



K.K.T.C.
YAKIN DOÖU (NEAR EAST) ÜNİVERSİTESİ
FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ

NİMET ŞİNAS-HAKK'A SIGINDIK-MEYHANEDE KADINLAR
ROMANLARININ İNCELENMESİ
MEZUNİYET ÇALIŞMASI

ASİYE ÇİGDEM AYGÜN
950254
4-A

MEZUNİYET ÇALIŞMASI DANIŞMANI:
DOÇ.DR.OSMAN BÜLENT YORULMAZ

HAZİRAN/2000

Lefkoşa/ KIBRIS

İÇİNDEKİLER

ÖZGEÇMİŞ	1
ÖNSÖZ (TEŞEKKÜR)	2
GİRİŞ	3
YAZARIN HAYATI: HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR	4
Yazar ılığa Başlaması	5
Romancılığı	5
Konuları	6
Romanlarında İşlediğı Tipler	8
Roman Tekniğı	8
Gerçekçiliğı ve Doğalcılığı	9
Dil ve Anlatımı	9
Yazdığı Türler	10
YAPITLARI	10
Roman	10
Öykü	10
Oyun	11
Kalem Tartışmaları	11
Makale	11
KILIK, KIYAFET, GİYECEK, İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR VE MANALARI	12
Nimet Şinas Romanı ile ilgili unsurlar ve manaları	13-22
Hakk'a Sığındık Romanı ile ilgili unsurlar ve manaları	24-32
Meyhanede kadınlar romanı ile ilgili uns. ve manaları	34-40
İNDEKS	41
Nimet Şinas ile ilgili indeks	42-49
Hakk'a Sığındık ile ilgili indeks	50-57
Meyhanede Kadınlar	58-62
KAYNAKÇA	63
ESERLERİ	64

ÖZGEÇMİS :1974 yılında İstanbul'un Fatih semtinde dünyaya geldim. İlk, orta ve lise öğrenimimi İstanbul'da tamamladım. Açık öğretim üniversitesi sosyal bilimler fakültesinden mezun oldum. K.K.T.C de bulunan YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ'NDE Türk dili ve edebiyatı bölümünde okuyup mezun olduğum için kendimi çok şanslı buluyorum. Burada aldığım edebiyat eğitimi doğrultusunda ilerdeki yaşamımda lise ve dengi okullarda Türk Dili ve Edebiyatı öğretmeni olmayı kendime amaç ediniyorum.

LEFKOŞA 2000

ÖNSÖZ
TEŞEKKÜR:

Y.D.Ü Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümü için mezuniyet çalışması olarak aldığım NİMET ŞİNAS, HAKK' A SIGINDIK, MEYHANEDE KADINLAR isimli romanları çalışmamda bana verdiği bilgilerden dolayı ve bu çalışmayı meydana getirmemde yardımcı olan çok sevdiğim ve değerli hocam Doç. Dr OSMAN BÜLENT YORULMAZ Bey'e ve diğer hocalarıma ve benden maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen sevgili, Aileme, Eşim Mehmet Şimşek'e ve Arkadaşlarıma teşekkür ederim.

1.TEZ ÇALIŞMASI: HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

NİMETŞİNAS

2. TEZ ÇALIŞMASI: HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

HAKK' A SIGINDIK

3. TEZ ÇALIŞMASI: HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR

MEYHANEDE KADINLAR

GİRİŞ

Romanımızda doğalcılığın ve gerçekçiliğın en önemli kavşaklarından biri olan Hüseyin Rahmi Gürpınar, sanat yaşamı boyunca hep aklın ve mantığın yanında olmuş; romanlarıyla, öyküleriyle, yazılarıyla toplumun çağdaşlaşması yolunda yobazlığa, gericiliğe, bağnazlığa, sömürücülüğe karşı savaşmıştır. Onu böylesine verimli, çok okunan bir yazar yapanda bu özelliğı olmuştur.Hüseyin Rahmi, Türk toplumunun büyük bir dönüşüm sürecine girdiğı bir dönemde, yani doğru zamanda ortaya çıkmış bir düşünür-yazardır.

HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR'IN YAŞAMI

17 Ağustos 1864'te, İstanbul'un Ayaspaşa semtinde doğan Hüseyin Rahmi Gürpınar, hünkar yaverlerinden Mehmet Sait Paşanın oğludur. Ancak babasının pek etkisi altında kaldığı söylenemez.; çünkü Mehmet Sait Paşa, görevli olarak zamanın çoğunu İstanbul dışında geçiren bir kimsedir. Annesi de küçük Hüseyin Rahmi dört buçuk yaşındayken ölünce, yapayalnız kalır. Bu nedenle çocuklu teyzenin Aksaray'da ki konağında geçer.

Tipik bir Osmanlı konutu olan konakta kadınlar arasında yaşamı, romanlarında işlediği olaylar ve özellikle kadın tipleri konusunda büyük bir gözlem birikimi sağlamasında en önemli etken olacaktır.

Belki de anne imgesi ve bu imgeden çok çabuk ayrılması, romanlarındaki ve öykülerindeki "yaşlı kadın" tiplerinin de ana çizgilerini oluşturmuştur. Bir anısında, annesini şöyle anlatır; "Annem okur yazar bir kadındı. Beni dört buçuk yaşında teyzemin eğitici kucağında bırakarak genç kadın iken, yirmi iki yaşında öldü.

Söz annemden açılınca, kendimi tutamam ağlamadan duramam. Çünkü kendisine pek düşkündüm. Kucağından hiç inmezdim. Buna karşın Hüseyin Rahmi, ilk öğreniminden sonra, önce Beyazıt'taki Mahmudiye Rüstiyesi'nde okumaya başlar ama diploma alamadan Mahrec-i Akları adı verilen bir tür meslek okuluna geçer. Bu okul, devlet memuru yetiştiren bir okuldur. 1878'de Mülkiye İdadisi'ne yazılır; ancak ikinci sınıftayken hastalandığı için ayrılmak zorunda kalır. Ağzından kan gelmiştir. Bu durum genç Hüseyin Rahmi'yi ürkütür. Annesinin de veremden ölmüş olması, yakınlarının belirttiğine göre oldukça kuruntulu bir kişiliği vardır, ve işi başkalarıyla ilişkiden kaçmaya götürür.

1880 Adliye Nezareti Umur-u Cezaiye Kalemî'nde (Ceza İşleri Bürosu) memur olarak çalışmaya başlar. Daha sonra İkinci Asliye Mahkemesi namzet üyeliğinde bulunur.

1908 Meşrutiyeti'nden sonra, resmi görevinden ayrılır ve yapıtlarını yayımlamaya başlar."

1912'de Heybeliada'da yaptırdığı köşke taşınır ve ömrünün otuz yılını bu köşkte geçirir. 1914'te Darulbedayi kurulduğu zaman oluşturulan "edebî kurul üyeliğine atanır. İkdâm gazetesinde, tiyatro yazıları da yayımlar. 1936'da Kütahya milletvekili seçilmesiyle başlayan siyasi yaşamı, iki dönem sonra, 1943'te sona erer.

Hüseyin Rahmi, 8 mart 1944'te yaşama gözlerini yumar ve Heybeliada'daki Baba Ağa Mezarlığına gömülür. Köşkü, ölümünden sonra, müze haline getirilmiştir.

YAZARLIÖA BAŞLAMASI

Hüseyin Rahmi'nin annesi de babası da okumuş insanlardı. Babasının divan şiiri yolunda şiirler yazdığı bilinmektedir. Kendisinin yeteneği de küçük yaşta ortaya çıkmıştır; 1887'de yayımlanan ilk yazısı, İstanbul'da Bir Frenk adını taşır. Bu öykü halinde beğeni toplar.

Bu yıllar, Tanzimat, ikinci kuşak yazar ve şairlerinin edebiyat dünyasına egemen olduğu, Servet-i Fünun kuşağınca yazı alanına yıkmaya hazırlandığı yıllardır. Şiirde, corumculuk (romantizm) kendisini duyururken, roman ve öyküde, Samipaşazade'nin Sergüzeşt romanıyla Küçük Şeyler adlı kitabını Nabizade Nazım'ın Zehra romanıyla Karabibik adlı ilk doğalcı (natüralist) uzun öyküsü, Recaizade Ekrem'in Araba Sevdası romanı edebiyatımıza büyük açılımlar getirmiş, dilde, anlatımda ; anlatı estetiğinde büyük bir gelişme sağlanmıştır. Bunların yanı sıra, ama bambaşka bir Yolda yazan, dönemin basın ve yazın alanındaki dev Ahmet Mithat Efendi'nin her türden yazdığı romanları, okuru hem anlatı türünü okumaya alıştırmış, hem de romanlarıyla geçinebilinesi; genç yazarları yüreklendirmiştir.

Hüseyin Rahmi'nin ilk römantiğin da, 1887'de Ahmet Mithat Efendi'nin çıkardığı Tercüman-ı Hakikat gazetesinde, tefrika edilmeye başlar. Kendisi romanını, Ahmet Mithat Efendi'ye göndermiş, ertesi günü rotta olan gazetede yayımlanacağını, kendisinin matbaaya çağırıldığını okuyunca gözlerine inandırmıştır: "Hazretin huzuruna büyük bir helecanla çıktım. Gür kaşlı, kara sakallı, iri yarı, heybetli bir zat.. Beni görünce ilk sorusu şu oldu:

-Kimsinsen çocuğum?

-Şık yazatı Hüseyin Rahmi.

Kötüktüğüme..... uğradım. Efendi'nin yüzünde hemen bir güvensizlik gülümsemesi belirdi.(.) Bana' pek alaycı gelen bir sesle:

-Oğlum, senin ağzın daha süt kokuyor. Bu roman usta işi. Senin ne kalemin, ne yazı gücün, ne deneyimin, nede görgün bunu yazmaya yeterli değil. Bu gerçek görünüyor. Sen böyle bir şey tasvirine özenabilirsin., ama tek başına başaramazsın. Sana bir yardım eden var. Baban mıdır, ağabeyin midir, arkadaşın mıdır. O kimdir? Söyle ...

(...) Koca Ahmet Mithat Efendi'nin bu suçlaması karşısında küçüldüm, büzüldüm, hiçbir söz bulamadım. Sonunda gözlerimden dökülen iki damla, hüznü bir yanıt yerine geçti. Bu saf, masumca ağlayışım Efendi'ye dokundu hemen:

-Ağlama ... Ağlama, inandım ... dedi

Böylece Hüseyin Rahmi, yazın dünyasına, hem de onu daha sonra kızını verme teklifini nazikçe reddeder ve ömür boyunca evlenmez ...)

ROMANCILIOI

Hüseyin Rahmi, daha ilk yapıtıyla yani Şık romanıyla büyük bir ün kazanır. Buna kendisi de şaşmıştır. Nedenini Ahmet Mithat Efendi'ye sorduğunda, şu yanıtı alır: "oğlum senin kafandan daha çok şeyler doğacak gibi görünüyor. Eserinin en büyük erdemi okuyanları kahkahalarla güldürmesidir."

Gerçektende Hüseyin Rahmi üstadı Ahmet Mithat Efendi gibi, hem okurlarını bilinçlendirmeye, çağdaştırmaya, boş inanlardan, çağdışlıklardan kurtarmaya çalışır, hem de bunu yaparken eğlendirmeye okura hoşça vakit geçirtmeye çalışır. Bu arada ilerde değinileceği gibi, belki biraz aşırıya kaçır, öğreticiliğin dozunu biraz kaçırır; ama onun inancına göre, roman estetiği ister zedelensin, ister zedelenmesin, bunun o dönemde, yaşamsal bir gereği vardır.

Hüseyin Rahmi'nin romanlarında, ilk kez yapmacıksız bir yenilik vardır. İstanbul'un bütün semtleriyle, mahallenin delisinden konak hanımefendisine sokak çocuklarından kayın pederinin evine ilk gelen iç güveyine kadar, kimi ve neyi konu alıyorsa, onu yerli renkleriyle betimlemesini bilir. İffet romanının yayımlandığı sırada (1897) romanın konusunun bir Fransız yapıtından aşıldığını ileri sürenlere, şair Andelib'in verdiği yanıt, ilginçtir. "insaf ediniz yahu,Fransa' da Edirnekapı mezarlığı, Yeni bahçe çayırı, Kale dibi mahallelerimizin hayatı var mıdır? Hüseyin Rahmi bu halkı dii.. şiveleriyle, bütün adetleri, feci ve gülünç ahlakları, sefaletleriyle yaşattır. Mezarlıklarda gördüğümüz şiir büsbütün yerlidir, hiç Fransız şiirselliğini andırmaz. İffet; ipliği, yünü boyası yerli olan eski Türk halıları kadar Türk'tür!"

Hüseyin Rahmi, sanatı, halkı yükseltmek için bir araç olarak görür. Bu nedenle bütün yazarlık hayatı boyunca üzerine gitmediği, eleştirip alay etmediği hiçbir toplumsal kurum yoktur. İki yüzlü aile ahlakını din kötüye/kullanıp dünyalıklarını doğrultan yobazları, karısını yada kocasını aldatan eşleri, her türlü rezaleti Avrupalılaştırmak olarak gören kadınları, tüyü bitmedik yetimin hakkını gasp eden ticaret erbabını yergilerinin hedefi olarak işlerken, amacı yalnızca okuru biraz olsun düşündürmek ve eğlendirmektir. Kendisini "Kendisini üslupsuzlukla suçlayan yazar ve eleştirmen Şahabettin Süleyman'a şöyle yanıt verir: "Karşımızda yükselmek özlemiyle ellerini bize uzatmış milyonlar halk var. Bir milletin genel kültürü, birkaç estetik hocasının araştırmalarının sonucuyla ölçülemez. / Halk için edebiyat olmazmış ... Ne saçmalık! Halk bilgisizlik içinde boğulsun, koca bir millet yok olmaya mahkum olsun, biz karşıdan seyrine bakalım, öylemi? Siz edebiyatı kendi aranızda bir kalp paraya, yalnız seçkinlere özgü bir şifreyi çevirmek istiyorsunuz. "(Cadı Çarpıyor'dan).

KONULARI

Refik Ahmet Sevengil, Hüseyin Rahmi Gürpınar adlı yapıtında, "Halk için yazar yazar, konularını halkın yaşayışından, duygusundan düşüncesinden, konuşuşundan aldı. Üstadın romanlarını okurken, bu kitaptaki kahramanları bir bir tanıyordum. Onlar yazarın düşlem gücünün (Muhayillesinin) yarattığı tiplerdir ama bu hayal alemin yaratıkları, sokakta dolaşan, vapura tramvaya, trene binen, sizinle konuşan, benim yanımda oturan gerçek insanlardan hiçte başka türlü değildir," demektedir (1944,s58).

Gerçektende Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın yapıtlarında coşumculuğun, düşlemlerin, büyük aşkların, karasevdaların, yaşamın düşsü yanlarının yeri yoktur. Kendi deyişiyle o, okurlarını yüksek bir felsefeye yükseltme amacından başka bir amaçla yazmaz; bunun içinde konularını seçerken, bunların yaşamın içinden sayfalar olmasına özen gösterir. İstanbul'un kenar semtlerinde, mezarlıklarda çingene mahallelerindeki konaklarında, şirket-i hayriye vapurlarında, gazinolarında, yazlıklarında, gezi yerlerinde vb. dolaşır ve okurlarını dolaştırır. Berna Moran'ın deyişiyle, "halk cahil kaldıkça hiçbir şeyin düzelmeyeceğine inandığından, halkın geleneklere, göreneklere ve dine dayalı zihniyeti yerine, batının mantığa dayalı pozitivist zihniyetini yerleştirmek istemiştir. Onun için romanlarında hep 'eski kafa' , 'yeni kafa' dediği iki zihniyetin çarpışmasına tanık oluruz. (Selim İleri ile yaptığı konuşmadan). Bu amacını gerçekleştirmek için, İstanbul, bir labaratuvarıdır sanki.

Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Romanları ve Romanlarında Şahıslar Kadrosu adlı yapıtında Önder Göççün Hüseyin Rahmi 'nin işlediği konuları şöyle sınıflandırmaktadır:

1. Batıllaşmayı yanlış anlayan, davranışları Türk toplumunun gelenekleriyle tezat teşkil ettiği için gülünç duruma-düşen, alafranga, züppe ve dejenere tiplere yer veren eserler (Şık, Mürebbiye, Metres, Şipsevdi, Tutuşmuş Gönüller, Gönül Bir Değirmendir Sevda Öğüttür, Dirilen İskelet Kaderin Cilvesi, Can Pazarı).
2. toplumun gerisine itilmiş, yokluklar içinde kıvranan, genellikle her türlü himayeden mahrum zavallı, aciz, kimseleri ve onların problemlerini, düştükleri kötü durumu ele alan eserler (İffet, Nimetşinas, Hakka Sığındık, Billur Kalp)
3. Batıl şeylere inanan birtakım fantastik unsurların etkisinde kalan tiplere konu edilen eserler (Kuyruklu Yıldız Altında İzdivaç, Gulyabani, Cadı, Efsuncu Baba, Muhabbet Tılsımı, Mezarından Kalkan Şehit, Şeytan İşi).
4. Karı-koca; geçirirtsizliğini ve bunların zeminini hazırlayan çeşitli faktörleri işleyen eserler (Mutallaka, Tebessüü-i Elem).
5. Kadını veya erkeğini isteğine aykırı olarak yapılan evlilikleri ve bunların olumsuz neticelerini konu alan eserler (Muadele-i Sevda, Tesadüf, Sevda Peşinde, Son Arzu).
6. 'Yaşlı erkeklerle evlendirilen genç kızların fizyolojik ve ruhsal çırpınmalarını, ev içindeki veya dışındaki kendi yaşlıları delikanlılarla gayri meşru münasebetlerini, türlü maceralarını ve neticede tam anlamıyla ahlaki düşüşlerini sergileyen eserler (Toraman, Cehennemlik, Dünyanın Mihveri Kadın mı Para mı?, Namuslu Kokotlar).
7. Toplumu temelinden sarsan sosyal meselelerin en mühimlerinden birini teşkil eden fuhuşu, son derece realist ölçüler içersinde gözler önüne seren eserler (Hayattan Sayfalar, Kokotlar Mektebi).
8. Felsefeyi hareket noktası kabul ederek, dünya ahretle ilgili çeşitli hadiselerle uğraşan filozof tavırlarını, davranış özelliklerini, eğilimlerini ve ideallerini ele alan eserler (Deli) Filozof, İnsanlar Önce Maymun mu idi?).
9. Ruhsal bakımından hasta tipleri ve onların toplum içerisindeki son derece olumsuz, zararlı hareketlerini, bir psikolog titizliği ile tahlil ve tenkit eden eserler (Ben Deli miyim?, Utalı Adam).
10. İlerlemiş yaşlarına rağmen, hala olgunlaşmamış ve kendilerini sadece cinsel içgüdülerine teslim etmiş tipleri , yer yer hicvederek ele alan eserler (Evlere Şenlik Kaynanam Nasıl Kudurdu?).
11. Tehditte para sızdırmak amacıyla kaçırılan insanları ve onlara türlü eziyetler çektiren eşkıyayı konu alan eserler (Eşkıya İninde).
12. Baştan sona polisiye bir nitelik taşıyan, gerilimi yüksek eserler (Kesik Baş).

13. Ruhçuluk ve bu nedenle ruhçuluğa inanan kimselerin geçirdikleri sarsıntıları konu alan eserler(Ölümler Yaşıyor mu?)
14. Çeşitli psikolojik zikzaklar çizerek, çareyi canlarına kıymakta bulan ve neticede intihar manyasına tutulan zavallıları ve bunların bu hallerini tasvire yönelik eserler(Ölüm Bir Kurtuluş mudur?)."(1993 ,s.603-604)

Bu sınıflandırmadan da anlaşılacağı gibi, Hüseyin Rahmi, genel olarak toplumun ve insanların her türlü olumsuzluklarını, suça yönelmelerini, toplumsal ve dinsel yolsuzluklarını, cinsel kudurganlıklarını, saflıklarını, doğalcılara özgü bir gözlemci gerçekçilikle işlemiştir.

ROMANLARDAKİ İŞLEDİĞİ TİPLER

Yine Önder Göçgün'ün kapsamlı sınıflandırmasına göre Hüseyin Rahmi'nin romanlarında işlediği tipler, toplumun her kesiminden, her yaştan, her ruhsal durumda olan tiplerdir: Yoksullar, dilenciler, iffetsizler; mülkiyeliler, hukukçular, askerler, doktorlar, eczacılar, öğretmenler, din adamları, mürebbiyeler, bürokratlar, küçük memurlar, polisler, yazarlar, politikacılar, şairler, musikişinaslar, ressamalar, tiyatrocular, sporcular, harp zenginleri, vurguncular, mirasyediler, içgüveyi-olanlar, dullar, dolandırıcılar, fahişeler, metresler, muhabbet tellalları, beslemeler, dadılar, kalfalar; aydınlar, yarı-aydınlar, cahiller; alafranga-dejenere-züppe tipler, tutucular, yobazlar, milliyetçiler, devrimciler, yenilikçiler, pozitivistler, enternasyonalistler, namussuzlar/kalenderler, kederciler, filozof geçinenler, Fransızlar, Rumlar, Ermeniler, Yahudiler, Ruslar; hovardalar, şıpsevdiiler, İstanbul hanımefendileri, İstanbul beyefendileri, fedakarlar, dedikoducular, fettanlar vb:

Bütün bu itipleri arasında; Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın özel bir beceriyle canlandırdığı tipler, kadınlar, özellikle yaşlı kadınlardır. Bir çok eleştirmen bu konuda, onun küçük yaşta teyzesinin konağında tanıdığı kadınları gözlemlediğini söyler.

ROMAN TEKNİÖİ

Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın romanlarında teknik bir yetkinlik olmadığı genel kabul gören bir yargıdır. Roman estetiği tekniğinin yenileştiği, çağdaşlaştığı bir dönemde, Servet-i Fünuncular'la aynı zaman diliminde yaşadığı düşünülürse, bir Halit Ziya Uşaklıgil'in, bir Mehmet Raufun romanlarında ulaştıkları düzeyde karşılaştırıldığında Hüseyin Rahmi'nin romanlarının (ve öykülerinin) gerçekten teknik kusurlar taşıdığı söylenmelidir.

Örneğin, doğalcıları ve gerçekçileri örnek almasına karşın, romanın akışına sık sık keserek kendi düşüncelerini söylemesi, hem roman tekniği açısından kusur sayılır, hem de gerçekçi ve doğalcı akımın anlatılan olaylara romancının karışmaması, yorum yapmaması, yalnızca olayı betimlemesi anlayışına aykırıdır. Romanda bir ders, bir sonuç çıkarmak, bunu okurun anlayışına ve yorumuna bırakmak gerçekçiliğin ve doğalcılığın genel kuralıdır. Mürebbiye romanında Hüseyin Rahmi, Fransız mürebbiye Anjell'in geçmişine değinirken onun düşkün bir kadın olduğunu belirtir ve dönemin Paris'inin betimlemesini yaparken, ahlak düşüklüğünü yol açtığı felaketler üzerinde uzun uzun durur; sözü doğalcılara getirerek, doğalcılığın nasıl bir sanat akımı olduğu, hangi özellikleri bulunduğu konusunda bilgi verir. Gulyabani'nin sonunda da, Gulyabani'nin gizi çözüldükten sonra, aslında bunun boş inançtan başka bir şey olmadığını, bu beşinancılardan dolayı, açık gözlerin insanları dolandırdığını anlatır.

Hüseyin Rahmi'nin teknik özelliklerinden biri de, roman kurgusunun estetik bir biçimde düzenlemeyişi, dolayısıyla konunun gelişimini yalnızca olayların akışına bırakmasıdır. Bu nedenle de ortaya çıkan zorlukları, düğüm noktalarını kimi zaman mantığa uygun gülmeyen yollarla çözmek zorunda kalmakta, o zaman da yetkin olmaktan uzak, naif bir roman çatısı ortaya çıkmaktadır. Ancak bu konunun, onun romanlarında gülmece öğelerinden birini oluşturduğu da söylenmelidir.

GERÇEKÇİLİÖİ VE DOÖALCİLİÖİ

Hüseyin Rahmi, sanatında gerçekçilik ve doğalcılık akımlarında çok etkilenmiş bu yolda yapıtlar vermiştir. Onun, yapıtlarında, doğalcı geleneğe uygun olarak topluma kötümser, yergici bir gözle bakılır ve çocuklar dışında "iyi insan" bulmak çok güçtür. Yazarın bu kötümserliğinde, annesini genç yaşta yitirmesinden hastalık korkusuna kadar pek çok etken bulmak olasıdır; ama asıl etkenin, belki de bir fotoğraf objektifi gibi betimlediği toplumda aramak yerinde olur.

Asıl olarak gerçekçiliği aldığı halde, Hüseyin Rahmi 'nin romanlarında neden-sonuç ilişkisi de oldukça zayıftır. Kahramanlar daha çok "yazar öyle ya da böyle istediği için" "öyle yada böyle" davranırlar. Çünkü yazarın olayları düzenleyişinde neden-sonuç ilişkisine dikkat etmekten çok başka amaçları vardır: "Okuru bilinçlendirmek". Bununla birlikte, Selim İleri'nin kendisiyle yaptığı konuşmada, Berna Moran, haklı olarak şunları söylemektedir: "Okurlarını yüksek bir felsefeye doğru çekmeye çalıştığını söyleyen Gürpınar'ın bunu başardığı söylenemez. Ondan akılda kanal, gülmecesi, türlü tipleriyle, canlı bir İstanbul yaşamıdır. Okura aşılama çalıştığı ve önemli saydığı fikirlerin pek çoğu gürültüye gitmiştir. Çünkü bunları romanın olay övgüsüyle bütünüleştirerek işleyememiştir."

Onun doğalcılığı konusuında söylenecek bir başka yargı da, doğalcıların genel olarak işlediği .her toplum için geçerli Olacak ilişkileri, aşk, cinayet, evlilik ilişkileri, karı ya da kocanın ihaneti gibi konuları değil, yazarın kendi toplumunun hatta denebilir ki İstanbul'da yaşayan insanların (bu topluma özgü) ilişkilerini işlemesidir. Bu da aslında romantiklere özgü konu anlayışından başka bir şey değildir.

DİL VE ANLATIMI

Hüseyin Rahmi Gürpınar, romanlarında da öykülerinde de dil estetiğine önem vermez. İlk yapıtlarında yer yer Servet-i Fünun anlatımını uygular. Daha sonraysa hem sözcükleri, hem de anlatımı yalanlaşmaya yönelir. Bu konuda, Cadı Çarpıyor adlı polemik kitabında (1913), "Dilimizde sadeliğin .zorunluluğu ve önemi ciddi olarak bilindiği gün, edebiyat başlamış olacaktır," demektedir.

YAZDIÖI TÖRLER

Hüseyin Rahmi'nin en verimli olduğu tür, romandır. Roman dışında öykü, oyun, makale gibi türlerde de yazmıştır. Yazın ve dil konusundaki görüşlerini, kalem tartışmalarında dile getirmiştir.

Gönöl Ticareti Melek Sanmıştım Şeytanı, İki Hödüğün Seyahati, Meyhanede Hanımlar gibi kitaplarda topladığı öykülerinde, romanlarında olduğu gibi, amacı yine toplumsal yergi yoluyla halkın bilinç düzeyini yükseltmektedir. Öykülerinin dili, romanlarından daha yalın, yapı bakımından da daha basittir.

Kalem tartışmaları Cadı Çarpıyor ve Şekavet-i Edebiye (Yazın Eşkıyalığı) adlı yapıtlarında yer alır. Bu kitaplardaki yazılar, romanlarına yapılan eleştirilere verdiği yanıtlardır. Kalem tartışmalarında Hüseyin Rahmi, kendi yazdıklarının üzerine titreyen, hırçın ama yazıncı kişiliğinden emin bir yazar kimliğı göstermektedir.

YAPITLARI

(Tarihler, kitap olarak çıktığı yılı göstermektedir):

ROMAN

Şık (Ayna, 1889), İffet (1896), Mütallaka (1898), Mürebbiye (1899), Bir Muadele-i Sevdâ (1899), Metres (1899), Tesadüf (1900), Nimetşinas (1901), Şipsevdi (1911), Kuyruklu Yıldız Altında Bir İzdivaç (1912), Sevdâ Peşinde (1912), Gulyabani (1912), Cadı (1912), Hakka Sığındık (1919), Toraman (1919), Hayattan Sayfalar (1919), Son Arzu (1922), Tebessüm-i Elem (1923), Cehennemlik (1924), Efsuncu Baba (1924), Ben Deli miyim? (1925), Billur Kalp (1926), Tutuşmuş Gönüller (1926), Evlere Şenlik Kaynanam Nasıl Kudurdu? (1927), Muhabbet Tılsımı (1928), Mezarından Kalkan Şehit (1929), Kokotlar Mektebi (1929), Şeytan İşi (1933), Utanmaz Adam (1934), Eşkıya İninde (1935), Kesik Baş (1942), Gönöl Bir Yer Değirmenidir Sevdâ Öğütür (1943), Ölüm Bir Kurtuluş mudur? (1945), Dirilen İskelet (1946), Dünyanın Mihveri Kadın mı Para mı? (1949), Deli Filozof (1964), Acı Gülüş (Tebessüm-i Elem), (1967), Can Pazarı (1968), İnsanlar Maymun muydu? (1968), Namuslu Kokotlar (1973).

ÖYKÜ

Kadımlar Vaizi (1920), Meyhanede Hanımlar (1924), Namusla Açlık Meselesi (1933), Katil Buse (1933), İki Hödüğün Seyahati (1933), Tünelden İlk Çıkış (1934), Gönöl Ticareti (1939), Melek Sanmıştım Şeytanı (1943), Eti Senin Kemiğı Benim (1963).

OYUN

Hazan Bülbülü (1916), Kadın Erkeldeşince (1933), İki Damla Yaş (1973), Tokuşan Kafalar (1973).

KALEM TARTIŞMALARI

Cadı arpıyor (1911), Şekavet-i Edebiyye (1913).

MAKALE

Müntehabat-ı Hüseyn Rahmi/ Bülbül Yuvası (1889-1890).

**KILIK-KIYAFET, GİYECEK ,YİYECEK,İÇECEK
İLE İLGİLİ UNSURLAR VE MÂNALARI**

NİMET ŞİNAS

KILIK-KIYAFET, GİYECEK ,YİYECEK,İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR VE MANALARI

NİMETŞİNAS

A.

Al Çorap:

Al : Kırmızı

Çorap: Örülerek yapılan ayak giysisi.

Altın Kösteğinin Ucu:

Köstek: Saat, kılıç, anahtar gibi şeylerin bağlanmasına yarayan zincir.

Anası Tuvaletli Karı:

Tuvalet: Kadınların gece toplantılarında giydikleri gösterişli giysi.

Abdest İbriği Kıyafetli:

B.

Başında Alı:

Alı: Al yazması.

Başını Çemberlemiş:

Çemberlemiş: Başını büyük yemeni yazma ile sarmış.

Başörtüsü:

Başörtüsü: Kadınların saçlarını örtmek için kullandıkları örtü, eşarp.

Bisküvi:

Bisküvi: Bir çeşit ufak ve gevrek yiyecek.

Bohça:

Bohça: İçine çamaşır, elbise vb. konularak bağlanan dört köşe kumaş.

Bostani:

Bostani: Bostanda yetişen yiyeceklerin hepsi.

Börek:

Börek : Açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma vb. gibi şeyler konularak yapılan hamur işi.

Bulgur:

Bulgur: Kaynatılıp kurutulduktan sonra , kırdırılmış olan buğday.

C.

Ceviz:

Ceviz: Bir tür meyve.

Ç.

Çanta:

Çanta: Para, evrak, yiyecek koyup taşımaya yarayan kapamaçlı kap.

Çamaşır Değiştirdiği Günler:

Çamaşır: Elbise anlamında kullanılmış.

Çarık:

Çarık: Ham deri parçasından yapılmış köylü pabucu.

Çarşaf:

Çarşaf: Eskiden kadınların giydiği uzun sokak kıyafeti. (Farsça)

Çarşafılamak:

Çarşafılamak: Kadınların dışarıya çıkarken örtünmeleri.

Çatki:

Çatki: Alından geçip başın çevresini saran bağ.

Çorap:

Çorap: Örülerek yapılan ayak giysisi.

Çiydene:

D.

Düğme:

Düğme: Giyecek, yorgan vb. nin bazı yerlerine ilikleyici veya süs olarak dikilen sert madde.

E.

Ekmek:

Ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun, fırında, saçta veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek.

Elbise:

Elbise: Çamaşırın üstüne giyilen giysi.

Elvan Şekeri:

Elvan Şekeri: Çok renkli ve kokulu bir şeker

Entari:

Entari: Kadınların giydiği kollu ve etekli giysi.

Esvap:

Esvap: Elbise, giysi (Eski **Dil**)

Etek:

Etek: Elbisenin beldenaşağı sarkan kısmı.

F.**Fanila:**

Fanila: Pamuk ipliği veya yünden örülmüş iç gömleği. (İç fanilas da denir)

Fes:

Fes: Kırmızı çuhadan yapılmış, tepesinin ortasından püskül sarkan başlık.

Firuze Yüzük:

Firuze Yüzük: Kıymetli mavi taşla yapılmış yüzük.

G.**Gecelik Entari:**

Gecelik Entari: Geceleyin evde yatmak için giyilen elbise.

Giysi:

Giysi: Her türlü giyim eşyası.

Gözlük:

Gözlük : Görme bozukluğu olan gözlerin daha iyi görmesini veya gözleri korumaya yarayan, bir çerçeveye yerleştirilmiş çift camdan oluşan araç.

Gül Sirkeleri:**Ğ.****H.****Hardal:**

Hardal: Turpgillerden bir bitki türü.

Helva:

Helva: Unlu, yağlı ve şekerli maddelerle yapılan ve belli başlı bir şekli olmayan bir tatlı.

Hırka:

Hırka: Evde giyilen ceket biçiminde giysi.

Hindistan Cevizi:

Hindistan cevizi: Palmiyegillerden tropikal bölgelerde yetişen ağaç, ve bu ağacın portakaldan büyük ,çok sert kabuklu yemişi.

Hotoz:

Hotoz: Kadınların, kendi saçlarını veya yemeni ve başka şeylerle yaptıkları baş süsü ve kisvesi. Hotozun fes biçiminde olanı bulunduğu gibi kayık ve küp biçiminde olanları da vardır. Başlıca çeşitleri: Saraylı hotozu, Çinlik hotozu , kürdi hotozu, felek tabancası hotozu, zeyrek-yokuşu hotozu, dut burnu hotozu, gelin sorguçlu hotoz.

I.**İhlamur:**

İhlamur: Büyük bir gölge ağacı ve bunun çay gibi haşlanıp içilen güzel kokulu çiçeği.

İ.**İçki:**

İçki>İçinde alkol bulunan içecek.

İlaç:

İlaç: Bir hastalığı iyi etmek için kullanılan madde, em.

İpek Bayağı Galibarda:

İpek: Dut yapraklarıyla beslenen bir çeşit böceğin ördüğü kozadan elde edilen ve kumaş yapımında kullanılan ince parlak tel.

Galibarda: Mora çalan kırmızı.

İpek Peçe:

Peçe: Kadınların sokakta yüzlerini örttükleri ince siyah örtü.

J.

K.

Kahve:

Kahve: Sıcak iklimlerde yetişen, kökboyasığillerden bir ağaç ve bu ağacın meyve çekirdeği bu çekirdeğin kavrulup dövülmesiyle, çekilmesiyle elde edilen toz, bu tozla hazırlanan içecek.

Kakuleta:

Kakuleta: Kokulu bir bitki.

Kereviz:

Kereviz: Maydanozgillerden kökü ve yaprağı sebze olarak kullanılan kokulu bir bitki.

Kırmızı Biber:

Kırmızı: Kan rengine olan Al.

Biber: Patlıcangillerden yurdumuzda bol yetişen yeşil ve kırmızı, çoğu acı olan meyvesi sebze ve bahar olarak kullanılan bitki.

Kiraz:

Kiraz: Gülgillerden bir meyve ağacı, bu ağacın kırmızı renkte, etli, sulu, tek çekirdekli meyvesi.

Kışniş Şekeri:

Kışniş Şekeri: İçinde yaprakları baharlısbir bitki olan kışnişin kuru yemişi olan şeker.

Kokulu Şerbet:

Koyu Nefti Fanila:

Koyu Nefti Fanila: Siyaha yakın koyu yeşil iç gömleği. (iç fanilas ı da denir.)

Kundak:

Kundak: kucak çocuğunu sarıp bağlamaya yarayan bez.

Kuşak:

Kuşak: Kadınların ve erkeklerin bellerine bağladığı her türlü ensiz dokuma veya örgü.

L.

Lastiklerinizi:

Lastiklerinizi: Romanda plastikten yapılma ayakkabı anlamında kullanılmaktadır.

Leblebi:

Leblebi: Kavrulmuş nohut.

Limon:

Limon: Sarı renkli, kabuğu.koktilusuyu ekşi meyve.

Limon Koklatın:

Limon Kabuğu:

Limon Kabuğu: Sarı, kalın limonata yapımında kullanılan madde.

M.

Makarna:

Makarna: İrmik veya una yumurta karıştırılarak hazırlanmış türlü biçimindeki kuru hamur ve bu hamurdan yapılan yemek.

Mendil:

Mendil: Burun ve ter silmekte , bazen de el ve yüz kurulamakta kullanılan küçük , kare biçiminde bir dokuma.

Morgaz Boyaması:

Morgaz boyaması: Bir tür tülbent.

N.

Nane Yapağı:

Nane: Yaprakları sapsız çiçekleri beyaz veya menekşe rengine , ıtırılı, çok yıllık otsu bir kültür bitkisi.(baharat olarak ta kullanılır.)

O.

Ö.

P.

Palto:

Palto: Soğuk havalarda öbür giyeceklerin üstüne giyilen kalın kumaş.

Papazi:

Papazi: Fabrika ürünü bir tür bürümcek kumaş.

Bürümcek: İpekten yapılmış çok ince bez.

Pasta

Pasta:Çikolata .krema gibi şeyler katılarak türlü biçimde kalıplarda yapılan şerbetsiz hamur tatlısı (Giysilerde dikişli kıvrımlara da denir.)

Peçe:

Peçe: Kadınların sokakta yüzlerini örttükleri ince siyah örtü.

Pembe'Bürümcükler Giyinmiş:

Bürümcük: ipekten yapılmış ince çok rengi olan bez.

Peynir:

Peynir: Peynir mayası ile katılaştırılan süttten yapılan ve bir çok türü olan besin.

Pilav:

Pilav : Pirinçten yapılan yemek.

Potin:

Potin: Konçları ayak bileğini az geçen bağlı, düğmeli ayakkabı, Potin.

R.

Rakı:

Rakı: Şekerli bol yemişlerin ezmesini alkol mayalanmasına uğrattıktan sonra imbikten çekerek elde edilen alkollü içecek

Ruganlı İskarpın:

Rugan : Ayakkabı ve çizme yapımında kullanılan ayna gibi parlak siyah deri ve bu deriden yapılan şey.

İskarpın: Topuklu ve konçsuz ayakkabı.

Ruhlu Şeker:

Ruhlu Şeker: İçi şerbetli ve kokulu şeker.

S.

Saat:

Saat: Günün hangi saatte olduğunu gösteren duvara asılan , ele takılan çeşitli ebatlarda olan alet.

Sakolu:

Sakolu: Paltoya benzer , kısa etekli üstlük.

Sarımsak:) ,

Sarımsak : Baharat olarak kullanıla dişleri ayıklanan ve yenen bir bitki.

Sarımsaklı yoğurt:

Sigara:

Sigara: ince kağıda, kıyılmış tütün sarılarak hazırlanan silindir biçiminde olan ağızdan duman çekilerek içilen nesne.

Simit:

Simit: Halka biçiminde çörek.

Sirke Sürün:

Sirke: Salata ve yemeklere ekşilik vermek için kullanılan ekşimiş üzüm suyu.

Siyah Çarşaf:

Siyah Çarşaf: Koyu renkli dışarıda giyilmeye yarayan kadın kıyafeti.

Su:**Süt:**

Süt: Besin değeri yüksek beyaz sıvı.

Sütlü Ceviz:**Ş.****Şal:**

Şal: Daha çok Hindistan'da dokunan, özel motifleri olan ve boyun atkısı, hırka, örtü vb.

Şal Kaseli:

Kâse: Kaşıkla içilen şeylerin konulduğu derince kap.

Şekerli Kahve:**Semsiye:**

Şemsiye: Yağmurdan ve güneşten korunmaya yarayan araç.

Serbet:

Şerbet: Meyveli su ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek .

T.**Takke:**

Takke: Külah, başa takılan başlık.

Tatar Böreği:

Tatar Böreği: Bir tür Börek

Tarhana:

Tarhana: İçine domates, biber , soğan kokulu otlar süt ve -yoğurt katılan bulgurdan veya mayalanmış ve kurutularak ufalanmış hamurdan yapılan çorba malzemesi.

Tatlı:**Tatlı:**

Tatlı: Şeker tadında olan acı olmayan içilebilen, yenilebilen şey.

Telli Duvağı:

Telli: İnce tül parçası

Duvağı:Gelinlerin veya yeni doğan çocukların başlarına, yüzlerine örtülen tül.

Telve:

Telve:Fincanın dibine oturan kahve tortusu.

Tereotu:

Tereotu:Salata olarak yenilen baharlı bitki.

Turşu:

Turşu:Tuzlu suda veya sirkede bırakılarak bırakılarak özel **bir** kıvama getirilmiş sebze veya meyve.

Tütün:

Tütün:İnce ince kıyılan ve sigara yapılan yaprak.

U.

Ucuz Etin Yahnisi:

Ü.

V.

Y.

Yaka:

Yaka:Giysinin boyuna gelen, boyunu çeviren kısmı.

Yalancı Dolma:

Yalancı Dolmarlçinde eti olmayan dolma, etsiz dolma.

Yenleri:

Yenleri: Yenleri olan.Geniş yenli gömlek.

Yemeni:

Yemeni: Akça boyalı, üzerine renkli çiçek resimleri basılmış ince bez ve yazma çember olup kadınların başlarını örter.

Yemek:

Yemiş:

Yemiş:Meyve.

Yoğurdun Kaymağı:

Kaymak: Sütün yüzünde toplanan koyuca katman.

Yumurta:

Z.

KILIK-KIYAFET, GİYECEK ,YİYECEK,İÇECEK
İLE İLGİLİ UNSURLAR VE MANALARI

HAKK' A SIGINBIK

KILIK-KIYAFE T , GİYECEK ,YİYECEK,İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR VE MÂNALARI

HAKK' A SIGINDIK

A.

Ajurlu İpek Çôri'tp:

Ajur: Gözenek.

İpek: Dut yapraklarıyla beslenen bir çeşit böceğin ördüğü kozadan elde edilen ve kumaş yapımında kullanılan ince parlak tel.

Çorap: Örülerek yapılan ayak giysisi.

Al Atlas Fistanlı:

Al Atlas Fistanlı: Kırmızı kumaştan yapılan elbise.

B.

Badem:

Badem: Yaş veya kuru yenilen yemiş.

Bademli Şam Baklavası:

Baklava:

Bak.lava:Pek ince 'ufka.darı yapılıp arasına badem, ceviz gibi şeyler konan tatlı.

Balık:

Bıra:

Bıra: Arpa ile şerbetçi otunu mayalandırarak yapılan bir içki, arpa suyu.

Bukağı:

Bükağı: Ayak kelepçesi.

Bulgur:

Bulgur: Kaynatılıp kurutulduktan sonra kırdırılmış olan buğday ve bununla yapılan yemek.

Bunbar:

Bunbar: Kasaplık hayvanların kalın bağırsağı veya bu bağırsağın içine ciğer, kıyma, pirinç veya bulgur doldurularak yapılan yemek.

Boyun Bağı:

Boyun Bağı: Yakaya süs olarak bağlanan kumaş parçası, kravat.

Börek:

Börek: Açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma vb. şeyler konularak yapılan hamur işi .

C.

Ceket:

Ceket: Kollu , önden ilikli, bedeni kalçaya kadar örten, gömlek, kazak veya yelek üstüne giyilen elbise.(Genelde erkekler giyer)

Cüzdan:

Cüzdan: Cebe girecek büyüklükte çanta.

Ç.

Çiğ Yemek:

Çiğ: Pişmemiş, ham, kaba.

Çiğ Havuç:

Çorba:

Çorba: Sebze ile veya etle hazırlanan sıcak sulu içecek.

D.

Danteller:

Dantel: Elbise, çamaşır, örtü vb. eşyalara süs olarak dikilen ve çeşitli ipeklerle değişik biçimde örtülen seyrek dokuma.

Don

Don: Romanda kıyafet anlamında kullanılmıştır.

Dolma:

Dolma: Doldurularak yapılan içine pirinç ve bulgur ve başka şeyler doldurularak pişirilen yiyecek.

E.

Ekmek:

Ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda, tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek

Erik:

Erik: Kabuğu ince, sarıdan kırmızıya mora kadar türlü renkte meyhoş veya tatlı etli sulu tek çekirdekli yemiş, meyve.

Esvap:

Esvap: Elbise , gıysı.

Et:

F.

Fanila:

Fanila: Pamuk ipliği veya yünden örölmüş iç gömleği.

Fes:

Fes: Kırmızı çuhadan yapılmış, tepesinin ortasında püsköl sarkan başlık.

Fıstık:

Fıstık: Çam fıstığı ve yer fıstığı denilen yemişlerin genel adı.

Fıstıklı Şam Baklavası:

Freng Gömlek:

Freng Gömlek: Uzun kollu yakası kravat takmaya elverişli erkek gömleği.

G.

Gazavi:

Gazavi: Bir tahıl ölçeği.

Gömlek:

Gömlek: Vücudun üst kısmına giyilen ince, kollu ve yakalı giysi.

Gümüş Saat:

Gümüş Saat: Gümüş elementinden yapılan saat.

Ğ.

H.

Havuç:

Havuç: koni biçiminde etli sebze olarak yetişen iki yıllık otsu bitki.

Helva:

Helva: Unlu, yağlı ve şekerli maddelerden yapılan ve belli başlı şekli olmayan tatlı.

I.

Ispanak:

Ispanak: Ispanakgillerin örneği olup kış sebzesi olarak yetişen bitki.

İaşe:

İaşe: Yiyecek, içecek veya yedirip içirme.

İç Çamaşır:

İç Gömlek:

İncir:

İncir: Dutgillerden yaprakları geniş ve dilimli bir ağaç ve bunun tatlı yemişi.

J.

K.

Kadayıf:

Kadayıf: İnce yufka telinderyapılan bir şerbetli tatlı.

Kaymak:

Kaymak: Sütün yüzünde toplanan koyuca katman.

Kazmir Palto:

Kazmir: Bir tür yünlü kumaş (Kaşmir)

Palto: Soğuk havalarda öbür giyeceklerin üzerine giyilen kalın kumaş.

Kepekli Ekmek:

Kepekli Kuru Ekmek:

Keşkül:

Keşkül: Dilenci Kasesi.

Kumaş:

Kuru Üzüm:

Kolonya:

Külot:

Külot: İç elbise.

Küpürler:

Küpür: Parça kumaş .

Kordon:

Kordon: Saat veya madalyon gibi şeyler asmaya yarayan ince zincir.

L.**Lahana:**

Lahana: Güz ve kış sebzesi olarak yetiştirilen bir bitki.

Lavanta:

Lavanta: İspirtolu koku esansı.

M.**Maren Yakalı Esvap:**

Maren Yakalı Esvap: Yakası buzlu taşlarla süslü elbise.

Mestleriyle:

Mest: Üzerine pabuç geçirilen kısa konçlu ayakkabı.

Konç: ayağa giyilen şeylerin aşık kemiğinden yukarı olan kısmı.

Mest Kundura:

Kımdura: Kaba işlenmiş bağısız, konçsuz ayakkabı.

N**O.****Ö.****P.****Palto:**

Palto: Soğuk havalarda giyeceklerin üstüne giyilen kalınca kumaş.

Pamuk:

Pamuk: Sıcakbölgede yetişen tarım bitkisi, tekstil, giyecek sektörünün ana maddesi.

Pancar Turşusu:

Pantolon:

Pantolon: belden başlayan ve genelde ayak bileklerine kadar, paçalara kadar inen giyecek.

Patates:**Pastırma:**

Pastırma: Tuz, çemen, kırmızı biber karışımının et üzerine sürülerek güneşte veya ıste kurutularak yapılan yiyecek.

Para Cüzdanı:**Peynir:**

Peynir: Peynir mayası ile katılaştırılan süttten yapılan ve birçok türü olan besin.

Pirinç:

Pirinç: Pilav yapımında kullanılan besin.

Pilav:

Pilav: Pirinçten yapılan yemek.

Pabuç:

Pabuç: Ayakkabı.

Pırasa:

Pırasa: Sapındanyararlanıtlahçük yıllık kış sebzesi.

Potin:

Potin: Konçları ayak bileğini az geçen , bağı, düğmeli ayakkabı, Fotin.

R.**Revani:**

Revani: Bir tür tatlı.

Redingot:

Redingot: Arkası yırtmaçlı, etekleri uzun, çift sıra düğmeli ceket.(Resmi elbise).

Rugan Potin:

Rugan: Ayakkabı ve çizme yapımında kullanılan ayna gibi parlak siyah deri ve bu deriden yapılan şey.

Potin: Konçları ayak bileğini az geçen, bağı, düğmeli ayakkabı, Fotin.

S.

Samanlı Ekmek:

Saat Kordonu:

Kordon: Saatveya madalyon gibi şeyleri asmaya yarayan ince zincir.

Sarık:

Sarık: Kavuk, fes gibi bazı başlıkların üzerine sarılan tülbent, abani veya şala verilen ad.

Soğan:

Süreler:

Süre: Romanda bir tür ipek kumaş anlamıakullanılmıştır.

Süt:

Süt: Besin değeri yüksek beyaz sıvı.

Ş.

Şalvar:

Şalvar: Don, yün kumaştan don, tuman üzerine giyilecek çuha veya şaldan don, bol üst donu, Türklere mahsus çok bolçeşit bir pantolon.

Şalgam:

Şalgam: İnsan ve hayvanlar besin olarak kullanılan etli ve tatlı, kök ve bu kökün kaynatılarak elde edilen içeceği.

Şeker:

Şeker: Nişastadan çıkarılan bileşiminde karbon, oksijen, hidrojen çıkan suda eriyen mayalanabilen, çoğu tatlı besin maddesi.

Şiş Kebap:

T

Tatlı:

Tatlı: Şeker tadında olai:iactolmayan, içilebilen .yenilebileri madde.

Tavuk Yemeği:

Tavuk yemeği: Etinden. ve yumurtasından faydalanılan tavuğun kesilip temizlenip pişirilmesinden sonra yapılan yemek.

Tereyağı:

Tereyağı: Sütten çıkarılan taze yağ.

Tesbih:

Tesbih: Dini sözleri tekrarlamak veya elde oyalanmak için kullanılan türlü maddelerden boncuk biçiminde yapılmış dizi.

Tulumba:

Tulumba: Sıvıları alçak yerlerden çekmeye yarayan aygıt.

U.**Un:**

Un: Ögütülerek toz durumuna getirilen-tahıl-maddesi.

Urbamızı:

Urba: Giysi.

Ü.**V.****Vesika Ekmeği:**

Vesika Ekmegi:Eskidellsavaş yıllarında resmi makamların verdiği belge ile alınan ekmek.

Y.**Yağ:**

Yağ: Bitkisel ve hayvansal madde.

Yamalı Çorap:

Yama: Bozuk , yırtık veya delik bir yeri kapamaya yarayan parça.

Çorap: Örülerek yapılan ayak giysisi.

Yaş Meyve:

Yaş Meyve: Az ıslak çokça nemli kendi suyunu henüz yitirmemiş.

Yelek:

Yelek: Ceket altına giyilen kolsuz ve kısa giysi.

Yelpazeler Ajurlu:

Yelpaze: Bir şeyi yellemek için havada sallanan mukavva , hasır veya kuş tüyü gibi şeylerden yapılmış saplı kanat.

Ajur: Gözenek.

Yoğurt:

Yoğurt: Maya katılarak koyulaştırılmış, beyaz, kıvamlı süt ürünü.

Y n:

Y n: Hayvan tüyünden yapılan kumaş.

Yumurta:**Z.****Zeytin:**

Zeytin: Taze iken yeşil, sonradan kararan yüksek besin değeri taşıyan yağlı meyve.

KILIK-KIYAFET,GİYECEK ,YİYECEK,İÇECEK
İLE İLGİLİ/UNSURLAR VE MÄNALARİ

MEYHANEDE KADINLAR

KILIK-KIYAFET,GİYECEK,YİYECEK,İÇECEK İLE İLGİLİ UNSURLAR

MEYHANEDE KADINLAR

A.

Ammoniague:

Ammoniague: Ağız yoluyla alınan tıbbi ilaç.

Acip Salicylique:

Acip Salicylique: Ağız yoluyla alınan tıbbi ilaç.

Ayran:

Ayran: Yoğurdu sulandırarak yapılan içecek.

B.

Bal:

Bira

Bira : Arpa ile şerbetçiotüürün:ıayalandırarak yapılan bir içki, arpasuyu.

C.

Cebbe:

Cebbe: Zırh, silah.

Ç.

Çarşaf:

Çarşaf: Eskidelıkadınlarih giydiği uzun sokak kıyafeti.

Çilek:

D.

E.

**Ekmek:**

Ekmek: Çeşitli tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek.

Eldiven:

Eldiven: Çeşitli dış etkilere korunmak için ellere takılan deri, kumaş, örgü vb. malzemelerden yapılmış giyecek.

F.

Fes:

Fes: Kırmızı çuhadan yapılmış, tepesinin ortasından püskül sarkan başlık.

G.

Gözlük:

Gözlük: Görme bozukluğuyla daha iyi görmesini veya gözleri korumaya yarayan, bir çerçeveye yerleştirilmiş; çift camdan oluşmuş araç.

G.

H.

I.

İ.

İçki İçmek:

İçki: İçinde alkol bulunan içecek.

İçmek: Bir sıvıyı ağza alıp yutma. Bir şeyin dumanını ağza çekme.

İnce zarif Kokulu üdül:**İskarpin:**

İskarpin: Topuklu ve konçsuz ayakkabı.

İspirto:

İspirto: Alkol.

J.

K.

Kahvaltı:

Kahvaltı: Sabahları ve ikindi üstü yenilen hafif yemek.

Kahve:

Kahve: Sıcak iklimlerde yetişen, kökboyasıgillerden bir ağaç, bu ağacın meyve çekirdeği bu çekirdeğin kavrulup dövülmesiyle ve çekilmesiyle elde edilen toz , bu tozla hazırlanan içecek.

Kalpak:

Kalpak: Hayvan postundan veya buna benzer bir kumaştan yapılmış başlık.

Katmer:

Katmer: Bir çeşit üst üste dizilen yufkalardan yapılan tatlı.

Kiraz:

Kiraz: Gülgillerden bir meyve ağacı, bu ağacın kırmızı renkte, etli, sulu, tek çekirdekli meyvesi.

Konyak:

Konyak: İspirto derecesi yüksek bir çeşit içki patentinin adı.

Kostüm:

Kostüm: Ceket, palto, tül, bazende yelekten oluşan takım.

Korse:

Korse: Karnı içeri çekmek, beli inceltmek gibi erkeklerde ve kadınlarda kullanılan ve vücudu saran giysi

L.

Limonata:

Limonata: Limon Şerbeti.

Lokma:

Lokma: ağza götürülen yiyecek parçası.

M.

Manto:

Manto: Öbür elbiselerin üzerine giyilen ceketten uzun, çeşitli biçimde kadın elbisesi.

Maske:

Maske: Tanınmamak için yüze geçirilen örtü.

Marul:

Marul: Geniş ve uzun yeşil yaprakları olan ve yaprakları yenilen bitki.

Mintan:

Mintan: Yakasız, uzun kollu erkek gömleği.

Muhallebi:

Muhallebi: Süt, şekerve pirinç unu, katılarak yapılan tatlı.

Mırmırık:

Mırmırık: Boza.

N.

Nargile:

Nargile: T mbeki denilen bifeins.tutui .içmeye yarayan takım.

O.

 .

 ld r Kahr:

 ld r Kahr: Bitkisel

P.

PanaiiayıGeirdim başıma:

Panama: Tepesi ve kenarları düz, f tre benzeyen hasır şapka.

Pantolon:

Pantolon: Belden başlayan ve genelde ayak bileklerin ve paalara kadar inen giyecek.

Peçe:

Peçe: Kadınların sokaktay zlerini örttükleri ince, siyah  rt .

Pirinç:

Pirinç: Pilav yapımında kullanılan madde.

Prostela:

Prostela: Önlük.

R.

Rakı:

Rakı: Şekerli bol yemişlerin ezmesini alkol mayalanmasına uğrattıktan sonra imbikten çekerek elde edilen alkollü içki.

Redingot:

Redingot: Arkası yırtmaçlı, etekleri uzun , çift sıra düğmeli ceket (Resmi kıyafet).

S.

Sarımsak:

Sarmasak: Baharat olarak kullanılan , dişli bitki.

Sarık:

Sarık: Kavuk, fes gibibaz:Lbaşlıklatın üzerine sarılan tülbent, abani veya şala verilen ad.

Siyah Çarşaf:

Siyah Çarşaf: Eskidenkadıllarfüsdakta giydiği, koyu renkli kıyafet.

Sirke:

Sirke: Salata ve yerneklete ekşilik vermek için konulan ,ekşimiş üzüm suyu.

Silindir Başlık:

Silindir Başlık: Silindir şeklindeki şapka.

Soğuk İçki:

Somun Ekmeği:

Somun: Ekmeğin yuvarlak ve şişkin şekli.

Su:

Süt:

Süt: Besin değeri yüksekbeyaz sıvı.

Ş.

Şampanya:

Şampanya: Açık renkte, tatlı köpüklü şarap.

Şapka:

Şapka: Keçe hasır gibi maddelerden yapılan başlık.

Şam Şekeri:**Şerbet:**

Şerbet: Meyveli su ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek.

Şeftali:

Şeftali: Dutgillerden bir ağaç ve bunun yenilen meyvesi.

Şekerli Su:**T.****Tertiple Kesti:**

Tertiple Kesti: İlaçla Kesti.

Turşu:

Turşu; Tuzlu suda veya sirkede bırakılarak özel bir kıvama getirilmiş sebze veya meyve.

Tuz:

Tuz: Kalkınmaz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu maddesi.

Tül:

Tül: Pek ince, gözencikli köşeli, pamuk veya ipekten dokuma.

U.**Uşak Kıyafetli:**

Uşak Kıyafetli: Eskiden yalılarda çalışan kişilerin giydiği kıyafetten.

Ü.**V.****Y.****Yüzük:**

Yüzük: Parmağa Takılan süs halkası.

Yoğurt:

Yoğurt: Maya katılarak koyulaştırılmış beyaz, kıvamlı süt ürünü.

Z.

İNBEKS

NİMETŞİNAS

İNDEKS

SAYFA Nü

A.

Al Çorap.....	25
Altın Kösteki'nin Ucu.....	43
Anası Tuvaletli Karı	26
Abdest İbriği Kıyafetli	26

B.

Başında Alı	128
Başını Çemberlemiş	67
Baş Ortüsü	122
Bisküvi	24
Bohça	29
Bohça•.....	31
Bostani	76
Börek	116
Bulg,ur	54

C.

Ceviz	54
-------	----

Ç.

Çanta	24
Çanta	25
Çamaşır	72

Çarık.....	41
Çarşaf.....	26
Çarşaf.....	157
Çarşaflanmak	153
Çatkı	150
Çorap.....	72
Çiydane	75
D.	
Düğme	157
E.	
Ekmek	68
Ekmek	102
Elbise.....	72
Elbise.....	102
Elvari Şekeri	24
Entari.....	40
Entari.....	50
Entari.....	57
Esvap	97
Etek.....	34
Etek ..	40
Etek.....	45
Etek.....	51
Entari.....	160

Et Yahnisi.....	33
G.	
Gecelik Entari	44
Giysi.....	72
Gül Sirkeleri	108
Gözlük.....	43
G..	
H.	
Hardal	115
Helva.....	31
Hırka.....	39
Hırka.....	40
Hırka.....	44
Hırka.....	59
Hırka.....	115
Hindistan Cevizi.....	83
Hotoz.....	43
I.	
İhlamur	115
İ.	
İçki	80
İlaç	108
İlaç	116

İpek Bayağı Galibarda	38
İpek Peçe	24
J.	
K..	
Kahve.....	51
I(ahve	53
Kahve.....	72
Kahve.....	140
Kakuleta	27
Kakuleta.....	38
Kereviz.....	75
Kırmızı Biber•.....	75
Kiraz	141
Kışniş Şekeri•.....	43
Kışniş Şekeri	47
Kahve.....	51
Kokulu Şerbet	83
Koltuk Yastığı	26
Koyu Nefti Fanila.....	40
Kundak.....	51
Kuşak.....	43
L.	
Lastiklerinizi	39
Leblebi	43

Leblebi	49
Leblebi.....	80
Limonlar	108
Limon Koklatın	109
Limon Kabuğu	116

M.

Makarna	116
Mendil	28
Mendil	43
Mendil	72
Mendil	97
Mendil	141
Marangoz Boyaması	38

N.

Nane Yapağı	116
-------------------	-----

O.

Ö.

P.

Palto	144
Papazi	43
Pasta.....	24
Peçe.....	27

Peçe.....	157
Pembe Bürümcükler Giyinmiş.....	143
Peynir.....	68
Pilav.....	116
Potin.....	41
Pot Dikilmiş	74
R.	
Rakı.....	85
Ruganlı İskarpın.....	25
Ruhlu Şeker	83
S.	
Saat	24
Saat	43
Sakolu	37
Sarımsak	75
Sarımsaklı Yoğurt	116
Sigara	54
Simit	24
Sirke Sürün	109
Siyah Çarşaf	24
Siyah Çarşaf	30
Su	55
Su	87
Su.....	106

Su.....	109
Su.....	116
Su.....	116
Süt.....	87
Sütlü Ceviz	83
Silecekleri	98
Ş.	
Şal.....	43
Şal l(aseli	43
Şekerli Kahve	47
Şemsiye.....	24
Şerbet.....	142
T.	
Takke	57
Tatar Böreği	116
Tarhana	54
Tatlı	27
Tatlı	54
Telli Duvağı	143
Telvesini	55
Tereotu	75
Turşu	75
Tütün	53

U.

Ucuz Etin Yahnisi

Ü.

Ünnabi

43

V.

Y.

Yaka..... 40

Yaka..... 44

Yalancı Dolma 116

Yalancı Dolma 116

Yenleri..... 40

Yemeni

Yemeni

Yemeni 56

Yemek 48

Yemiş 83

Yoğurdun Kaymağı

Yoğurdun Kaymağı

Yumurta

HAKKA SIGINDIK

İNDEKS

SAYFA Nü

A.

Ajurlu İpek Çorap 169

Al Atlas Fistanlı 201

B.

Badem..... 174

Bademli Şam Baklavası 174

Baklava 172

Baklava 174

Balık..... 251

Bira..... 260

Bukağı 282

Bulgur 175

Bumbar 209

Boyun Bağı 207

Börek 172

C.

Ceket..... 207

Ceket 218

Cüzdan 207

Ç.

Çiğ Yemek 251

Çiğ Havuç	252
Çorba.....	171
Çorba.....	175
Çorba.....	176
Çorba.....	246
Çorba.....	271
D.	
Danteller	169
Don.....	171
Don.....	207
Don.....	207
Don.....	211
Don	227
Dolma	246
E.	
Ekmek.....	168
Ekmek.....	274
Erik.....	175
Esvap	274
Et	251
F.	
Fanila.....	207
Fes	258

Fıstık	174
Fıstıklı Şam Baklavası	174
Freng G�mleği	
G.	
Gaz.....	169
Gazavi	169
Gömlek	171
Gömlek.....	207
Gömlek	211
Gömlek	227
G�m��� Saat.....	207
G.	
H.	
Havuç.....	275
Helva	172
Helva	174
Hindi	172
�.	
Ispanak	254
�.	

İaşe.....	169
İaşe Potin	258
İç Çamaşır	171
İç Gömlek	21 8
İncir	172
İncir.....	175
İncir.....	271
K.	
Kadayıf	175
Kaymak.....	171
Kazmir Palto	274
Kepekli Ekmek	173
Kepekli Kuru Ekmek	168
Keşkül	246
Kumaş.....	169
Kuru Üzüm.....	172
Kolonya	169
Külot	274
Küpürler	169
Kordon	207
L.	
Lahana.....	253
Lavanta	169

M.	
Maren Yakalı Esvap	272
Mestleriyle	209
Mest Kundura ;	218
N.	
O.	
Ö.	
P.	
Palto.....	198
Palto.....	207
Palto	218
Pamuk.	169
Pancar Turşusu	201
Pantolon	207
Pantolon	218
Patates	254
Pastırma.....	271
Para Cüzdanı	216
Para Cüzdanı	218
Peynir •.....	274
Peynir.....	168
Peynir.....	271
Pirinç.....	169

Pilav.....	176
Pabuç.....	177
Pırasa.....	246
Potin.....	216
Potin.....	218
Ponjeler	169

R.

Revani	174
Revani	174
Revani.....	201
Redingot	226
Rugan Potin .	272

S.

Samanlı Ekmek	173
Saat Kordonu	216
Saat Kordonu	218
Sarık.....	245
Soğan.....	275
Süreler	169
Süt.....	171
Süt.....	174

Ş.

Şalvar.....	244
Şalgam.....	252
Şeker.....	169
Şeker.....	171
Şeker.....	172
Şeker.....	174
Şeker.....	275
Şiş Kebap	201

T.	
Tatlı	175
Tatlı.....	246
Tavuk Yemeği	251
Tereyağı	271
Tesbih.....	216
Tulumba	175

U.	
Un.....	171
..Un.....	174
Urbamız	216

V.	
.Vesika Ekmeği	236
Y.	
Yağ.....	169
Yağ.....	171
::Yağ.....	172
Yağ	174
Yamalı Çorap	209
'Yaş Meyve	172
Yelek.....	207
Yellim Yelalikti	227
Yelpazeler Ajurlu	169
Yoğurt.....	171
Yün.....	169
Yumurta.....	175
t.	
~eytin	179

MEYHANEDE KADINLAR

INDEX	SAYFANO
A.	
Amoniague	33
Acip Salisiligue	334
Ayran '.....	289
B.	
Bal.....	335
Bira.....	289
B _{ira}	294
B _{Bira}	301
B _{ira}	308
Bira.....	357
C	
C _{ebbe}	309
C _{ollodion}	334
Ç	
Ç _{ilek}	294
Ç _{arşaf}	341

D

E	
Ekmek	323cc
Eldiven	332
F.	
Fes	343
G.	
Gözlük.....	342
Ğ.	
H.	
I.	
İ.	
İçki içmek.....	286
İnce Zarif Kokulu Mendil	345
İskarpın	285
İspirto	293
J.	
K.	
Kahvaltı	:..... 336
Kahve.....	301

Kahve.....	328
Kalpağ	307
Katmer.....	294
Kiraz.....	294
Konyak.....	308
Kostüm.....	306
Korse.....	359
L.	
Limonata	301
Lokma.....	336
M	
M _{anto}	307
M _{aske}	332
M _{arul}	294
M _{intan}	307
M _{uhallebi}	341
M _{ırmırık}	289
N	
N _{argile}	328
O.	

Ö.

Öldür Kahr	319
------------	-----

P.

P _{anamay}	332
P _{antolon}	342
P _{eçe}	341
P _{ırınç}	341
P _{rostela}	294

R

R _{akı}	290
R _{a_{k1}}	294
R _{a_{k1}}	308
Re _{dingot}	342

S.

Sar _{ımsak}	326
Sar _{ık}	342
Sil _{indir Başlık}	309
Som _{un Ekmeği}	333
Su	334
Süt ..	333
Soğ _{uk içki}	289
Sirke	334

Yah Çarşaf	360
Yah	
Yahpanya	289
Yahpanya	293
Yah Şekeri	335
Yahbet	289
Yahbet	301
Yahbet	321
Yahbet	328
Yahali	319
Yaherli Su	332
Yahka	341
Yah	
Yahple Kesti	309
Yahsu	309
Yah	326
Yah	332
Yah Kiyafetli	342
Yah	
Yah	333
Yah	359

SEÇME KAYNAKÇA (Kitap Olarak)

- Alangu, Tahir:** 100 Ünlü Türk Eseri, Milliyet Yay., c2,s.823-847.
- Alendar, Yalçın:** Sosyal ve Siyasal Değişimler Açısından Cumhuriyet Devri Türk Romanı I, kendi yayımı, s.126,127,130,131,132,133, 135,138,140,141,143,144,145.
- Cevdet Kudret:** Türk Edebiyatında Hikaye ve Roman, Varlık Yayınları., 1965,c.1,c.263-297.
- Fethi Naci:** 40 Yılda 40 Roman, Oğlak yay., 1994,s.14-20.
- = Türkiye'deroman ve Toplumsal Değişme, Gerçek yay., 1981, s.46-51.
- Göççü, Önder:** Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Romanları ve Romanlarında Şahıslar Kadrosu, Kültür Bakanlığı ya.y.,1993.
- Gökhan, Muzaffer:** Hüseyin Rahmi Gürpınar, Devlet yay., 1966, Bibliyografya I, s.249.
- Hızarcı, Suat:** Hüseyin Rahmi Gürpınar, Varlık yay., 1953.
- Kahhalı, Ahmet:** Türk Edebiyatı, Türk Edebiyatı yay., 1974,s.312-374.
- Kaplan, Mehmet:** Edebiyatımızın İçinden, Dergah yay., s.90-96.
- = Türk Edebiyatı Üzerine Araştırmalar I,Dergah yay. 1976,s.392,442,457,459,474.
- = Türk Edebiyatı Üzerine Araştırmalar II.Dergaj; yay. 1987,s.51,52,77,91,99,107,121.
- Karaalioglu, Seyit JS~mal:Resimli**Motifli Türk Edebiyatı Tarihi.,c.3 Cumhuriyet Edebiyatı, İnkılap Kitapevi yay.,1985.,s.95-156.
- Kutlu Semsettin:Serveti** Fünun Dönemi Türk Edebiyatı Antolojisi, Remzi Kitapevi yay.,1981,s.286-315.
- Levent, Agah Sırrı:** Türk Edebiyatı Tarihi I ,Türk Tarih kurumu Yayınları.,1973,s.54-55.
- Muallay, Rauf;** Bende Yaşayanlar,İş Bankası yay.,1977,s.304,311,318,376.
- = 100 Soruda Tanzimat ve Serveti Fünun Edebiyatı (XIX. yüzyıl Türk Edebiyatı), Gerçek yay.,1988,s.288-229.
- Özün, Mustafa:** Hüseyin Rahmi Gürpınar'dan Seçilmiş Parçalar ve Eserleri Hakkında Mütalaalar,HilmiKitapevi yay., 1945.
- Sevengil, Refik Ahmet:**HüseyinRahmi Gürpınar, Hilmi Kitapevi yay., 1944.
- Tanrıncı, Abdullah:** HüseyinRahmi Gürpınar,Toker yay.,1974.
- Timur, Taner:** Osmanlı-Türk Romanında Tarih, Toplum ve Kimlik, Afa yay., 1991,s.46-49.
- Yücebaşı, Hilmi:** Bütün Cepheleriyle Hüseyin Rahmi, İnkılap ve Ata Kitapevleri yay., 1964.

KAYNAKÇA

1. Resimli Türk Edebiyatı Tarihi II.Cilt
Eserle ilgili (Hüseyin Rahmi Gürpınar sf: 1059)
2. Meydan Larousse
3. Hüseyin Rahmi Gürpınar: Nimet Şinas

Hakk'a Sığındık

Meyhanede Kadınlar

İstanbul,

Basım Tarihi: Mart 1995 (8.Basım)

HÜSEYİN RAHMİ GÜRPINAR'IN BAŞLICA ESERLERİ

Nimet Şinas
Şıpsevdi
Metres
Gulyabani
Kuyruk yıldız Altında Bir İzdivaç(Evlenme)
Ben Deli miyim?
İffet
Kadınlar Vaizi
Mürebbiye
İki Hödü.ğüu Seyahati
Cehennemlik
Efsuncu Baba
Mezarından Kalkan Şehit
Hakk' a Sığındık
Meyhanede Kadınlar
Acı Gülüş (Tebessüm-FElem)
Cadı
Tesadüf