

Osmanlı Mutfak Kültürüne Dair Muhtasar Bir Risale

Nuray DEMİR ÖZTÜRK

Dr. Öğr. Üyesi, Bandırma Onyedü Eylül Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri
Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Balıkesir Türkiye.

<https://orcid.org/0000-0003-4751-9056>

ROR ID: <https://ror.org/02mtr7g38>

demirnurayozturk@gmail.com

Atıf Bilgisi

Demir Öztürk, Nuray. "Osmanlı Mutfak Kültürüne Dair Muhtasar Bir Risale ".
Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi, 52 (Güz 2024), 379-406.

<https://doi.org/10.24058/tki.2024.521>

Geliş Tarihi	03.09.2024
Kabul Tarihi	24.10.2024
Yayın Tarihi	24.12.2024
Değerlendirme	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Benzerlik Taraması	Yapıldı – Turnitin
Etik Bildirim	tkidergisii@gmail.com
Çıkar Çatışması	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.
Finansman	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.
Telif Hakkı & Lisans	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.

ÖZET

Tarihsel arka planın ve zengin bir birikimin ürünü olan Türk mutfağı içinde Osmanlı mutfağının yeri önemlidir. Osmanlı mutfağı, temeli Orta Asya ve Selçuklu'ya dayanan, Anadolu'da kendinden önce var olan uygarlıkların da mutfak kültürlerinden beslenerek zenginleşen ayrıca kendi çok uluslu ve çok dinli yapısını da yansıtan bir çeşitliliğe sahiptir. Çalışmamıza konu olan ve Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Esad Efendi 3384 numarada bulunan ve adı "Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle" olarak kaydedilen eser, içerik açısından Osmanlı'nın zengin mutfak kültürünün özelliklerini taşımaktadır. Müellifi, müstensihi, istinsah tarihi ve yeri bilinmeyen risalenin kaleme alınması esnasında Osmanlı sahasında farklı kişiler tarafından birçok kez yazılmış müfredat konulu eserlerden de yararlanmıştı. Çalışmada, risalenin bu bağlamda yaralandığı düşünülen müfredat eserleriyle olan benzerliği çeşitli örneklerle detaylandırılmış ve risalenin kaynaklarının ortaya konması amaçlanmıştır. İçerik olarak pratik, kullanışlı, öz ve çoğu gündelik hayatta karşımıza çıkan yiyecek ve içeceklerin yer aldığı risalede meyveler, hububatlar, bakliyatlar, sebzeler, otlar ve baharatlar, süt ürünleri, yumurtalar, etler, balıklar, sakatatlar, yemekler, sular, tatlılar, ekmekler, şerbetler ve alkollü içkiler olmak üzere on beş kategoriye ayırabileceğimiz yüz beş tane unsurun tabiatından, faydasından, zararından ve zararının ortadan kaldırılmasında etkili olan diğer yiyecek ve içeceklerden bahsedilmiştir. Çalışmada, önce Türk mutfak kültürüne değinilmiş ardından risalenin ismi, nüsha bilgileri, muhtevası ve imla özellikleri ayrıntılı olarak incelenmiş ve son kısımda risale metnine yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı, Osmanlı mutfağı, müfredat, muhtasar, mutfak kültürü

A Concise Treatise on Ottoman Culinary Culture

Nuray DEMİR ÖZTÜRK

Dr. Öğr. Üyesi, Bandırma Onyedi Eylül University, Faculty of Humanities and Social Sciences, Department of Turkish Language and Literature, Balıkesir Türkiye.

<https://orcid.org/0000-0003-4751-9056>

ROR ID: <https://ror.org/02mtr7g38>

demirmurayozturk@gmail.com

Citation

Demir Öztürk, Nuray. "A Concise Treatise on Ottoman Culinary Culture". *The Journal of Turkish Studies*, 52 (Fall 2024), 379-406.

<https://doi.org/10.24058/tki.2024.521>

Date of Submission	03.09.2024
Date of Acceptance	24.10.2024
Date of Publication	24.12.2024
Peer-Review	Double anonymized - Two External
Ethical Statement	It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.
Plagiarism Checks	Yes - Turnitin
Conflicts of Interest	The author(s) has no conflict of interest to declare.
Complaints	tkidergisii@gmail.com
Grant Support	The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.
Copyright & License	Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0 .

ABSTRACT

Ottoman cuisine has an important place in Turkish cuisine, which is the product of a historical background and rich accumulation. Ottoman cuisine has a diversity that is based on Central Asia and the Seljuks, was enriched by the culinary cultures of the civilizations that existed before it in Anatolia, and also reflects its own multinational and multi-religious structure. The work that is the subject of our study, located in the Süleymaniye Manuscript Library Esad Efendi number 3384 and recorded as "Pastle on the Wisdom of Fruits", bears the characteristics of the rich culinary culture of the Ottoman Empire in terms of content. While writing the treatise, whose author, copyist, copying date and place are unknown, works on curriculum, written many times by different people in the Ottoman field, were also used. In the study, the similarity of the treatise with the curriculum works that are thought to be used in this context is detailed with various examples and it is aimed to reveal the sources of the treatise. The treatise, which includes practical, useful, concise foods and drinks that we encounter in daily life, is divided into fifteen categories: fruits, grains, legumes, vegetables, herbs and spices, dairy products, eggs, meat, fish, offal, meals, water, desserts, breads, sherbets and alcoholic beverages which are totally one hundred five elements. The nature, benefits, harms and other foods and beverages that are effective in eliminating the harm of these elements are mentioned. In the study, first Turkish culinary culture was mentioned, then the name of the treatise, copy information, content and spelling features were examined in detail, and in the last part, the text of the treatise was included.

Keywords

Turkish cuisine, Ottoman cuisine, curriculum, summary, culinary culture.

Giriş

İnsanın hayatını devam ettirebilmesi ve kendisine gereken enerjiyi sağlayabilmesi için beslenme biyolojik bir zorunluluktur. Ancak bu zorunluluk içinde yiyecek ve içeceklerin temini, temin edilen besinlerin uygun duruma getirilmesi, besin temini esnasındaki tüketim davranışları beslenmeyi basit ve zorunlu bir biyolojik eylem olmaktan çıkartarak kültürel bir olgu haline getirmektedir.¹ Bu kültürel olgu ise toplumdan topluma farklılık göstermektedir. Bu farklılığı etkileyen unsurlar ise toplumların yaşadıkları yerin coğrafyası, iklimi, bölgede bulunan hayvan ve bitki türleri, dini inançları ve diğer toplumlarla olan etkileşimleridir.

Dünya üzerinde yaşayan milletler de buldukları coğrafyalarda kendilerine özgü beslenme alışkanlıkları doğrultusunda çeşitli mutfaklar meydana getirmişlerdir. Fransız ve Çin mutfağı ile birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından biri olarak gösterilen Türk mutfağı geçirdiği tarihsel değişim aşamaları ve zengin birikimiyle dikkat çekici olmuştur.

Türklerde beslenme kültürü denildiğinde tarihsel olarak akla ilk, Orta Asya gelir. Hayvansal beslenmenin ağırlıkta olduğu Orta Asya'da tarıma elverişli yerlerde tahıl ekimi de yapılmıştır.² Türklerin İslamiyet'i kabul etmeleri, çeşitli coğrafyalarda birçok devlet kurmaları; buralarda yaşamış çeşitli kültürlerle etkileşime girmeleri sonucunda Türklerin mutfak kültürleriyle birlikte yeme-içme alışkanlıklarının değiştiği ve çeşitlendiği de görülür. Temel olarak Türk mutfağında Hitit, Frigya, Lidya, İon, Roma-Bizans, İran³, Selçuklu ve Osmanlı mirasının izlerini bulmak mümkündür.⁴ Orta Asya dönemi ile başlayan Türk mutfağı Selçuklu dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfakları olmak üzere çeşitli aşamalardan geçerek günümüze ulaşmış ve bunların içinde bilhassa Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlının çok dinli ve çok uluslu yapısıyla dikkat çekmiş ve birçok araştırmaya konu olmuştur. Osmanlının kültürel

¹ Hayati Beşirli, "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Milli Folklor*, 2010, 22/87, 159.

² Mithat Usta, *Türkçenin Yeme-İçme Kültürüyle İlgili Tematik Söz Varlığı*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya 2021, 38.

³ Safevîler devri mutfak kültürüne dair bk. Muzaffer Kılıç, *İki Yemek Kitabı Işığında 16. Yüzyıl Safevî Mutfağı: Kârnâme ve Mâddetü'l-Hayât*, Kitapyaymevi, İstanbul 2023.

⁴ Ertuğrul Düzgün-Fügen Özkaya Durlu, "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015), 44.

zenginliğinin bir yansıması olarak görülen “Osmanlı mutfağı” örgütlenme, damak zevki ve inceliği, çeşitliliği gibi birçok yönden Türk mutfak kültüründe bir nevi altın çağ olarak kabul edilmiştir.⁵

Osmanlı mutfağının ana yemeklerini et ve kümes hayvanlarından yapılan kebaplar, meyve ve bazı baklagillerle pişirilen ekşi-tatlı et yemekleri, sade ve karışık pilavlar, hamur işleri, dolmalar, etli sebzeler, çorbalar, tatlılar, balıklar, salatalar, turşular, peynirler, mezeler; içeceklerini ise hoşaf lar ve şerbetler oluşturur; ayrıca yağlar ile baharatlar da yemeğin tadını etkileyen önemli unsurlar olarak görülür.⁶ Bu bahsi geçen tüm yiyecek ve içecekler ise İslam tıp anlayışıyla paralel bir şekilde doğadaki ateş, hava, toprak ve suyun karşılığı sıcak, soğuk, kuru ve yaş olma özelliklerine bağlanarak dört türe ayrılmış; insanların yaz-kış bünyelerine uygun beslenmeleriyle sağlıklı bir denge kurulmaya çalışılmıştır.⁷

Bahsi geçen bu özellikler doğrultusunda kaleme alınmış ve Osmanlı mutfak kültürüne dair izleri bulabileceğimiz birçok eser mevcuttur. Bu eserlere örnek olarak Ahmed Cavid’in *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ’sı*⁸, Ahmed Şevket’in *Aşçı Mektebi*⁹ ve Mehmed Kâmil’in *Melceü’-t-Tabbâhîn*¹⁰ verilebilir. İncelememize konu olan *Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle* isimli eserde de Osmanlı mutfağında kullanılan yiyecek ve içeceklerle ilgili pratik, özet, gündelik ve kullanışlı bilgilere yer verilmiştir. Risale dört varaktan oluştuğu ve muhtasar bir özellik gösterdiği için yiyecek ve içeceklerin İslam tıp anlayışı doğrultusunda yalnız tabiatına, faydasına ve zararına değinilmiştir.

Osmanlının zengin mutfak kültürünü meydana getiren birçok bileşen vardır. Bunlar içinde en önemlilerinden birisi de meyvelerdir. Anadolu’nun eski medeniyetlere ev sahipliği yapması, tarımın bu bölgede başlaması

⁵ Özgür Kızıldemir - Emrah Öztürk- Mehmet Sarıuşık, “Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, 14(3), 197.

⁶ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2014, 14.

⁷ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 20.

⁸ Ahmed Câvid, *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.

⁹ Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi*, haz. Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2021; Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi*, I-II, haz. Göker İnan, TÜBA, Ankara 2022.

¹⁰ Günay Kut- Turgut Kut, *Mehmed Kâmil-Melceü’-t-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları İstanbul 2015.

Osmanlı'nın da bu zengin tarımsal biyoçeşitlilikten faydalanmasını sağlamıştır.¹¹ Osmanlı meyveciliği, meyvelerin çeşitliliği, bahçe teknikleri gibi birçok özellik yönünden Bizans, Orta Asya ve İslam dünyasının etkilerini taşımaktadır.¹² Bizans ve İslam tıbbında fazla meyve yemek sağlık için Avrupa tıbbının aksine zararlı görülmemiştir bu yüzden meyve tüketimi Osmanlıda oldukça fazladır. Ayrıca Osmanlıda meyve sevgisi yalnız ağızla sınırlandırılmayıp meyve yetiştirmek, meyve bahçelerinde oturmak, meyve hediye etmek gibi durumlar da söz konusu olmuştur.¹³ *Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle'*de de *tâze encîr, şatlu üzüm, şeftâlû, kara erik, emrûd, şatlu nâr, ayva, cevz, hindistân cevzi, kerâz, zeytûn* olmak üzere 11 tane meyvenin ismi zikredilmiştir.

Meyveler, öğünlerde tüketilmelerinin yanı sıra Osmanlıda, tatlıcılık ve şekercilikte de kullanmıştır. Osmanlı'nın çeşitli vilayetlerinden getirilen meyveler şerbet, reçel, şekerleme, pâlûde ve hoşaf yapımında kullanılmış bunlar yaz-kış hem sarayda hem de halk arasında sevilerek asırlarca tercih edilmiştir.¹⁴ Risalede tatlı kategorisinde şunların ismi zikredilmiştir: *kaṭâ'if, bal, pâlûde, şekker, şand şeker, zencebîl perverdesi, süsen perverdesi*.

Osmanlı mutfak kültürünün bir diğer bileşeni tahıllardır. Türk mutfağında Orta Asya'dan beri tahılların gerek yemeklerde gerekse hamur işlerinde kullanılmaları yaygın bir durumdur. Başta ekmek olmak üzere pek çok unlu mamulün hammaddesini meydana getiren buğdaydan *Dîvânîi Lugâti't-Türk'*ün birçok yerinde bahsedilmiştir. Buğday ekmek ve hamur işlerinin yanı sıra Osmanlı mutfağında çorbalarda ve tarhanalarda da tercih edilmiştir.¹⁵ Buğday kadar önemli bir diğer tahıl arpadır. Sert iklimlerde yetişebilmesi Anadolu'nun genelinde ekmek yapımında kullanılmasını sağlamıştır hatta III. Mustafa'nın (ö. 1774) sadece arpa ekmeği yemesi Osmanlı saray mutfağında arpanın önemine işaret eden bir anekdotur.¹⁶ Arpa ve buğday gibi hamur işlerinde tercih edilen ve Anadolu'nun birçok yerinde yetişen kabak yemeği, nohutlu pilav, kabuni gibi birçok yemeğin de

¹¹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, 133.

¹² Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 149.

¹³ Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 150.

¹⁴ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 253.

¹⁵ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, 63.

¹⁶ Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 31.

ana malzemesi konumunda olan ürünlerden bir diğeri nohuttur. Rivayet edildiği kadarıyla Fatih'in sadrazamı Mahmud Paşa (ö. 1474) içinde altın nohut bulunan pilavı ziyafetlerde sunmuştur.¹⁷ Risalede hububat olarak *arpa, buğday, darı ve birinc* verilirken bakliyatlardan ise *nohūd, bögrülce, mercümek, mürdümük, bakla ve keçi boynuzu* zikredilmiştir.

Türklerin yeme alışkanlıkları içinde önemli olan yiyeceklerden bir diğeri sebzelerdir. Sebzeler, Osmanlı mutfağında çeşit açısından oldukça zengindir. Anadolu'da yetiştirilen soğan, sarımsak, kabak, marul, börülce, kereviz gibi yerli sebzeler ile; İran aracılığıyla gelen patlıcan ve Güney Amerika'dan gelen yeşil biber, fasulye gibi sebzeler hızlıca Türk mutfağına dahil edilmiştir ancak yine de 19. yüzyılın sonuna kadar sebzeler, pilavlar ve etlerin yerini tutamamış ya etle ya da sade yağla pişirilmiştir.¹⁸ Risalede sebzeler, otlar ve baharatlardan *ısfanalı, sarımsak, soğan, helyün, tere-i horāsānī, na'nā, bāzincān, kerefs, keber, torak otı, gendene, mārül, kāsni, tarhūn, kabak, bātilcān, büber, zencebīl, za'ferān, kadın tuzluğu ve kızıl gül'e* yer verilmiştir.

Et, Osmanlı mutfağının temel unsuru olup Orta Asya'dan beri Türklerin temel besin kaynağıydı. Sarayın ve halkın buğday kadar önemli olan bu et ihtiyacında tercih edilenler genelde koyun ve kuzu eti olmakla birlikte bunlar dışında, tavuk, piliç, kaz, ördek, keklik, güvercin etleri de Osmanlı mutfağında çokça kullanılmıştır.¹⁹ Risalede Osmanlı mutfağında kullanılan etlerle birlikte tıbbî açıdan faydalanılan etlerin isimlerine de yer verilmiştir. Risalede ismi zikredilen etler şunlardır: *Qoyun eti, keçi eti, buzağı eti, şığır eti, at eti, kulaç eti, arslan eti, tavşan eti, turna eti, tırraç eti, keklik eti, çil eti, tırğay eti, tavuk eti, serçe eti, bildircin eti.*

Türklerin, eski beslenme alışkanlıklarına yabancı olan balık ve deniz ürünlerine olan ilgilerinin uyanması ise zaman almış ve gerek coğrafyanın gerekse Bizans mutfağının etkisi ile Osmanlı mutfak kültüründe yüzyıllar geçtikçe balık çeşitlerinde ve yemeklerinde bir artış söz konusu olmuştur.²⁰ Risalede balıklardan *tuzlu balık, uvacık balık, iri balık* şeklinde söz edilmiş herhangi bir balık türünün ismine yer verilmemiştir.

¹⁷ Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 279.

¹⁸ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 179.

¹⁹ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 81.

²⁰ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 166.

Sulu yemek veya çorba olarak düşünebileceğimiz aşların Türklere tarihi Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. İçinde kullanılan malzemeye göre isimlendirilen aşlar ekonomik ve doyurucu olması yönüyle Osmanlı mutfağında da oldukça tercih edilmiştir. Bu aşlardan bazılarında ise koruk üzümünden yapılan koruk aşı²¹, yarma buğday ve yoğurttan yapılan ayrıca içine çeşitli unsurların katılmasıyla zenginleşen tarhana aşı²², imaretlerin geleneksel yemeği olan ve cuma geceleri, bayramlar, ramazan gecelerinde kuru meyve çeşitleriyle pişirilen zirva aşı²³, sumakla tatlandırılan etli ve sebze bir yemek olan sumak aşı²⁴ örnek verilebilir.

Osmanlı mutfağında baharatın serüveni, hem ticaret metaı hem yemeklerde hem de ilaçlarda kullanılması yönüyle ilginçtir; Uzakdoğu ve Hind kökenli olan baharatlar Yemen ve İran vasıtasıyla Suriye ve Mısır'a oradan da Anadolu'ya ve ticaretle de Avrupa'ya ve bütün dünyaya ulaşmıştır.²⁵ Osmanlı sarayının en çok tercih edilen baharatları ise karabiber, safran, kişniş, kimyon, tarçın olmakla birlikte zencefil, kakule, anason da bazı tariflerde tercih edilmiştir.²⁶ Baharatlar yerine taze ya da kuru otların kullanımında ise maydanoz, nane, turak otu (dereotu) ve tarhundan yararlanılmış; tatlandırıcı olarak ise etli yemeklerden pilava kadar çorbada bile eksik olmayan bal tercih edilmiş; yemeklere ve salatalara ekşilik vermek içinse koruk suyu, sumak, nardeng, sirkeden faydalanılmıştır.²⁷

Çalışmanın bundan sonraki kısmında risalenin ismine, nüsha bilgilerine ve muhtevasına değinilecektir:

Risalenin İsmi Konusunda

Eserin ismi risalenin herhangi bir yerinde belirtilmemiştir. Risalenin ilk varışında sıralanan meyvelerin isimlerinden hareketle esere "*Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle*" adı verilmiştir. Bu isim risalenin tamamındaki

²¹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, 219.

²² Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 364.

²³ Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 414.

²⁴ Priscilla Mary Işın, *a.g.e.*, 340.

²⁵ Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfakı", *Türk Mutfakı* Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, 220.

²⁶ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 54.

²⁷ Marianna Yerasimos, *a.g.e.*, 54.

unsurlar düşünüldüğünde eksiktir. Risalenin içinde yalnızca meyveler bulunmamaktadır; risalede hububatlar, bakliyatlar, sebzeler, otlar, etler, aşlar, şaraplar olmak üzere çeşitli yiyecek ve içeceklerden de söz edilmiştir. Ayrıca bahsi geçen yiyecek ve içeceklerin tabiatına, menfaatine, zararına ve zararından kurtulma şekline de değinildiğinden eser bir muhtasar müfredat özelliği göstermektedir ve bu doğrultuda yeniden bir isimlendirme yapılmalıdır.

Risalenin Nüsha Bilgiler

Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Esad Efendi 3384 numarada bulunan mecmuada farklı konuları ihtiva eden sekiz eser ve risale bulunmaktadır. Bunlar sırasıyla Veysî'nin *Hâbnâme'si*, Gelibolulu Mustafa Âlî'nin *Kavâ'idü'l-Mecâlis* ve Mir'âtü'l-Avâlim isimli eserleri, Ebüssuûd Efendi'nin *Du'ânâmesi*, Ganîzâde Nâdirî'nin *Dîvân-ı Nâdirîsi*, müellifi bilinmeyen *Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle*, Nev'î'nin *Hasbihâl'i* ve yine müellifi belli olmayan *Mecmû'a-i Fevâ'id*'tir. İncelemeye konu olan eser mecmuanın altıncı sırasında olup müellifin ve eserin ismi belirtilmediği için eserin muhtevâsından hareketle ismine "Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle" denmiştir. Yukarıda bahsi geçen eserlerden hareketle ise mecmuanın en erken 17. yüzyılın ortasında derlendiği söylenebilir. Mecmuanın 54a-57b varakları arasında bulunan *Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle*'nin satır sayısı muhtelifdir ve yazı tipi kırık taliktir.

Risalenin Muhtevâsı

Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle konusuna göre muhtasar, müfredat özelliği gösterir. Risalede, müellif seçmiş ve gruplandırmış olduğu yiyecek ve içeceklerin tabiatı, faydası, zararı ve zararının ortadan kaldırılmasında etkili olan diğer yiyecek ve içeceklerden söz eder. Bu dört kısma ayırdığı bölümlerden biri olan zararın ortadan kaldırılması bahsi kimi zaman risalede eksik veya boş bırakılmıştır. Müellifin genel anlamda eserini oluşturma biçimini görmek açısından bahsettiği ilk meyve olan taze incir maddesi örnek verilebilir:

	Ṭabī'at	Menfa'at	Mażarrat	Def'-i Mażarrat
[1a] Tāze Encīr	Cālīnūs eydür germ ve ba'zılar eydür germ ve huşkdur.	Kavuk taşını eridür, berkidür; süddeyi giderür, teni semirdür.	Kanı ğalebe êtdürür, gevdeyi bitli ve gicük êder.	Ekşi aş ve sirkencebīn ve şeker mażarratın def' êder.

Risalede meyveler, hububatlar, bakliyatlar, sebzeler, otlar ve baharatlar, süt ürünleri, yumurtalar, etler, balıklar, sakatatlar, yemekler, sular, tatlılar, ekmekler, şerbetler ve alkollü içkiler olmak üzere on beş kategoriye ayırabileceğimiz yüz beş tane unsurdan bahsedilmiştir. Bunlar sırasıyla şöyledir:

Meyveler: Tāze encīr, tatlu üzüm, şeftālū, kara erik, emrūd, tatlu nār, ayva, cevz, hūndistān cevzi, kerāz, zeytūn. **Hububatlar:** Arpa, buġday, darı ve birinc. **Bakliyatlar:** Noḥūd, bögrülce, mercümek, mürdümük, bakla, keçi boynuzu. **Sebzeler, otlar ve baharatlar:** Isfanah, sarımsak, şoġan, helyūn, tere-i ḥorāsānī, na'nā, bāzincān, kerefs, keber, torak otı, gendene, mārūl, kāsni, tarḥūn, kabak, bāḥīlcān, büber, zencebīl, za'ferān, kadın tuzluğu, kızıl gül. **Süt ürünleri:** Tāze yağ, keş, tāze süd, yoġurd. **Yumurtalar:** Tavuk yumurdası, kaz yumurdası. **Etler:** Koyun eti, keçi eti, buzaġu eti, şıġır eti, at eti, kulaġ eti, arslan eti, taḃşan eti, tırna eti, tırraġ eti, keklik eti, çil eti, tırgay eti, tavuk eti, serçe eti, bildırcın eti. **Balıklar:** Tuzlu balık, uvacuk balık, iri balık. **Sakatatlar:** Baş beynisi ve paça. **Yemekler:** Kebāb ve kuzı aşı, biryān, koyun eti kebābı, kalye, südlü pirinç, qoruq aşı, tarḥāna aşı, zirva aşı, herise, şummāk aşı, tavuk çöyürmesi. **Sular:** Noḥūd suyu, gül suyu, yağmur suyu, bıyar suyu. **Tatlılar:** Kaṭā'if, bal, pālūde, şekker, kand şeker, zencebīl perverdesi, süsen perverdesi. **Ekmekler:** Hamırsüz etmek. **Şerbetler:** Sikencebīn, ayva şarābı, elma şarābı, līmūn şarābı, şarāb-ı rummān, şarāb-ı nār, bal şarābı, sirke. **Alkollü İçkiler:** Şarāb-ı 'araḳī, şaru şarāb, eski şarāb, yeji şarāb.

Risale kaleme alınırken müellif, müfredat eserlerini kaynak olarak kullanmıştır. Bu durum risalede adı geçen yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verilirken açıkça anlaşılır: Örneğin, ayva hakkında risalede şu bilgiler verilmektedir. Ayvanın tabiatı soğuk ve yaştır, ayvanın faydaları yüreğe kuvvet verip anlayışı arttırmasıdır, zararları ise kulunç ve nikris hastalığına sebep olmasıdır, nebat şekeri ayvanın zararını ortadan kaldırmada etkilidir [1a]. *Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar*'da ayvanın kalbi ve mideyi güç *Tercüme-*

*i Mâ-lâ Yesa'u't-Tabîbe Cehlulu'*da ise ayvanın kokusunun nefse ferahlık verdiği, ruhu dirilttiği, göğüs perdesi zayıf olanlarda kulunç ve bağırsak ağrısı yaptığı ve ıslahının sükker ve asel ile olduğu ifade edilmiştir.²⁸ İndirdiği, kusmaya karşı faydalı olduğu, kokusunun kalbi ve beyni kuvvetlendirdiği ve şekerle mürebbasının yine kalbe kuvvet verdiği bahsedilmiştir.²⁹ *Nizâmü'l-Edviye'*de ayvanın kokusunun beyni ve kalbi kuvvetlendirdiği çok yemenin ise sinir ağrıları, bağırsak sancısı ve kulunca sebep olacağı söylenmiştir.³⁰

Risaledeki bir diğer örnek mercimektir. Mercimeğin tabiatı mutedil ve ıslaktır. Faydaları sancıyı dindirmesi ve göz nurunu artırmasıdır. Zararı melankoliye ve unutmaya sebep olmasıdır. Mercimeğin zararlı etkisi şalgam ve çükündür ile geçer. [1b] *Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar'*da mercimeğin yaramaz düşler görmeye³¹ *Nizâmü'l-Edviye'*de ise melankoliye sebep olduğu söylenmiştir.³² *Tercüme-i Mâ-lâ Yesa'u't-Tabîbe Cehlulu'*da mercimeğin yaramaz düşler görmeye sebep olduğu ve zararlı etkisinin sirke ile ortadan kaldırılacağı belirtilmiştir.³³

Risalede safran bahsi geçen bir diğer devadır. Onun tabiatı sıcak ve kuru olmasıdır, yüreği kuvvetlendirmesi faydası iken yüzü kırmızılaştırması zararlıdır, şarap onun zararını gidermede etkilidir. [2b] *Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar'*da yemeğe safran koymanın kalbi kuvvetlendirdiği³⁴ *Tercüme-i Mâ-lâ Yesa'u't-Tabîbe Cehlulu'*da kalbe ve ruha ferahlık verdiği³⁵ yine *Nizâmü'l-Edviye'*de safranın kalbe kuvvet verdiği ve ferahlatıcı olduğundan söz edilmiştir.³⁶

²⁸ Hasan b. Abdurrahmân, *Tercüme-i Mâ-lâ Yesa'u't-Tabîbe Cehlulu': Hekimlere Gerekli Bilgiler*, Yayına Hazırlayan: Sibel Murad - Nuray Demir Öztürk - Ahmet Akdağ, Editör: Mücahit Kaçar, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2024, 698.

²⁹ İbn Baytâr, *Tercüme-i Câmi'u Müfredâti'l-Edviye ve'l-Eğziye*, Haz. Kevser Topkar, vd. Sağlık Bilimleri Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2017, 265.

³⁰ Mükerrerem Bedizel Aydın – Sibel Murad, *Nizâmü'l-Edviye Sakızlı İsa Efendi*, Türkiye Bilimler Akademisi, Ankara 2019, 462

³¹ İbn Baytâr, *a.g.e.*, 305.

³² Mükerrerem Bedizel Aydın – Sibel Murad, *a.g.e.*, 597.

³³ Hasan b. Abdurrahmân, *a.g.e.*, 808.

³⁴ İbn Baytâr, *a.g.e.*, 249.

³⁵ Hasan b. Abdurrahmân, *a.g.e.*, 656

³⁶ Mükerrerem Bedizel Aydın – Sibel Murad, *a.g.e.*, 432.

Risalede herhangi bir kaynak ya da eser ismi geçmemekle birlikte sadece *Cālīnūs*'un ismi zikredilmiştir. [1a] Genellikle ifadelerde *ba'zılar* sözcüğü söylenerek isim verilmeden bahsi geçen yiyecek ve içecek hakkında müellifin yararlandığı kaynak sahiplerine atıf yapılmıştır.

Risalede yiyecek ve içeceklerin zararını ortadan kaldırmada denge unsuruna dikkat edilmiştir. Örneğin; taze incir [1a], tatlı üzüm [1a], şeftali [1a] gibi meyvelerin zararını ortadan kaldırmada ekşi nar [1a], sirkencebin [1a], ekşi şarabın [1a] faydalı olduğundan bahsedilmiştir. Yine bazı yiyecek ve içeceklerde zararını ortadan kaldırmada birbirinin etkisinden faydalanılmıştır. Örneğin, kereviz otunun zararını marul [2a]; marulun zararını ise kereviz otunun [2a] yine balın zararını sirkenin [3b], sirkenin zararını ise şeker şerbetinin [4a] ortadan kaldırdığı söylenmiştir.

Müellif yiyecek ve içeceklerin zararını anlatırken çoğunlukla yeterli kadar yenmesine ve içilmesine işaret etmiştir. *İfrātıla yēyecek, ziyāde yēnse, ziyāde isti'māl olınsa, çok isti'māl olınsa* [1b, 3b, 4a] ifadelerini sıkça kullanarak yiyecek ve içecekleri çok tüketmenin zararına değinmiştir.

Müellif, bahsi geçen yiyecek ve içeceklerin nasıl tüketilmesi gerektiği bilgisine de yer vermiştir. Örneğin, *şaru şarāb'ı "acıla içmek şehvete ziyān edere ve baş ditredür"* [4b] diyerek aç karınla içilmesinin vücutta meydana getireceği zarara dikkat çekmiştir. Yine, *na'nā'*den bahsederken "*şovuk şuyıla yēse tabī'ata menfa'ati vardır.*" [1b] ifadesine yer vererek naneyi soğuk suyla birlikte tüketmenin yararına değinmiştir.

Eserin İmla Özellikleri

Klasik Osmanlı Türkçesi dil özelliklerini gösteren eserin geneli harekesiz yazılmıştır. Ancak bazı kelimelerde med, üstün, cezm ve şedde işaretleri de kullanılmıştır. *Ayva, buğday, turraç, sarımsak* sözcüklerinin yazımı örnek verilebilir. Risalede, kapalı e çoğunlukla gösterilmiştir; örnek olarak *êt-, vèr-, dè-* verilebilir. Risalede "h" ھ ile gösterilmiştir; örnek olarak *kulañ, siyir, bıyar* sözcükleri vardır.

Metnin bir diğer özelliği dudak uyumsuzluğunun söz konusu olmasıdır. Örnekleri şunlardır: *getürür, semüz, yağlu. hūb* [1b], *hardal* [1b], *huşk* [1a], *tohm* [2a] kelimelerinde "h" yerine "h" ile yazım metnin tamamında söz konusu olmuştur. Fayda kelimesi metinde *fā'ide-fāyide* olmak üzere iki farklı şekilde gösterilmiştir. *Qulenc-qlenç* sözcüğünün

hem c hem ç ile yazımı mevcuttur. *Semmeyi, mi'deyi* sözcüklerinde belirtme hali hemze ve kesre ile gösterilmiştir. Metinde *gicik-gicük* olmak üzere sözcüğün düzlük yuvarlaklık uyumu gösteren ve göstermeyen şekli vardır. Bazı cümlelerde devrik yapıyla ifadeler mevcuttur: “*Ziyāde fā'idesi var, balgama ve mi'deyi pāk eder.*” cümlesi örnek verilebilir. *kaşşa-* “kaşmak, kaşındırmak” anlamına gelen ve bugün Türkiye Türkçesinde bulunmayan bir fiil de metinde geçmektedir.

METİN

	Ṭabī'at	Menfa'at	Mażarrat	Def'-i Mażarrat
[1a] Tāze Encir	Cālīnūs eydür germ ve ba'zılar eydür germ ve huşkdur.	Ḳavuḳ taşını eridür, berkidür; süddeyi giderür, teni semirdür.	Ḳanı galebe etdürür, gevdeyi bitli ve gicük eder.	Ekşi aş ve sirkencebī n ve şeker mażarratın def' eder.
Tatlu Üzüm	Terdür, ba'zılar mu'tedil ba'zılar germdür demişler.	Ṭabī'atı ıssı eder, teni semirdür.	Şusuzluḳ getirür çün şu içe mi'deyi ḳarışdurur.	Ekşi aş ve nār mażarratın def' eder.
Şeftālū	Serd ve terdür.	Ḳızdıran semmiyeye eyüdür, ıssı mizāca ḳuvvet ditredür.	Semmeyi getirür ve ḳırkı yalındur.	Ekşi şarāb mażarratın def' eder.
Ḳara Erik	Serd ve terdür.	Ṭabī'atı yumuşak dutar, süstliḳi giderür.	Mi'deyi ve iştihāyi süst eyler ve gönli döndürür.	Sikencebīn mażarratın def' eder.
Emrūd	Serd ve huşkdur.	Mi'deyi ḳuvvet vērür yüregi eyü eder.	Şafrāyı arturur ve ḳülenc zaḫmetine ziyān eder.	Zencebīl perverdesi mażarratın def' eder.

Ṭatlu Nār	Germ ve terdür, ba'zılar demişler mu'tedildir.	Oksürüğe gâyet fâyide eder, tene kuvvet vèrür.	Şafrâyı arturur ve yüregi ve karnı yellendürür.	Yine ekşi nār mazarratın def' eder.
Ayva	Serd ve terdür.	Yürece kuvvet vèrür, idrâki ziyâde eder.	Külenc ve nıkrıs zahmetin getirür.	Nebât sükkeri mazarratın def' eder
Cevz	Germ ve terdür.	Mi'deye kuvvet vèrür, dişleri aç eder.	Boğaza ve âvâza ziyân eder ifrâpla yeyecek.	Haşhâş mazarratın def' eder.
Hindistân Cevzi	Germ ve terdür, ba'zılar huşkdur demekdür.	Zihni küşâde ve hâtırı zîrek eder.	Mi'dede geç hazm olur ziyâde yeyecek.	Şeker mazarratın def' eder.
Arpa	Serd ve terdür.	Kanı şâfi eder ve gögsi yumuşak dutar.	Karnı ve yüregi yellendürür ve karışdurur.	Kışmış üzüm mazarratın def' eder.
Buğday	Germ ve huşkdur.	Kavuğa ve bağarsuğa eyüdüdür.	Hayzı ve ru'afı ziyâde eder.	Biryân ve kebab mazarratın def' eder.
[1b] Nohūd	Germ ve terdür.	Nıkrıs rencine nef'i var ve şehveti arturur.	Yüregi za'îf ve endâmı süst eder.	Semüz tève eti mazarratın def' eder.
Bögrülce	Serd ve huşkdur.	Teni semirdür ve kuvvetlü eder ve şehveti ziyâde kılar.	Yüregi za'îf ve endâmı süst eder göze ve dimâğa ziyânı var.	Hardal tohumu mazarratın def' eder.
Mercümek	Mu'tedildir ve terdür.	Sancuyı sâkin eder ve göz nûrın arturur.	Mâlihülyâ ve nisyân getirür.	Şalgam ve çögündür mazarratın def' eder.
Mürdümü k	Mu'tedil ve müferrihdür .	Kızduran semmiyeye nâfi'dür.	Dişleri kaşşadur.	Bâdem ve fistük mazarratın def' eder.

Bakla	Serd ve huşkdur.	Oksürüğe ve semmeye eyüdür.	Ziyâde isti'mâl olınsa gözi kamaşdırur ve nürünü giderür.	Sirke ve tuz mazarratın def' eder.
Keçi Boynuzu	Germ ve huşkdur.	Şoğulcanı kırar ve yüzün rengin hüb eder.	Yemeği geç hazm eder ve karnı şişürür.	Sirkencebî n mazarratın def' eder.
Isfanâh	Serd ve terdür.	Tabî'atı pāk eder, öksürüğü giderür.	Mi'deye ziyân eder, çok yeyecek yürek ditrer.	Ekşi aş mazarratın def' eder.
Helyün	Germ ve terdür.	Yürekdeki süddeyi râyî eyler ve şehveti arturur.	Mi'deye ziyân ve süst endâm eder.	Ekşi aş ve tüşî mazarratın def' eder.
Sarımsak	Germ ve huşkdur.	Ağulara tiryâkdur ve şehveti ziyâde eder.	Beyniye ziyân eder ve nişyân getirür.	Ekşi aş ve tüşî mazarratın 1 def' eder.
Şoğan	Germ ve terdür.	Yürekde darın giderür fâyide eder ve şehveti arturur.	İfrâtila yeyecek baş ağrısın getirür.	Sirke ve yoğurd mazarratın def' eder.
Tere-i Horāsânî	Germ ve huşkdur.	Yürece kuvvet vërür, gönli ferah eyler.	Göze ziyân eder ve dimâğı muhîf kılar.	Mārül mazarratın def' eder.
Na'nā	Germ ve huşkdur.	Şovuk şuyıla yese tabî'ata menfa'ati vardır.	Şusuzluk getirür ve yüregi kızdurur.	Kerefs mazarratın def' eder.
[2a] Darı	Germ ve huşkdur.	Şovuk ve kâbızdur ve gögsi yumuşak dutar.	Yürek burısı ve karnın ağrısı getirür.	Zeyt yağı mazarratın def' eder.
Birinc	Serd ve huşkdur	Mi'deye gâyet fâyide eder, bedene kuvvet vërür.	Ziyâde yese külenc zaħmetin getirür.	Sâde yağ mazarratın def' eder.

Bāzincān	Serd ve huşkdur.	Mi'deye kuvvet vērür ve tabī'atı ferah eder, nūrın arturur.	Süst endām ve şehvete ziyān eder.	Sirke ve ekşi aş mazarratın .
Kerefs	Germ ve huşkdur.	Yürek süddelerin zāyid eder.	Baş ağrısını getirür.	Mārül mazarratın def' eder.
Keber	Germ ve huşkdur.	Mi'deye kuvvet vērür, iştihā getirür.	Çavuşa ziyān edici yel getirür.	Bal ve sirke mazarratın def' eder.
Toraç Otu	Germ ve terdür ve ba'zılar huşkdur demişler.	Bevāşire gāyet müfiddür ve şehveti ziyāde eder.	Ifrātla yene beyniye ve dimāğa ziyān eder.	Mazarratın .
Gendene	Germ ve terdür ba'zılar huşk ve serddür demişler.	Balgama ve bel ağrısına gāyet nāfi'dür.	Beyniye ve göze ziyānı var.	Sirke ve şumak mazarratın def' eder.
Mārül	Serd ve terdür.	Çanı gāyet şāfi kılar ve şehveti ziyāde kılar.	Göz nūrına ziyān eder, yaşardur.	Kerefs tohumu mazarratın def' eder.
Kāsnī	Germ ve huşkdur.	Dişler dibin berkidür, ağız ağrısına nāfi'dür.	Şusuzluk ve hararet getirür.	Çayğana mazarratın def' eder.
Tarhūn	Germ ve huşkdur.	Issı hevāda gāyet muqayyeddür .	Ziyāde isti'māl olınsa yemegi geç hazm eder.	Kerefs mazarratın def' eder.
Çabak	Serd ve terdür.	Şusuzluk def' eder, ıssı mizāca eyüdüdür.	Ziyāde isti'māl olınsa mi'deye ziyān eder.	Ekşi aş ve hardal mazarratın def' eder.
Bāñılçān	Germ ve huşkdur.	Mi'deye kuvvet vērür ve şehveti arturur.	Ahlāfa ziyān eder ve mi'deyi çarışdurur, sāde yağı	Mazarratın .

			yumurda ile yeyeler.	
Kerāz	Terdür gâyet ıssıdır.	Şehveti ziyâde eder ve bel ağrısına nâfi'dür.	Çanı göyündürür ve sevda temliye êtdürür.	Sirke ve haldal mazarratın def' eder.
Büber	Serd ve huşkdur.	Ziyâde fâ'idesi var, balgama ve mi'deyi pāk eder.	Ammā ifrātıla isti'māl olınsa çanı giderür ve harâret ver[ür]	Temür hindî.
[2b] Zencebîl	Germ ve huşkdur.	Her derde dermândur, mi'deye ve sancuya ve yeli gâyet müfiddür.	Ammā boğazı çurudur ve harâret verür.	Sirkencebî n mazarratın .
Za'ferân	Germ ve huşkdur.	Yürece gâyet kuvvet ve ferağ verür.	Yüzün rengin kızardur, ishâli sâkıf eder, gönli çondurur.	Şarâb mazarratın def' eder.
Zeytün	Germ ve huşkdur.	Yürece kuvvet verür, teni pāk eder	Baş ağrısı ve baş çezinmesi getirür.	Yağlı dâne pirinç mazarratın def' eder.
Tavuk Yumurdası	Germ ve terdür.	Şehveti ziyâde eder, tene kuvvet verür.	Hazm olması güçdür.	Sirke ve şarımsak, turp mazarratın def' eder.
Kaz Yumurdası	Müfid ve muqavvîdür .	Teni semirdür, göz nürına gâyet kuvvet verür.	Çülenc zağmeti ve yürek ağrısı getirür.	
Çoyun Eti	Germ ve terdür.	Cemî' mizâca muqayyedür , bedeni semirdür, her derde dermândur.	Ziyâde yemek mi'deye ziyândur ve iştiâyı giderür.	Çadın tuzluğı mazarratın .

Keçi Eti	Germ ve terdür.	Ciger harâretini giderür, yüregi şuarur.	Çulenc zahmetin arturur ve yürek ağrısı getürür.	Bal helvâsı ve nebât sükkeri mazarratın def' eder.
Buzağı Eti	Mu'tedil ve müfiddür.	Mi'deyi eridür ve teni semirdür ve gözi nürlandurur.	Çalağı olana çok ziyân eder.	Çarçın mazarratın def' eder.
Şıgır Eti	Serd ve terdür.	Issı mizâclu kişiye gâyet müfiddür.	Sevdâyı ve ahlâkı çarışdurur ve ziyâde eder.	Zencebîl ve dârcîn mazarratın def' eder.
At Eti	Germ ve huşkdur.	Bel ağrısına gâyet ile müfiddür.	Ammâ ziyâde yeyecek bevâşir getürür.	Helîle perverdesi mazarratın def' eder.
Çulağ Eti	Germ ve huşkdur.	Ayak ağrısına, diz ağrısına, bel ağrısına gâyet eyüdür.	Hazmı geç olur ve şafrâyı çarışdurur.	Ve kerefis mazarratın def' eder.
Arslan Eti	Serd ve terdür.	Kanı sâkin eder, yüregi kuvvetlü eder.	Mâlihülyâ getürür, 'aklı ziyân eder.	Zencebîl mazarratın def' eder.
Geyik Eti	Germ ve huşkdur.	Külence, yürek ağrısına gâyet nâfi'dür.	Uykusuzluk ve çayğı getürür.	Summâk ve sirke mazarratın def' eder.
[3a] Tavşan Eti	Germ ve huşkdur.	Kanı sâkin kıılır, mi'deyi pâk eder.	Ziyâde yeyecek mâlihülyâ getürür, hazm olur.	Zencebîl mazarratın def' eder.
Çurna Eti	Germ ve huşkdur.	İştihâ getürür, mi'deye gâyet nâfi'dür.	Vec'-i mafşalı ve bel ağrısı getürür.	Dârcîn ve büber mazarratın def' eder.
Çurraç Eti	Germ ve terdür.	Tiz semirdür ve dimâğa fâyide eder.	Şinjirlere ziyâde çararı var.	Eski şarâb mazarratın def' eder.

Keklik Eti	Germ ve terdür ve lañıfdür.	Ĥastaya Őıfâ verür, eyüdü.	Ziyâde yese mi'deye birâz ziyâni var.	Limün Şuyı mazarratın def' eder.
Çil Eti	Germ ve terdür, lañıfdür.	Her ĥastaya fâidesi var, 'azım kuvvet verür.	Ĥayz ve ru'af kanın ziyâde eder.	İssi Őürbâ mazarratın def' eder.
Noĥüd Şuyı	Germ ve terdür.	Tene çok kuvvet verür, mi'deye fâide verür.	İfrâtila yeyecek Şafrâyı arturur.	Ėoruĥ Şuyı mazarratın def' eder.
Ĥurĝay Eti	Serd ve terdür.	Şafrâyı keser, yüzdeki çoprı pâk eder.	Ammâ mi'deyi bozar, kuŐmak getirür.	Bal ĥelvâsı mazarratın def'.
Ĥuzlu Balıĥ	Germ ve ĥuŐkdu.	Balgamı eridür, maĥv eder ve ĥabı'atı açar.	Ammâ ziyâde isti'mâl olınsa behaĥ getirür.	Yâ gül yaĝı, benefşe yaĝı mazarratın .
Uvacuĥ Balıĥ	Serd ve terdür.	Cigeri kuruyana fâide eder ve iŐtilĥa getirür.	Ziyâde isti'mâli behaĥ verür, getirür.	Eski Şarâb, encir suyu.
İri Balıĥ	Serd ve terdür, ĝalizdü.	Tene kuvvet verür, Şehveti arturur, bedeni semirdür.	Őusuzluĥ getirür, yürege ĥarâret verür.	Şarâb ve temürhind ĩ mazarratın .
Paça	Mu'tedil ve lañıfdür.	Beyne müfiddür, ĥanı ve Şehveti ziyâde eder.	Ziyâde isti'mâli külenc getirür.	Ekşi ĥa'âmların mazarratın def' eder.
Baş Beynisi	Serd ve terdür.	Teni semirdür ve yumuŐaĥ ĥutar ve yüze revnaĥ verür.	Ziyâde isti'mâl olınsa Őafrâ arturur.	Ekşi aŐ mazarratın .
Kebâb ve Ėuzı AŞı	Serd ve terdür.	Beyniye ve ĝöz nürına ziyâde fâ'idesi var.	Ĥardal mazarratın def' eder, arturur.	Ekşi aŐ mazarratın .

Tavuk Eti	Mu'tedil ve lañifdür.	Beyni ter ve gevdeyi yumuşadur.	Teni yâbis édüp gıcık getirür.	Lîmün şuyı mazarratın def' eder.
[3b] Serçe Eti	Germ ve huşkdur.	Tene kuvvet vèrüp şehveti ziyâde eder.	Yürece harâret vèrüp şusuzluk getirür.	Turşî ve ekşi nâr mazarratın def' eder.
Bıldırcın Eti	Germ ve huşkdur.	Şehveti ziyâde eder, cimâ' kuvvet vèrür.	Cigere harâret vèrür, şasâvet getirür.	Kişnîc ve sirke mazarratın def' eder.
Biryân	Germ ve terdür.	Teni semirdür, şehveti arturur, cimâ' kuvvet vèrür.	Ammâ süstlük ve za'f getirür.	Hurmâ şarâbî mazarratın def' eder.
Koyun Eti Kebâbı	Germ ve terdür.	Kanı akup tırmayana fâyide eder.	Ziyâde yense geç hazm olur.	Eski şarâb mazarratın def' eder.
Kalye	Germ ve terdür ve lañifdür.	Şehveti ziyâde teni semirdür, cimâ' kuvvet vèrür.	Ammâ mi'deyi süst eder ve bel ağrısın getirür.	Helile-i ter mazarratın .
Südlü Pirinç	Mu'tedil ve lañif ni'metdür.	Teni semirdür ve yumuşak tutar ve cimâ'a kuvvet ve lezzet vèrür.	Ziyâde yense şafrâyı arturur ve kayyeyi getirür.	
Koruğ Aşısı	Serd ve huşkdur.	Şafrâyı keser ve şusuzluğı kandurur.	Ammâ göğüse ve âvâza ziyân eder.	Bâdem içi, bâdem yağı mazarratın def' eder.
Tarhâna Aşısı	Mu'tedildür.	Şehveti ziyâde eder, iştiyhâyı açar.	Şafrâyı ve balgâmı arturur, yübüset vèrür.	Lîmün şuyı ve tatlu zerdâlû mazarratın def' eder.
Kadın Tuzluğı	Serd ve huşkdur.	Cigerde verem rencini	Ziyâde isti'mâl olıncağ	Şeker helvâsı

		ve semmeyi men' eder.	külenc peydâ eder.	mažarratın def' eder.
Zirva Aşı	Mu'tedil ve laṭîfdür.	Beyniye ve cigere ğâyet nâfi'dür.	Bağarsuklar a za'f vèrür ve çarnı gürüldedir.	Ekşi nâr, lîmün şuyı mažarratın def'.
Herise	Germ ve terdür.	Şehveti ziyâde eder, teni semirdür, cimâ'a kuvvet vèrür.	İfrâṭ ile yense şafrâyı arturur.	Ekşi aş mažarratın def' eder.
Şummāk Aşı	Serd ve huşkdur.	Mi'deyi pāk eder, gevdeyi semirdür.	Gögüse ve âvâza ziyân eder.	Şirûğan yağı mažarratın def' eder.
Gül Suyı	Serd ve terdür.	Hafaķana ve şaruluga eyüdüdür.	Ziyâde isti'mâli ishâl getirür.	Şarâb-ı ħimmaş ve nîlü şerbeti mažarratın def' eder.
Kızıl Gül	Kokusu germdür ammâ yemekte serddür.	Ṭabî'atı feraḥ eder ve tene kuvvet vèrür.	Zükâmı ve su'âli ziyâde eder.	Aķ şandal mažarratın def' eder.
Kaṭâ'if	Germ ve huşkdur.	Yüregi kuvvetlü eder ve çarnı arıdır.	Ziyâde isti'mâl olınsa baş ağrısı getirür.	Mârûl mažarratın def' eder.
Bal	Germ ve huşkdur.	Her derde dermândur, cimâ'a kuvvet vèrür, cismi pāk eder, nef'i katı çokdur	İfrâṭıla şafrâyı arturur.	Sirke mažarratın def'.
Pâlûde	Germ ve terdür.	Şovumuş beyniye menfa'ati var.	Yürekde südde belürdür, çarnı ğalîz eder.	Ekşi nâr mažarratın def' eder.
[4a] Şekker	Mu'tedil ve laṭîfdür.	Cigere ve kavuğa ğâyet nef'i var.	Ziyâde isti'mâl olınacaķ ħarâret vèrür ve	Ekşi aş.

			şusuzluk getirür.	
Ķand Şeker	Gāyet laĶıfdür.	Gögüse ve ŶalaĶa fāyide eder.	Ziyāde isti'māl olınsa cigere ziyānı var.	Ekşi elma mażarratın def' eder.
Hamırsüz Etmek	Germ ve huşkdur.	Ķanı ve şehveti arturur, yüz nürın getirür.	Ammā gevdeye gıcük getirür.	Ziyāde yēnse paĶa yaĶı mażarratın def' eder.
TavuĶ Ķöyürmesi	Germ ve terdür.	Yürece kuvvet vērür, teni semirdür ve cimā'a lezzet getirür.	Ammā mi'deyi za'ıf ve süst eder.	Nılüfer şarābı mażarratın .
Sikencebī n	Serd ve huşkdur.	Mizācı ıssı eder ve şehveti arturur ve gözi nürlandırur.	Ammā Ķulenc getirüp ve ishāl eder.	Gülbeşeker mażarratın .
Ayva Őarābı	Serd ve huşkdur.	Ķabı'atı gāyet laĶıf ve yumuşak eder.	BoĶaza ve āvāza ziyān eder.	Ayva lu'ābı mażarratın def' eder.
Elma Őarābı	LaĶıf ve mu'tedıldür.	Yürece kuvvet vērür, şehveti ziyāde eder.	Mi'deyi za'ıf edüp şafrāyı arturur.	Ķamz şarābı mażarratın def' eder.
Lımün Őarābı	Serd ve huşkdur.	Ķa'āmı hażm eder şehveti ziyāde eder.	Ķulenc getirür.	Helile perverdesi mażarratın def' eder.
Őarāb-ı Rummān	Mu'tedil ve laĶıfdür.	Yürek Ķurdunı kırar ve şehveti ziyāde eder.	ĶoĶ isti'māl olınsa hażır getirür.	Ķamz şarābı mażarratın def' eder.
Őarāb-ı Nār	Serd ve huşkdur.	İssi mi'deye ziyāde fāyidesi var.	Bedeni za'ıf eder.	Zencebıl ve maştaķı mażarratın def' eder.
Bal Őarābı	Germ ve terdür.	Mi'deye kuvvet vērür, teni semirdür.	Ziyāde isti'māli şafrāyı depredür.	Temür hindi ve 'unnāb

				mažarratın def' eder.
Yağmur Suyı	Azacuğ harâret getirür.	Gögüs yumuşadur, öksürüğü def' eder.	Sıtmaluyı gâyet ziyân eder.	Sikencebîn mažarratın def' eder
Bınar Suyı	Serd ve terdür.	Yüreği şuarur, harâreti giderür.	Süst endâm eder ve cimâ'a nâfi'dür.	Issı şu, ıssı ot mažarratın def' eder.
Tâze Yağ	Germ ve terdür.	Gögüs ve bögrüğe fâyide eder ve yumuşak tutar.	Ammâ kavuğa ve meşâneye ziyân eder.	Mümlü gömeç balı mažarratın def' eder.
Keş	Germ ve huşkdur.	Tabî'atı kabız eder.	Ammâ balgamı arturur, mi'deyi süst ve âvâza ziyân eder.	Kuru üzüm mažarratın def' eder.
Tâze Süd	Serd ve terdür.	Teni semirdür ve şehveti arturur.	Südde ve bel ağrısını getirür.	Tâze teve eti mažarratın def' eder.
Yoğurd	Serd ve huşkdur.	Gögsi ve talağı yumuşak tutar.	Sıtma ve ditreme getirür.	Kişmiş üzüm mažarratın def' eder.
Sirke	Serd ve huşkdur.	Şafrâyı ve yubüseti giderür.	Ammâ beyniye ziyân edüp şehveti keser.	Şekker şerbeti mažarratın def' eder.
Şarâb-ı 'Arakî	Germ ve galîz ve müferrihdür	Teni semirdür ve şehveti arturur.	Çigerde südde belürdür, kavuğa ziyân eder.	Qızı biryânı mažarratın def' eder.
[4b] Saru Şarâb	'Azîm germdür.	Mecmû' ağulara tiryâkdur.	Acıla içmek şehvete ziyân eder ve baş ditredür.	Ekşi elma mažarratın def'.
Eski Şarâb	Germ, huşkdur.	Rûha kuvvet verür, teni semirdür.	Ziyâde isti'mâli baş ditredür.	Elma mažarratın def' eder.

Yeşi Şarâb	Germ, terdür.	Mi'deyi pāk ve hâtırın rüşen édüp gözi aydın eder.	Ziyâde isti'mâli cigerde südde bağlar.	
Zencebîl Perverdesi	Germ ve huşkdur.	Cigere kuvvet vèrür.	Ammâ şafrâyı ziyâde eder ve yübüset getirür.	Ƙara erik mazarratın def' eder.
Süsen Perverdesi	Germ ve terdür.	Beyniye fâyide eder, gözi nûrın arturur.	Ammâ baş ağrın ve yürek oyna[ma]sın getirür.	Benefşe koçulamak mazarratın def' eder.

S o n u ç

İncelememizde, Süleymaniye Yazma Eser Kütüphanesi Esad Efendi numara 3384'te bulunan "Meyvelerin Hikmetleri Hakkında Risâle" konu edilmiştir. Müellif, müstensih, istinsah tarihi ve yeri gibi bilgilerin bulunmadığı risalede meyveler, hububatlar, bakliyatlar, sebzeler, otlar ve baharatlar, süt ürünleri, yumurtalar, etler, balıklar, sakatatlar, yemekler, sular, tatlılar, ekmekler, şerbetler ve alkollü içkiler olmak üzere on beş kategoriye ayırdığımız yüz beş tane unsurdan bahsedilmiştir. Müellif, bahsi geçen bu unsurları ele alırken tabiatına, faydasına, zararına ve zararını ortadan kaldırmada etkili olan diğer unsurlara yer vermiştir. Pratik, kullanışlı, gündelik ve öz nitelikte bilgilerin verildiği risalede, Türk mutfak kültürüne ait birçok bilgi derlenmiştir. Eserin içinde geçen aşlar, tatlılar, şerbetler Osmanlı mutfak kültürünün izlerini bulabileceğimiz bazı örneklerdir. Kısmen müfredat niteliği de gösteren eserde müellif maddelendirdiği unsurların birçok yönüne pratik bir biçimde değinmiştir. Ancak risale, müfredat eserlerinde olmayan bazı bilgileri vermesi yönüyle önem taşımaktadır.

Müellif, risaledeki unsurların kullanım şekline, dengesine ve yeterli miktarda yenmesine sık sık dikkat çekmiştir. Yiyecek ve içeceklerin tabiatına göre fayda ve zararları gözetilmiştir. Klasik Osmanlı Türkçesinin özelliklerini taşıyan metinde Osmanlı mutfağına dair kullanılan kelimeler

ve bu kelimelerin imlada gösterdikleri örneğin, yabancı sözcüklerin yazımındaki tercihler ve Türkçe ek ya da sözcüklerdeki farklılıklar açısından dikkat çekici olmuştur. Genelde Türk mutfak kültürünün özelde ise Osmanlı mutfak kültürün yansımasını taşıyan bu eserle bu alanda çalışma yapacaklara faydalı olması amacımızdır.

KAYNAKÇA

- Ahmed Câvid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.
- Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi*, haz. Priscilla Mary Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2021.
- Ahmed Şevket, *Aşçı Mektebi*, I-II, haz. Göker İnan, TÜBA, Ankara 2022.
- AYDIN, Mükerrerem Bedizel – Sibel Murad, *Nizâmü'l-Edviye Sakızlı İsa Efendi*, Türkiye Bilimler Akademisi, Ankara 2019.
- AYVERDİ, İlhan. *Misalli Büyük Türkçe Sözlük: Kubbealtı Lugatı*, Kubbealtı Neşriyatı Yayıncılık, İstanbul 2010.
- BEDEVİAN, Armenag K., *Resimli Çokdilli Bitki Adları Sözlüğü – Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names*, Türkiye İşbankası Kültür Yayınları, İstanbul 2021.
- BEŞİRLİ, Hayati, "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Millî Folklor*, 2010, 22/87, 159-169.
- BİLGİN, Arif, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", *Türk Mutfağı* Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 71-91.
- DÜZGÜN, Ertuğrul - Fügen Özkaya Durlu, "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1 (2015), 41-47.
- Hasan b. Abdurrahmân, *Tercüme-i Mâ-lâ Yesa'u't-Tabîbe Cehlulu: Hekimlere Gerekli Bilgiler*, Yayına Hazırlayan: Sibel Murad - Nuray Demir Öztürk - Ahmet Akdağ, Editör: Mücahit Kaçar, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2024.
- İŞİN, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- İŞİN, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010.
- İbn Baytâr, *Tercüme-i Câmi'u Müfredâtı'l-Edviye ve'l-Eğziye*, Haz. Kevser Topkar, vd. Sağlık Bilimleri Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2017.
- KILIÇ, Muzaffer, *İki Yemek Kitabı Işığında 16. Yüzyıl Safevî Mutfağı: Kârânâme ve Mâddetü'l-Hayât*, Kitapyayınevi, İstanbul 2023.
- KIZILDEMİR, Özgür- Emrah Öztürk- Mehmet Saruşık, "Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, 14(3), 191-210.

KUT, Günay - Turgut Kut, *Mehmed Kâmil-Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları İstanbul 2015.

ÖNLER, Zafer, *Tarihsel Tıp Metinleri Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 2020.

REDHOUSE, James W. *Turkish and English Lexicon New Edition*, Constantinople, 1890.

STEINGASS, Francis Joseph, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, London, 1892.

Türk Dil Kurumu, *Tanıklarıyla Tarama Sözlüğü I-VIII*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1996.

Türkçe Sözlük, 10. Baskıdan Yapılan Tıpkibasım, TDK Yayınları. Ankara 2009.

USTA, Mithat, *Türkçenin Yeme-İçme Kültürüyle İlgili Tematik Söz Varlığı*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya 2021.

YERASİMOS, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2014.

<http://lugatim.com/>

<http://www.kamus.yek.gov.tr/>

A General Overview Of Şair Avni's Poems

Writer

Nihat ÖZTOPRAK

* Prof. Dr., Fatih Sultan Mehmet Foundation University Faculty of Letters
Department of Turkish Language and Literature, İstanbul Türkiye.

<https://orcid.org/0000-0002-7400-0180>

ROR ID: <https://ror.org/04mma4681>

noztoprak@fsm.edu.tr

Translator

Halise GÜLMÜŞ SİRKINTI

** Asst. Prof., Fatih Sultan Mehmet Foundation University Faculty of Letters
Translation and Interpreting Department, İstanbul Türkiye.

<https://orcid.org/0000-0002-6585-5961>

ROR ID: <https://ror.org/04mma4681>

hgulmus@fsm.edu.tr

Citation

Oztoprak, Nihat – Halise Gülmüş Sirkinti, "A General Overview Of Şair Avni's Poems". *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, 52 (Güz 2024), 407-454.

<https://doi.org/10.24058/tki.2024.522>

Date of Submission	26.09.2024
Date of Acceptance	10.11.2024
Date of Publication	24.12.2024
Peer-Review	Double anonymized - Two External
Ethical Statement	It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.
Plagiarism Checks	Yes - Turnitin
Conflicts of Interest	The author(s) has no conflict of interest to declare.
Complaints	tkidergisii@gmail.com
Grant Support	The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.
Copyright & License	Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0 .

ABSTRACT

Fatih Sultan Mehmet, one of the greatest rulers in Turkish and Islamic history, is also the first sultan poet to compose a divan. While renowned as a statesman and military leader, his poetic identity remains relatively less known. However, under the pen name "Avnî", Fatih Sultan Mehmet composed 84 poems, including 71 recorded in his divan and additional ones found in anthologies and other sources. This is a remarkable achievement for a sultan whose life was dominated by state affairs and military campaigns. He was known for his close interest in poets and often gathered with them in literary circles and poetry assemblies. His connection with poets is exemplified by the 185 poets who presented odes to him during his reign, 30 of whom were granted stipends by the sultan. Moreover, many of the statesmen in his court were also poets, including his mentor and vizier Ahmed Pasha and another vizier, Mahmud Pasha, who wrote under the pseudonym "Adnî". Fatih sought to establish contact with poets both nearby and distant. Following the conquest of Istanbul, he aimed to transform the city into a global center of knowledge and art by inviting numerous scholars and artists, many of whom were poets.

This article introduces and evaluates the poetry of Fatih Sultan Mehmet, composed under the pseudonym "Avnî". The study begins by examining the manuscripts of the Avnî Divan and reviewing the studies conducted on these works. Subsequently, the formal and thematic characteristics of the poems are analyzed, focusing on themes such as love for the Prophet, notions of love, the beloved, the lover, and the rival; reflections on nature, goods, social life, and individuals; Sufism; and the use of language and style. Selected poems are analyzed as examples to provide insights into the themes and stylistic features of the Divan. The findings are summarized in the conclusion, followed by a comprehensive bibliography.

Keywords

Fatih Sultan Mehmet, Avnî, divan, Classical Turkish Literature.