

## Besim Ömer Akalın'ın Üzüm İle Tedavi Adlı Eserinin Değerlendirilmesi\*

Besim Ömer Akalın and Evaluation of His Book Titled Treatment by the Use of Grape

Hülya Öztürk<sup>i</sup>, Nilüfer Demirsoy<sup>ii</sup>

<sup>i</sup> Arş.Grv.Dr., ESOGÜ Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Etik A.D.

<https://orcid.org/0000-0001-8999-4213>

<sup>ii</sup> Dr.Öğr.Üyesi, ESOGÜ Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Etik A.D.

<https://orcid.org/0000-0002-2647-0807>

### Öz

İstanbul'da, 1 Temmuz 1862'de doğan Besim Ömer Paşa (Akalın), Yüksek öğrenimini Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne'de askerî öğrenci olarak tamamlamıştır. Gerek kitapları ve gerek verdiği eğitim ile modern tıbbı katkısı tartışılmazdır. Tıp Fakültesinde verdiği dersler ile binlerce doktorun yetişmesinde payı bulunmaktadır. Toplum sağlığı ve koruyucu hekimlik kavramlarına önem veren ilk bilim adamlarımızdandır.

Bu çalışmada Besim Ömer Paşa ve onun koruyucu hekimlikte ya da hayatı muhafazada besinlerin ehemmiyeti üzerine yazmış olduğu ve üzümle tedavinin muhtelif hastalıklarda faydalarını anlattığı "Üzüm ve Üzüm ile Tedavi" eseri incelenmektedir.

Eser 78 sayfadan oluşmaktadır. İstanbul Ahmet İhsan Matbaasında 1933 yılında dördüncü baskısı yapılmıştır. Kitapta üzümün tarihsel gelişimi anlatıldıktan sonra çeşitleri üstünde durulmuştur. Üzümle beslenmenin nasıl olacağı ve bu besinden yapılan yiyecek içecekler, bu yiyecek ve içeceklerin hangi koşullarda ve hangi hastalıklarda nasıl tüketilmesi gerekliliği anlatılmıştır.

İnsandan bile yaşlı olan üzüm ve üzümle tedavi bahsi antik uygarlıklarda da yerini almıştır. Tarihten bu yana pek çok tedavide kullanılan yararlı bir besinin tanıtıldığı Dr. Besim Ömer Akalın tarafından kaleme alınan kitap günümüz için de önemli bilgiler ihtiva etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Besim Ömer Akalın, üzüm, tedavi

### ABSTRACT

Besim Ömer Pasha (Akalın), born in Istanbul on July 1, 1862. He studied as a military student at Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne (the Imperial Medical School). He made great contributions to modern medicine through his works and education.

He contributed to the training of thousands of physicians owing to his courses in the Faculty of Medicine. He has research on methods to prevent the onset or aggravation of diseases.

This study focuses on his work "Üzüm ve Üzüm ile Tedavi (Grape and Treatment by Grape)", which is about preventive medicine and the importance of nutrition for life protection in general as well as the use of grape in treatment of various diseases. The work consists of 78 pages. The fourth edition was printed at Istanbul Ahmet Ihsan Printing House in 1933. The book provides a historical overview of grape and mentions the types of grapes. Then it goes on with how to consume grape, the food and drinks made of this fruit, how to preserve these food and drinks, and how to consume them for medical treatment purposes.

Grape has been an ingredient of remedies prepared to cure illnesses in many ancient civilizations. As grape has been used historically for medical purposes, Dr. Besim Ömer Akalın's book involves important information for today's medical practices as well.

**Keywords:** Besim Ömer Akalın, grape, therapy

\*Lokman Hekim Dergisi, 2019; 9(1): 37-44

DOI:10.31020/mutfd.420968

e-ISSN: 1309-8004

Geliş Tarihi – Received: 4 Mayıs 2018; Kabul Tarihi - Accepted: 22 Haziran 2018

İletişim - Correspondence Author: Hülya Öztürk <hulyaozturk33b@gmail.com>

## 1. BESİM ÖMER AKALIN'IN YAŞAM ÖYKÜSÜ

Besim Ömer Akalın ya da bilinen ismiyle Besim Ömer Paşa, 1862 yılında İstanbul'da doğmuştur. Babası Yunanistan'da Yahya'nın güneyinde kalan Narda kasabasından Ömer Şevki Paşa'dır. Ömer Şevki Paşa ilk Mebusan Meclisi'nde görev almıştır.<sup>1</sup>

Akalın, Priştine, Kosova, Gülhane Askeri Rüştiyesinde aldığı eğitimden sonra Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'ye girmiştir. Tıbbiye'den yüzbaşı rütbesi ile mezun olmuş, mezuniyetini takip eden günlerde Haydarpaşa Tatbikat Hastanesi'nde göreve başlamıştır. Bir dönem için Paris'te bulunmuş, burada Prof. Dr. Budin ve Prof. Pinaud'ın pratiklerini ve derslerini takip etmiştir. Bu hekimlerin notlarını Türkçeye çevirtmiştir. Buradaki eğitimini tamamladıktan sonra İstanbul'a dönerek Askeri ve Mülki Tıbbiye'de Sivil Tıbbiye doğum hocalığına atanmıştır. Akalın büyük çabalar vererek 1892 yılında İlk Kadın- Doğum Kliniğini açmıştır. Bu konuyla ilgili pek çok eseri tercüme etmiştir.<sup>1</sup>

Akalın, diyince akla gelen bir diğer husus ise kendisinin modern ebeliğin kurucusu olduğudur. Bu durum 1895 yılında ebe okuluna tayiniyle başlamıştır. Bu okulu kurallara bağlamış, ebe adaylarına okuma yazma bilme zorunluluğu gibi bazı zorunluluklar getirmiştir. Ebe hanımlara yardımcı olması için bazı eserler yazan Akalın'ın kitaplarından bazıları "Doğurduktan Sonra", "Ebelik" ve "Ebe Hanımlara Öğütlerim"'dir. Ebe Hanımlara Öğütlerim kitabı hicri 1906 yılında yazılmış, Türk Ebeler Derneği tarafından yayınlanmıştır. Kitap incelendiğinde ebelere verdiği öğütlerin modern anlamda bugün Sağlık Personelinin uyması gereken sorumluluklar ile benzeştiği görülmektedir.<sup>2,3</sup>

Akalın, pek çok sivil toplum örgütünün kurulmasında da etkili olmuştur. Türk Tıp Tarihi Kurumunun kurucu üyelerinden olmasının yanında Çocukları Koruma Derneği, Verem Savaş Derneği ve Türkiye Kızılay Derneği olan Osmanlı Hilal-i Ahmer Cemiyeti'nin kurulmasında da rol oynamıştır. Verdiği çabalar sonrasında Hilal-i Ahmer Cemiyetinin amblemi olarak Hilal kullanılması hakkını 1907'deki Kızılhaç konferansında kabul ettirmiştir.<sup>4,5,6</sup>

Tıp fakültesi içerisinde verdiği dersler ve yazdığı eserler sayısızdır. Pek çok tıp talebesinin hekim olmasında etkisi büyüktür. Akalın'a ait 400 den fazla bilimsel makale 70'ten fazla kitap mevcuttur. Bu yayınları kadın sağlığı, doğum, çocuk sağlığı, tıp hijyeni, asepsi ve antisepsi konularını içermektedir. Dört ciltten oluşan Nevsal-i Afiyet adını verdiği yıllık niteliğinde olan eseri tıbbi, eğitici, sağlık yazılarından meydana gelmiştir.<sup>7</sup>

Akalın, tıp tarihimizde kendi aldığı eğitimle göz doldürürken bunun yanında ebe ve doktor adaylarına verdiği eğitimle de akıllara kazınmıştır. Sağlığın bir ekip işi olması gerekliliğini bilen Akalın'nın, sağlık hizmetinin daha efektif olabilmesi için hekime yardımcı personeline iyi yetişmiş olması gerekliliğini bildiği ve bu doğrultuda hekim dışındaki diğer sağlık personeline ve bunların gelişimine büyük önem verdiği eserleri incelendiğinde görülmektedir. Akalın, çağımızın önemli yaklaşımları olan Toplum Sağlığı ve Koruyucu Hekimlik kavramları üzerine yoğun bir şekilde uğraş veren ilk bilim insanları arasındadır. Halk sağlığıyla ilgili sayısız eserler yazmıştır. Bunlardan; Şişmanlık, Zayıflık, Tütün, Kaplıcalar, Afyon ve Esrar, Kahve ve Çay, Deniz Banyoları, Kendini Bil ve Üzüm ve Üzüm ile Tedavi eserleri halkın anlayabileceği kadar sade bir dille yazılmıştır. Bu eserlerle halkın besin ve kürlerle hastalıktan uzak kalmalarını sağlamayı amaçlamıştır.<sup>1</sup>

Üzüm ve Üzümlerle tedavi eserin inceleneneği bu çalışmada eser değerlendirilmeden önce üzümün antik çağlardan bu yana toplumlarda ve dinlerdeki yeri üzerinde durulacaktır.

## 2. ÜZÜM VE ÜZÜM İLE TEDAVİ

### 2.a. Üzüm Üzerine:

Üzüm antik çağlardan beri önemli besin maddelerimiz içerisinde olmuştur. Yemesi lezzetli bir besin olmasının yanında besin değerleri açısından da önem içermektedir. Pek çok eski uygarlığın bu besini tükettikleri hatta hazırladıkları ilaçlarda kullandıkları bilinmektedir. İlk çağlarda hastalığın nedenini fena ruhlara bağlayan anlayışta kullanılan ve imal edilen ilaçlar daha çok bitkisel kökenli maddelerden yapılmış ve bu droglar daha çok "büyü" ile kullanılmıştır.<sup>8,9</sup> Örneğin eski Mısır, Hint ve Antik Yunan Uygarlıklarının reçetelerine bakıldığında hepsinde ortak olarak görülen droglar içerisinde; incir, soğan, teramenti, tarçın, safran, pelinotu ve üzüm karşımıza çıkmaktadır.<sup>8,10</sup> İslam dünyasında da hekimler bitkisel droglara önem

vermişler ve reçetelerinde bunları kullanmışlardır. İslam aleminde eczacılık ile meşgul olan kişilere lokman hekim ismi verilmiştir.<sup>8</sup>

Üzümün yeryüzündeki serüveni insanın serüveninden daha eskidir. Türkçe 'de sıkılmak manasına gelen "üzmek" kelimesinden türemiştir. Bu besinden elde edilen droglar da sıkarak özünün alınmasıyla elde edilir.<sup>11</sup>

Üzüm, geçmişten bu yana kendine pek çok tüketim alanı bulmuştur. Bazen meyve olarak bazen suyu sıkılarak bazen de mayalanması suretiyle tüketim şekliyle karşımıza çıkmaktadır. Yararlarının kişilerce itibar görmesi ve kutsal kitaplarda da yenmesinin önerilmesi gibi nedenler üzüme, bitkiler hakkında kısıtlı bilgilerin olduğu çağlarda da önem kazandırmıştır.

Tüm çağlarda, tüm toplumlarda ve dinlerde üzüm tıbbi yönüyle kullanılmıştır. İncil'de bağ ve bağcılıkla uğraşanlar üstünde durulmakta, Matta, 21:33 ve Luka 6:44 incelendiğinde özellikle de incir ve üzüm bağları övülmekte olduğu ve bu meyvelerin diğerlerinden farklı olduğu vurgulanmıştır. Tevrat'ta Levililer 26:3-5 arasında ise üzüm ve bağlarının olması ülke için bolluk bereket timsali olarak görülmüştür.

Kur'an-ı Kerim'de ve Hz. Muhammed'in hadislerinde üzüm bahsi daha açık bir şekilde vurgulanmıştır. Ayet-i kerimelerin bazısına bakacak olursak; Rad Suresinde "Yeryüzünde birbirine yakın komşu kıtalar vardır; üzüm bağları, ekinler, çatalı ve çatalsız hurmalıklar da vardır ki, bunlar aynı su ile sulanır; ama ürünlerinde (ki verimde ve lezzette) bazısını bazısına üstün kılıyoruz. Şüphesiz, bunlarda aklını kullanan bir topluluk için gerçekten ayetler vardır." denmiş, Müminün 19'da ise bu üstün olan gıdalardan insanoğlunun yediği belirtilerek: "Böylelikle, bununla size hurmalıklardan, üzümlüklerden bahçeler-bağlar geliştirdik, içlerinde çok sayıda yemişler vardır; sizler onlardan yemektesiniz." şeklinde ifade edilmiştir.

Önder Çağırın Tıbbi Nebevi eserinde "Peygamberin yemişlerden üzüm ve kavunu sevdiğini belirtmiş, bu konuda peygambere ait "Üzüm yiyiniz. Yorgunluğu giderir, sınırları kuvvetlendirir, öfkeyi durdurur. Bir kişi günde yirmi bir adet kuru siyah üzüm yerse, cesedinde hoşlanmayacağı bir şey kalmaz." sözünü örneklemiştir.<sup>12</sup>

### 3. BESİM ÖMER AKALIN'IN ÜZÜM VE ÜZÜM İLE TEDAVİ ESERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Üzüm ve Üzüm ile Tedavi kitabı Akalın'ın sayısız eserlerinden bir tanesidir. Annesinin bir rahatsızlığında üzümün fayda görmesinin üstüne böyle bir çalışmayı vücuda getirdiği bilinen Akalın'ın bu kitabını annesine ithaf ettiğini söylemek mümkündür. Kitap, 1933 yılında İstanbul Ahmet İhsan Matbaasında dördüncü baskısı yapılarak değeri elli kuruştan satılmıştır. Eser üçüncü basımda Bulgarcaya çevrilmiştir. Eser pek çok üzüm resmi ile şekillendirilmiş ve üzüm ile yapılacak tüm tedaviler ve bu tedavilerde kullanılacak üzüm şekilleri tek tek resimlenerek görselleştirilmiştir.<sup>11</sup>

Üzüm ve Üzüm ile Tedavi Eseri 78 sayfadır. Kitabın içinde 23 tane üzüm şekillerini içeren resim ve sekiz tane tablo mevcuttur. Bu resimlerden bazıları renkli olarak kullanılmıştır.<sup>11</sup>

Eser başlıca sekiz fasıldan oluşmaktadır:

Birinci fasılda, Tarihte üzüm başlığı altında bağcılık ve üzüm bahsi edilmiştir.

İkinci fasılda, asma çiçeği, asmanın aşılması, üzüm tanesi ve kuru ve yaş salkım üstünde üzüm saklama yöntemleri,

Üçüncü fasılda üzümle beslenmenin ve onarılanın nasıl olabileceği ve tedavi sırasında izlenecek yol,

Dördüncü fasılda türlü türlü üzümler ve bunlardan yapılan terkipler,

Beşinci fasılda üzümün yapılan yiyecek ve içeceklerin elde edilme şekilleri,

Altıncı fasılda bu besin içerisindeki mühim maddeler,

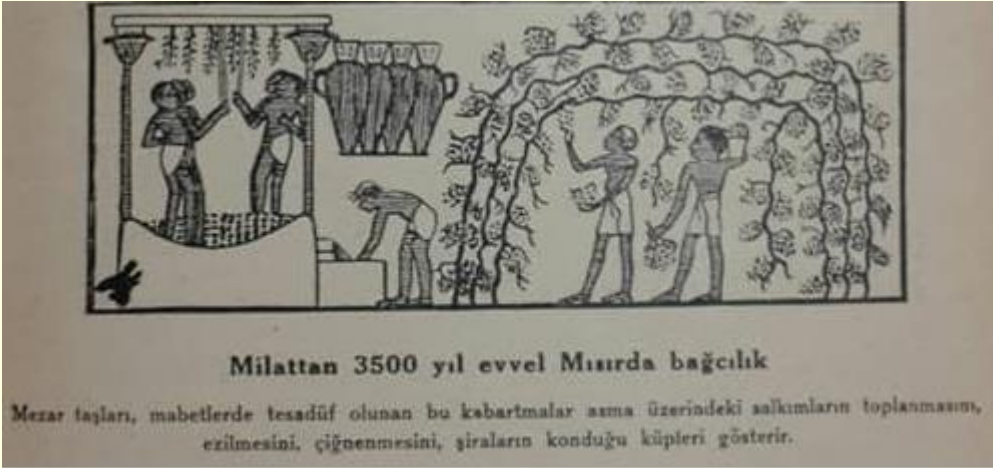
Yedinci fasılda hangi üzümün hangi miktarının nasıl kişiye tesir ettiği, tedaviye başlanacak zaman ve tedaviye ne kadar devam edilmesi gerekliliği,

Sekizinci ve son fasılda üzümün hangi hastalıklara iyi geldiği, üzerinde durulmuştur.

Akalın beslenmenin insan vücudu için büyük önem arz ettiğini şu sözlerle açıklamıştır: “Her mahlûk, beslenmeye ve bunun içinde yemeğe mecburdur. Hayvan ve bitkilerinde kendilerini beslediklerini bilsek de burada insan ayrı bir önem taşır ki; diğer mahlûkat gibi insan da tabiatın kanununa uyar ve besinsiz yaşayamaz. Ancak insan beslenmesi hususunda insan diğer mahlûkattan ayrılır. Şöyle ki “Hayvan beslenir insan ise beslenirken aklını kullanır”<sup>11,13</sup> diyerek de bu konudaki görüşünü ortaya koymuştur. Beslenme öyle basite alınacak bir durum değildir ve yediğimiz her besinden fayda görebilmemiz bu besini tüketmede izlediğimiz yol ile ilgilidir. Bir beslenme içerisinde tüm besinlerin bulunması gerekliliği üstünde de duran Akalın, ekme, et, taze sebze ve meyve ve baklaları yeme içme faaliyetleri içinde olumlu değerlendirmiştir.<sup>13</sup>

Akalın halk sağlığını koruyabilmek için yaptığı pek çok aktif çalışma dışında verdiği eserlerle de bilim dünyasına büyük katkılar sağlamıştır. Değerlendirdiğimiz kitabı olan Üzüm ve Üzümlerle Tedavi eseri Akalın'ın üzümle tedavinin faydalarının anlattığı bir kitaptır. Kitap tüm bölümleriyle incelendiğinde;

Birinci fasıl üzümün tarihsel süreci üzerinedir. İnsandan bile yaşlı olan üzümün Türkçe 'de sıkamak anlamına gelen üzme kelimesinden türediğini söyleyen Akalın tarihte üzümün tıpkı bugün olduğu gibi büyük bir istekle yendiğini ve dünyanın pek çok yerinde üzümün tüketildiğini belirtmiştir. Almanya, Fransa, İngiltere, Danimarka Japonya ve Şimali Amerika gibi bölgelerde üzüm asma bağlarına rastlanmıştır. Yine aynı bölümde Milattan Önce 3500'de Mısır'da Bağcılığa ait kabartmalardan bir örnek sergilenmiştir. Mabretlerde olan bu kabartmalarda asma üzerindeki salkımların toplanmasını, ezilmesini, çiğnenmesini ve şıraların nasıl küplerde saklandığını tek tek göstermesi açısından önemlidir. **(Şekil 1)**

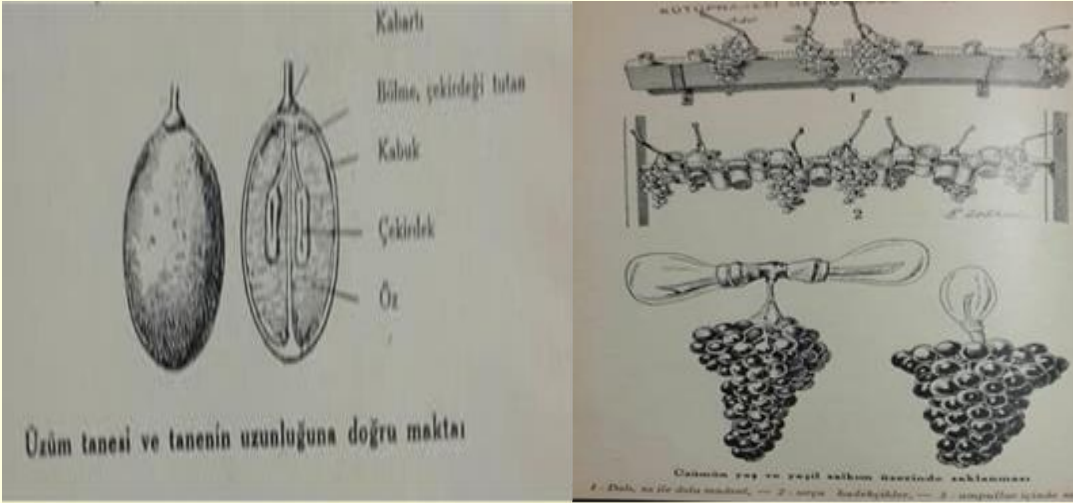


**Şekil 1.** Mısırda bağcılık üzerine kabartmalar-Akalın'a ait Üzümlerle Tedavi kitabından

Eski çağlardaki üzüm tadı ve lezzetiyle günümüzde bildiğimiz üzümler farklıdır. Eski üzümlerin daha çok buruşturucu ve ekşi olan yemişler olduğunu belirten Akalın bugün yediğimiz üzümlerin ıslah edilmiş, kemale ermiş yabancı asma yemişleri olduğunu söylemiştir.<sup>11</sup>

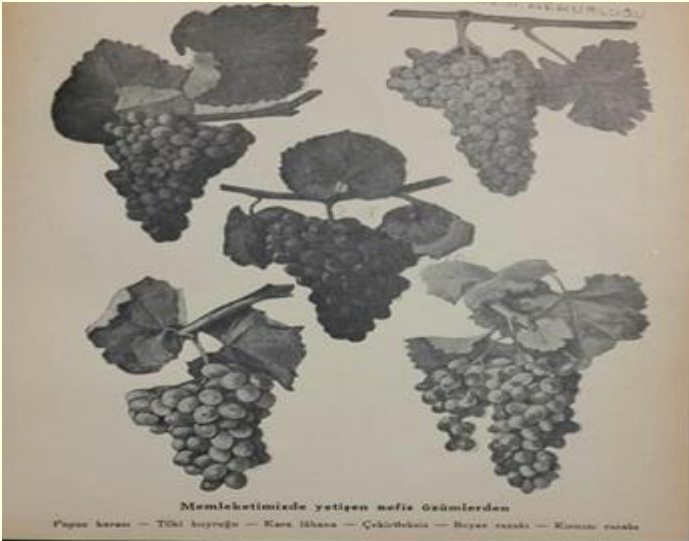
İkinci fasıl bize üzüm salkımı ve tanesini tanıtır. Salkım ve üzüm tanesinin nasıl teşekkül ettiği, salkımın aşlanması, tanesi ve terkihi anlatılır. Bu bölümde bir üzümün tomurcuk halden salkım haline gelmesi sırasında geçirdiği aşamalar tek tek anlatılmıştır. Türlü renklerdeki ve türlü boyutlardaki salkım salkım üzümleri tanıtmalarının ardından üzümün olgunlaşabilmesi için geçmesi gereken sürenin de ayrı bir önem arz ettiği belirtilmiştir. Akalın, üzümün saklanması süresinin de üzümün çeşidine göre değiştiğini söylemiştir.<sup>11</sup>**(Şekil 2-3)**

İnsan vücudunun eksiksiz besinlerinden olan üzüm vücudu yenileyen, sıcaklığını koruyan, iştah açan ve idrar çoğaltan özellikleriyle de bilinir. Ayrıca üzümle beslenme de en ziyade yorgun ve argın vücutların şifa bulacağını üçüncü fasılda anlatan Akalın bitkisel bir besin olan üzümün faydalarını detaylı olarak değerlendirmektedir. Ayrıca bu bölümün en önemli noktalarından biri de Akalın'ın hastaların hepsinin üzümde şifa bulmayacağını belirtmesidir. Herkesin vücudundaki hastalığa elverişli üzümü seçmesi gerekliliği üstünde durmuştur. Akalın'a göre yurdumuzun üzüm üretimi için pek elverişli olması bizi pek çok ülke vatandaşlarına göre uygulanacak bu kürde şanslı hale getirmiştir.<sup>11</sup>



Şekil 2-3. Üzüm salkımı ve tanesi- Akalın'a ait Üzümle Tedavi kitabından

Dördüncü fasılda ülkemizin sıcak bir ülke olması hasebiyle pek çok üzüm çeşidine sahip olduğunu belirtmiş, ülkemiz ve ülkemiz dışındaki türlü türlü üzümleri, aynı üzümlerin yöresel farklarla değişik adlarla kabul gördüğünü söylemiştir. (Şekil 4)



Şekil 4. Memleketimizde yetişen üzümlerden- Akalın'a ait Üzümle Tedavi kitabından

Yemeklik ve şaraplık üzümlerin çeşitleri ve büyüklüklerini tarif etmiş ve bölüm içinde verdiği tabloda yemeklik üzümleri tek tek salkım, tane, kabuk, renk ve yetiştiği yer bakımından tanıtmıştır. Bu tabloda yaklaşık 37 değişik üzüm ismiyle karşılaşmaktayız. Ayrıca aynı bölgede yetişen bir üzüm yıldan yıla bile değişiklik gösterebilmektedir. Şöyle ki o yıl havaların sıcak ya da soğuk gitmesi, kışın ağır geçip geçmemesi, don ve kırağı olaylarının olma sıklığı gibi pek çok neden üzüm şekillerini, tadlarını ve dolayısıyla faydalarını değiştirebilmektedir. (Şekil 5)

YEMEKLIK ÜZÜMLERİMİZ							ŞARAPLIK ÜZÜMLERİMİZ						
İsmi	Selâmı	Tamamı, teli ve kabuğu	Kalıpı	Beyazı	Tatlılığı	BİLEŞİMİ	İsmi	Selâmı	Tamamı, teli ve kabuğu	Kalıpı	Beyazı	Tatlılığı	BİLEŞİMİ
Çeviz	Siyah, serttir	Siyah, tane büyük, teli, teli, teli kabuğu	İnce	Şarap suyu	Engeleli	Yemelik, besleyici ve şifalıdır	Kıpırzıma	Obduca büyük, tatlı, tatlı	Beyaz ve serttir	Küçük	Siyah	Duru ve Oduz	Şifalı, güzel meşh ve şifalıdır
Pembe çeviz	Siyah, tane orta büyüklükte	Siyah, tane büyük, teli, teli, kabuğu	İnce	Uzun pembe	Engeleli	Çeviz özellikindedir	Papucakana	Orta	Yararlık, teli, büyük, Teli, teli	Küçük	Siyah	Kötüdür, Yan	Akıl derseniz yemelik bazı şarap meşh ve şifalıdır
Al pulluğu	Orta, beyaz, tatlıdır	Siyah, tane büyük, teli, teli, kabuğu	Kaba	Kıvrak	Engeleli	Çeviz özellikindedir	Cambata	Küçük	Beyazdır	Küçük	Siyah	Marmara meşh ve şifalıdır	Şifalı meşh ve şifalıdır
Rizle	Orta, tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	Küçük ve dardır	Akıl teli	İnce	Telâhu ile bülâhu ke-tâpâ du-kâduhu	Yapınca	Orta	Yararlık, teli, teli	İnce	Siyah ve meşh ve şifalıdır	Çok şifalıdır	Şifalı beyaz ve tatlıdır, şifalı meşh ve şifalıdır
Beşer çekirdeği	Siyah, tane orta	Tane büyük, teli, teli, teli, kabuğu	İnce ve dardır	Altın taneli	İnce	Bir çekirdeğe çeyrek tane teli ve kabuğu çıkarılır	Alın tep	Orta ve seyrak	Uzun, beyaz	İnce	Beyaz	Beyaz	Eyl beyaz şarap meşh ve şifalıdır, şifalı meşh ve şifalıdır
İnce çekirdek	Orta, tatlıdır	Orta, tatlıdır, teli, teli, kabuğu	İnce	Tan pembe	İnce	Bir kılca, kârelâhu, tan şifalıdır	Orta	Orta ve seyrak	Uzun, beyaz	İnce	Beyaz	Beyaz	Eyl beyaz şarap meşh ve şifalıdır, şifalı meşh ve şifalıdır
İnce karam	Büyük	Siyah, tane büyük, teli, teli, kabuğu	Kıvrak ve teli	Akıl teli	Büyük ve teli	Büyük ve teli	Orta	Orta ve seyrak	Uzun, beyaz	İnce	Beyaz	Beyaz	Eyl beyaz şarap meşh ve şifalıdır, şifalı meşh ve şifalıdır
Amasya	Orta, tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	Kıvrak	Değerli	İnce ve teli	Amasya şifalıdır beyaz	Kın çekirdeği	Orta	Yararlık, şifalı teli ve teli direkt teli	Küçük	Siyah	Marmara meşh ve şifalıdır	Şifalı şarap meşh ve şifalıdır
Yapınca	Siyah ve tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	İnce	Altın taneli	Marmara meşh ve şifalıdır	Amasya şifalıdır beyaz	Orta çekirdek	Orta	Yararlık, şifalı teli ve teli direkt teli	Küçük	Siyah	Marmara meşh ve şifalıdır	Şifalı şarap meşh ve şifalıdır
Şaraplık çeşitleri	Tane, tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	İnce	Pembe	İnce ve teli	Orta çekirdek, şifalıdır şifalı şifalıdır	Tatlı çekirdek	Büyük	Siyah ve beyaz, teli, teli, kabuğu	Küçük	Siyah	İnce	Şarap ve pekmez şifalıdır
Mâğlice	Siyah, tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	Büyük Kaba	Beyaz kabuğu	İnce ve teli	Şifalı şifalıdır	Büyük çekirdek	Orta	Yararlık	İnce	Ayık karam	Marmara meşh ve şifalıdır	Şarap ve pekmez şifalıdır
Büyük keçi	Orta, teli büyük, teli, teli, kabuğu	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	İnce	Beyaz kabuğu	İnce ve teli	Şifalı şifalıdır	Kıvrak çekirdek	Orta	Yararlık	İnce	Ayık karam	Marmara meşh ve şifalıdır	Şarap ve pekmez şifalıdır
İnce çekirdek	Siyah, tane orta	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	Az kaba	Kıvrak çekirdek	İnce ve teli	Küçük çekirdek, şifalıdır şifalı şifalıdır	Kıvrak çekirdek	Orta	Yararlık	İnce	Ayık karam	Marmara meşh ve şifalıdır	Şarap ve pekmez şifalıdır
Halket	Orta, tatlıdır	Siyah, tane orta, teli, teli, kabuğu	İnce	Kıvrak çekirdek	İnce ve teli	Halket çekirdeği, şifalıdır şifalı şifalıdır	Kıvrak çekirdek	Orta	Yararlık	İnce	Ayık karam	Marmara meşh ve şifalıdır	Şarap ve pekmez şifalıdır

Şekil 5. Yemeklik ve şaraplık üzümler- Akalın'a ait Üzümler Tedavi kitabından

Günümüzde üzümün yapılan pek çok besin mevcuttur. Günümüzde üzümün yapılan yiyecek ve içecekler baktığımızda şıra, şarap, pekmez ve pekmezden ceviz üstüne dökülerek hazırlanan sucuk ve pestil bunlar arasında sayılabilir. Eserin beşinci faslında üzümün taze saf haliyle tüketilmesinin dışında şırası, şarabı ve pekmezinin ne denli yararlı oldukları vurgulandıktan sonra bu besinlerin nasıl elde edildiği anlatılmıştır. Şarabın üzüm kadar eski olduğunu düşünürsek yapıma şekilleri, saklanma koşulları ve saklandıkları kaplarda tarih boyunca değişme göstermiştir. Tüm bu aşamaların beşinci fasıl içerisinde detaylı şekilde incelendiğini görüyoruz.

Altıncı fasıl üzümün kimyasal içeriği ile ilgili bilgilendirmedir. Üzümün fizyolojik tesiri ve üzüm suyunda mevcut olan mühim maddeler yani şeker, glüköz hakkında bilgiler verilmiştir. Glüköz, vücudumuzda karaciğerde hasıl olan bir maddedir. Tabii hallerde karaciğer glüköz hâsil edebilir. Glüköz sayesinde vücudumuzda yalnızca sıcaklığın hâsil olmayacağını söyleyen Akalın fayda ve önemiyetinin de mevcut olduğunu vurgulamıştır.<sup>11</sup>

Yedinci faslında Akalın, bir kişiye bir günde gereken besin ve bu suretle üzümün gündelik yaşamdaki yeri üzerinde durmuştur. Üzümlerle tedavide maksadın ne olduğu doğru belirlenirse ve kişinin bünyesine en uygun üzüm seçilebilirse tedavinin tesirinin daha çabuk olabileceğini söylemiştir. Üzümlerle tedavi sırasında yenecek üzümün miktarını istenen iyilik haline göre seçmek gerektiğini söyleyen Akalın, bu suretle bu besinden tesir alabilmenin mümkünlüğü hakkında da bilgiler vermiştir. Üzümlerle tedavide süre altı sekiz hafta arasında olmalıdır. Bu şekilde perhiz uygulamak daha kolay sonuç alabilmek açısından önem arz etmektedir. Üzümün kuvvet ve besin veren tesirleri, sahip olduğu maddelerden birinin çokluğu ile değil muhtelif unsur ve maddelerin istenilen nispette bulunmasından olduğunu belirten Akalın, üzümün vücuda maden suları gibi etki ettiğini, kan yapıcı özelliği olduğunu, vücuttan çıkması gereken maddeleri atarken yarar sağladığı ve kuvvet verici etkisinin de bulunduğunu söylemiştir.

Sekizinci ve son faslında ise ilk fasıllardan bu yana detaylı bir şekilde tanıtılan üzümün hangi hastalıklara iyi geldiği anlatılmıştır. Hastalıkların hepsinin midemizi de etkilediğini belirten Akalın, tüm meşhur doktorların; "hazım problemiyle ilgili en önce yapılması gereken iş, yeme alışkanlığının hastalığa göre düzenlenmesidir." dediklerini ve perhiz önerdiklerini açıklamıştır. Üzümlerle tedavinin öncelikle hazım problemlerine ayrıca üzümle tedavinin basura, öksürüğe, verem hastalığına pek çok deri hastalıkları ve bilhassa kalp hastalıklarına iyi geldiğini söyleyen Akalın, üzümün;

- kişiye sükûnet, göğse yumuşaklık verdiği,
- kanın dönüp dolanmasında etkili olduğu
- üzümle vücuda sokulan suyun kana karışmasını sağladığını

- hafif bir müshil etkisi yapması da kalbe verdiği yararlar içinde gösterildiğini kitabında belirtmiştir.

Akalın üzümle tedavi eserinin en son kısmında üzümle ilgili verdiği bilgilerden ziyade bu besinin bazen de bazı hastalıklar için zararlı olduğunu söylemiştir. Modern bir yaklaşım olarak da kimlerin bu besinle tedavi edilebileceği, son sözün mutlaka hekime ait olması gerekliliği özellikle vurgulanmıştır. Akalın'a göre artık günün şartlarında tedaviye insanların uluorta muayeneden geçmeksizin karar veremeyecekleri aşıkardır. Akalın eskiden insanların reçetesiz ilaç olarak tedaviler uyguladıklarını ılıca ve kaplıcalardan reçetesiz yararlandıklarını söylemiş, oysaki Avrupa'da bu durumun daha farklı ilerlediğini belirtmiş, muayene eden hekimin oluru olmaksızın ne bu şifalı suların içilebildiğini ne de kaplıcaya girilebildiğini belirtmiştir. Bizde kaplıca tedavisini ilk usule bağlayan şahıs XIX. yy da karşımıza çıkan Avrupa'dan ülkemize eğitim için getirilen Viyana'lı bir hekim olan Charles Ambroisse Bernard idi. Dr. Bernard'dan önce bizde kaplıcaların kullanımı yanlış yapılmakta ve kişiler yarar yerine zarar görmekteydiler.<sup>14</sup>

Üzümle tedaviye başlanmadan önce tedavinin mümkün olup olmadığı bir hekim tarafından belirlenmesi gerekliliğini vurgulayan Akalın, kullanılacak üzümün cinsi miktarının da belirlenmesi gerektiğini söylemiştir. Ancak bu şartlarda üzümün fayda görülebileceğini belirterek eserini tamamlamıştır.

#### 4. TARTIŞMA ve SONUÇ

Dr. Besim Ömer Akalın'ın üzüm ve üzüm ile tedavi eserinin bölümlerine bakıldığında birinci fasıldan itibaren her fasılda hayatı koruma da besinlerin ehemmiyetinin vurguladığı görülmektedir. Akalın'ın Üzüm ve Üzüm ile Tedavi ile ilgili olarak yazmış olduğu bu kitaptaki bilgiler, bugünde modern tıp içerisinde itibar gören konulardır. Ancak tabii ki bu besinin kontrolü modern dünya içerisinde biraz farklılık göstermiştir.

Genel olarak üzümün bileşiminde su, şeker, mineraller, organik asitler, azotlu maddeler, aroma maddeleri, enzimler, vitaminler ve fenolik bileşikler bulunur. Üzümde bulunan şekerler glikoz ve fruktoz olup, difüzyon yolu ile doğrudan kana geçme özelliğinden dolayı özellikle bebek ve çocukların beslenmesinde önemlidir. K, Ca, P, Na, Fe ve Mg gibi mineral maddeler asma tarafından topraktan alınır ve meyveye taşınır. Özellikle üzüm ve pekmezin içermiş olduğu demirin insan bünyesinin çok rahat bir şekilde kullanabildiği demir formunda olması, demir emilimi açısından önemlidir. Vücudumuz temel yapı taşı olan aminoasit gurubunda asitleri içerdiği gibi birçok vitamin türevlerini de bol miktarda bulundurmaktadır. Tüm bu özellikleriyle; Hipertansiyon, kalp krizi riskini azalttığı gibi DNA hasarını önleyerek kanser oluşumu engellemekte, histamin salgısını azaltarak alerjiye eğilimi azaltmaktadır. Üzüm ve ürünleri zengin besin içeriği ve ihtiva ettiği fenolik maddelerden kaynaklanan biyoaktif fonksiyonları ile her yaşta insan için günlük beslenme alışkanlıkları içerisinde mutlak suretle tüketilmesi gereken besin maddelerinin başında gelmektedir.<sup>15</sup>

Günümüzde üzüm ve hastalıklar hakkındaki malumatlar artmış, ancak bu çok değerli bilgiler günümüz modern yaklaşımları ile yan yana yürümeye devam etmiştir. Yeni malumatları eski bilinenlerle temellendirmek bugünü daha güçlü kılacaktır.<sup>15</sup>

Böylelikle tıpkı Akalın'ın temel gayretlerinde olduğu gibi koruyucu halk sağlığı kapsamında hareket edebilmek, bu pek değerli besinler sayesinde kişilerin vücutlarını kuvvetlendirebilmeleri ve hastalıklara karşı muhafazaları kolaylaşabilecektir.

#### ÇIKAR ÇATIŞMASI

Bu çalışma ile ilgili olarak yazarların ve/veya aile bireylerinin çıkar çatışması potansiyeli olabilecek bilimsel ve tıbbi komite üyeliği veya üyeleri ile ilişkisi, danışmanlık, bilirkişilik, herhangi bir firmada çalışma durumu, hissedarlık ve benzer durumları yoktur.

#### Finansal Kaynak

Bu çalışma sırasında, yapılan araştırma konusu ile ilgili doğrudan bağlantısı bulunan herhangi bir ilaç firmasından, tıbbi alet, gereç ve malzeme sağlayan ve/veya üreten bir firma veya herhangi bir ticari firmadan, çalışmanın değerlendirme sürecinde, çalışma ile ilgili verilecek kararı olumsuz etkileyebilecek maddi ve/veya manevi herhangi bir destek alınmamıştır.

## Yazar Katkıları

Bu çalışma tamamen yazarların kendi eseri olup başka hiçbir yazar katkısı alınmamıştır.

## BİLGİ

VII. Lokman Hekim Günleri 11-14 Mayıs 2011'de bir kısmı sözlü bildiri olarak sunulmuş, özet bildiri olarak basılmıştır.

## KAYNAKLAR

1. Ülman YI. Osmanlıdan Cumhuriyete Geçiş Döneminde bir aydının portresi: Besim Ömer Akalın(1861-1940). Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları 2004-2005;(10-11):435-464.
2. Sarı N, Özaydın Z. Besim Ömer Paşa ve Kadın Hasta Bakıcı Eğitiminin Nedenleri. Sendrom, Nisan 1992; 1-9.
3. Civaner M, Ülman YI: Herşey Çocuk İçindir. Türk Ped Arfl 2009; 44: 112-4.
4. Yeni Sabah Gazetesi. 20 Mart 1940. 1-6.
5. Ulus Gazetesi. 20 Mart 1940. 1-5.
6. Heritage M. Besim Ömer Akalın-The Founder Of Modern Obstetrics And Gynecology In Turkey, [http://www.muslimheritage.com/uploads/poster\\_5.pdf](http://www.muslimheritage.com/uploads/poster_5.pdf) .
7. Akalın BÖ. Nevsal-i Afiyet, <https://www.tbmm.gov.tr/eyayin>. Erişim: 10.07.2015.
8. Baytop T. Türk Eczacılık Tarihi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları;1985. 6. 9. Baytop T. Eczacılık Tarihi (Ders Notları). İstanbul: MÜ Eczacılık Fakültesi Yay;1995.147.
10. Bayat AH. Tıp Tarihi. İzmir: Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi. 2003:78.
11. Akalın BÖ. Üzüm ve Üzümle Tedavi. İstanbul: Ahmet İhsan Matbaası Ltd; Dördüncü Baskı 1933:9.
12. Çağırın Ö. Tıbbi Nebevi. 1. Baskı. İstanbul: Boğaziçi Yayınları. 1996;1-80.
13. Erdemir AD. Tıp Tarihi. Ankara: Nobel Yayınları. 1. Baskı 2014; 221.
14. Öztürk H. Charles Ambroise Bernard'ın (1808-1844) Kaplıca Risalesi Üzerine Bir Değerlendirme. Osmangazi Tıp Dergisi 37(2), 1-8.
15. Gülcü M, Demirci AŞ, Güner KG. Siyah Üzüm; Zengin Besin İçeriği ve Sağlık Açısından Önemi. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.