

Kitap Tanıtımı

Fatih ERKOÇOĞLU

Ar.Gör., Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi
e-mail: fatiherkocoglu@hotmail.com

Abdülkadir Kadrî, *Bursa Rehberi*, Bursa Mu'în-i Hilâl Matbaası, 1329 Nisan (m. 1911), Osmanlıca, 64 s.

19. yüzyıl sonlarında ve 20. yüzyıl başlarından itibaren Osmanlı coğrafyasında bulunan birçok şehrin siyasî, sosyal ve kültürel tarihlerinin tanıtımı üzerine muhtelif eserler telif edilmiştir. Bunlardan bir kısmı Hüseyin Hüsameddin (Yasar) (ö.1939)'ın *Amasya Tarihi*'¹nde olduğu gibi çok sayıda cildi havî olmakla birlikte Halil Edhem (Eldem)'in *Kayseriyye Şehri*,² Talat Mümtaz Yaman'ın *Kastamonu Tarihi*,³ Süleyman Fikri (Erten)'in *Antalya Vilâyeti Tarihi*,⁴ Rıdvan Nâfiz ve İ. Hakkı Uzunçarşılı'nın hazırladıkları *Sivas Şehri*,⁵ Feridun Bey, Muhlis Bey, Faik Bey ve Mümtaz Bahri Bey'in

¹ İstanbul, (c. I, 1911; c. II, 1913; c. III, 1927; c. IV, 1928; bakiye, 1935)

² H. Edhem (Eldem), *Kayseriyye Şehri*, İstanbul, 1335/ 1915.

³ T. Mümtaz Yaman, *Kastamonu Tarihi*, Kastamonu, 1935.

⁴ S. Fikri Erten, *Antalya Vilâyeti Tarihi*, İstanbul, 1940.

⁵ Rıdvan Nâfiz-İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Sivas Şehri*, İstanbul, 1928.

birlikte oluşturdukları *Konya ve Rehberi*,⁶ Ali Âsaf'ın *Hudâvendigâr Vilâyeti, Coğrafya ve Ahvâl-i Umumiyesi*,⁷ Celal Esad (Arseven)'in *Kâdiköy (Hakkında Tedkikât-ı Belediye)*,⁸ Ali Emîri, *Osmanlı Vilâyet-i Şarkiyyesi*,⁹ Besim Atalay Bey'in *Maraş Tarihi*,¹⁰ ve son olarak Hacı Beyzâde Ahmed Muhtar'ın hazırladığı alfabetik olarak Osmanlı şehir ve nahiyelerini veren *Osmanlı Memleketleri*¹¹ isimli çalışmalar tek cilt halinde hazırlanmıştır. Daha önce tanıtımını yapmış olduğumuz Bandırmalizâde Mehmed Muhsin Bey'in *Afrika Delîli*¹² isimli çalışması da isminden her ne kadar genel Afrika tarihi, coğrafyası ve kültürü hakkında bilgilerden bahsediyor gibi gözükse de bu eser genelde Mısır özelde ise Kahire hakkında detaylı bilgileri ihtiva etmektedir.¹³

Burada tanıtımını yapacağımız *Bursa Rehberi* isimli eserin müellifi hakkında her hangi bir bilgiye ulaşmasak da aynı kitabın içerisinde, yazarın telif ettiği diğer kitapların isimleri yer almaktadır. Aynı zamanda bu eserlerin basılıp basılmadıkları da ayrıca belirtilmiştir. Yazarın kitap içerisinde zikredilen eserleri şunlardır; *Bursa Tarihi Kılavuzu* (basıldı), *Bursa'da Salâtın Cami'i ve Türbeleri* (Tarih, Basılmak üzere), *Bursa'nın A'zamu, Cami'leri, Suları, Kaplıcaları* (Tarih, Basılacak), *Bursa'nın Eski Mesireleri ve Eski Adetleri* (Tarih, Basılacak), *Dördüncü Sultan Murad* (Tiyatro, basılacak), *Türk-At-Kılıç-Kadın* (Tarihi Masal, Basılacak). Bu eserlerden yazarımızın özellikle Bursa'nın tarihi ve kültürü üzerinde yoğunlaştığı anlaşılmaktadır.

Bunlardan birisi olan ve tanıtımını hazırladığımız *Bursa Rehberi* isimli bu çalışma, hacim itibarıyla küçük fakat isminden de anlaşıldığı üzere bir rehber kitabıdır. Bu nedenle olsa gerek bir bölümlenme söz konusu değildir. Yazar eserin 45. sahifesine kadar Bursa şehrinin belli başlı tarihî ve turistik yerlerini zikretmiş, "Fâide" başlığı altında (s.46-64) şehirdeki muhtelif dükkanların sahipleri ve üretimleri hakkında bilgiler vermiştir. Her ne kadar kendisi öyle olmadığını söylese de günümüz ifadesiyle bunların reklamlarını yapmıştır.

Başlangıç olarak ifade edilen kısımda müellif Bursa şehrine her yıl binlerce ziyaretçinin geldiğini, gelenlerin şehrin güzelliklerini görmek hususunda arabacıların belirledikleri gezi programından dışarı

⁶ Feridun Bey-Mehmed Muhlis Bey-Fâik Bey-Mümtaz Bahri Bey, *Konya ve Rehberi*, İstanbul, 1339/1921.

⁷ Ali Âsaf, *Hudâvendigâr Vilâyeti, Coğrafya ve Ahvâl-i Umumiyesi*, Vilayet Matbaası, 1308/1890.

⁸ Celâl Esad (Arseven), *Kâdiköy (Hakkında Tedkikât-ı Belediye)*, İstanbul 1329/1911.

⁹ Ali Emîri, *Osmanlı Vilâyet-i Şarkiyyesi*, Evkâf-ı İslâmiye Matbaası, 1918.

¹⁰ Besim Atalay, *Maraş Tarihi*, İstanbul 1339/1921.

¹¹ Hacı Beyzâde Ahmed Muhtar, *Osmanlı Memleketleri*, 1314/1896.

¹² Bandırmalizâde Mehmed Muhsin, *Afrika Delîli*, el-Fellâh Cerîdesi Matbaası, Kahire 1312/1894.

¹³ Bkz. AÜİFD, c. XLIII-2 (2002), s. 497-503.

çıkamadıklarından, bunların gösterdikleri ile yetinmek zorunda kaldıklarını belirtmektedir. Ayrıca eş dosttan elde edilen bilgilerin geniş dahi olsa düzenli bir bilgi olmaması nedeniyle bir kısım sıkıntılara neden olduğundan da bahsetmektedir. Böylece yazar şehre gelenlere kolaylık sağlamak düşüncesiyle yirmi yıldır yaşadığı şehir hakkında bu rehberi hazırlamıştır. (s. 3)

“Bursa hakkında azıcık coğrafya” başlığı altında “ *sath-ı bahirden 2538 metre mürtefi’ bulunan Keşiş (Ulu) Dağının Marmaraya nâzır eteklerinde bundan ikibin sene kadar evvel bina edilmiş olan Bursa hâlen onbeş bin hâneli ve yetmiş bin nüfuslu bir şehirdir*” demektedir. (s.4)

“Bursa’yı nasıl gezmeli” başlığında ise yazar öncelikle ziyaretçiler için Bursa’da üç gün kalacak şekilde bir program hazırlamaktadır. Ziyaretçi Demirtaş istasyonunda trenden inecek, ücreti mukabilinde (burada arabacıya ne kadar ücret ödeneceği de belirtilmektedir.) araba kiralayacak, bu araba ile müteakiben Yeniol ve Setbaşı Otellerine gidecektir. O gün vapur ve tren yolculuğu nedeniyle yorgun olunacağından sadece Setbaşından Ulu Cami’e kadar yapılacak olan küçük bir gezintinin dışında her hangi bir gezinti yapılamayacağı da ifade edilmektedir. (s. 5)

Yazar daha sonra Bursa şehrini gezmek için Çarşamba ve Perşembe günlerinden başka günleri seçmek gerektiğini Çarşamba günü Eski Kaplıca’yı Perşembe günü de Yeni Kaplıca’yı gezmenin mümkün olmadığını bu günlerde bu hamamların kadınlara mahsus olduğunu zikretmektedir. Gezi günü olarak türbedârların ve diğer çalışanların iş başında olduğu Cuma gününün tercih edilmesinin gerektiği belirtilmektedir. Yazara göre gezi boyunca rahat edilebilmesi için de ücreti mukabilinde tutulacak arabanın bir günlüğüne kiralanması gerekmektedir. (s. 6)

O gece istirahat sonrasında sabahın ilk saatlerinden itibaren sırasıyla Çekirge, Hüdâvendîğâr Türbesi, Camii ve Medresesi, Eski Kaplıca, Karagöz mezarı, Mevlid sahibi Süleyman Çelebi’nin mezarı, Romatizma, Siyatik denilen sinir hastalıkları ile, göz, kulak vesair illetlere faydalı olduğu söylenen Kükürtlü ismindeki kaplıca, Kaynarca, Yeni Kaplıca, Kara Mustafa Hamamı, Murâdiye, Murâd-ı Sâni Camii, türbeler (yazar burada bulunan mezar sahiplerinin ismi, hayat hikayeleri ve ölüm tarihlerini içeren kısa bilgiler vermektedir.), Şehâdet Camii, Osman Gazi Türbesi, Orhân Gazi Türbesi, Üftâde, Yer Kapı, Mevlevihâne, Pınarbaşı, Müslim Köşkü, Hünkâr Köşkü, Mekteb-i Sultânî, Müze ve Ulu Camii gezildikten sonra burada verilecek istirahatta cami civarında bulunan kebabcılardan kebab yenilip kuru üzüm, ahududu ve kayısı şerbeti içilebileceğini de eklemektedir. (s. 7-33)

İstirahat sonrasında yeniden gezi programına yer verilmekte olup sırasıyla Pirinç Han, Mensûcât Şirketi, Hükümet Konağı, Şehzâde Ertuğrul Mezarı, Yıldırım Camii, Türbesi ve Medresesi, Yeşil Camii, Yeşil Türbe, Emir Sultan, Işıklar ve son olarak Demirtaş Paşa Mahallesi ve burada yer alan aynı isimli hamam ve cami zikredilmektedir. (s.33-44)

Rehberde yazar tarafından belirlenen gezi programı içerisinde yer alan tarihî mekanların, sanatsal özellikleri, ne zaman ve kim tarafından yaptırıldıkları, türbe ve mezar sahiplerinin isimleri, hayat hikayeleri ve ölüm tarihleri hakkında kısaca bilgilere de yer verilmiştir.

“Fâide” başlığı altında yer alan bilgilerde ise yazar şunları zikretmektedir;

“Misafirlerimize bazı yerli mamulâtı satan dükkanlar ve otel, lokanta, tabib, eczâhâne gibi müracaat etmek mecburiyetinde bulunacakları mebânî ve müessesât tavsiye edeceğiz. İş bu delâlet ilân kasdıyla değil daha ziyade misafirlerin istifadesi temin edilmek içindir. Sözlerimin bazılarını belki mübalağalı görenler olacak fakat biz mübalağa etmediğimizi zannediyoruz. Ve ümit ediyoruz ki bir kere görüldükten sonra tasdik edileceğiz!...” (s. 45)

Bundan sonra yazar sırasıyla dükkan, otel, lokanta, tabib, eczâhâne gibi ticarethânelerin tanıtımına geçmektedir. Biz bunlardan iki tanesini yazarın kendi ifadesiyle verip diğer tanıtımlarda ise sadece dükkan sahiplerinin isimleri ve üretimleri ile ilgili kısa bilgilerin zikredilmesiyle yetineceğiz.

İlk olarak;

“Bıçakçı Remzi Usta, Çıkrıkçılar Çarşısında 49 numara, İşte size bir sanatkar! Bir muhterî! Bir zekâ!

Fen ve sanat namına bir şey görmeden alet namına çekiç ve törpüden başka bir şey kullanmadan Avrupa'nın muazzam fabrikalarına, elektrik motorlarına ilân-ı harb eden ve sâha-ı iktisâdiyâtta o kavi kütlelere maharetiyle, her günkü ihtirâ'yla karşı duran bir Türk.

Evet! Çünkü Avrupa'nın rekabetine mukavemet ediyor, bizde bıçakçılık sanatı –diğer bir çok envâ'ı gibi mahkûm-ı memât iken- kaldırıp diriltten Remzi Usta ile bir kaç arkadaşıdır.

Câmekanlarındaki eserler sanattan anlayan erbâb-ı azm ve metâneti hayretlere gark eder.

Kristofol mamulâtı bir bıçak burada, sadelikle nezâhetin imtizâcı karşısında kıymetden, meziyetten düşer. Küçük, portatif bir çelik çatalı; mutlaka size- kesenin ağzını açtıracak kadar- kendini beğendirir.

Cep bıçakları, her türlü sofrâ ve mutfak bıçakları, zâif ve mefîn kamalar hulasa erbâb-ı merâkı cidden memnun edecek nefâyis bu genç dimağın mahsalası olarak camekanlarda durmağa vakit bulamadan Pazar revâç içine dalar.” (s. 53-54)

İkinci olarak;

“Uzun Çarşı içinde ‘İrrâkiyeciler Sokağı başında Osman Beyzâde Fesci Hâfız Hâlid Bey,

Misafirlerimize teşebbüs-i şahsiyyenin bir timsâl-i mücessimini takdim ediyoruz. On sene geceli gündüzlü bir sa’-yı mütemâdî neticesi a’-mâkına (derinlik) nüfuz edilen bir sanatın kıymetdar esmârından müstefid olmak

isteyenler Fesci Hâfız Hâlid Bey'in ticârethânesini ziyârete müsârat (acele) etsinler.

Bu faâl vatandaş hâlis yünden fanila imal etmekte Avrupa'nın rekabetinden azâde kalacak bir mevki'-i mümtâz ihrâz etmeğe muvaffak olmuştur.

Romatizma, Siyatik, Varis gibi ağrılara mübtela olanlar yalnız ağrı ve sızı mahalleri için fanilalar dahi bulunur.

322 (1904) senesi Bursa sergisinde birinci derece şehâdetnâme, 325 (1907) senesi birincilik ve altın madalya, 326 (1908) senesi Bursa ticaret odasındaki müsâbakada birincilik ve mükâfât-ı nakdiyye kazanmakla işitihâr eden Hâfız Hâlid Bey göğsümüzü gere gere medh ve senâ ederiz.” (s. 55)

Tanıtımı yapılan diğer dükkân, ticârethâne, otel ve lokantalar ise şunlardır;

Halis süt içmek, hilesiz yoğurt yemek ve tereyağı almak isteyenler için dünyanın bir çok yerinde açılan sergilere tereyağı yollayan Saray-ı Hümâyûn-ı Cenâb-ı Mülûkâne Tereyağı müteahhidi *Ahmed Cemal Bey'in* dükkânı. (s. 46)

Bursa'nın meşhûr-ı âlem olan ancelika ve sâlep reçelleri ile mühr-i Süleymân reçelini en mükemmel ve gâyet temiz olarak imal eden şehrin şekercilerinden *Abdurrahim Efendi'nin* dükkânı. Burada âhûdudu, dağ çileği, ancelika gibi Bursa mahsulatı şurublar dahi içilebilmektedir. (s. 47)

Tohum Mektebi yanında yer alan son sistem buhar makineleri ile işletilen *İktisâd-ı Dahiliyye Yeni Mûteharrik Mensûcât Fabrikası*. Bu fabrikada da şârpâ¹⁴ ve mendiller üretilmekte olup toptan ve perakende satışlar yapılmaktadır. (s. 48-49)

İnegöllüzâde Re'fet Bey'in Osmanlı Sanayi' Mağazası. Bu mağazada mensûcât-ı harîriye ve kutuniyye, hamam takımları, envâ' kırvat, şârpâ vesâir mamulat satılmaktadır. (s. 50)

Tahmîs Ahmed Lütfî Efendi'nin yerli mamulatı kostümlerinin satıldığı dükkânı. (s. 51)

Serrâchânede çeşme yanında ikinci dükkân, *Serrâc İsmail Hakkı Efendi'nin* dükkânı. Bu dükkanda Frenk yapısında sağlam, şık, zarif yerli üretimi yol çantaları, bavullar, el çantaları üretilmektedir. Fiyatları Avrupa imalatının dörtte bir oranında bir fiyat ile almak isteyenler için çok uygun olduğu belirtilmektedir. (s. 52)

En son terakkiyât-ı fenniyyeyi takip ederek dışçılık ve cerrâhlıkta şöhet kazanmış *Hacı Halil İbrahim Efendi'nin* muayenehânesi. (s. 54)

Bursa numûne-i terakkî kumândiyet şirketi yerli kostümleri. Esâret-i iktisâdiyeden kurtulmak için yegâne çarenin yerli malı kullanımına revac olduğunu söyleyen yazar, saf yünden battaniye ve minder almak isteyenler için de Saatçi *Ahmed Zekâf Efendi'nin* mağazasını zikretmektedir. (s. 56)

¹⁴ Charpie: Eskiden yara tımarında pamuk yerine kullanılan tiftik veya kumaş şeridi.

İstanbul Eyyüp kebabçılarının ders almak için Bursa'ya geldiğini belirten müellif, halis tereyağlı nefis kebab yemek isteyenlere de *Kebabçı Hafız Fuad Efendi*'nin Ulu Camii yanındaki dükkanını tarif etmektedir. (s. 57) Kebab yenildikten sonra demirci siyahı üzümü, Bursa'nın dağ çileği, bademli sobye, demirhindi, vişne ve kayısı şerbetleri de Şerbetçi Osman Efendi'nin dükkanından içilmektedir. (s. 57)

Halis yerli pirinç, yağ, nohut, fasulye, mercimek, makarna ve diğer bakkâliye ile Pazar Köy, Gemlik, Mudanya, Midilli zeytinyağlarının en nefisleri de Tahta Kalede *Attâr Necîp Efendi*'nin dükkanında bulunmaktadır. (s. 58)

Setbaşı'nda bulunan Bursa'nın birinci sınıf otellerinden sayılan *Nurya Otel*i bulunduğu mevkii, temizliği ve görevlilerinin nezaketi övgüye layık olduğu yazarımız tarafından vurgulanmaktadır. (s. 59)

Hacı Nişân Efendi Lokantası. Bu lokantada tereyağıyla pişirilmiş nefis yemek, börek ve mevsim tatlıları yenilmektedir. (s.60)

Doktora ihtiyaç duyulduğu taktirde çocuk ve kadın hastalıkları mütehasısı tabib ve operatörü (askerî tabîb) Hafız Nazîf Bey'in muayenehânesi (s. 61), diş imali, kaplama ve doldurma gibi dişle ilgili rahatsızlıkları olabilecekler için de Dişçi Anber Bey tavsiye edilmektedir. (s. 62)

Valeryanu Brumin isminde ilacıyla mesleğine önemli bir hizmette bulunmuş olan Eczâcı Mehmet Şükrü Bey'in eczânesinde her türlü ilaç bulunmaktadır. (s. 63)

Yazar ziyaretçilerin Bursa'nın üzerinde tahlil raporuyla birlikte şişeler içerisinde her eczâne de satılan Gonzeret maden suyunu içmelerini de tavsiye etmektedir. (s. 63)

Bursa ziyaretçileri için tavsiye edilen son müessesese Çekirge'de bulunan Splendid Oteldir. Alafranga ve alaturka mutfâğa sahip ve çok sayıda kiralık odası bulunan bu otel, Avrupadaki oteller gibi her türlü mükemmeliyeti haizdir. Otelde erkek ve kadınlar için ayrı ayrı alafranga ve alaturka banyolar ve bir de cimnastik salonu yer almaktadır. Çelik ve kükürt sularının her ikisine de sahip olan bu otel doktor tavsiyesi ile gelecekler için şifa ve istirahat yeridir. (s. 64)

Yazar genel itibarıyla tanıtımını yaptığı bu dükkan ve ticârethânelerin sahiplerinin maharetine ve ürettikleri malzemenin kalitesine sık sık vurgu yapmaktadır. Bu üretilen mamulatin Avrupa fabrikalarında üretilen ürünler ayarında olduğu hatta daha da üstün olduğunu belirtmektedir. Ayrıca bu rehberde yerli malı kullanımı şiddetle teşvik edilmektedir.

Netice itibarıyla günümüz gezi rehberlerinin içeriğine tamamıyla sahip olan *Bursa Rehberi* isimli bu rehber kitap, yazıldığı dönemin tarihî, sosyal, ekonomik ve kültürel yaşamı ile ilgili önemli bilgileri muhtevirdir. Eser basıldığı dönemde Bursa şehrine gelen ziyaretçiler için bir rehber vazifesi gördüğü gibi günümüz insanı için de o dönemle ilgili önemli bir kaynak durumundadır.