc eylemek ister hâtem
Bâkî Dîvânı k. 19/12

Ayrıca; sıtma hastalığının tedavisine ilişkin bâdem üzerine muska yazılmasıyla ilgili olarak beyitlere bakıldığında, yüzük/mühür anlamına gelen *nigîn* ve *hâtem* kelimelerinin bâdemle birlikte kullanılmış olması dikkat çekmektedir. Kaş diye de tabir edilen yüzük taşlarının verilen şekle göre bâdem şeklinde de olabilmesi ve yüzüklerin kaşları işlenebilir olduğu için üzerlerine dua ya da muska gibi şeylerin yazılabilmesinden dolayı bâdem ve yüzük anlamına gelen kelimelerin bir arada kullanılmış olması muhtemeldir.

Bu bağlamda aşağıdaki beyitte şair, bâdem üzerine yazılan duanın iyileştirici etkisi ile sıtma hastalığı arasındaki ilişkiyi şöyle ifade etmektedir:

Nüşa yazmazdum teb-i hicre süvâr-ı çeşmüñi
Olmasa hem-kıt'a-yı bâdâm mânend-i nigîn
Fâik Mahmud Dîvânı g. 101/3.

Mostarlı Ziyâî "Ben, aşk hastasıyken senin gözlerinin vasıflarını yazsam şaşılmalıdır. Çünkü sıtma hastalığına tutulanlar için de bâdem üzerine yazı yazılır." diyerek, bâdem üzerine muska yazılmasının iyileştirici etkisinin olduğunu şu beytinde ifade etmektedir:

Vasf-ı çeşmüñ tañ degül yazsam marîz-i 'aşk iken
Zahmet-i tebden yazarlar çünkü bâdâm üstine
Mostarlı Ziyâî Dîvânı g.415/2

4. Damakların Tadı

Makalenin giriş kısmında bâdemın Osmanlı mutfağında, yemeklere, tatlılara ve hatta içeceklere lezzet katma maksadıyla fazlaca kullanıldığı ifade edilmişti. Bu bağlamda taranan beyitler ve Osmanlı mutfak kültürünün konu edildiği çalışmalar ile yerli ve yabancı gezginlerin seyâhatnâmeleri incelendiğinde bâdemın, pilavlara, çöreklerle, ramazan pidelerine konulduğu; ayrıca senbûse, palûde, aşure, güllâc, helvâ gibi tatlılarda da lezzeti tamamlayıcı unsur olarak kullanıldığı görülmektedir.

Osmanlı döneminde bâdemli köfter satan esnafların olduğunu aktaran Evliyâ Çelebî, bu esnaf sınıfını ve köfteri şöyle anlatmaktadır: Bâdemli köfterciler esnafı; birer karış ipliklere cevizi, bâdemi dizip paludeyi gayet koyu edip cevizi, bâdemli ipleri paludeye batırıp yüzer dirhem gelir. Bâdemli Antep köfteri gibi lezzetli köfter olup dükkanlarını tahtırevan üzere türlü köfterler ile süsleyip silahlı geçerler, ama Antep ve Manisa köfterlerinden, Eğriboz ve İstanbul köfteri gayet iyidir. (Dağlı ve Kahraman 2007:532)

Günümüzde de bazı yörelerde farklı şekillerde yapılan, içinde pekmez, nişasta, un, su gibi malzemeler bulunan köfter tatlısına bâdem konduğunu bildiren Tırsî, Eğriboz işi şekerli sucuk veya pestil de diyebileceğimiz köfteri, bâdemle yapabileceğini söylemektedir:

Pür-ma'rifetem ben size bâdemle yapardum
Eğriboz işi sükkerî köfter begenilse

Tırsî Divânı g.180/5

Un veya irmik, yağ, şeker ve sütle yapılan helva, Osmanlı sosyal yaşamında ve devletin ileri gelenleri ile halk arasında özellikle esnaf loncaları içerisinde, uzun kış gecelerinde helva sohbetleri olarak bilinen eğlencelerden ölüm nedeniyle uygulanan âdetlere kadar birçok önemli olayda yapılan bir tatlıdır. (Öztekin 2006:182,361)

“Nasıl ki tatlı helva üzerine bâdem koymak yaraşır; tatlı dudağının üstündeki gözlerin de öyle hoştur.” diyen Revânî, sevgilinin dudağını helvaya, gözlerini ise bâdeme benzetmektedir:

Gözlerün zeyn eylese n'ola leb-i şîrînüñ
Yaraşur bâdâmlar helvâ-yı şîrîn üstine

Revânî Dîvânı g. 395/4

Râşid ise sevgilinin bâdem gözlerini bâdem helvası ile ilişkilendirdiği beytinde, dostluk meclisinin itibarı için ya sevgiliyi gözünden öpmek ya da bâdem helvası yemenin daha uygun olacağını ifade etmektedir:

Sezâ-yı i'tibâr-ı meclis-i ülfet bu demlerde
Ya bûs-ı çeşm-i cânândur yahod helvâ-yı bâdâmî

Râşid Dîvânı k. 13/41

Farsça *pâlûde*, *pâlûzec* veya *pâlûz*, şeker ve bâdemle yapılan bir çeşit helva tatlısı anlamındadır. (Moin 1992: 689) Bir Osmanlı tatlısı olarak *pâlûde*, “nişasta ile meyve sularından yapılan bir nevi tatlı, pelte adıdır.” (Pakalın 1993: 752) 13. yüzyıl Arap mutfağında dövülmüş bâdemle koyulaştırılan bir tatlı iken, sonradan bâdem yerini nişasta almış ve içine bâdem dilimleri konmuştur. Osmanlı’da 15. yüzyıldan itibaren çarşıda satılan *pâlûdenin* üzüm suyuyla, zenginlerin evlerinde ise bal veya şekerle yapıldığı bilinmektedir. Bol bâdem, bazen de safran, gülsuyu ve misk katılarak hazırlanan, hafifliği ve lezzetiyle toplumun her kesimi tarafından beğenilen *pâlûde*, klasik şiiirimizde adı geçen tatlılardan biridir. (Işın 2010: 288)

Pâlûdeye şeker ve bâdem katıldığını Üsküplü İshak Çelebi’nin şu beytinden öğrenmekteyiz:

Yâr bir nâzük-beden dildâra göz dikmiş yine
Sükkerî *pâlûdeye* sarf eylemiş bâdâmını

Üsküplü İshâk Çelebi Dîvânı g.283/8

Dış yüzeyine şeker kaplanarak yapılan bâdem şekeri, eskiden de bâdem, fındık, leblebi gibi yemişlerin şekerle kaplanması suretiyle elde edilir ve tüketilirdi. Bâdem şekerle kaplandığını Necâti şöyle söylemektedir:

Yine medh itdi Necâti senüñ âhû gözünj
Gör ne lutf ile şeker kapladı bâdâmlara

Necâti Beğ Dîvânı g. 463/9

Klasik şiirlere bakıldığında bâdemın meze olarak kullanıldığı da görülmektedir. Mezenin en çok kullanılan karşılığı nukl veya nakldır. Meze ile ilgili şairlerin değişik inanışları vardır. Bazı kimseler rakının, tatlı ile içildiğinde vücudu tahrip etmeyeceği, çünkü tatlının alkoldeki zehri defedeceği inancındadırlar. Bu yüzden bal, üzüm, kavun, incir en makbul mezelerdendir. (Onay 2009:82) Bunların dışında ise bâdem, fındık ve fıstık gibi yemişler de içki meclislerinde yer alan diğer meze çeşitlerinden olmuştur.

Aşağıdaki beyitte “Aşkının şarabıyla kendinden geçen gönül, dudaklarını ve gözünü umduğu için fıstık ve bâdeme meyleder.” diyen Ahmed Paşa fıstık ve bâdemın meze olarak meclislerde yer aldığını söylemektedir:

Mest olup dil mey-i ‘aşkınla leb ü çeşmin öger
Nukl için rağbet ider piste vü bâdâmlara
Ahmed Paşa Dîvânı g.272/4

Bâdem ve fıstıkla birlikte elma ve narın da meze olarak tercih edildiğini Şeyhî’den şöyle söylemektedir:

Nukl-ı mestâne gamzeñ önünde
Nâr u bâdâm u sîb u piste yatar
Şeyhî Dîvânı g.15/5

5. Bâdem Zarafeti

Yapılan taramalarda bâdem kelimesinin bazı beyitlerde, *kemhâ*, *nakş* ve *câme* gibi giyim ve kuşam kültürüne dair kelimelerle birlikte yer aldığı tespit edilmiştir. Bâdem; gerek rengi, gerekse deseni ve şekliyle kumaşlara model oluşturmuş ve dîvân şiirinde bazı şairler tarafından bu yönüyle işlenmiştir. Aşağıdaki beyitte, bâdem gözlü güzele bâdem renkli ve/ya kendinden desenli bir dokumadan elbise giydiren Nev’î, bu şairlerden birisidir:

Ol gözi bādâmı Nev'î bâdemî kemhâ3 ile
 Hep görenler didiler vallâhi gâyet yaraşur
 Nev'î Dîvânı g. 105/5

Yine Nev'î, bâdem çizgili/desenli yeşil bir elbise giyen güzelin bo-
 yunu, bâdem ağacına benzetmenin yanlış olmayacağını dile getirmektedir:

Yaraşur kametin teşbih idersem nahl-i bādâma
 Bugün bir sebz kemha geymiş ol şeh nakşî bādâmî
 Nev'î Dîvânı g. 512/2

Bâlî, sevgiliye bâdem nakışlı/desenli kumaştan biçilmiş elbisenin
 yakışacağını söylemiştir:

Çeşm-i bülbül gibi diksün eyâ ehl-i nazar
 Yâre kemhâ yaraşur nakşî ola bādâmî
 Bâlî Dîvânı g.188/2

Bâdem, giyeceklerde motif olarak yer almasının dışında, halılarda da
 tema olarak seçilmiştir. Bâdem motifinin orijinalinin İran'ın Hamedan
 gibi Türkçe konuşulan bölgeleri olduğu iddia edilmektedir. İngilizcedeki
 karşılığı *boteh* olan bâdem motifinin Türkçedeki karşılığı "şal deseni" dir.
 Bâdem motifi esasen armut şeklinde olup halılarda genellikle çam koza-
 lağı ya da ağaç üzerinde bir meyve formunda kullanılmıştır. (Ölmez
 2006: 25)

3 Kemha: (Farsça "kemhab", < Çince "kamoka") "Havsız kadife" de denilir. Fransızlar "brocard" (brokar) adını verirler. Osmanlıda genellikle padişah kaftanı yapımında kullanılırdı. Atlas ve kutnu ayarında, havsız kadife gibi kalın, ağır ipekli kumaştır. Çözücü ve atkısı ipek, üst sıra atkısı ayrıca altın alaşımli gümüş ya da doğrudan gümüşlü kılaptanla dokunmuş ipekli kumaştır. "Serâser" den farkı, metalik tel yerine kılaptanla dokunmuş olması ve zengin desenli oluşudur. Eskiden kaftanlık olarak dokunurdu. 15. yy. sonu ile 16.yy. başlarında ülkemizde çeşitli adlar altında sekiz cins kemhanın dokunduğu saptanmıştır. 15.yy. sonlarına doğru İran (Yezd) ve Avrupa (Frenk) kemhaları da ilgi görmüştür. 16. yy 'da, özellikle papaz kıyafetleri ve imparatorluk tören kıyafetleri için Batı'dan Osmanlı ülkesine bolca sipariş verilmiştir. Zeki TEZ, (2009). Tekstil ve Giyim Kuşamın Kültürel Tarihi, İstanbul, Doruk Yayınları.

6. Derviş Azığı Bâdem

Nefsi kırıp dünya nimetlerinden uzak yaşama, perhiz ve kanaatle gün geçirme demek olan riyâzetin gerçek anlamı *azgın atı zelîl kılmak* demektir. Az yiyip az içmek, az uyumak ve çok ibâdet etmek ile başlanan ve dervişliğin ilk şartlarından biri olan riyâzette, helâl yoldan sapmamak esastır. (Pala 2004: 378)

Nefsi terbiye etme ve olgunlaştırma yollarından biri olan az yemek, riyâzet ehlinin kâmil olabilmesi ve Hakk'a ulaşabilmesi için uymaları mutlak olan esaslardan biridir. Ölmeyecek kadar yemenin (kût-ı lâ-yemût) âdet olduğu riyâzat erkânında dervişler bu uygulamayla bir çeşit çile çekerler.

“Riyâzet ehlinin gıdası bâdem olduğu için gam halvetinde senin bâdem gözlerini düşünmek bile kâfidir.” diyen Revânî'den, kût-ı lâ-yemût yani ölmeyecek kadar yeme düsturuyla hareket eden riyâzet ehlinin bu minvâlde bâdemi tercih ettiği öğrenilmektedir:

Gönlüme gam halvetinde gözlerün fikri yeter
Kim gıdâ ekser riyâzet ehline bâdâm olur
Revânî Dîvânı g. 81/2

Bâdemın riyâzet ehlinin gıdası olması noktasında Bursalı Rahmî'nin, “Ey Rahmî! Riyâzet ehlinin azığı bâdem olduğu için gönül çelen güzelin gözlerinin düşüncesi, ten kafesindeki (mağarasındaki) ruha gıdadır.” dediği beyti şöyledir:

Gâr-ı tende rûha fikr-i çeşm-i dilberdür gıdâ
Rahmîyâ olur riyâzet ehline bâdâm kût
Bursalı Rahmî Dîvânı g.16/5.

Bir derviş misali, susuzluğa ve zor şartlara dayanıklı olan bâdem; aynı zamanda Hakk'a giden yolda nefsinı tezkiye etmekle mesul olduğu halde nefsinin boyunduruğa altına giren zahid misali, yalancı bahara aldanmasıyla da bilinir.

Varlığın asliyyeti konusundaki vahdet ilkesini, bâdem ve bâdem yağından yola çıkarak anlatmak isteyen Hz. Mevlana şöyle söylemektedir:

"Sen canı da bir bil, bedeni de,
Yalnız sayıda çoktur onlar, alabildiğine.
Hani bâdemler gibi, bâdemler gibi,
Ama hepsindeki yağ bir."⁴

Meyveler, özellikleri açısından bazı sufilere göre çeşitli gruplara ayrıldığı gibi nefis mertebesi bakımından insanlar da çeşitli gruplara ayrılırlar ve bu konuda meyvelere benzerler. Ceviz, bâdem ve fıstık gibi ürünler, tohumla aynıdır ancak tohuma ek olarak faydasız kabukları da vardır. Bunun izdüşümünde ve insan nefsinin mertebesi bağlamında; zalim Müslümanların ruh tohumu nefsi-levvame sahibidir. Onlar levvamelik (özeleştir) kabuğu ile yetişir ancak günah işledikleri zamanlar da olur. Bu bakımdan levvamelik kabuğu, bâdem kabuğu gibi faydasızdır. (Tosun 2006: 59)

Mutasavvıflar ceviz ve bâdem gibi meyvelerin kat kat olan tabakalarına sembolik anlamlar yüklemişlerdir. Sufilerin, manen olgunlaştıkça görünenin ötesine geçmeye çalışmaları, içi olgunlaştıkça kabuğu incelen bâdeme benzemektedir. (Tosun 2006: 61)

Nasıl ki meyvenin özüne ulaşmanın yolu önce kabuğu kırmaktan geçiyorsa; hakikate ulaşmanın yolu da şeriatı ve tarikattan geçmektedir.

7. Siyah Bâdem

Göz-bâdem ilişkisinin dikkat çekici bir şekilde işlendiği diğer bir nokta mâtem ve yas ritüelleridir. Bu sahne, beyitlerde genellikle sevgilin kaybedilmesi sonrasında aşığın kendinden geçmesiyle birlikte elleriyle bâdem gözlerini yuvalarından çıkararak toprağa/tabuta saçması şeklinde ele alınır.

Siyah badem ve onun yaşla ilişkili geleneksel kullanımı konusunda herhangi bir ansiklopedik bilgiye ulaşamamıştır. *Burhan-ı Katı*'da *dide-i mahbûb-ı dil-ârâ* (gönül süsleyen sevgilinin gözü) olarak geçen ibare, anla-

⁴ Abdülbâki Gölpinarlı'nın İstanbul Üniversitesi Ktp., FY, nr.334, vr. 648a'dan yaptığı rubâî tercümesidir.

şıldığı üzere estetik merkezli bir istiare klişesidir. Fakat bildiğimiz üzere sosyal hayatın, gelenek-görenek ve inanışların ansiklopedik bilgisini bünyesinde taşıyan kültür kaynaklarının başında edebi eserler ve özel olarak da klasik şiir gelmektedir.

Estetik ve özgün kurgu bağlamında bütün çağrışımları ile çevresini çok iyi gözlemleyen şair, yas gibi temel geçiş dönemlerinden biri konusunda da her zaman çok dikkatli davranmıştır. Şairler, yaşadıkları, gördükleri ve duydukları karşısında bir ansiklopedi yazarı gibi davranmazlar ama tam anlamıyla bir ansiklopedik bilgi de aktarabilirler. Şair aynı zamanda, bir geleneği, bir ritüeli tarif ve izah etmekle yükümlü değildir. Çünkü sanat ve estetik, var olanla birlikte; olası, muhayyel ve imaja yönelik imgesel kurgu ile mükelleftir.

Çakerî'nin;

Budur ehl-i mahabbet içre erkân
Siyeh bâdâm olur tâbuta efsân

Çakerî Yusuf u Züleyha mes. 3891.

beytinden anlaşıldığı gibi, Yusuf'un ölümünden sonra, sevdiğine kavuşamayan Züleyha'nın "bir aşıklık geleneği" olarak tabuta siyah bâdem saçması için şair tarafından zemin hazırlanmıştır. Nitekim bir sonraki;

Cüdâ düşdi çü tâbutından ol yâr
Siyeh bâdâmın itdi hâke îsâr

Çakerî Yusuf u Züleyha mes. 3892.

beytinde, Züleyha, bu toplumsal beklentiyi de karşılamak üzere ve yasa, gelenele eşlik etmek durumunda olması bakımından "gözlerini oyup Yusuf'un üstünü örten toprağa saçarak" siyah bâdem saç geleneğinin özgün, şairane ve aşıkane bir tezahürünü yerine getirmiştir.

Şu halde gelenek, sevdiğine kavuşamayanların tabutu üzerine yanmış badem saçılmasıdır. Fakat şairler, göz ile badem arasındaki estetik ilişkiyi de çağrıştıran bir kurguyla yas durumuna daha içli ve hisli bir icra için imajlar oluşturmaya çalışmışlardır.

Mesela Celili'nin Hüsrev ü Şirin'inde Hüsrev'in ölümü sonrası matem gelenekleri bir bir icra edilmektedir. Sancakları yırtarlar, atların kuyruklarını düğümler ve keserler, siyah çullar giyerler.

Siyeh bâdâm ile kılmaga tezyîn
Gözin sürerdi geh tâbûta Şîrîn

Hamidîzâde Celîlî Hüsrev ü Şîrîn mes. 1922.

Beyitte, Şirin de tabuta siyah badem saçı geleneğini "badem biçimli siyah gözlerini tabuta sürerek" yerine getirir. Çünkü Hüsrev için hazırlanan, onun kıymetine yaraşır bir matem tarzında tabuttan itibaren gösterilen özenli bir süsleme dikkat çekmekteydi. Şirin de bu kıymetli şahın ölümü için hisli ama genel havaya da uygun bir tezyin etme özeni ile tabuta gözlerini sürmekte, gözyaşı dökmektedir.

Bâdem, ölüm ve saçılmak kelimeleriyle oluşturulan bir başka "siyah badem saçılı mâtem" sahnesini Amrî'de görmekteyiz:

Öldürürse gözün ey şûh beni
Şaçılur üstüme bâdâm-ı siyâh

Amrî Dîvânı g.114/4

Amri, gelenek ve aşkı bir nükte ile birleştirerek sevgilinin badem gözlerine son anda kavuşan aşığın ironik tesellisi ile sahneyi kurgular. Beyitte siyah badem hem sebep hem de sonucu ifade eder. Aşık, her iki durumdan da hoşnut olduğu için ortaya "şuh" bir avuntu da çıkmış olur.

Sonuç

Eski zamanlardan beri ekimi yapılan ve Osmanlı imparatorluğu döneminde de yetiştirilen bâdem, döneme tanıklık eden kaynakların ve taranan şiiirlerin yardımıyla fazlaca tüketilen bir yemiş olduğu dikkat çekmektedir. Yiyecek ve içeceklere lezzet katmasıyla, içerdiği yağın faydalarıyla, ısınmada kullanılan kabuğuyla dahi çok yararlı olduğu bilinen bâdem; klasik Türk edebiyatı şairleri tarafından da şiiirlerde kullanılmış hatta şekli itibariyle göze benzemesi hasebiyle sıkça kullanılan bir mazmun haline gelmiştir.

Taranan beyitler incelendiğinde bâdem, klasik Türk şiirinde şairler tarafından geniş bir yelpazede kullanıldığı görülmektedir. Bâdem, şiirlerde işleniş sadece bâdem/göz benzerliğiyle sınırlı kalmamış; farklı görev ve özellikleriyle de ele alınmıştır. Az yemeyi düstur edinen dervişlerin kanaat etmesi gereken bir gıda maddesi olan bâdem, tedavi edici özelliğinden, rengiyle ve deseniyle kumaşlara model olmasına kadar, çiçeği ve ağacıyla dahi klasik Türk şiirinde önemli bir yer tutmaktadır. Eski zamanlardan günümüze kadar sahip olduğu değerini koruyarak, bugün bile kozmetikten sanayiye, mutfak kültüründen tıbbıa kadar birçok alanda kendisinden faydalanılan bir bitki türü olarak önem arz etmektedir.

Siyah bâdem başlığı altında “bâdem saçmak” tabirinin beyitlerdeki kullanımı ele alınmıştır. Bu bağlamda, tabuta bâdem saçmak, toprağa bâdem saçmak, bâdemi yakarak siyah hale getirmek ve siyah bâdem saçmak gibi eylemlerin, toplumun sosyo-kültürel arka planındaki birtakım adetler dahilinde yapılan matem ritüellerinden biri olma ihtimali dikkat çekmektedir. Dolayısıyla, genç yaşta ya da muradına ermeden ölenlerin tabutuna bâdem yakılarak konulduğunu söylemek sanırız yanlış olmayacaktır.

Kaynakça

- Alpaydın, Bilal (2007), *Refi'-i Kâlâyî Dîvânı*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı ABD. Eski Türk Edebiyatı BD (Basılmamış Yüksek Lisans tezi). İstanbul.
- Avşar, Ziya, *Revani Divanı* <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10643,revanidivaniziyaavsarpdf.pdf?0> (22.07.2014)
- Çetin, Kamile (2006), *Râşid ve Divanı İnceleme-Tenkitli Metin*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı ABD. İstanbul.
- And, Metin (2011), *16. Yüzyılda İstanbul Kent-Saray-Günlük Yaşam*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Aynacı, Mihrican (2012), "Divan Şiirinde Geçen Göz Hastalıklarının Klasik Dönem Tıp Metinleri Ekseninde Değerlendirilmesi", *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, S.9, s.29-48.
- Ayverdi, İlhan (2005), *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, İstanbul: Kubbealtı Neşriyatı.
- Biltekin, Halit (1993), *Mehmed Raşid Efendi ve Divanı'nın Tenkitli Metni*, Yüksek Lisans Tezi Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Çavuşoğlu, Mehmed (1977), *Yahya Bey Dîvanı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Çavuşoğlu, Mehmed (1979), *Amri Divanı (Tenkitli Basım)*, İstanbul: İstanbul Edebiyat Fakültesi Matbaası.
- Çavuşoğlu, Mehmed ve M. Ali Tanyeri (1990), *Üsküplü İshak Çelebi Divanı (Tenkitli Basım)*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi.
- Demirel, Mustafa (1996), *İbn-i Kemal Divanı*, İstanbul: Fakülteler Matbaası.
- Erdoğan, Mustafa, *Bursalı Rahmi Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10600,bursalirahmi-divanipdf.pdf?0> 12.06.2014
- Ergin, Muharrem (1980), *Kadı Burhaneddin Divanı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi.
- Ergin, Muharrem (2009), *Dede Korkut Kitabı I (Giriş-Metin-Faksimile)*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- Gölpınarlı, Abdülbâki (2005), *Nedîm Divanı*, Ankara: İnkılap Kitabevi.
- Gürgendereli, Müberra (2002), *Hasan Ziya'î Hayatı Eserleri Sanatı ve Divanı (İnceleme - Metin)*, Ankara.
- Harmancı, M. Esat (2012), *Çakeri Yusuf u Züleyha*, Harvard Üniversitesi Doğu Dilleri ve Edebiyatlarının Kaynakları Serisi, Harvard University Sources of Orientales and Literatures Series (Turkish Series).
- Işın, Priscilla Mary (2010), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İsen, Mustafa (2013), *Şeyhî Divanı*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Kahraman, Seyit Ali ve Yücel Dağlı (2014), *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.
- Karapanlı, Gürcan (2005), *Şeyhülislam Muhammed Mekkî Divanı*, Yüksek Lisans Tezi İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Kaya, Bayram Ali (2003), *Azmizâde Haletî Divanı*, Newyork: Harvard Üniversitesi Yakın Doğu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü Yayınları.
- Kazan, Şevkiye (1997), *Hamidî-zâde Celili Hayatı, Eserleri, Edebi Kişiliği ve Husrev ü Şirin Mesnevisi (İnceleme-Tenkitli Metin)*, Yüksek Lisans Tezi Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Koçak, Fatma (2006), *Fâik Mahmud ve Divanı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Küçük, Sabahattin (1994), *Bâkî Dîvânı*, Ankara: TDK Yayınları.
- Moin, Muhammed (1992), *A Persian Dictionary*. Tahran.
- Onay, Ahmet Talat (1993), *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar*, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Orak, Kadriye Yılmaz, *Tırsî Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10656,tirsipdf.pdf?0> (12.06.2014)
- Ölmez, Filiz Nurhan (2006), "Dokumalarda Meyve", *Meyve Kitabı 'Ezoterik Meyve'* Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 23-40.
- Özkan, Ömer (2007), *Osmanlı Toplum Hayatı*, İstanbul: Kitabevi.
- Öztekin, Özge (2006), *Divanlardan Yanstıyan Görüntüler*, Ankara: Ürün Yayınları.
- Pakalın, Mehmet Zeki (1993), *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Sözlüğü*, 3c., İstanbul: MEB Yayınları.

- Pala, İskender (2013), *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*, İstanbul: Kapı Yayınları.
- Sarıççek, Ramazan (1997), *Kemal Ümmi Hayatı, Sanatı, Eserleri ve Divanı (İnceleme- Metin)*, Doktora Tezi İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.
- Tarlan, Ali Nihat (1992), *Ahmed Paşa Divanı*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- Tarlan, Ali Nihat (1997), *Necâtî Beg Divanı*, İstanbul: MEB Yayınları.
- Tez, Zeki (2009), *Tekstil ve Giyim Kuşamın Kültürel Tarihi*, İstanbul, Doruk Yayınları.
- Tosun, Necdet (2006), "Tasavvufta Meyve", *Meyve Kitabı 'Ezoterik Meyve'* Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Dilek Herkmen, İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 55-66.
- Tulum, Mertol, ve M. Ali Tanyeri (1977), *Nev'î Divanı*, İstanbul.
- Yaşar, Muhammed (2005), *Bâlî Hayatı, Edebi Kişiliği, Divanı*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.