

OSMANLI KİTAP SANATLARINDA LA'LÎ MÜREKKEP YAPIMI

Bahattin YAMAN*

Özet

Osmanlı dönemi yazma eserleri incelendiğinde metinde en çok iki renk mürekkebin kullanıldığı görülmektedir. Elbette normal metinde ağırlıklı olarak siyah renkli is mürekkebi kullanılmıştır. Başlıklarda ise çoğunlukla kırmızı ve tonlarındaki mürekkep kullanılmıştır. Başlıklarda kullanılan kırmızı tonlarındaki renklerden daha çok bordoyu andıran renkteki mürekkep la'lî mürekkeptir. La'li mürekkebin temel hammaddesi Koşinil olarak da bilinen, bilimsel adı Dactylopius Coccus Costa adlı böcektir. Kaktüste yetişen böcek, güneşte kurutularak muhafaza edilir. İstanbul'da Millet Kütüphanesi'nde Ali Emîrî bölümünde 809 numaraya kayıtlı mecmuada yedi farklı yerde la'lî mürekkep tarifi bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: La'lî, mürekkep, hat, yazı malzemesi, kırmızı mürekkep, yazma, Osmanlı

Abstract

La'lî Ink Making in the Ottoman Book Arts

When we look at the manuscripts prepared in Ottoman period we can see that mostly two kinds of ink were used. Naturally the black coloured ink made from soot were used mostly in the regular texts. At the same time, the headlines were written mostly with red or red tone inks. The ink resembling claret colour which were used in the headlines is named "la'lî" ink in the Ottoman period. The raw material of the "la'lî" ink is an insect named as Dactylopius Coccus Costa and known cochineal. The insect living on the cactuses is kept after dried under the sun. There are seven "la'lî" descriptions on different pages in a being registered as the numbered in the Ali Emiri Section of Millet Library in Istanbul

Keyword: La'lî, ink, calligraphy, writing material, red ink, Ottoman, manuscript

* Doç.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, İslam Tarihi ve Sanatları Bölümü, Türk İslam Sanatları Tarihi Anabilim Dalı.

Medeniyetler geliştikçe yazı kültüründe biçim ve renk olarak değişik uygulamalar görülmektedir. Birey ve toplumların bilgiyi aktarmada kullandıkları yazılarında, okuyanların dikkatini çekmesi için farklı uygulamalar yaptıkları bir gerçektir. Bunlardan biri de konu başlıkları ya da önemli bilgilerin renkli mürekkeple yazılmalarıdır. Kırmızı mürekkep hiç şüphesiz siyah mürekkep dışında dikkat çekilmesi gereken bilgi ya da konu başlıklarında en yaygın kullanılan mürekkeptir. Tarihte kırmızı mürekkebin yapılmasında yaygın olarak kullanılan iki ana malzeme dikkati çekmektedir. Bunlardan biri kimyasal adı civa sülfür olarak bilinen zifciferden imal edilen mürekkeptir ki geçmişi eski Mısır ve Roma medeniyetine kadar uzanmaktadır¹. Diğeri ise ana maddesi koşinil olarak bilinen böcekten elde edilen la'lî mürekkeptir ki Osmanlı dönemi yazmalarında sıkça görülmektedir.

La'lî mürekkebe renginin benzemesinden dolayı adını veren lâl, yakut gibi kırmızı renkli kıymetli bir taş olup granet, granat taşı olarak da bilinmektedir. Daha çok mücevher sektöründe kullanılan taş Kanada, Alaska, Avustralya, Hindistan, Brezilya, Madagaskar, ABD, Sri Lanka, Afrika, Zaire gibi yerlerde çıkarılmaktadır.

Bordo kırmızısına yakın rengi olan la'lî mürekkep yazma eserlerde, çoğunlukla konu başlıklarının ya da vurgulanması gereken ifade ve cümlelerin yazılmasında kullanılmıştır. Bazı yerlerde yapımında kullanılan temel malzeme olan kırmızıdan dolayı kırmızı mürekkebi olarak da isimlendirilmiştir. La'lî mürekkebin yapımı ile ilgili bazı yayınlar mevcuttur. Ancak bu yayınlarda mürekkebin yapımı ile ilgili bir ya da iki tarif yer almaktadır². Millet Kütüphanesi'ne Ali Emîrî 809 numaraya kayıtlı Âhar Mecmuası olarak bilinen eserde yedi formülün yer alması ilginçtir.

LA'LÎ MÜREKKEP YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER

La'lî mürekkeple ilgili tüm tariflerde adı geçen temel madde bir çeşit böcektir. Koşinil olarak da bilinen bu böceğin bilimsel adı *Dactylopius Coccus Costa = Coccus Cati Auct'* dir. Anavatanı Orta Amerika olan koşinil böceği, *Nopalea cochenilli* olarak bilinen bir kaktüsün üzerinde yaşar. Böceğin kaktüs üzerinde önce kahvemsî kırmızı olan rengi daha sonra koyu kırmızı renge dönüşür. Boyarmadde içerenleri yalnızca dişi türlerinde bulunur. Dişi böceğin

¹ Nuray Yıldız, *Eskiçağda Yazı Malzemeleri ve Kitabın Oluşumu*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2000, s. 2001-2005

² Bkz. Nefeszâde İbrahim, *Gülzâr-ı Savab*, Tashih ve tertib eden: Kilisli Muallim Rifat, Güzel Sanatlar Akademisi Yayınları, İstanbul 1938, s. 114-115; M. Uğur Derman, "Yazma Eserlerde Kullanılan Alet ve Malzemeye Dair", *Fırat Havzası Yazma Eserler Sempozyumu, Fırat Üniversitesi Yayınları*, Elazığ, 1987, s. 29; Muhittin Serin, *Hat Sanatı ve Meşhur Hattatlar*, Kubbealtı Yayınları, İstanbul, 2003, s. 345-346; Bahattin Yaman, "Türk Kitap Sanatlarında Mürekkep", *Türkler*, Ankara, 2002, c. 12, s. 287

kanatları yoktur ve uçamaz. Buna karşılık ayakları olsa da hareket edemez. Erkek böceklerin kanatları ve ayakları olduğundan uçabilme yeteneğine sahiptir. Kaktüs yüzeyi, dişi koşinil böceğinin yaşam alanıdır. Dişi böcekler erkek böcek tarafından döllenir. Kısa sürede dişi böcek yumurtlar. Belli bir olgunluğa geldiğinde bu yumurtalar toplanır ve kurutulur. 5 milimetre boyunda olan dişi böceğin yaklaşık olarak 130000 tanesi bir kilogram gelmektedir. Bir yılda bir kaç ürün alınabilir. Piyasada daha çok çeşitli gıdaların renklendirilmesinde kullanılan bu malzeme mürekkebe renk veren ana maddedir³. (Levha 1)



Levha 1: Kurutulmuş kırmız

Bazı la'li mürekkep tariflerinde adı geçen bir diğer madde de "lotur" dur. Loturun bazı yayınlarda şekerçi boyası olduğuna dair kayıtlar vardır⁴. İstanbul'daki bazı baharatçılar da loturun günümüzde şekerçi boyası olarak da bilinen ve bordo renge yakın bir renk veren doğal bir malzeme olduğunu ifade etmektedirler. Aktar ve baharatçılarda şekerçi boyası olarak bilinen ve toz olarak satılan bir gıda boyası, botanik adı *Phytolacca americana* adlı bitki türünün kök ve meyvelerinden elde edilmektedir. 2-3 metre yükseklikte çok yıllık bitkinin gövdesi genellikle kırmızımtırak renklidir. Vatanı Kuzey Amerika olan bitki Avrupa ve Türkiye'de de yetişir⁵. Gıda sanayisinde, özellikle şekerçiler

³ Recep Karadağ, *Doğal Boyamacılık*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2007, s. 70-71

⁴ Nefeszade İbrahim, *Gülzâr-ı Savab*, s. 114;

⁵ Hayatizade Mustafa Feyzi Efendi, *Yabani Bitkiler Sözlüğü*, Transkirebe: Hadiye Tuncer, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Yayınları, Atak Matbası, 1978, c. I, s. 88; Turhan

tarafından kullanılan şekerçi boyası, mürekkep renginin daha da canlı olmasını sağlamaktadır.

Tariflerde yer alan bir diğer malzeme de sabun otu olarak da bilinen çövendir. Tariflerde çoğan olarak geçmektedir. Çöven, karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından olup yaklaşık 50 çeşidi vardır. Bitkinin kökleri Mayıs ayında traktörle veya bel ile topraktan çıkartılır. Kökler, gölgede havalanabilen bir yerde yaklaşık 2-3 ayda kurutulur. Kökleri kaynatıldığında köpüren, kir temizleyici bir bitkidir. Helvacılıkta, altın ağartmada, sabun yapımında, temizlikte, cilt kremi hazırlanmasında kullanıldığı gibi şifalı bitki olarak da kullanılır⁶. Mürekkebe hafif bir kıvam verirken aynı zamanda, karışımın dibe çökmesine engel olduğu tahmin edilmektedir. (Levha 2)



Levha 2: Çöven

Bunlara ilave olarak mürekkebin kâğıda sabitlenmesini sağlayan diğer malzemeler de, şap ve Kuzey Afrika'da doğal olarak yetişen Senegal akasyasından (*Acecia senegal*) elde edilen zamk olan Arap zamkıdır. Bu iki malzeme zaman zaman birbirlerinin yerine kullanılmıştır. Zamkın kullanılmadığı durumlarda şap, şap kullanılmadığında ise Arap zamkı kullanılmıştır. (Levha 3)

Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1997, s. 257; G. Ravikiran, AB. Raju and Y. Venugopal, "Phytolacca americana: A Review" *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, Jul-Sep 2011, Vol. 2 (3), s. 942-946.

⁶ Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 77-78



Levha 3. Arap zamkı

LA'Lİ MÜREKKEP TARİFLERİ

Kâğıt aharlama ve mürekkep tariflerini içermesi ile bilinen en önemli eser hiç şüphesiz Nefeszâde İbrahim Efendi (ö. 1650) tarafından hazırlanan *Gülzâr-ı Savab*'tır. Ancak eserde mürekkep tarifi olarak sadece is mürekkebi tarifleri yer almaktadır. La'li mürekkebin tarifleri toplu olarak, *Gülzâr-ı Savab* metninin de yer aldığı Millet Kütüphanesi'ne kayıtlı *Ahar Mecmuası*'nda görülmektedir. Ali Emîrî kitaplığı 809 numaraya kayıtlı mecmuada farklı zamanlarda ilave edildiği anlaşılan ya da derkenar olarak yazılan çeşitli tarifler vardır. Tarih kaydının düşülmediği mecmuada la'li mürekkeple ilgili farklı sayfalarda yedi tarif vardır.

Tariflerden ilkinde malzeme listesi verilmeden doğrudan hazırlanışı anlatılmaktadır. Ta'lik hattı ile yazılan tarifi metni şu şekildedir:

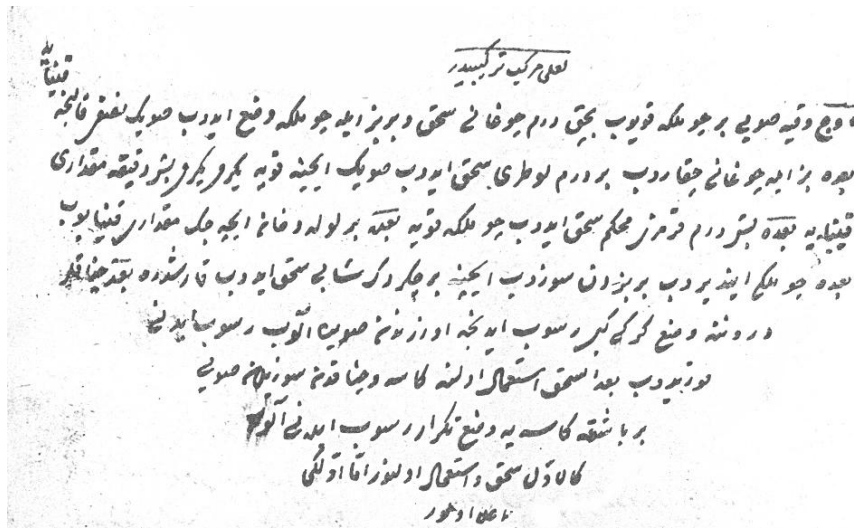
“La'li mürekkep terki bidir.

Üç vukiyye⁷ suyu bir çömleğe koyup buçuk (yarım) direm⁸ çoğanı sahk (döğüp) ve bir bez ile çömleğe vaz' idüp (koyup) suyun nısfı (yarısı) kalınca kaynaya. Ba'dehü (daha sonra) bez ile çoğanı çıkarup bir direm loturu sahk idüp suyun içine koya. Yirmi-yirmibeş dakika mikdarı kaynaya. Ba'dehü beş direm kırmızı muhkem (iyice) sahk idüb çömleğe koya. Ba'dehü bir lüle duhan (tütün) içecek mikdarı kaynayıp ba'dehü çömleği indirüp bir bezden süzüp içine bir çekirdek şabı sahk idüp karışdır. Ba'dehü çanaklar derununa vaz. Gergi gibi rüsüb indince

⁷ Vukiyye bazı metinlerde kısaltılmışı olan kıyye şeklinde yazılmıştır. Vukiyye 1282 grama karşılık gelen ağırlık birimidir.

⁸ Metinde dirhem yerine direm yazılmıştır. 1 dirhem 3,2 gram ağırlığına karşılık gelmektedir.

(dibe çökünce) üzerinden suyun alub rüsûb ideni kurudub ba'de's-sahk isti'mal oluna (kullanıla). Kâse ve çanakdan süzülen suyu bir başka kaseye vaz'. Tekrar rüsûb ideni alub ke'l-evvel (önceki gibi) sahk ve isti'mal olunur. Amma evvelki a'lâ (güzel) olur".⁹ (Levha 4)



Levha 4: La'li mürekkep tarifî. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak:

2a

Aynı sayfada yer alan bir diğer la'li mürekkep tarifinde ise önce malzeme listesi verilmekte daha sonra hazırlanışı anlatılmaktadır. Bir önceki tarifin hemen akabinde gelmektedir:

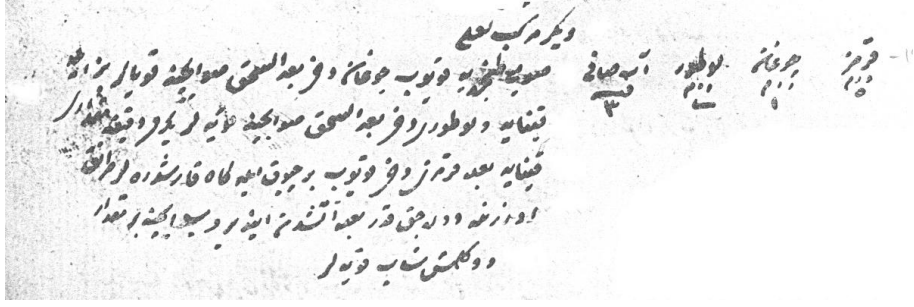
“Diğer mürekkep-i la'li

Kırmız	Çuğan	Lotur	Âb-ı Safi
Direm	Direm	Direm	Kıyye
5	1	0,5	3

Suyu tencereye koyup çuğanı dahi ba'de's-sahk (döğdükten, ezdikten sonra) su içine koyalar. Bez içinde kaynaya ve loturu dahi ba'de's-sahk su içine koyalar yirmi dakika mikdarı kaynaya. Ba'd (sonra) kırmızı dahi koyup bir çubuk ile kâh karışdıralar. Tırnak üzerinde duracak kadar. Ba'de ateşden indirüp içine bir mikdar döğülmüş şab koyalar”¹⁰ (Levha 5)

⁹ Âhâr Mecmuası, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 2a

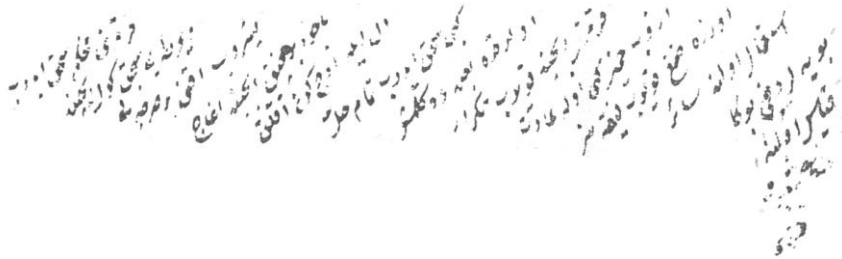
¹⁰ Âhâr Mecmuası, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 2a



Levha 5: La'li mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 2a

Mecmuada vr. 9a'da derkenar olarak yer alan iki tarif bulunmaktadır. Tariflerden biri sayfanın üst kısmında dikey olarak yazılmıştır. Başlığın bulunmadığı talik hattı ile yazılan tarifin metni şu şekildedir:

“Kırmızı muhkem sahk idüb yumurtayı sıcak kül içinde pişirüb ağını bir sırcalı yahud bir çanak içine ağaç el ile üç gün aklık gibi sahk idüb tamam-ı hal oldukta ba'dehü döğülmüş kırmızı içine koyup tekrar ezüb hamir (hamur) gibi ola. Adet üzere zamk koyub likasız isti'mal oluna. Sair boyalar dahi buna kıyas oluna”¹¹. (Levha 6)



Levha 6: La'li mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 9a-üst

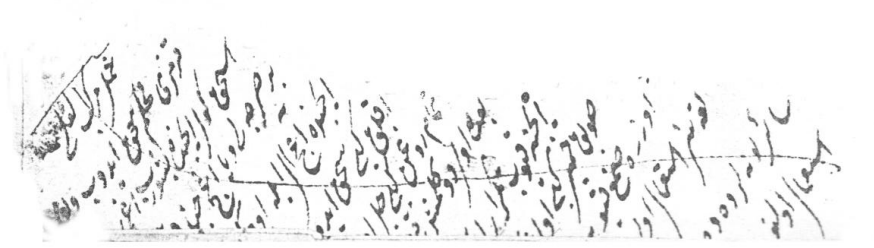
Aynı sayfadaki bir diğer tarif ise sayfanın altında bulunmaktadır. Yine ta'lik hattı ile metne dikey olarak yazılan tarif metni, sayfa başındaki tarif ile aynıdır. Ancak sayfa alt kısmındaki bazı harflerin ya sığmaması nedeniyle

¹¹ Âhâr Mecmuası, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 9a-üst

yazılmadığı, ya da mecmuada kâğıdın alt kısmının kesildiği bu nedenle bir kısım yazının da kesildiği tahmin edilmektedir:

“Amel-i mürekkebi la’lî

Kırmızı muhkem sahk idüb yum(urdayı) sıcak kül içinde pişirüb ağını bir sırçalı veya ağaç çana(k) içinde ağaç el ile öğ(üde) aklık gibi sahk idü(b) tamam-ı revgan (yağ) gibi hal o(la). Ba’dehü ol döğülmüş kırmızı içine koyup tekrar e(ze) Suyun hamir gibi ola. (Adet) üzere zank koyup likasız isti’mal ola. Sair (diğer) levneler (renkler) de isti’mal olunur”¹². (Levha 7)



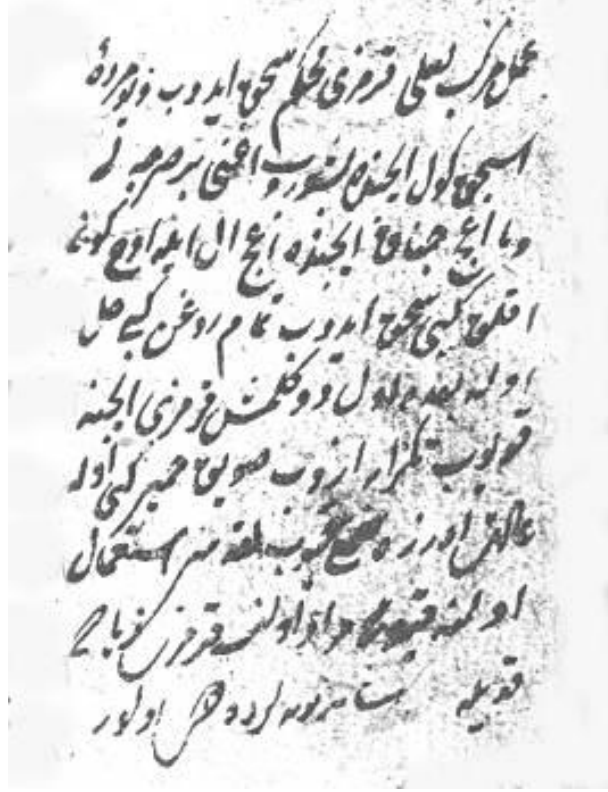
Levha 7: La’lî mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 9a-alt

Eserin 10b numaralı sayfasında yer alan tarif ise ana metnin sağ tarafındaki boşluğa derkenar olarak yer almaktadır. Tarifte malzeme isimlerini belirtilmeden doğrudan hazırlanışı anlatılmaktadır:

“Amel-i mürekkebi l’ali. Kırmızı muhkem sahk idüb ve yumurtayı ısıcak kül içinde pişirüb ağını bir sırçalı veya ağaç çanak içinde ağaç el ile üç gün aklık gibi sahk idüb tamam-ı revgan gibi hal ola. Bادهü evvel döğülmüş kırmızı içine koyub tekrar ezüb suyun hamir gibi ola. Adet üzere zank koyub likasız isti’mal oluna. Koyusu murad olursa kırmızı ziyade koyula. Sair levneler de kıyas olur”¹³ (Levha 8)

¹² *Âhâr Mecmuası*, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 9a-alt

¹³ *Âhâr Mecmuası*, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 10b



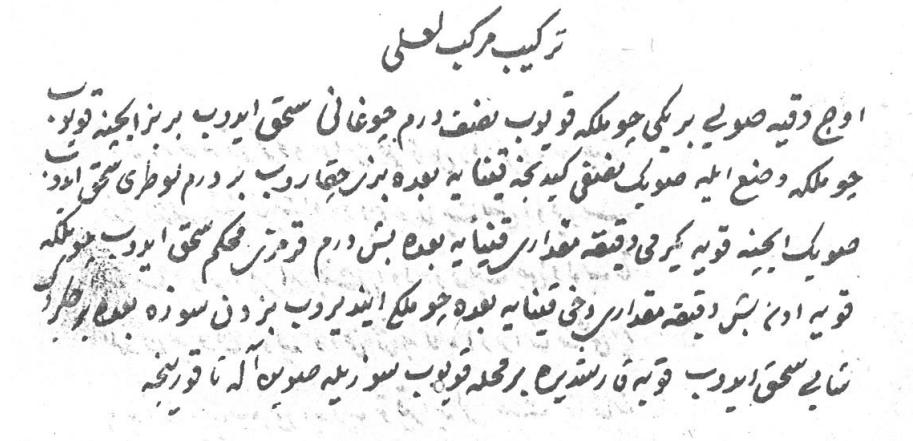
Levha 8: La'li mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 10b.

Bir sonraki tarife eserin 11b numaralı sayfasında yer verilmiştir. Diğer tariflerde olduğu gibi talik hattıyla yazılmıştır:

“Terkîb-i mürekkeb-i la'li

Üç vukkiyye suyu bir yeni çömleğe koyup nısf (yarım) direm çoğanı sahk idüb bir bez içine koyup çömleğe vaz' ile suyun nısfı gidince kaynaya. Ba'dehü bezi çıkarup bir direm loturu sahk idüp suyun içine koya. Yirmi dakika mikdarı kaynaya. Ba'dehü beş direm kırmızı muhkem sahk idüp çömleğe koya. Onbeş dakika miktarı dahi kaynaya. Ba'dehü çömleği indirüp bezden süze. Ba'dehü bir çekirdek şabı sahk idüb koya. Karışdıra. Bir mahalle koyup süzile. Suyun ala. Ta kuriyınca”¹⁴. (Levha 9)

¹⁴ Âhâr Mecmuası, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 11b



Levha 9: La'li mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 11b

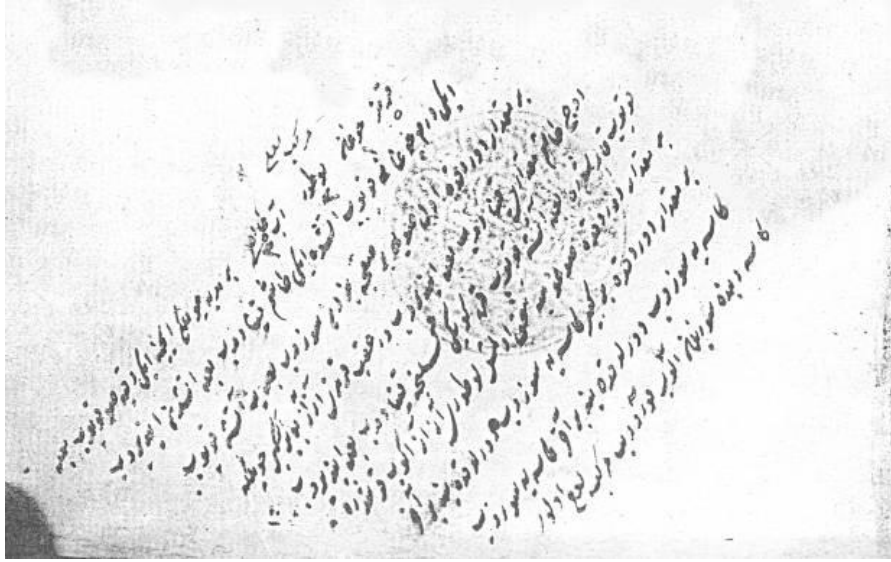
Ahar Mecmuası'nda yer alan son tarif ise eserin 12a sayfasının altında kalan boşluğa, ana metin bölümüne dikey olarak yazılmıştır.

Mürekkep-i L'ali

Kırız	Çuğan	Lotur	Âb-ı sâfi
5	2	3	3

Bir midye (?) çömleği içine iki vukıyye suyu koyub badehü iki direm çuğanı koyub ateşde iki taşım kaynadub ba'dehü ateşden indirüb bir mikdar durdukda ol suyu bir sıkça bezden süzüb badehü yine ateşe koyub üç taşım mikdarı kaynadub ba'dehü indürüb der akeb (akabinde) kırmızı az az bu bir (?) eski çömleğe koyub karışdır. Badehü ateşe koyub kara köpüğü kesilince kaynadub, ba'dehü indirüb bir mikdar durdukda soğuya. Sahk olmuş loturi az az eküb karışdır. Bir mikdar durdukda bir kebir (büyük) kaseye süzüb duruldukda yine bir ahar (diğer) kaseye süzüb duruldukda yine bir ahar kaseye süzüb kase dibinde süzüleni alub kurudub mürekkep-i la'li olur¹⁵. (Levha 10)

¹⁵ Âhâr Mecmuası, Millet Kütüphanesi, Ali Emiri 809, varak: 12a



Levha 10: La'li mürekkep tarifi. Âhâr Mecmuası, Ali Emîrî 809, varak: 12a

METİN VE İÇERİK DEĞERLENDİRMELERİ

Tarifler incelendiğinde bazıları birbirine benzer olurken bazı tariflerin malzemelerinde değişiklik görülmektedir. Tüm tariflerde kırmızı ve saf su ana malzemelerdir. 9a ve 10b numaralı sayfalardaki üç tarifte kırmızı ve saf suya ilave olarak zank ve yumurta kullanılmaktadır. Buna karşılık 2a, 11b ve 12a numaralı sayfalarda kırmızı ve saf suya ilave olarak çöven, lotur ve şap kullanılır. İstisna olarak 12a numaralı sayfada şap kullanılmaz, kırmızı ve saf su ile birlikte sadece çöven ve mürekkep renginin koyuluğu ve canlılığını artıran lotur kullanılır. Kırmızı, saf su ve lotur dışındaki malzemeler karşılaştırıldığında çöven ve şapın bir anlamda zank ve yumurtaya alternatif olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Her iki grup malzeme de, yapısı düşünüldüğünde mürekkebin kâğıda tutunmasını, herhangi dokunma ya da sürtünmede dökülmemesini, silinmemesini sağlamaktadır.

La'li mürekkepte kullanılan ana malzemelerin ölçülerinde genelde uyum söz konusudur. Üç tarifte miktar belirtilmemesine karşılık, diğer dört tarifte kırmızı miktarı 5 dirhem yani 16 gram olarak belirtilmektedir. Tariflerde kullanılan su miktarı ise aynı şekilde 3 tarifte belirsiz iken diğer dört tarifte 3 okka, yani 3846 gramdır. Diğer malzemelerde farklı ölçüler görülmektedir. Çöven miktarı yarım dirhemden 2 dirheme, lotur yine yarım dirhemden 3 dirheme kadar değişkenlik göstermektedir. Şap miktarında ise tam ölçü verilmemekte, onun yerine 1 çekirdek ya da bir miktar gibi genel ölçüler

kullanılmıştır. Zamkın kullanıldığı tariflerde ise herhangi bir miktardan bahsedilmemektedir. (Levha 11)

	TARİF-1 Varak: 2a	TARİF-2 Varak: 2a	TARİF-3 Varak: 9a üst	TARİF-4 Varak: 9a alt	TARİF-5 Varak: 10b	TARİF-6 Varak: 11b	TARİF-7 Varak: 12a
Kırmız	5 dirhem	5 dirhem	Miktar belirsiz	Miktar belirsiz	Miktar belirsiz	5 dirhem	5 dirhem
Saf su	3 okka	3 okka	Miktar belirsiz	Miktar belirsiz	Miktar belirsiz	3 okka	3 okka
Çöven	0,5 dirhem	1 dirhem				0,5 dirhem	2 dirhem
Lotur	1 dirhem	0,5 dirhem				1 dirhem	3 dirhem
Şap	1 çekirdek	Bir miktar				1 çekirdek	
Zamk			Miktar belirsiz	Miktar belirsiz	Miktar belirsiz		
Yumurta			1 adet	1 adet	1 adet		

Levha 11: Tariflere göre kullanılan malzemelerin dağılımı

Bir yazmada birden fazla la'lf mürekkep tarifinin bulunması ilginçtir. Bu tariflerden bir kısmının sonradan derkenar olarak ilave edildiği anlaşılmaktadır. Birbirine benzer tariflerin yer alması, metinlerinin aynı kişiler tarafından yazılıp yazılmadığı sorusunu gündeme getirmektedir. Yazılar gruplandırılacak olursa, ilk bakışta mecmuada 9a sayfasının altında derkenar olarak yer alan tarif ile 10b sayfasının sağındaki derkenar şeklindeki tarifin yazısı birbirine benzerken diğer tariflerde kullanılan yazı bu iki tarifte kullanılan yazıdan biraz farklı görünmektedir. Bu farklılık formüllerin iki farklı kişinin kaleminden çıktığını düşündürmeye yetecek kadar bariz bir farklılık değildir. Yazılardaki küçük farklılıklar dışında bu formüllerin farklı kişilerce yazıldığına dair başka bir kayıt ya da işaret bulunmamaktadır. Aynı sözcüğün terkip metinlerindeki yazımları göz önüne alındığında da net sonuca varmak mümkün olmamaktadır. (Levha 12) Bu durumda terkiplerin tek kişi tarafından farklı zamanlarda yazıldığı düşünmek daha uygun olacaktır. Muhtemelen farklı yerlerde gördüğü ya da bizzat kendisinin uyguladığı formülleri farklı zamanlarda yazmıştır.

Örnek Sözcükler	رکبم	ق رمز	ق و ی وب	سحق
TARİF-1 Varak: 2a-üst				
TARİF-2 Varak: 2a-alt				
TARİF-3 Varak: 9a üst				
TARİF-4 Varak: 9a alt				
TARİF-5 Varak: 10b				
TARİF-6 Varak: 11b				
TARİF-7 Varak: 12a				

Levha 12: Aynı kelimelerin farklı tariflerdeki kullanımı

Günümüzde, daha sağlıklı yaşam için organik gıda ve malzemelerin ne derece önem arz ettiği bilinen bir gerçektir. Osmanlı dönemi kitap sanatları incelendiğinde, kullanılan malzemelerin çevreye zararı olmayan, büyük ölçüde organik olan maddelerin kullanıldığını görmekteyiz. Kitap sanatlarında Osmanlı dönemindeki ihtişamı yakalamak için mümkün olduğunca o dönemin tarif ve malzemelerini kullanmak gerekir. “Kem alet ile kemâlat olmaz” atasözünün de ifade ettiği gibi iyi bir ürün elde etmek istiyorsak malzememiz de iyi olmalıdır. Özellikle 16 ve 17. yüzyıl Osmanlı dönemi hat ve tezhib sanatımızdaki kaliteye ulaşmak için dönemin malzemelerinin üretim tekniklerini de bilmek gerekir. Elbette malzeme üretim tekniklerinin tespiti her zaman yeterli olmaz. Mutlaka bu tariflerin bir şekilde uygulanması, denenmesi gerekmektedir. Tarafımızdan basit düzeyde uygulanan, kırmızı, çöven, lotur, şap ve su içerikli tariften olumlu netice alınmış olup, elde edilen la’lî mürekkepte daha sonraki yıllarda da herhangi bir küflenme ya da la’lî bozulma olmamıştır. Elbette daha titiz çalışma sonucu elde edilecek mürekkeplerde daha verimli neticelere ulaşılacağı muhakkaktır.