



YAKIN DOĞU K.K.T.C
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN – EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ EDEBİYATI BÖLÜMÜ

ÇAMLICADAKİ ENİŞTEMİZİN İNCELEMESİ
ÇAMLIC MEZUNİYET ÇALIŞMASI

HÜSEYİN AYDIN

IV C

950802

HAZİRAN 1999
LEFKOŞA / KIBRIS



K.K.T.C
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
FEN – EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ EDEBİYATI BÖLÜMÜ

ÇAMLICADAKİ ENİŞTEMİZİN İNCELEMESİ

ÇAMLI HÜSEYİN AYDIN

DANIŞMANI : BÜLENT YORULMAZ

HAZİRAN 1999

Bu çalışma Yakın Doğu Üni- versitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dil ve Edebiyat Bölü- mü Yeni Türk Edebiyatı Anabilim Dalı bünyesinde yapılmıştır. **ABDULLAH ŞİNASI HISAR**

Çalışmada Abdullah Şinasi Hisarın Çamlıca'daki eniştemiz Çamlıcadaki eniştemiz ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bu kapsamda Çamlıca'daki eniştemizin özellikleri çıkarılıp analiz edilmiştir.

Bu çalışmada bazı yönlerden her türlü hak ve sorumluluklar yazarın sorumluluğundadır. Her türlü eleştirilere ve önerilere açık olmak üzere tüm hakları saklıdır.

ÇAMLICADAKİ ENİŞTEMİZ

İÇİNDEKİLER ÖNSÖZ

Bu çalışma Yakın Doğu Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölü Yeni Türk Edebiyatı kapsamı dahilinde yapılmıştır.

Çalışmada Abdullah Şinasi Hırsarın Çamlıcadaki Eniştemiz adlı romanı ayrıntılı olarak incelenmiştir. Bu kapsam içerisinde bilinmeyen kelimeler çıkartılıp tahlil edilmiştir.

Bu çalışmada beni yönlendiren her türlü yardımı ve eleştiriye esirgemeyen bitirme tezi danışmanım Doç. Dr. BÜLENT YORULMAZ başta olmak üzere tüm hocalarıma teşekkür ederim.

5) Kaynakça

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 1978 yılında basılmıştır I

İÇİNDEKİLER II

1) Giriş 1

2) Yazarın Hayatı 2

3) Bilinmeyen Kelimeler 4

4) İndeks 14

5) Kaynakça 19

GİRİŞ

Abdülhak Şinasi Hırsar'ın yazmış olduğu Çamlıcadaki Eniştemiz adlı romanı 1978 yılında basılmış olan IV. Baskısı incelenmiştir.

Abdülhak Şinasi Hırsar'ın en önemli üç romanından biri olan Çamlıcadaki eniştemiz adlı romanında çocukluk hatıralarıyla dolu geçen bu romanda aile arasında Deli Enişte denilen Hacı Vamik Bey'in iç ve dış serüvenleri, kuruntuları, inançları ve acayıplikleri anlatılmaktadır. Diğer önemli iki romanı ise Fahim Bey ve Biz ve Ali Nizami Bey'in Alafrangalığı ve Şeyhliği adlı eserleridir. Hırsar romanları Hikaye, monografi türlerine girebilecek yazılar ve eserler vermiştir.

Hırsar Çamlıcadaki Eniştemiz adlı eserinde altmış yıl önceki Çamlıcanın hem zengin, hem şahsiyetli hem de Türk muhiti olan semtini seçmiştir. Çevreyi tasvir ederken kendi duygu ve hayallerini kapatmaktan geri kalmaz. Hırsar'ın bu eserine tahlil ve düşünce romanı denilemez. Fakat bu eseri bildiğimiz roman çeşitlerinin birine katmak zordur. Hırsar'ın bu eserinde içe dönüş vardır. Kişi ve olayları hayal ve hatıranın derinliklerinde arayış yöntemidir.

Romanda deliliklerinde keramet görülen her saçma davranışı ayrı bir hikmete varır gibi olan bu Enişte kusurları, dengesizliği faziletleriyle tam bir insandır. Defterdarlıktan valiliklere kadar büyük memurluklar da yapmış bu tuhaf Osmanlı aydını etrafında 19. Yüzyılın sonu Çamlıca'nın iç ve dış tasvirleri de bulunmaktadır.

ABDÜLHAK ŞİNASI HISAR

(1888-1963)

İstanbul'da (Rumeli Hisarı) doğdu. Şinasi ile Abdülhak Hamit'e hayran olan babası ona bu iki şairin isimlerini birleştirerek vermişti. Abdülhak Şinasi.

Ömrü boyunca evlenmemiş olan A. Şinasi çocukluk ve gençlik yıllarını Boğaziçi'nde geçirmiştir. Candan bağlı olarak birçok eserlerine çevre ve konu Rumelihisarı'ndaki yalıları 1918'de yanmıştır. Yazar 1948'den sonra ömrünü Cihangir'de geçirmiştir. 3 Mayıs 1963'te vefat etmiştir.

Abdülhak Şinasi Hısar, 19. Yüzyılın sonu ile 20. Yüzyılın başlarında son parlak çağını, zevk ve medeniyet birikimlerini yaşayan İstanbul yüksek tabakasına bağlı bir aydındır.

Süzülmüş, arınmış bir ahlak ve terbiye geleneğinin meydana getirdiği İstanbul efendiliği kibarlık (ve hastalık derecesine varan) maddi temizlik, mizacının ana hatlarını verir. İnsanlardan kaçan, kendi özüne ve hatıralarına kapanık bir hali vardır.

A.Şinasi Hısar elbette bir doktrin adamı değil fakat, kalemin dokunduğu her temada felsefe havası bulan yazıcılardandır. Zaten ona göre: "Bir sanatkarı söyleten yalnız vuzuhlu fikirler olmaz. Sathi hakikaten geçerek, gizli derinliklere inmek" gerekir.

Hısar'ın dünyaya bakışı hayli karamsardır. Hayatın geçiciliği ve hiçliği, her şeyin bir gün yok olacağı tasası bütün eserlerinde yaygındır.

Hısar Makale, Hatıra, Roman, Büyük ve Küçük Hikaye, Monografi türlerine girebilecek yazılar ve eserler vermiştir.

Abdülhak Şinasi'nin Roman ve Büyük Hikaye denebilecek üç eseri vardır. Fahim Bey ve Biz(1941), Çamlıcadaki Eniştemiz (1944), Ali Nizami Bey'in Alafrangalığı ve Şeyhliği (1952).

A. Şinasi Hısar'ın romanlarına belki tahlil ve düşünce romanı denebilir. Fakat onun eserlerini bildiğiniz roman çeşitlerinin birine katmak zordur.

A. Şinasinin romanları başlıca bir olay etrafında toplanamaz. A. Şinasi'nin romanlarındaki bir üstünlük de karakter yaratma ustalığı olarak gösterilir. Romanlarındaki bu tek tipler, yazarın çocukluğunda tanıdığı ve kimseye benzemeyen mizaçlarıyla yakından ilgilendiği kişilerdir.

Romanlarına çevre olarak altmış yıl önceki İstanbul'un Çamlıca, Adalar ve Boğaziçi gibi hem zengin hem deniz kıyısına (veya yakınına) düşen hem şahsiyetli, hem de Türk muhiti olan semtlerini seçmiştir.

Ahmet Hamdi Tanpınar bir yana, hiçbir yazarımız zaman fikri ve zaman meselesi üstüne A. Şinasi Hısar kadar eğilmemiştir.

RENK İLE İLE İLGİLİ UNSURLAR

Açık Beyaz A

Al

B

Beyaz

Bembeyaz

D

Dekolte

E

Eflatun

Ela

F

Fildişi

G

Güvez

H

Havai Mavi

K

Kadife

Kara

Kıpkırmızı

Kırmızı

Kırmızımtırak

Kızıl

Kızılımtırak

Koyu Siyah

Koyu Yeşil

Krem

Kumral

M

Mavi

Mavımtırak

Menekşe

Menevişli

Mor

YIYECEK VE İÇECEK İLİŞİMLERİ

Pembe P

Balık B
Sarı S

Sarı Peynir
Sarımtırak

Siyah

Simsiyah

Siyahımsı C

Süt Beyazı C

Çay C

Turuncu T

Çilek

Yaldızlı Y

Yemyeşil

Yeşil

Yeşilmtırak

Yemir

P

Fr

Gül Re

Gül Suyu

Helva

Roz Şeker

Arbeğendi

YİYECEK VE İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR

Aşure	A
Balık	B
Beyaz Peynir	
Biber	
Börek	
Buğday	
Ciğer	C
Çay	Ç
Çikolata	
Çilek	
Çorba	
Dolma	D
Ekmek	
Enfiye	
Enginar	
Et	
Fıstık	F
Frenk Üzümü	
Gül Reçeli	G
Gül Suyu	
Helva	H
Horoz Şekeri	
Hünkarbeğendi	
İlaç	İ
İmambayıldı	

K

Kabak
Kadıngöbeği
Kahve
Kakule
Kaymak
Kırmızı Şarap
komposto
Kurabiye
Kurban Eti
Kuvez

L

Limon
Limonata

M

Makarna
Marul
Mayonez
Muhallebi

P

Pandispanyalar
Pasta
Patlıcan
Peynir
Poğaç
Pirinç

R

Rakı
Reçel
Revani

ZAMAN İLE İLGİLİ ÜNSÜRLER

Salata	S
Salep	
Sigara	
Simit	B
Sirke	
Somun Ekmeği	G
Su	
Süt	
Şam Baklavası	Ş
Şeker	
Şerbet	
Tarçın	T
Tarotor	
Tereyağı	
Turşu	
Tuz	
Üzüm	Ü
Vezirparmağı	V
Vişne	
Vişne Ekmeği	
Yemen Kahvesi	Y
Zeytin	Z
Zeytin Yağı	

ZAMAN İLE İLGİLİ UNSURLAR

RENKLERLE İLGİLİ UNSURLARIN AÇIKLAMA

Akşam	A
Ay	= Koyu ve mora yakın kırmızı
Bahar	B = Kızı saçların yüzünde görülen renk
Gece	G dalgalanması, hava
Geceyarısı	
Gündüz	
Güneş	
İkindi	İ
İlkbahar	
Kış	K
Saat	S
Sabah	
Sabahleyin	
Sonbahar	
Şafak	Ş
Yatsı	Y
Yaz	

RENKLERLE İLGİLİ UNSURLARIN AÇIKLAMASI

Güvez = Tutulu = Koyu ve mora yakın kırmızı

Meneviş = Kimi şeylerin yüzeyinde görülen renk dalgalanması, hare.

Küçük bir çubukta... biçiminde... satılan renki

Kızlaşmış... kuşar peynir...

İnamboyulu = İnamboyun... tuzla... gibi açın... kargı...

Hasır... Erhan... gıcık... atay... Ekle... tuz... mura...

Kakale... mura... mura... mura... mura...

Düdü... mura...

YIYECEK VE İÇECEKLERLE İLGİLİ UNSURLARIN AÇIKLANMASI

- Enfiye** = Tütün yaprağının özel olarak mayalandırıldıktan sonra kokulandırılıp toz haline getirilmesiyle elde edilen ürün. Burna çekilerek kullanılır. Keyif verici bir aksırtıcıdır.
- Horoz Şekeri** = Küçük bir çubuğun ucunda horoz biçiminde dondurularak satılan renkli şeker.
- Hünkarbeğendi** = Közlenmiş patlıcan, un, yağ, süt, tuz ve rendelenmiş kaşar peyniriyle yapılan patlıcan ezmesi.
- İmambayıldı** = İmambayıldı alacalı soyulmuş patlıcanları bir süre tuzlu suda bekletip kızarttıktan sonra ortalarını karnıyarıktaki gibi açıp içine soğan, sarmısak, domatez ve maydonoz karışımı yerleştirilerek hazırlanır.
- Kadıngöbeği** = Hanımgöbeği = Bir tür hamur tatlısı kadıngöbeği de denir. Erimiş yağa farina unu katılıp karıştırılarak yoğurt kıvamına getirilir. İçine su ve şeker koyduktan sonra azar azar un eklenip ateş üzerinde meyanesi gelinceye değin karıştırılarak pişirilir. Elde edilen hamura kurabiye biçimi verilir. Ortasına parmakla bastırılarak yağlı tepsiye dizilir ve fırına verilir. Piştikten sonra soğuk şuruba atılır.
- Kakule** = Kakule meyvesi 10-20 mm uzunlukta üzerine boyuna çizgili soluk sarı soluk yeşil ya da kirli beyaz renkte üç renkli bir kapsüldür. Her gözde 5 - 7 tohum bulunur. Tohumlar hoş kokulu ve bahar lezzetindedir. Kakulemin iştah açıcı midevi ve gaz söktürücü etkisi vardır.
- Komposto** = Bütün olarak ya da dilimler halinde meyvelerin biraz şeker ve suyla pişirilmesiyle yapılan yiyecek.

- Mayonez = Yumurta sarısı ile sıvı yağ çırpılarak elde edilen soğuk sos.
- Pandispanya = Un, yumurta, şeker karıştırılarak yapılan yumuşak bir tür pasta.
- Poğaç = Katmerlendirilmiş yağlı hamuru sade ya da arasına peynir kıyma vb. koyup pişirerek yapılan tuzlu hamur işi.
- Revani = İrmik, yağ, yumurta ve şekerleme yapılan bir tür hamur tatlısı.
- Somun Ekmeği = Yuvarlak ve şişkin ekmeğ.
- Tarçın = Tarçın ağacının kabuğuna ve daha genel anlamda, kokusu ve tadıyla onu andıran bazı ağaç kabuklarına verilen ad.
- Vezir Parmağı = Bir tür hamur tatlısı (Yağda kavrulmuş) un, yumurta, su ve biraz tuzla hazırlanan hamur kavrulup parmak biçimi verildikten sonra kızgın yağda kızartılarak yapılır. Üzerine sıcak şurup dökülür.

ZAMAN İLE İLGİLİ UNSURLARIN AÇIKLAMASI

- Şafak = Güneş doğmadan az önce ufukta beliren aydınlık rengi kıvı.
- Yatsı = Güneşin batışından aşağı yukarı iki saat sonraki zaman.

İNDEKS



Açık Beyaz	A	20
Akşam		98, 90, 44
Al		114
Aşure		44, 139
Ay		45, 111, 152
Bahar	B	7, 35, 81, 152, 89
Balık		81, 84, 85
Bembeyaz		79, 166, 255, 259
Beyaz		20, 79, 85, 112, 115, 153, 161, 174, 203, 219, 244
Beyaz Peynir		85
Biber		84, 178
Börek		141
Buğday		72, 73
Ciğer	C	81
Çay	Ç	18, 59, 79, 258
Çikolata		18
Çilek		85, 143
Dolma	D	141
Eflatun	E	98, 114
Ekmek		49, 79, 80, 85, 121, 269
Ela		245, 246
Enfiye		151
Enginar		87
Et		84

	F	27, 31, 37
Fıstık		27, 31, 37
Fildişi		39
Frenk Üzümü		85, 143
	G	
Gece		80, 90, 100, 101, 103, 104, 106, 109, 111, 113
Gece Yarısı		52
Gül Reçeli		143
Gül Suyu		66
Gündüz		123
Güneş		42, 78, 111
Güvez		114
	H	
Havai Mavi		114
Helva		141
Horoz Şekeri		260
Hünkarbeğendi		86
	K	
Kabak		81
Kadife		14
Kadıngöbeği		86
Kahve		6, 79, 103, 120, 151
Kakule		51
Kara		182, 238
Kaymak		25, 87

K

Kırmızı	22, 93, 114, 151, 250, 255, 259
Kırmızımtrak	37, 115, 227
Kırmızı Şarap	139
Kış	152
Kızıl	98
Kızılımtrak	151
Komposto	141
Koyu Siyah	182
Koyu Yeşil	39
Krem	20, 22
Kumral	5, 14
Kurabiye	80, 107
Kurban Eti	44
Küvez	121

L

Limon	84
Limonata	18, 107

M

Makarna	84
Marul	87
Mavi	27, 35, 48, 95, 96, 97
Mavimtrak	207, 227
Menekşe	244
Menevişli	37
Mor	37, 98, 227, 250
Muhallebi	18, 66, 67, 68, 258

P

Pandispanya	80
Pasta	18
Patlıcan	81

	P	
Pembe		20, 22, 98, 114, 115, 116, 239
Peynir		79, 80, 84, 121
Poğaç		87
Pirinç		66
	R	
Rakı		139
Reçel		79, 80, 85, 121, 143
Revani		80
	S	
Saat		19, 21, 55, 85, 90, 92, 98, 99, 110
Sabah		44, 79, 80, 83, 85, 89, 90, 92, 93
Sabahleyin		99, 120
Salata		84, 87
Salep		79, 80
Sarı		39, 66, 93, 163, 255
Sarımtırak		93
Sigara		79, 107, 133, 136, 216, 227, 259
Simit		80
Simsiyah		62
Sirke		84
Siyah		5, 14, 20, 22, 35, 37, 38, 48, 53, 62
		66, 107, 175, 178, 187, 189, 200, 204
		227, 238, 244, 267
Siyahımsı		37
Somun Ekmeği		49
Sonbahar		81, 89, 152
Su		27, 30, 33, 34, 35, 41, 47, 48, 49, 53, 71
		85, 86, 89, 96, 101, 103, 107, 120, 122
		137, 163, 164, 174, 194, 222, 224, 225, 269
Süt		79, 80, 90, 258

RAYNAKLAR

Süt Beyaz 20, 22, 98, 114, 115, 116, 239

1) Meydan Laranesi, İstanbul, Türkiye

Şafak 85

2) Dicle, Fırat ve Karasu Nüfus Gazetecilik A.Ş.

T

Tarçın 84

Tarotur 84

Tere Yağı Dr. Tuncer Hürrem, Mesrutiyet Caddesi

Turşu 84, 87

Turuncu 114

Tuz 84

Ü

Üzüm 86

V

Vezirparmağı 86

Vişne 85, 143

Vişne Ekmeği 142

Y

Yaldızlı 30

Yatsı 44

Yaz 80, 108

Yemen Kahvesi 189

Yemyeşil 34

Yeşil 5, 20, 22, 39, 93, 95, 112, 114

Yeşilimtrak

Z

Zeytin 79, 80

Zeytin Yağı 84, 141

KAYNAKLAR

- 1) Meydan Larousse Milliyet Yayınevi
- 2) Dictionnaire Larousse Milliyet Gazetecilik A.Ş
- 3) Kabaklı Ahmet Türk Edebiyatı Cilt 3, Vakıf Yayınları 9. Baskı
- 4) Yrd. Doç. Dr. Tuncer Hüseyin, Meşrutiyet Devri Türk Edebiyatı. Akademi Kitabevi, İzmir, 1994
- 5) Hırsar Şinrasi Abdülhak, Çamlıcadaki Eniştemiz, Ötüken Yayınları İstanbul, 1978.