

12 May 2011 Thursday 09:00-10:45

Chairmen: Demirhan Erdemir A., Akça T.

## MÜZE-Yİ HÜMAYUN MÜDÜRÜ OSMAN HAMDİ BEYİN ŞERBETÇİ OTU YETİŞTİRME GİRİŞİMİ VE ESKİ TIPTA ŞERBETÇİ OTU

Ayten Altıntaş<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Prof., İstanbul University Cerrahpaşa Medical Faculty, Dept. of Medical History and Ethics, aytenas@mynet.com

Ressam ve Müze-i Hümayun Müdürü Osman Hamdi Bey 1902 yılında Adapazarı'nda kendi topraklarında şerbetçi otu yetiştirmiş ve başarılı sonuçlar alınca büyük miktarda yetiştirme girişiminde bulunmuştur. O zamanki ismi ile Ömr otu ya da Hoblon olarak tanınan bu bitki bira imalatında kullanılıyordu. Osman Hamdi Bey şerbetçi otunun memleketin birçok yerinde yetişebileceğini ispat ettikten sonra bu ziraatın ülke için çok faydalı olabileceği ve yetiştirmeyi teşvik için üründen alınacak öşürden 15 sene müddetle muaf olmasını resmi makamlardan talep etmişti. Orman Maadin ve Ziraat Nezareti'nin uygun görmesi ile bu muafiyet uygulanmıştır.

Şerbetçi otu bilindiği gibi biranın vazgeçilemez aromasını ve lezzetini veren bir bitkidir. Arpa suyunun biralaşması insanlık tarihinin çok eski bir serüvenidir. MÖ 4000 yıllarından beri bilinen bu içkinin şerbetçi otu ile buluşması IX. yüzyılda olmuştur. Avrupa'da manastırlarda keşişler imal ettikleri biraya şerbetçi otunu katmışlar ve bu usul bugüne kadar devam etmiştir.

Şerbetçi otu çok eski tarihlerden beri bilinen bir tıbbi bitkidir. Eski tıp kitaplarında bu bitkinin önemli özellikleri kaydedilmiştir. İştah açıcı, idrar arttırıcı, ateş düşürücü, uyku verici etkisinin yanı sıra pek çok özellikleri bilinmekteydi.

Bu bildiride Osman Hamdi Bey'in bira sanayi için yetiştirdiği şerbetçi otundan yola çıkılarak şerbetçi otunun biradaki yeri ve eski tıptaki dikkat çekici etkileri anlatılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Osman Hamdi; Bira endüstrisi; Şerbetçiotu; tıbbi bitki

### “MÜZE-Yİ HÜMAYUN MANAGER MR. OSMAN HAMDİ'S ATTEMPT OF GROWING COMMON HOB AND COMMON HOB IN OLD MEDICINE” (HUMULUS LUPULUS)

Mr. Osman Hamdi who is an artist and manager of Müze-yi Hümayun grew common hob on his own lands in Adapazarı in 1902 and when he proved successful he attempted to grow in larger amounts. The plant which is known as –life plant- or Hoblon was used for brewing. After proving that common hob can be grown in most of the lands of Turkey, suggesting the benefit of plant, he demanded the agriculture of this plant to be exempt from teind tax for 15 years in order to support growing. Exemption was applied with the approval of Ministry of Forest, Mine and Agriculture.

As it is known, common hob is the plant which gives beer its indispensable favor and taste. Brewing barley water is an old adventure of human history. Meeting of this drink which had been known since 4000 BC with common hob plant occurred in 9th century. The priest in European monasteries added common hob to the beer they brewed and the method have arrived this day.

Common hob is a plant which has been known since old ages. Important characteristics of this plant were recorded in old medicine books. Many features of it were known apart from its appetizer, diuretic, febrifugal, somniferous features.

In this paper, the importance of common hob and its attractive effects in Old Medicine will be given moving from the common hob grown by Mr. Osman Hamdi for beer industry.

**Keywords:** Osman Hamdi; Beer industry; Common Hob; Humulus Lupulus; Medical herb.