



Osmanlı Mutfağı Yemeklerinin, İbrahim Hakkı'nın Marifetname Eserinde Geçen Gastronomik Ürünler Açısından Değerlendirilmesi

Evaluation of Ottoman Cuisine Dishes in Terms of Gastronomic Products in İbrahim Hakkı's Marifetname

Burak BAŞAR¹

MAKALE BİLGİSİ	Ö Z
<p>Derleme</p> <hr/> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 10.06.2022 Düzeltilme : 21.06.2022 Kabul : 24.06.2022 Yayınlanma : 30.12.2022</p> <hr/> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>İbrahim Hakkı Marifetname Gastronomi Osmanlı Mutfağı Yemek Kültürü</p>	<p>Önemli kişiler tarafından ortaya koyulan bazı eserler toplumun üzerinde büyük oranda etkiye sahiptirler. Belirli bir dönem içerisinde yazılsa da sadece yazıldığı dönemi değil, tüm zaman dilimine ışık tutan eserlerden biri olan Marifetname, içerdiği dini ve ilmi bilgiler ile doludur. İbrahim Hakkı'nın kendi ifadesine göre, bu eseri ortaya koyabilmek için dört yüz kaynaktan yararlanmıştı. Marifetname'nin farklı kütüphanelerde birçok yazma nüshası bulunmasına rağmen, İbrahim Hakkı'nın el yazması orijinal eseri Tillo'da bulunmaktadır. Şimşek (2007) tarafından yazılan "303.Doğum Yılı dönümünde Erzurumlu İbrahim Hakkı (1115/1703-1194/1780) Bibliyografyası üzerine Bir Deneme" adlı makalede İbrahim Hakkı ile ilgili yurt içi ve yurt dışında yapılan çalışmalar; tezler, kitaplar, makaleler ve ondan bahisler şeklinde dört kategoride incelenmiş ve yapılan çalışmalar içerisinde gastronomik olarak Marifetname'nin herhangi bir incelenmesine rastlanmamıştır. Yazıldığı dönem ve sonrasında halkın eğitiminde kullanılan Marifetname, gastronomi açısından besinlerin özellikleri ve sağlıklı yaşamın nasıl yürütüleceği hakkında bilgilerin yanı sıra, Osmanlı döneminde yemeklerde kullanılan gıda maddeleri ile ilgili malumatlar da barındırmaktadır. Bu araştırma sonucunda eserin incelenmesinin ve anlaşılabilir olmasının gastronomi alan yazımına katkı sunacağı düşünülmektedir.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Review Article</p> <hr/> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 10.06.2022 Revised : 21.06.2022 Accepted : 24.06.2022 Available : 30.12.2022</p> <hr/> <p><i>Keywords:</i></p> <p>İbrahim Hakkı Marifetname Gastronomy Ottoman Cuisine Food Culture</p>	<p>Some works by important people have a great influence on society. Although it was written in a certain period, Marifetname, which is one of the works that sheds light not only on the period in which it was written, but also on the entire time period, is full of religious and scientific information. According to İbrahim Hakkı's own statement, he used four hundred sources to present this work. Although there are many manuscript copies of Marifetname in different libraries, the original manuscript of İbrahim Hakkı is in Tillo. In the article titled "An Essay on the Bibliography of Erzurumlu İbrahim Hakkı (1115/1703-1194/1780) on the 303rd Birthday Anniversary" written by Şimşek (2007), studies on İbrahim Hakkı in Turkey and abroad; theses, books, articles and mentions from it were examined in four categories, and no gastronomical examination of Marifetname was found among the studies. Marifetname, which was used in the education of the people in the period it was written and afterwards, contains information about the characteristics of foods in terms of gastronomy and how to lead a healthy life, as well as information about the foodstuffs used in meals during the Ottoman period. As a result of this research, it is thought that the examination of the work and its comprehensibility will contribute to the literature of gastronomy.</p>

1. GİRİŞ

Skolastik düşüncenin tüm Avrupa' da yaygın olduğu dönemde, skolastik zihniyetin dar kalıplarının etkisi, tüm dünya düzenini etkilemiş, insanların düşüncelerini katı kalıplar içerisinde kalmasına neden

¹ Öğretim Görevlisi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, burak.basar@atauni.edu.tr, ORCID NO: 0000-0002-4907-4938

olmuştur. Aydınlanma çağı ile, bu düşünce yıkıma uğramaya başlamış ve insanlar akıl rehberliğinde yeni keşiflere yönelmiştir. 18. yy. başlarında ise Osmanlı İmparatorluğun da sık sık meydana gelen iç isyanlar, bozulan ekonominin bir türlü toparlanamaması, bilimsel bilgi üretemeyen ilim dünyasının olumsuz etkileri, toplumsal sıkıntıların artmasına ve bu dönemin kültürel anlamda yaratıcılığının daralmasına neden olmuştur (Aytaç, 2009).

Osmanlı İmparatorluğu'nun son zamanlarında yaşayan, dönemin hükümdarları tarafından yaptığı çalışmaları incelenerek takdirleri toplayan İbrahim Hakkı'nın tasavvufi bir yaşam içerisinde sürdürdüğü, kerametlerle dolu bir hayat tarzı vardı. Bu hayat tarzını, ilmi eserlerine de taşıyan İbrahim Hakkı, İslam düşünce tarihinde önemli bir yere sahiptir. Bu yaşam tarzını eserlerinde anlatarak, birlikte yaşadığı halkın eğitimine katkı sunarak ve kitlelere seslenerek onları cehalet ortamından kurtarmaya çalışmıştır. Belirli bir dönem içerisinde halkın eğitimi için kullanılan Marifetname, içerisinde yer alan hadis yorumları ile insanın evrene dair merakını gidermeyi amaçlayarak yazılmıştır (Bayram, 2006).

İslam Felsefesi hakkında bilgi sahibi olan İbrahim Hakkı yetmiş yılı aşkın hayatı boyunca devlet ve milletin yanında yer almayı seçmiş bilhassa milletin ahlaki ve manevi yönden bozulduğunu fark ederek ilim ve fikir içeren kitaplarındaki anlatımlarıyla milleti aydınlatmaya çalışmıştır. Marifetname eserinde; matematik, kimya, fizik, biyoloji gibi normal bilimlerin yanında astronomi, jeoloji, tıp, fizyoloji gibi üst düzey bilim dallarını kullanarak kâinata ve insanlığa açıklık getirmeye çalışmıştır (Revnakoğlu, 2011).

Erzurum'un Hasankale (Pasinler) ilçesinde 1703 yılında doğan İbrahim Hakkı, dönemin saygın mutasavvıf kişilerinden Osman Efendi'nin oğludur. Babası tarafından iyi bir eğitimle yetiştirilen İbrahim Hakkı 9 yaşında Tillo'ya gitmiş dönemin önde gelen Şeyhlerinden İsmail Fakirullah hocadan dersler almış ve babasının vefatıyla birlikte Erzurum'a geri dönüş yapmıştır. Erzurum'a dönüş yaptıktan sonra büyük amcası Molla Muhammed'in evine yerleşmiş, bu süre içerisinde Erzurum müftüsü Hazık Mehmed Efendi'den Arapça ve Farsça eğitimleri almıştır. İbrahim Hakkı Erzurum'da eğitimlerini tamamladıktan sonra İsmail Fakirullah hocayı ziyaret etmek için Tillo'ya gitmiş ve burada tasavvufa yönelmek için babasının hüccesine yerleşmiştir. Hocasına hizmet edip onun feyzinden yararlanan İbrahim Hakkı, hocası İsmail Fakirullah'ın vefatı üzerine Erzurum'a dönüş yaparak babasının daha önceden imamlık yaptığı Yukarı Habib Efendi camisinde imamlık görevine başladı. Bu arada ilk evliliğini yapan İbrahim Hakkı, 1150'de (1738) hac görevini tamamlamıştır. Hac dönüşünde Ömer Hayyam, Sa'di-yi Şirazi gibi şairlerden topladığı şiirleri ve kendisine ait manzumelerin yer aldığı Lübbü'l-kütüb adlı bir eser yayınladı (Kazar, 2001).

1160 (1747) yılında İstanbul'a giden İbrahim Hakkı, şeyhi Fakirullah hocanın Sultan 1. Mahmud nezdindeki itibarından faydalanarak padişahla görüşüp, onun takdirleri ile saray kütüphanesinde çalışmaya başlamıştır. Burada çalışırken müderrislik payesi verilen İbrahim Hakkı, ders okutması koşulu ile Erzurum'da yer alan Abdurrahman Gazi Dede Tekkesinin zaviyedarlığına görevlendirilmiştir. Erzurum'a döndükten sonra camideki imamlık görevini sürdüren İbrahim Hakkı, bir müddet sonra iyi bir musikinaş olan oğlu İsmail Fehimin ilim tahsilini tamamlamasından sonra görevini oğluna bırakarak, ilmi çalışmalar için Hasankale'ye yerleşmiştir (Türkedebiyatı, 2022).

Araştırmacı bir kişiliğe sahip olan İbrahim Hakkı'nın iyi bir eğitim gördüğü eserlerinden anlaşılmaktadır. Tasavvuf bilgi donanımının çok geniş olması, yazdığı eserlerde konuları belirli bir düzen

içerisinde anlaşılır dille anlatması Arapça 'ya çok hâkim olduğunu göstermektedir. O dönem eserlerde kullanılan ağdalı Türkçe yerine, biraz daha kolay anlaşılır sade bir dil ile eserlerini kaleme alması da dikkat çekmektedir. Eserlerinde; astronomi, felsefe, tıp, anatomi, fizyoloji, geometri, aritmetik, psikoloji ve ahlak gibi konulara yer veren İbrahim Hakkı oldukça geniş bir bilgi birikimine sahiptir. İbrahim Hakkı eserlerini beş ana eser ve on evlat eser olmak üzere iki boyuta ayırmıştır. Farklı kaynaklarda eserlerin sayısının fazla olduğu görülse de "İnsaniye" eserinin 50.sayfasında yazdığı bir manzumede, beşi ana olmak üzere on adet de ikincil eser ortaya koyduğunu belirtmiştir. "Ana" eser olarak nitelendirilen "Divan, Marifetname, İrfaniye, İhsaniye, Mecmeat-ül Mania" beş eseri 1755-1765 yıllarında Erzurum'da; evlat olarak nitelendirdiği "Tuhfetü'l-Kirâm, Nuhbetü'l-Kelâm, Meşarîku'l-Yuh, Sefîne-i Nuh, Kenzu'l-Futuh, Definetü'r-Ruh, Ruhü's-Şuruh, Ülfetü'l-Enam, Urvetü'l-İslam, Hey'etü'l-İslam" on eseri de 1767-1777 yılları arasında Tillo' da kaleme almıştır (Çavuşoğlu, 1972).

1757 yılında tamamlanan eser, ilk olarak Mısır'ın başkenti Kahire'de yayımlanmıştır. İbrahim Hakkı'nın tüm eserlerini topladığı Marifetname eseri bir mukaddime, üç ana bölüm ve bir sonuç bölümünden oluşmaktadır. Bu bölümleri özetleyecek olursak;

1.bölüm: Kendi içerisinde 3 bölüm ve 24 kısımdan oluşmaktadır. Bu bölüm genel olarak madde aleminin nasıl yaratıldığına ve özelliklerine yer vermektedir. İnsanoğlunun yaratılışını, çamurdan insan oluncaya kadar ki süreci (Nûr-u ilâhiden başlayıp toprağa iniş ve oradan Nûr-u ilahiye yükseliş) anlatmıştır. Ayrıca bu bölümde, burçlardan, dünyanın küre olduğunun ispatından, Copernicus Sistemi ve çeşitli hesaplardan da bahsetmektedir.

2.bölüm: Kendi içerisinde 5 bölüm ve 18 kısımdan oluşmaktadır. İlk dört bölümde fizyolojik olarak insana yer vermektedir. Bu bölümlerde; insan bedeninin uzuvlarının tanıtılmasından, beden ruh uyumundan, organların nasıl çalıştığından, nefs-i tabiiye, nefs-i nebâtiye, nefs-i hayvâniye, zâhiri ve bâtinî duyular hakkında bilgi verilmekte ayrıca insanların organlarından hareket ederek, insanların psikolojik yapısını ve yeteneklerinin tahmininden bahsetmektedir.

3.bölüm: Kendi içerisinde 5 bölüm ve 27 kısımdan oluşmaktadır. Bu bölümde kitap ve sünnete uymanın öneminden, temizlik hükümleri ile namazdan, ahiret hayatının bekasından, tasavvuf kavramından, kalbin ve aklın mahiyetinden bahsetmektedir.

4.bölüm: Eserin son bölümü niteliğinde yazılmıştır. Kendi içerisinde 4 kısımdan oluşan hatime, her sınıftan insanın birlikte nasıl yaşaması gerektiğinden ve yaşam adabından bahsetmektedir. İnsanların Peygamber Efendimiz 'i nasıl örnek alması gerektiğinden ve insan davranışlarında merhametin, şefkatin önemine bu son bölümde yer verilmektedir (Topaloğlu, 2003).

2. YÖNTEM

İbrahim Hakkı, Marifetname eserinin ikinci bölümünde insanı fizyolojik açıdan incelemiş, insanın beden sıhhatini koruma çabaları, çareleri ve bu hususta dikkat edeceği esasları belirtmiştir. Bu esasları anlatırken insan vücuduna faydalı ve zararlı olan yiyecek-ışecekleri dönemine göre değerlendirmiştir. Çalışmada nitel bir yöntem olan içerik analizi benimsenmiş olup, eserin bu bölümünde yer alan yiyecek-ışecek içeren sözcüklere kodlama yapılmıştır. Araştırmacı tarafından kodlanan veriler, gruplandırılarak temalara ayrılmış ve bu şekilde araştırmanın iç geçerliliği ve güvenilirliği sağlanmıştır. Çalışmada yer verilen alıntılar

için; Ulusoy (1979) tarafından kaleme alınan ‘‘Marifetname, Erzurumlu İbrahim Hakkı Hz.’’ isimli eserinden faydalanılmıştır. Kodlama için seçilen yiyecek-içeceklerin isimlerini belirten sayfa numaraları (s. 254, s. 255...gibi) şeklinde verilmiş, çalışma sonunda bulgular yorumlanarak değerlendirme yapılmıştır. Değerlendirme yapılırken eserin yazıldığı Osmanlı dönemi göz önünde bulundurulmuş ve bu dönemde yapılan yemekler ile ilişkiler kurulmuştur. Osmanlı dönemine ait yiyecek-içecek gruplarının tespitinde ise Şavkay (2000) yazdığı ‘‘Osmanlı Mutfağı’’ kitabından yararlanılmıştır.

3. BULGULAR

Marifetname ’de geçen yiyecek-içecek isimlerine ait kodlamalar belirlendikten sonra bu kodlar temalara ayrılmıştır. Bu kodlar; ‘‘Yeşil Sebze ve Meyveler’’, ‘‘Tahıllar’’, ‘‘Süt Ürünleri ve Şarküteri Ürünleri’’, ‘‘Beyaz ve Kırmızı Etler’’, ‘‘Yağlı Yemişler ve Kuruyemişler’’, ‘‘Aromatik Otlar-Baharatlar ve Lezzet Vericiler’’ olmak üzere 6 tema olarak belirlenmiştir.

3.1. Yeşil Sebze ve Meyveler:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Ispanak, ‘‘Pişmiş veya kuru olarak yenilmesi akciğere ve göğse faydalıdır, mideyi yumuşak tutar, bel ağrılarını giderir’’ (s.53).

Soğan, ‘‘Eritici, kesici ve ferahlık vericidir. Damarların ağzını açar, şiddetlisi, acı olanı, yüzü kızartır. İtidalle (aşırıya kaçmama) yenmesi iştahı artırır, fazla yenmesi baş ağrısı yapar. Akla zarar verir. Pişmiş soğanın gıdası çoktur lakin susuzluğu artırır. Basür ağzlarını açar kanatır. İdrarı çoğaltır, karnı boşaltır, romatizmaya faydalıdır. Pişmiş soğan çıbanları deşer ve ağrıları giderir’’ (s.54).

Şalgam, ‘‘Ciğer gözlerini açar, romatizmaya iyidir. Solucanları öldürür. Hazmı kolaylaştırır fakat kendi hazmı zordur’’ (s.56).

Sarı Kavun, ‘‘Safraya çabuk dönüşür ve onun işleyişini kolaylaştırır’’ (s.54).

Yeşil Kavun, ‘‘İdrarı çoğaltır, mesanede yer eden taşları düşürür, yemekle beraber tüketilmesinde fayda vardır’’ (s.54).

Kabak, ‘‘Yemesi latiftir (hoş, güzel). Sumak, ayva ve kurut, ile pişirilerek yenmesi safraya faydalıdır. Lakin sancıya zararlıdır. Eğer balla karıştırılıp yenilirse ağrıya iyidir’’ (s.55).

Kayısı, ‘‘Basura faydalıdır. Kurusu susuzluğu giderir, mideye şeftaliden daha iyidir. Mideye yumuşaklık verir’’ (s.55).

Ayva, ‘‘Kendisi, çiçeği ve bilhassa ekşisi kabız edicidir. Susuzluğu giderir. İdrarı çoğaltır. Şehveti artırır. Bal ile yenilir ise mideyi kuvvetlendirir. Çekirdeğinin suyu yumuşatıcıdır. Ciğerleri yumuşatır, öksürüğe manidir. Fazlası sancı vericidir’’ (s.55, s.56).

Üzüm, ‘‘Kuvvetli gıdadır. Mideyi kuvvetlendirir, siyahı daha iyidir’’ (s.56).

Nar, ‘‘Safrayı azaltır. Bağırsakların işlemlerini kolaylaştırır. Bal ile yenmesi kulağa faydalıdır. İdrarı çoğaltır. Acı nar mide iltihabına faydalıdır. Ekşisi boğaz ve göğsü tahriş eder, tatlısı kuvvet vericidir’’ (s.56).

İncir, ‘‘Gıdası çoktur. Çabuk hazım olur. Kalorisi bütün meyvelerden fazladır. Mideyi yumuşatır. Yaralara iyi gelir. Çıbanları deşer, susuzluğu giderir, öksürüğü yok eder, ciğere ve göğse faydalıdır. Böbrek

tıkanıklarına iyi gelir. Sabah ve akşam yenmesi çok faydalıdır. Ceviz ve badem ile tüketilmesi faydasını artırır. Sirke içerisine konmuş incirlerden üç sabah, üç akşam yenmesi sıtmadan kurtarır” (s.56).

Dut, “Beyaz dutun faydaları incire yakındır. Fakat faydası ondan azdır. Mideye iyi gelir. Kırmızı dut kabız yapar. Bağırsaklara iyi gelir ve boğaz veremine faydalıdır. Vücuda kuvvet verir, iştahı artırır ve idrarı çoğaltır” (s.56).

Şeftali, “Kendisinin ve yapraklarının suyu kulak içine faydalıdır, mide kurtlarını öldürür. Faydası çoktur, yemekten önce yemek daha faydalıdır” (s.56).

3.2. Tahıllar:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Pirinç, “Sütle pişmiş meniyi artırır, suyu ile yıkanmak organların kirini temizler, pişmiş, midneyi değabat (terbiye) eder” (s.54).

Buğday, “Hararet ve rutubeti fazladır, kızartılmış buğdayın hazımı ağırdır. Kalorisi yüksektir” (s.55).

Arpa, “Su ile karıştırılmış unu, göğse, öksürüğe, uyuya, yorgunluğa çok iyi gelir” (s.56).

3.3. Süt Ürünleri ve Şarküteri Ürünleri:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Peynir, “Tazesi nemli ve ferahlatıcıdır. Eskisi hararet verir. Gıdası kuvvetlidir, şişmanlatır. Fazlası mesanede taş yapar” (s.54).

Süt, “İshal yapar, vücuda kuvvet verir. Bal ile yenirse mide yaralarını (ülser) iyi eder. Dimağa (beyine) kuvvet verir, meniyi artırır, öksürüğü iyi eder. İhtiyarlara rahatlık verdiği için faydalıdır. Bal ile daha kolay hazım olur, bağırsaklardaki fazlalığın dışarı atılmasını kolaylaştırır. Kaynamış sütün hazımı kolaydır. Çürük süt içmek bağırsaklarda solucan yapar, diş ve diş etlerine zararlıdır, baş ağrısı ve baş dönmesi yapar, göz kararmasına sebep olur. Düzgün kullanımı şekeri düzeltir. Şekerli süt ise şişmanlatır” (s.55).

Yağ, “Zehirli içkilerin tesirini azaltır. Boğaz ve göğsü yumuşatır. Badem ve balla tüketilmesi tesirini artırır. Kuvveti fazlalaştırır. Fazlası damar sertliğine neden olur” (s.55).

Yumurta, “En iyisi yağda yarım pişmiş halindedir. Yumurta tavuğun beynidir. En faydalısı piliç yumurtasıdır. İçi sarısı hararet verici, beyazı ferahlatıcıdır. Beyazı yüze sürülürse güneşin ve ateşin tesirine engel olur. Sarısı bal ile karıştırılıp yüze sürülürse sivilceleri yok eder. Beyaz kısmı göz ağrılarına, boğaz gıcıklaşmasına, ses kısıntısına, öksürüğe, nefes darlığına, kansızlığa faydalıdır. Beyaz tavuk yumurtası midede ifrazatı artırır, gıdası(kalorisi) fazladır, çabuk hazım olur, meniyi artırır. Yumurta sarısını sade yemek kabızlık yapar. Mazının öğütülmüşü ile tüketmek ishali keser. Ziftle karıştırılıp çibana bağlanırsa çiban içerisindeki irini boşaltır. Yumurta, et kuvvetindedir. Çünkü hayvanın bir parçasıdır” (s.54).

Bal, “İştahı açıcı ve caziptir. Göz karartısını giderir, mideye kuvvet verir, mide yaralarına iyi gelir. Midneyi yumuşatır ve çibana kullanıldığı zaman irini boşaltır” (s.56).

3.4. Beyaz ve Kırmızı Etler:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Horoz ve Tavuk Eti, “Horoz etinin iyisi ötme çağına gelmeden, tavuk etinin iyisi ise yumurtlama çağına gelmeden tüketilendir. Yetişkin horoz etinin suyu; mafsalları, titreme, mide ve sancı ağrılarına,

romatizmaya iyi gelir. Tavuk eti akli kuvvetlendirir, içimizi açar, ferahlık verir, meniyi artırır, sesi berraklaştırır” (s.54).

Kırmızı Et, “Çok kuvvet verir, çabuk kana karışır. İlkbaharda dana eti yemek hatalıdır. Çünkü dalağı büyütür. Yazın bütün etlerin zararı vardır” (s.55).

3.5. Yağlı Yemişler ve Kuruyemişler:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Fındık, “Hazmı güçtür. Hararet vericidir. Baş ağrısı, romatizma ve mide bozukluğu doğurur. Beynin işleyişine faydalıdır. Öksürüğe iyi gelir” (s.55).

Ceviz İçi, “Hazmı güçtür. Hararet vericidir. Bal ile karıştırıp yemek, soğuk almış mideye iyi gelir” (s.55).

Badem İçi, “Bedeni şişmanlatır. Öksürüğü yok eder. Ciğer ve dalaktaki çıbanları deler” (s.55).

Fıstık, “Kalbi kuvvetlendirir. Ciğerdeki gözleri açar” (s.56).

Leblebi, “Bel ağrılarına iyi gelir. Diş etleri ağrısına, bağırsak veremlerini giderir, damarları açar, sesi berraklaştırır, kalorisi iyidir. Pişmiş vücuttaki su birikmelerine iyidir, böbrek ve mesane taşlarını düşmesine yardımcı olur, meniyi çoğaltır, doğurganlığa iyidir” (s.55).

3.6. Aromatik Otlar-Baharatlar ve Lezzet Vericiler:

Bu kategori altında eserde yer alan yiyecek grupları aşağıdaki gibi gruplandırılmıştır.

Anason, “Böbreklere, mesaneye, rahim, dalak ve karaciğer tıkanıklığına iyi gelir ve romatizmayı eritmede tesiri çoktur. Göz ağrılarını giderir, sarılığı açar. Baş dönmesini durdurmak için çekirdeği yakılıp, öğütülüp gülyağıyla kulağa damlatılır. Emzikli kadının sütünü artırır, meniyi çoğaltır, zehirlenme vakalarına iyi gelir” (s.53).

Tarçın, “Hararet vericidir. Latif ve caziptir. Tıkanıklığı açar, küflenmeyi giderir, vücuttaki yağı eritir, titremeyi yok eder. Baş ve göğüs ağrularına çok faydalıdır. Soğuktan gelen nezleyi, öksürüğü yok eder. Mideyi kuvvetlendirir. Kalbi ferahlık sağlar, ciğer tıkanıklığını açar. Böbrek ve rahim ağrılarına iyi gelir. Göz kararması ve göz perdelenmesine iyidir” (s.54).

Nane, “Mideyi ısıtır ve kuvvetlendirir. Hazma faydalıdır. Meniyi artırır” (s.55).

Sumak, “Kabız eder, safrayı çoğaltır, veremi yok eder. Diş ağrılarını giderir, susuzluğu durdurur. Mideyi sıvar ve korur. İştahı artırır. Et ve soğanın olumsuz tesirlerini yok eder” (s.55).

Biber, “Vücuda ve mideye hararet verir, iştahı artırır. Fazlası zararlıdır” (s.56).

Zahter, “Mide şişkinliğini, romatizmayı giderir. İdrarı artırır. Gözün görme kuvvetini artırır. Kalça kemiği ağrısına iyi gelir” (s.56).

Karanfil, “Mide ve ciğere çok faydalıdır. İştahı artırır” (s.56).

Reyhan, “Kalbi kuvvetlendirir. Basuru yok eder. Kokusu uyku getirir” (s.56).

Amber, “Mide, ciğer, kalp ve duyu organlarına kuvvet verir. Akıl hastalıklarına çok iyi bir ilaçtır” (s.56).

Zağferan (Safran), “İdrarı artırır, şehveti azaltır, tıkanıklığı giderir, damarları açar. Renk verici olarak kullanılır, fazlası kabız eder” (s.55).

Kâfur (Kâfur ağaç meyvesi), “Vereme ve baş arısına iyi gelir, duyu organlarını kuvvetlendirir. Kokusu kuvvetlidir” (s.55).

Kızbere Otu, “Kabız eder, ağrıyı durdurur, vereme iyi gelir, mide bulantısını giderir. Fazlası göz kararması yapar” (s.55).

Kırmızı Gül, “Kurusu ve tohumu kabız yapar, tıkanıklığı açar. Sevda acısını durdurur. Karın kaslarını kuvvetlendirir. Gül suyu; baş ağrılarına, bayımlara iyi gelir ve midneyi akciğeri güçlendirir. Hazma yardımcıdır. 30 gr taze gül ishal yapar” (s.54).

4. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

İbrahim Hakkı'nın Marifetname eseri incelenerek yapılan bu çalışmada yiyecek-içecek ile ilgili terimler çıkarılarak kodlama yapılmış ve yiyecek-içecekler benzer özelliklerine göre temalara ayrılmıştır. Bu bağlam çerçevesinde; ‘Yeşil Sebze ve Meyveler’, ‘Tahıllar’, ‘Süt Ürünleri ve Şarküteri Ürünleri’, ‘Beyaz ve Kırmızı Etler’, ‘Yağlı Yemişler ve Kuruyemişler’, ‘Aromatik Otlar-Baharatlar ve Lezzet Vericiler’ 6 kategori oluşturulmuştur. Bu kategoriler altında yer alan yiyeceklere baktığımızda Osmanlı Mutfağında da bu kategoride yer alan ürünlerden hazırlanmış; ana yemeklere, çorbalara, kebablara, yahniler ve pilakilere, köftelere, dolmalara, mücver çeşitlerine, tatlılara rastlamaktayız. Çalışma için oluşturulan kategorilere göre Osmanlı Mutfağında yer alan, yiyecek-içecek gruplarına ait örnekler aşağıda bulunan tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1: Yeşil Sebze ve Meyveler Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
Yeşil Sebze ve Meyveler	Ispanak	Ispanak Borani, Nemse (Gelincik) Böreği, Marmarina vb.
	Soğan	Soğan Kebabı, Soğan Mıhlısı, Soğan Kebabı, Papaz Yahnisi, Dolma iç malzemesi, Ana Yemeklerde Bağlama Sosu, Et yemeklerinde Marinasyon olarak kullanılmaktadır.
	Sarı Kavun, Yeşi Kavun	Kavun Dolması, Sübye Şerbeti vb.
	Kabak	Kabak Kalyası, Kabak Dolması, Kabak Yahnisi, Kabak Bastısı, Şeyhmilmuşu vb.
	Ayva	Ayva Tatlısı, Ayva Kalyası vb.
	Üzüm	Genellikle Şerbetlerde, Tatlılarda, Pilavlarda kullanımı yaygındır.

Tablo 2: Tahıllar Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
Tahıllar	Pirinç	Susuz Pilav, Sade Pilav, Yağsız Pilav, Etsiz Pilav, Patlıcanlı Pilav, Domatesli Pilav, Acem Pilavı, Lüfer Pilavı, Midye Salması, Köse Pilavı, Özbek Pilavı, Şehriyeli Pilav, Baş Pilavı, Kapama Pilavı, Kalbuni Pilavı, Tarak Pilavı, Nazlı Aş, Sütlü Aş vb.
	Buğday	Genellikle Ekmek ve Hamur işi yapımında kullanılmıştır.
	Arpa	Genellikle Ekmek ve Hamur işi yapımında kullanılmıştır.

Tablo 3: Süt Ürünleri ve Şarküteri Ürünleri Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
<i>Süt Ürünleri ve Şarküteri Ürünleri</i>	Peynir	Lor Köftesi, Vertika Böreği, Peynir Lokması, Höşmerim, Katmer, Su böreği vb.
	Süt	Genellikle Tatlılar ve Çorbalarda kullanımı yaygındır.
	Yağ	Genellikle tüm yemeklerin ana malzemesi olarak Sade yağ kullanımı yaygındır.
	Bal	Genellikle Tatlılar ve Şerbetlerde kullanımı yaygındır.
	Yumurta	Pastırmalı, Soğanlı, Kıymalı, Domatesli, Sucuklu yumurta çeşitleri, Çorba ve tatlılarda bağlayıcı ürün olarak kullanılmıştır.

Tablo 4: Beyaz ve Kırmızı Et Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
<i>Beyaz ve Kırmızı Etiler</i>	Beyaz et	Piliç Çorbası, Tavuk Külbastı, Tavuk Göğsü, Kıyma Tavuk Kebap vb.
	Kırmızı Et	Külbastı, Yahni, Kebap Çeşitleri, Sakatat Yemekleri genelinde kullanımı yaygındır.

Tablo 5: Yağlı Yemişler ve Kuruyemişler Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
<i>Yağlı Yemişler ve Kuruyemişler</i>	Fındık	Genellikle Tatlılar kullanımı yaygındır.
	Ceviz İçi	Genellikle Tatlılar kullanımı yaygındır.
	Badem İçi	Hakani Helva, İshakiye Tatlısı vb.

Tablo 6: Aromatik Otlar- Baharatlar ve Lezzet Vericiler Kategorisinde bulunan yiyeceklerin, Osmanlı Mutfağında yer alan örnekleri

Kategoriler	Marifetname de yer alan yiyecekler	Osmanlı Mutfağında yer alan yiyecekler-içecekler
<i>Aromatik Otlar- Baharatlar ve Lezzet Vericiler</i>	Anason	Genellikle Şerbetlerde kullanımı yaygındır.
	Tarçın	Genellikle Tatlılar ve Et Yemelerinde kullanımı yaygındır.
	Nane	Genellikle Çorbalarda ve Et Yemeklerinde kullanımı yaygındır.
	Karanfil	Genellikle Şerbetlerde kullanımı yaygındır.
	Reyhan	Genellikle Şerbetlerde ve Çorbalarda kullanımı yaygındır.
	Amber	Genellikle Şerbetlerde kullanımı yaygındır.
	Safran	Genellikle Şerbetlerde kullanımı yaygındır.
	Gül	Genellikle Şerbetlerde ve Tatlılarda kullanımı yaygındır.

İbrahim Hakkı'nın yaşadığı dönem içerisine baktığımızda, Osmanlı Devleti'nde 5 padişahın hükmünden bahsedebiliriz. Bunlar padişahlık yaptığı yıllarla beraber: III. Ahmet (1703–1730), I. Mahmut (1730–1754), III. Osman (1754–1757), III. Mustafa (1757–1774), I. Abdülhamit (1774–1789)'tir. İbrahim Hakkı yaşadığı dönem içerisinde ortaya koyduğu eserde, yiyecek-içeceklerin insan sağlığı için öneminden

bahsetmiş ve bazı ürünlerin ise nasıl kullanılacağını aktarmıştır. Günümüzde mutfak kültürü ve yerel mutfakların korunması ile ilgili ulusal ve uluslararası projelerin ve uygulamaların hızla arttığını görmekteyiz. Uzun yıllar boyunca varlığını korumuş ve üç kıtaya yayılarak hüküm sürmüş Osmanlı Devleti'nin mutfak kültürünün zenginliği de çeşitli projeler ile korunmakta ve tanıtımı yapılmaktadır. İçerisinde padişahların, yüksek rütbeli bürokratların ve çok sayıda kişinin yaşadığı saraylarda tüketilen gıda maddelerine, yemeklere olan ilgide günden güne artmaktadır. Osmanlı devleti döneminde yaşayan, sarayda görev yapan ve yaşadığı dönemde beş farklı padişahın hükmünü gören İbrahim Hakkı'nın Marifetname eserinde yer alan yiyecek-İçecekler bizlere Osmanlı Mutfağında tüketilen yiyecek-İçecek gruplarının sağlık açısından değerlendirilmesi hakkında bilgi vermektedir. Bu çalışma Osmanlı döneminde yemeklerde kullanılan yiyecek-İçeceklerin, kendi dönemine ait bilgiler ve günümüzdeki bilgiler ile karşılaştırılmasına olanak sağlamaktadır.

KAYNAKLAR

- Aytaç, P. P. (2009). Erzurumlu İbrahim Hakkı Düşüncesinde Yer Alan Bazı Metaforlar Üzerine Bir Değerlendirme . *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 201-216.
- Bayram, H. (2006). *Erzurumlu İbrahim Hakkı'nın Marifetnamesindeki Hadislerin Sıhhat ve Kaynak Açısından Değerlendirilmesi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Çavuşoğlu, H. (1972). Erzurumlu İbrahim Hakkı. *Türk Kültürü*, 1277.
- Kazar, M. (2001). Erzurumlu İbrahim Hakkı Hayatı, Kişiliği ve Eserleri. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 333-350.
- Revnakoğlu, C. S. (2011). *İbrahim Hakkı ve Marifetnamesi*. İstanbul: İlkharf Yayınevi.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.
- Şimşek, S. (2007). 303. Doğum Yıldönümünde Erzurumlu İbrahim Hakkı (1115/1703-1194/1780) Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme. *Kutadgubilig Felsefe-Bilim Araştırmaları Dergisi*, 277-301.
- Topaloğlu, B. (2003). *Marifetname*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Türkedebiyatı. (2022, 5 30). *Türkedebiyatı*. <https://www.turkedebiyati.org/>: <https://www.turkedebiyati.org/erzurumlu-ibrahim-hakki/> adresinden alındı
- Ulusoy, T. (1979). *Marifetname Erzurumlu İbrahim Hakkı Hz.* Erzurum: İbrahim Hakkı Hz. Külliyesi ve Vakfı.
- Makalede yer alan tablolar araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.