

# HOŞAF

Ayten ÇETİN<sup>1</sup>

'Hoşaf adı, Farsça kökenli olup 'hoş ab'dan yani 'hoş su'dan gelmektedir. Kurutulmuş meyveden kaynatılan hoşafın taze meyve kullanılarak yapılanı ise 'komposto' diye adlandırılmaktadır.<sup>2</sup>

Kurutulan meyvelerden yapılan hoşaf, Selçuklu devri kaynaklarında adı geçen bir meşrubattır. Eflaki kayısı hoşafından bahsederken şöyle der: “ hamamın ardından kerem sahibi dostlarla birlikte yemek üzere büyük bir kase kayısı ıslatmışlardı... Bu sırada gözüm hoşaf kasesine ilişti. Nihayet nefsim aklımı yendi, bir kayısı tanesini ağzıma attım.”<sup>3</sup> Yine Eflakinin, “ Adamlarına biraz ekşimsi hoşaf yapıp bir çini kase içine koymalarını emretti”<sup>4</sup> bahsi hoşafın kaselerde servis edildiğini göstermektedir.

Osmanlılarda da"Bu hamurişlerine baklava veya memuniye, sütle pişirilen pirince südlü aş, şekerle dövülmüş pirince muhallebi denir. Ve padişahın susuz yuttuğu bir sürü ilacın ardından, koca bir kap hoşab veya üzüm, şeftali, kayısı, kızılıçık gibi her türlü meyvenin suyu getirilir.”<sup>5</sup> denmektedir. Evliya Çelebi hoşaf için bir öyküsü olduğundan bahsetmektedir. Hoşafın da Hz. Osman zamanında icad edildiğini bu sebeple zerde ve hoşafın İran'da yasaklanmış yiyecekler olduğunu, bazı İranlıların bu tatlıları gizlice yediklerini anlatmaktadır.<sup>6</sup>Yukarıdaki rivayetlerde anlatılanların gerçek olup olmadıkları ve zerde ile Muaviye'nin ilişkisi hayali bile olsa, bu rivayetler, dini inançların ve dini veya siyasi yasakların ötesinde din adına sürdürülen mücadelelerin de beslenme alışkanlığını asırlar boyu derinden etkilediğini göstermesi açısından ilginçtir.<sup>7</sup> Osmanlı döneminde Muharrem ayında düzenlenen ulufe dağıtma töreninde Yeniçerilere pilav ile zerde ikram edilmesi Seyahatnâme'de geçen söz konusu rivayeti hatırlatmaktadır. Yeniçerilerin çorba, pilav ve zerdeyi yemeleri, saraya

---

<sup>1</sup> AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

<sup>2</sup> Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 209.,

<sup>3</sup>Eralp Erdoğan, Türkiye Selçukluları Mutfağı, (Danışman: Prof. Dr. Eşref Buharalı), T. C. Ankara üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, yüksek Lisans tezi, Ankara, 2010, s. 101., Eflaki, s. 682

<sup>4</sup>Eralp Erdoğan, a. g. e., s.101., Eflaki, s. 261

<sup>5</sup> Önder Şenyapılı, a. g. e., s.209.,Tuğrul Şavkay: "Lütfen sululuğu keselim", Hürriyet, 19 Ağustos 2001.

<sup>6</sup> Güldane Gündüz, Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi, ( Danışman: Doç. Dr. Ali Bolat), Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri, Yüksek Lisans Tezi, Samsun, 2012.s.200., Evliya Çelebi, a.g.e., c. IV, s.178.

<sup>7</sup> Güldane Gündüz, a. g. e., s. 200.

itaatlerinin devamının bir göstergesi sayıldığından asker yemeğe başladığında kurbanlar kesilmektedir.<sup>8</sup> Burada karşımıza çözülmesi gereken bir problem çıkmaktadır. Genel olarak İran çevresinde ideolojik bir reaksiyonla sırf Muaviye icadı olması gerekçesiyle zerde reddedilmektedir. Peki, nasıl oluyor da Şîî kültür muhitinde merdûd olan zerde, benzer kültürel kodlara ve “tevilla ve teberra” kaynaklı ortak tarihî reaksiyona sahip Anadolu Bektaşî geleneğinde ve hassaten Hz. Ali’ye bağlılığın temel karakteristik özellik hâlini aldığı Bektaşî Yeniçeri ocağında mübah bir besin sayılmaktadır? Ve dahası Muaviye icadı zerde, Muharrem ayında düzenlenen ulufe töreninde bu törenin temel yapıtaşı olan merasim yemeğinin bir parçası olabilmektedir?<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup>Güldane Gündüz, a. g. e., s. 200. Osman Eğri, Bektaşilikte Tasavvufî Eğitim, İstanbul: Horasan Yayınları, 2003, s. 75.

<sup>9</sup> Güldane Gündüz, a. g. e., s. 200.Evliya Çelebi, a.g.e., c. I, s. 284.