



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Tarih Anabilim Dalı

**ERKEN MODERN OSMANLI LİTERATÜRÜNDE  
BİYOÇEŞİTLİLİK: BİTKİLER**

Osman Süreyya KOCABAŞ

Doktora Tezi

Ankara, 2024



**ERKEN MODERN OSMANLI LİTERATÜRÜNDE BİYOÇEŞİTLİLİK:  
BİTKİLER**

Osman Süreyya KOCABAŞ

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Tarih Anabilim Dalı

Doktora Tezi

Ankara, 2024

*Babama...*

## TEŞEKKÜR

Bu çalışma hazırlanırken arada geçen zaman içinde nazımı çeken birçok insan oldu ve hemen hepsi bu sürecin güzel tamamlanmasını benden daha çok arzu ettiler. Etrafımdaki birçok insan bana desteğini sundu ve beni yalnız hissettirmedi. Kaynak toplama safhasından yazım aşamasına kadar dostlarım isteklerimi görev bilip itinayla yerine getirdiler. Hepsine ayrıca teşekkür ederim. İsmi yazamadığım arkadaşlarımın affına sığınarak burada bazı isimleri özellikle belirtmek istiyorum. Tezimin yazım aşamasının her anına şahitlik edip birçok noktada desteğini sürdüren Can Torun'a, çalışmada yer alan sosyal ağ analizi tekniğinin doğru uygulanmasını sağlayan Ahmet Gündüz'e ve uygulamanın matematiksel doğruluğu noktasında Dr. Havva Kırgız'a, bu kadar uzun çalışmada fazlasıyla yer alan yazım, imla hatalarının düzeltilmesi için insanüstü çaba sarf eden Gökhan Özenç'e ve sadece bu çalışmada değil hayat yolculuğumun birçok noktasında bana kritik destekleri olan M. Nurullah Parlakoğlu'na hususi teşekkür ediyorum. Bu çalışmanın daha kaliteli olması için beni teşvik edip yönlendiren kıymetli danışmanın Dr. Hulusi Lekesiz hocamın bende yeri her zaman ayrı olacaktır.

Ayrıca bu süreçte çok değer verdiğim iki insan bu dünya hayatından ayrıldı. Dolayısıyla naçizane çalışmamı bu iki kıymetli insana ithaf ediyorum. Benim tarih disiplinde yürümemi isteyen ve hayatım boyunca bana desteğini ve teşviklerini asla esirgemeyen babacığım Mehmet Kocabaş'a ve bu çalışmanın danışmanlığını yapan, güzel bir tez olacağına inanan ve bana her zaman güvenmiş Dr. Serhat Küçük hocama ithaf ediyorum. Bu iki insan, bu tezin tamamlanmış halini görmeyi çok isterdi ve umarım ikisinin de gururlanacağı güzel bir çalışma ortaya koymuşumdur. Mekânları cennet olsun.

## ÖZET

KOCABAŞ, Osman Süreyya. *Erken Modern Osmanlı Literatüründe Biyoçeşitlilik: Bitkiler*, Doktora Tezi, Ankara, 2024.

Bu tez çalışmasında Osmanlıların biyolojik çeşitlilik konusunda bitkiler özelinde ne tür bir bilgiye sahip oldukları, bilginin referans kaynaklarının neler olduğu ve bu bilgiyi hangi alanlarda kullandıkları sorularına cevap aranmıştır. Bu çalışma Erken Modern Dönemi (15-18. Yüzyıllar) kapsamaktadır ve coğrafi alan olarak Türkçe konuşan nüfusun yoğun yaşadığı Diyâr-ı Rûm bölgesine odaklanılmıştır. Bu bölgede yaşayan ortalama okur-yazar kitlenin ulaştığı metinler esas alındığı için ağırlıklı olarak Osmanlı Türkçesinde telif edilmiş metinler tercih edilmiştir. Bu dönemde bilim dili olarak Arapçanın etkisi halen mevcut olmakla birlikte Osmanlı Türkçesi de özellikle 17. ve 18. Yüzyıldan itibaren bilim çevrelerinde önemli ölçüde tercih edilmiştir. Erken Modern Dönem, dünyada yeni keşiflerin yapıldığı ve Antikite bilgisinin yerinin yeni bilgi arayışlarıyla dolduğu bir dönemdir. Bu dönemde dünyada var olan bitki çeşitliliği bilgisi artmış ve bazı bitkiler de hızla küresel ticaretin bir metası haline gelmiştir. Osmanlıların Avrupa'da başlayan doğanın keşfi rüzgarına ne kadar yelken açtığı ve nereye kadar gidebildiği bu tezin aradığı bir diğer cevaptır. Osmanlı müellifleri klasik dönemde Orta Çağ İslam literatürünü miras alıp kendilerine uyarlamış ve ihtiyaçları ve merakları çerçevesinde bu mirası şekillendirmiştir. Avrupa'da keşiflerin neticesinde üretilen yeni bilgilere de yine merak ve ihtiyaçları ölçüsünde ilgi göstermiş ve onları kendi paradigmaları çerçevesinde yorumlayıp kullanmıştır. Sonuçta Osmanlı'daki bilim üretimi, eklektik ve pragmatik özellikleri haizdir. Bu alanda bu çalışmada Osmanlıların bilim devrimi olgusunda nasıl bir sınav verdiğinin tartışması yapılmıştır. Bitki çeşitliliği bilgisi alanında Osmanlıların kendilerini ne ölçüde güncelledikleri de tespit edilmeye çalışılmıştır.

### **Anahtar Sözcükler:**

Biyoçeşitlilik, Osmanlı Bilim Tarihi, Bitki Çeşitliliği, Botanik, Farmakoloji

## ABSTRACT

KOCABAŞ, Osman Süreyya. *Biodiversity in the Early Modern Ottoman Literature: Plants and Herbs*, Ph.D. Dissertation, Ankara, 2024.

This thesis seeks to answer the questions of what kind of knowledge the Ottomans had about biodiversity in terms of plants, what were the reference sources of this knowledge and in which areas they used this knowledge. This study covers the Early Modern Period (15th-18th centuries) and focuses on the geographical region of Diyâr-ı Rûm, where the Turkish-speaking population was densely populated. Since the texts accessible to the average literate population living in this region are taken as a basis, texts written mainly in Ottoman Turkish are preferred. Although the influence of Arabic as the language of science was still present in this period, Ottoman Turkish was also significantly preferred in scientific circles, especially from the 17th and 18th centuries onwards. The Early Modern Period is a period in which new discoveries were made in the world and the knowledge of antiquity was replaced by the search for new knowledge. In this period, the knowledge of plant diversity in the world also increased and some plants rapidly became a commodity of global trade. How far the Ottomans sailed in the winds of nature discovery that began in Europe and how far they were able to go is another answer this thesis seeks. In the classical period, Ottoman authors inherited and adapted medieval Islamic literature and shaped it according to their needs and curiosities. They also showed interest in the new knowledge produced as a result of European discoveries to the extent of their curiosity and needs, and interpreted and utilized them within the framework of their own paradigms. As a result, science production in the Ottoman Empire has eclectic and pragmatic characteristics. In this field, this study discusses how the Ottomans tested themselves in the phenomenon of scientific revolution. The extent to which the Ottomans updated themselves in the field of plant diversity knowledge has also been tried to be determined.

### **Keywords:**

Biodiversity, History of Ottoman Science, Plant Diversity, Botany, Pharmacology

## İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	v
ÖZET .....	vi
ABSTRACT .....	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
KISALTMALAR.....	x
ŞEKİLLER VE TABLOLAR.....	xi
TRANSKRİPSİYON ALFABESİ.....	xii
GİRİŞ.....	1
<b>1. BÖLÜM: OSMANLI TABİAT FELSEFESİNDE BİTKİLERİN YERİ .....</b>	<b>24</b>
<b>1.1. İSLAM-OSMANLI KOZMOGRAFYASI VE BİTKİNİN ONTOLOJİSİ .....</b>	<b>24</b>
<b>1.2. BİTKİLERİN TANIMLANMASI/FİZYOLOJİSİ/TASNİFİ.....</b>	<b>30</b>
1.2.1. Bitkiler Canlı Mıdır? .....	30
1.2.2. Bitkiler Neden ve Nasıl Var Olur? .....	36
1.2.3. Bitkiler Nasıl Tasnif Edilirdi? .....	43
<b>1.3. OSMANLI BİLİMLER TASNİFİNDE BİTKİ-BİLİMİ.....</b>	<b>47</b>
<b>1.4. OSMANLI METİNLERİNİ BESLEYEN BİTKİ BİLİMLERİ KAYNAKLARI .....</b>	<b>58</b>
1.4.1. Antik Yunan ve Roma Dönemi.....	58
1.4.2. Orta Çağ İslam Dönemi .....	64
1.4.3. Sosyal Ağ Analizi Çalışması: Osmanlılar ve Onları Etkileyenler.....	71
<b>1.5. AVRUPA'DA BOTANİK VE BİTKİ BİLİMLERİ.....</b>	<b>87</b>
1.5.1. Kaynaklar .....	87
1.5.2. Yeni Bilim Anlayışı ve Botaniğin Güçlenişi.....	94
1.5.3. Yeni Bilim Işığında Bitki Bilim Çalışmalarına Osmanlıların Reaksiyonu .....	96
<b>2. BÖLÜM: OSMANLI METİNLERİNDE BİTKİLERİN VARLIĞI, ÜRETİM VE KULLANIM ALANLARI .....</b>	<b>103</b>
<b>2.1. ÜRETİM VE YETİŞTİRME: FİLAHA KÜLLİYATI .....</b>	<b>103</b>
2.1.1. Filâha Bilimi ve Literatürü.....	103
2.1.2. Ziraat Uygulamalarında Bitkiler .....	114
<b>2.2. TÜKETİM VE KULLANMA: MÜFREDÂT KÜLLİYATI.....</b>	<b>119</b>
2.2.1. Osmanlı Erken Modern Tıbbı ve Sistemleri .....	121
2.2.2. Fitoloji ve Mu'âlece: Müfredât Külliyyatı .....	133
2.2.3. Bitkilerle Tedavi .....	141
<b>2.3. GÜNLÜK HAYATTA BİTKİ KULLANIMI .....</b>	<b>147</b>
<b>3. BÖLÜM: OSMANLI METİNLERİNDE BİTKİLER VE BİTKİ ÇEŞİTLİLİĞİ... 161</b>	<b>161</b>
<b>3.1. METİNLERDE BİTKİLER NASIL İŞLENİRDİ? .....</b>	<b>161</b>
<b>3.2. METİNLERİN TÜRLERİNE GÖRE BİTKİ ÇEŞİTLİLİĞİ .....</b>	<b>169</b>



3.2.1. Felâhatnâmelerde Bitki Tanıtları .....	169
3.2.2. Coğrafya ve Ansiklopedi Eserlerinde Bitki Tanıtları.....	174
3.2.3. Müfredât Eserlerinde Bitki Tanıtları.....	183
<b>3.3. KEŞFEDİLEN BÖLGELER VE BİTKİLERİ .....</b>	<b>217</b>
<b>SONUÇ .....</b>	<b>236</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>254</b>
<b>EK-1: OSMAN B. ABDÜLMENNÂN VE <i>KİTÂBÜ'N-NEBÂTİ</i>.....</b>	<b>276</b>

## KISALTMALAR

<b>Bkz.</b>	Bakınız
<b>Çev.</b>	Çeviren
<b>ed.</b>	Editör
<b>Haz.</b>	Hazırlayan
<b>İSAM</b>	İslâm Araştırmaları Merkezi
<b>ms/MS</b>	Manuscript
<b>nr.</b>	Numara
<b>Ö.</b>	Ölümü, ölüm tarihi
<b>Örn.</b>	Örneğin
<b>Salt.</b>	Saltanat Yılları
<b>vb.</b>	Ve benzeri
<b>vd.</b>	Ve devamı

## ŞEKİLLER VE TABLOLAR

Şekil 1: Osmanlı Literatürünü Besleyen Bitki Bilimcileri .....	69
Şekil 2: Osmanlı Âlimlerinin Atf Yaptığı Bilginler. ....	75
Şekil 3: Galen'in Osmanlı Müellifleri Üzerindeki Etkisi.....	77
Şekil 4: Ebubekir Muhammed Zekeriya er-Râzî'nin Osmanlı Müellifleri Üzerinde Etkisi.....	78
Şekil 5: 1600-1800 Yılları Arasında Osmanlıların Atf Yaptığı Bilginler.....	80
Şekil 6: Osmanlı Müelliflerinin Erken Modern Dönem Boyunca Kendi Aralarındaki Etkileşimi .....	82
Şekil 7: Graf Tekniği Sonucunda Osmanlı Bilginleri ve Etkileştiği Bilginler. ....	83
Şekil 8: Osmanlı Müelliflerinin Sosyal Ağ Analizi.....	87
Şekil 9: Osmanlı Ziraat Literatürünü Besleyen Kaynaklar Haritası.....	108
Şekil 10: Keten (Kettân), Tercüme-yi 'Acâib ül-maḥlûkât.....	167
Şekil 11: Nar (Rummân) Ağacı, Tercüme-yi 'Acâib ül-maḥlûkât.....	168
Tablo 1: Tıp Eserlerinin Müfredat Kısımlarında Adı geçen Bitkilerin Tabiatı ve Özellikleri.....	185
Şekil 12: Kaktüs. Tarih-i Yeni Dünya.....	221
Şekil 13: Kokos. Tarih-i Yeni Dünya el-müsemma be hadis-i nev. ....	222
Şekil 14: Tek Yapraklı Ağaç. Tarih-i Yeni Dünya.....	223
Tablo 2 Keşfedilen Bazı Bitkilerin Tabiatları ve Özellikleri.....	224

## TRANSKRİPSİYON ALFABESİ

ء	‘	ض	đ / ž
ب	b	ط	ṭ
پ	p	ظ	ẓ
ت	t	ع	‘
ث	ṯ	غ	ġ
ج	c	ف	f
چ	ç	ق	q
ح	ḥ	ك	k
خ	ḫ	گ	g
د	d	ل	l
ذ	ẓ	م	m
ر	r	ن	n
ز	z	ڭ	ñ
ژ	j	و	v
س	s	ھ	h
ش	š	ي	y
ص	ṣ	ة	ta

## GİRİŞ

“Biyo-çeşitlilik” terimi, “biyolojik çeşitlilik” veya “biyotik çeşitlilik”in bir kısaltmasıdır. Bu terimlerin tümü, genlerden ve özelliklerden türlere ve ekosistemlere kadar canlı varyasyon fikrine atıfta bulunur. “Biyoçeşitlilik” literatürde ilk defa 1988 yılında Edward O. Wilson tarafından kaleme alınan *BioDiversity (Biyoçeşitlilik)* adlı yayında görülmüştür. Bu terim daha sonra dünyada canlı çeşitliliğinin azaldığına dair nicel sonuçları ortaya koymak için kullanılmaya başlandı. Biyoçeşitlilik terimi içinde yer alan “çeşitlilik” sözcüğü, kara, deniz ve diğer su ekosistemleri ve parçası oldukları ekolojik kompleksler dâhil tüm kaynaklarda canlı değişkenlik ve çeşitliliği kapsar.<sup>1</sup> Biyoçeşitlilik kelime karşılığı “canlıların, genlerin, karakterlerin, türlerin ve ekosistemlerin çeşitliliği gibi anlamların tümünü veya bir kısmını ifade eder. Bir başka deyişle, doğal olarak gelişen ve yetişen canlı türlerini esas alan bu kavrama göre; insan eliyle yapılan, geliştirilen, yetiştirilen veya değiştirilen canlı türleri ya da saksı ve bahçe gibi alanlarda ekim dikimi yapılan muhtelif bitkiler biyoçeşitlilik kapsamı dışındadır.<sup>2</sup> Bu çalışmada Osmanlı literatüründe biyoçeşitlilik bilgisine odaklanırken incelenecek çeşitliliğin sınırlandırılması için sadece bitki çeşitliliği ele alınmıştır. Bu minvalde, bitki özelinde biyoçeşitlilik terimi kullanılsa da daha çok bitki çeşitliliği terimi tercih edilmiştir. Bu noktada şu hususa dikkat etmek önemlidir: Bu çalışma her ne kadar bitki çeşitliliği odağında ilerlese de tarih disiplini çerçevesinde inşa edildiği için taksonomi alanı ve pratiklerinin uygulanması tercih edilmemiştir. Burada işlenen çoğu veri, bitki ve insan ilişkisini esas alarak bitkilerin insanlar tarafından tanımı, kullanımı gibi birçok muhtelif sorulara cevap arayan etnobotanik<sup>3</sup> disiplininin kapsam alanına girmekle birlikte, çalışmanın tüm amaç ve çıktılarını kapsamadığı için tercih edilmemiştir.

---

<sup>1</sup> Daniel P. Faith, “Biodiversity”, *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, erişim 20 Nisan 2023, <https://plato.stanford.edu/entries/biodiversity/>.

<sup>2</sup> Mustafa Yavuz, “Biyoçeşitlilik: Ne, Niçin, Nasıl?”, *Akademik Düşünce Dergisi* 7 (Bahar 2023): 4.

<sup>3</sup> Gülsen Kendir, Ayşegül Güvenç, “Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış,” *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi* 30/1 (Ocak 2010): 49-52.

Erken Modern Dönem kavramı, geç Orta Çağ'ın "karanlıklar çağı" olduğu tespitine göre ortaya konulmuş bir ara dönemlendirmedir.<sup>4</sup> Avrupa tarihi ölçeğinde kurgulanmış bu dönemlendirmeyi Hamish Scott detaylıca tartışarak "Erken Modern" kavramının hangi zaman dilimine işaret ettiğini ortaya koymuştur. Özellikle Huizinga'nın oluşturduğu Avrupa tarihini merkeze alan tanımlamaya göre Erken Modern Dönem, Orta Çağ'da var olan olguların yavaşça yok olup yerine yeni olguların eklendiği geçiş dönemidir. Huizinga'nın eserinin adı olan -Türkçesiyle- *Orta Çağ'ın Sonbaharı* başlığı, Scott'a göre Orta Çağ boyunca filizlenip vücut bulmuş şeylerin hasat edildiği geç Orta Çağ dönemini referans almakta ve bu hasadın kullanıldığı dönem olarak da Erken Modern Dönem'i işaret etmektedir.<sup>5</sup> Scott, her millet ve bölgenin farklı kronolojilere sahip olarak bu dönemi bilvesile geçirdiğini belirtmekte ve nihayetinde kabaca XV. ile XVIII. yüzyıllar arasına tesadüf ettiğini de düşünmektedir.<sup>6</sup>

XV. yüzyılın sonlarından XIX. yüzyılın başlarına kadar uzanan Erken Modern Dönem, önce Avrupa kıtası ölçeğinde, daha sonra dünya çapında önemli bir değişim ve dönüşüm dönemidir. Bu dönem özellikle Keşif Çağı, Rönesans ve Protestan Reformu gibi bazı özel siyasal ve sosyal olayları içermektedir. Erken Modern Dönem'in genellikle Bizans İmparatorluğu'nun sonu ve Osmanlı İmparatorluğu'nun başlangıcı olan 1453'te Konstantinopolis'in düşüşüyle başladığı kabul edilir. XVIII. yüzyılın sonlarında ve XIX. yüzyılın başlarında Fransız Devrimi ve Napolyon Savaşları ile sona erer. Bu dönemde Avrupa, ulus devletlerin büyümesi, ticaretin genişlemesi, Protestanlığın yükselişi, yeni bilimsel fikirlerin gelişimi ve modern siyasi ve sosyal kurumların ortaya çıkışı dâhil olmak üzere derin dönüşümler geçirdi. Bu değişimler, bugün içinde yaşadığımız modern dünyanın temellerini atmıştır. Ancak bu dönemin bu çalışma için en kritik önemi Avrupa'nın "bilimsel devrim"i gerçekleştirdiği ve "aydınlanma"yı yaşadığı zaman dilimini kapsamasıdır. Bilimsel devrim, basitçe XVII. yüzyılda Galileo Galilei ve Isaac Newton gibi bilim adamlarının doğal dünyayı anlamak için yeni teoriler ve yöntemler geliştirmede öncülük ettiği ve Giambattista Vico'nun "yeni bilim" adını verdiği yeni

<sup>4</sup> Hamish Scott, *Erken Modern Avrupa Tarihi: Esaslar*, çev. İsmail hakkı Yılmaz (İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları, 2022), 52-53.

<sup>5</sup> Scott, *Erken Modern Avrupa Tarihi: Esaslar*, 55-56.

<sup>6</sup> Scott, *Erken Modern Avrupa Tarihi: Esaslar*, 55.

paradigmanın kurulma sancılarının çekildiği süreçtir.<sup>7</sup> Paradigma değişimi ise özetle Francis Bacon’ın tartıştığı ve kaşiflerin yeni bilgi ve bulguları neticesinde tartışılmayan “Antikite” otoritelerinin paradigmasının sarsıldığı bir olgudur. Aydınlanma ise XVIII. yüzyılda akıl, bireycilik ve ilerlemeyi vurgulayan felsefi ve entelektüel bir harekettir. Sosyolojik açıdan ise yine bu dönemde gerçekleşen Sanayi Devrimi, insanların yaşama ve çalışma şeklini değiştirmiştir. Buhar gücü ve eğirme makinesi gibi yeni teknolojiler, imalat ve ulaşımda büyük değişikliklere yol açmış ve ekonomik büyüme ile sosyal değişimi şekillendirmiştir.

Hülasa olarak, Erken Modern Dönem; siyaset, ekonomi, toplum, kültür ve bilim alanlarında önemli gelişmelerin yaşandığı, önce Avrupa kıtasında, daha sonra dünya çapında derin bir değişim ve dönüşüm dönemidir. Ancak Erken Modern Dönem, tarih yazımında Avrupa dönemine atıfta bulunmak için kullanılan ve daha çok siyasi tarihe ağırlık verilen bir terimdir. Erken Modern Dönem bilim tarihi Avner Ben-Zaken’in yorumuyla “tamamen göz ardı edilen kültürler arası bilgi alışverişinin olduğu” bir dönemdir.<sup>8</sup> Aynı şekilde “bilimsel devrimi” gerçekleştirmiş Batı’nın bilimsel ve düşünsel birikimi ve sıçramasının diğer kültürlerden bağımsız tek başına gerçekleştiği iddiasının söylenegeldiği dönemdir. Eşzamanlı olarak, İslami entelektüel kültürün farklı bir rota boyunca geliştiği düşünülen bir dönemdir. Ancak Avrupa XVI. yüzyılda “bilim devrimi”ne hazırlanırken o dönemin İslam âlimleri, Avrupa’da var olan bilimden tamamen habersiz olmasalar da onu geri olarak değerlendirmiş ve kendilerini çok daha gelişmiş olarak algılamışlardır.<sup>9</sup>

Osmanlı tarihyazımı odağında bu dönemlendirmeyi nasıl uygulayacağımız sorusuna Osmanlı tarihçileri tarafından belli başlı açıklamalar getirilmiştir. Bu dönemi çalışan Osmanlı tarihçilerince kavramın kendisi Avrupa tarihi açısından belli başlı değişimlerin olduğu zaman dilimini ifade etmek için kullanılmış olsa bile küresel tarihyazımı açısından da kullanılması gerektiği vurgulanmaktadır. Nihayetinde dünyanın belli başlı noktasında cereyan eden hadiselerin hem sebepleri hem de etkileri küresel düzlemde

<sup>7</sup> Bkz. Giambattista Vico, *Yeni Bilim*, çev. Sema Önal Akkaş (İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2021).

<sup>8</sup> Avner ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges in the Eastern Mediterranean, 1560–1660* (Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2010), 1

<sup>9</sup> Ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges*, 2

yaygınlaşabilmektedir. Bu küresel anlatıyı sağlayabilmek açısından özellikle son dönemlerde güçlenen karşılaştırmalı tarihyazım ve anlatımında bu tür kavramların kullanımının tercih edildiği belirtilmektedir.<sup>10</sup> Osmanlı tarihçilerinin Osmanlı İmparatorluğu'nun dünyadan izole bir tarihe sahip olmadığı anlatısını güçlendirmek için oluşturduğu karşılaştırmalı tarihyazımında tercih ettikleri Erken Modern Dönem kavramı, Orta Çağ'ın etkilerinin devam ettiği, ancak belli başlı değişimlerin cereyan ettiği ve Batılılaşma/Modernleşme Dönemi'nin başlangıcına kadarki zaman dilimini işaret etmektedir. Bu çalışmada Erken Modern Dönem kavramının tercih edilmesinin bir sebebi de bu husustur. Ayrıca Erken Modern kavramı, "Modern Dönem"e ayrıcalıklı bir konum vermektedir. Dünyada genelgeçer bir yaygınlaşmayla sonuçlanan Avrupa tarzı Modern Dönem, Osmanlı topraklarında da yaşandığı için bu döneme geçiş sürecinin ayrıca bir anlamlandırılmaya ihtiyacı vardır. Ayrıca Avrupa tarihi dönemlendirmelerinin Osmanlı ve diğer kültürlerin tarihyazımında uygulanmasının bir nevi Avrupa'nın ilgili dönemine katkısı olmuş kök ve izleri tespit etmek gibi bir başka amacı da vardır.<sup>11</sup>

Avrupa tarihyazımında -yukarıda kısaca değindiğimiz üzere- basitçe XV. ve XVIII. yüzyıl arasındaki zaman dilimine işaret eden Erken Modern Dönem, Osmanlı tarihyazımında ise Osmanlı tarihçilerine göre İstanbul'un Fethi (1453) ile başlayıp Tanzimat Fermanı'nın ilanı (1839) ile Osmanlıların bile isteye Batı'ya öykünme evresine geçmeleriyle son bulan zaman dilimine denk gelmektedir.<sup>12</sup> Batı tarihyazımı ile paralellik teşkil eden bu dönemlendirme tayini, son yıllarda Osmanlı bilim tarihçileri tarafından da kabul edilmektedir.<sup>13</sup>

Osmanlı bilim tarihi çalışmalarında yeni yorumlarıyla öne çıkan Mir-Shefer Mossensohn ise Osmanlı Erken Modern kavramını Orta Doğu geleneğiyle bütünleştirerek yeniden tartışmaya açmıştır. Ona göre Batı Erken Modern'i siyasi, askeri ve ekonomik gelişmelerle (örn. matbaanın yaygınlaşması) birlikte toplumda yaşanan değişime

<sup>10</sup> Ali Yayıcıoğlu, "Osmanlı Erken Moderni," Çev. Özgün Kabacaoğlu, *Tarihyazımı / Journal of Historiography* 3/2 (Kış 2021): 286.

<sup>11</sup> Virginia Aksan ve Daniel Goffman, *Erken Modern Osmanlılar: İmparatorluğun Yeniden Yazımı*, çev. Güneş Ayas (İstanbul: Timaş Yayınları, 2011). 12

<sup>12</sup> Aksan, *Erken Modern Osmanlılar*, 12

<sup>13</sup> Bu döneme odaklanmış ve "Erken Modern" başlığını almış bazı çalışmalar: S. White, *Osmanlı'da İsyân İklimi: Erken Modern Dönemde Celali İsyânları* (İstanbul: Alfa Yayınları, 2020); A. Atçıl, *Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu'nda Alimler ve Sultanlar* (İstanbul: Klasik Yayınları, 2019). S. P. Blake, *Erken Modern İslamda Zaman* (İstanbul: Alfa Yayınları, 2017).



odaklanmıştır. Doğu’da ise Erken Modern özellikle tıp alanında yaşanan kurumsallaşma ve profesyonelleşme üzerinden belirlenebilirdi. Hatta yazar iddiasını biraz daha ileri taşıyarak XV.-XVII. yüzyılları “Erken Modern Dönem” olarak taksim etmekte ve bu dönemde Osmanlıların, miras aldığı Orta Çağ geleneğini derinlemesine sistemleştirmiş, kurumsallaştırmış ve profesyonel bir işleyişe tabi tutmuş olduğunu öne sürmektedir. Bu nedenle Orta Çağ külliyatının Osmanlı yolculuğu kendi içinde bir değişim gerçekleştirmiştir. Bu değişim ve profesyonelleşme, Batılılaşma ve modernleşme sürecine geçişin zeminini de oluşturmuştur.<sup>14</sup> Öte yandan “bilim”in ayrıca bir sosyal aktivite olarak düşünüldüğü referansıyla bilim tarihinin daha geniş sosyal ve kültürel tarih perspektifinden incelenmesi gerektiği düşüncesi son yıllarda bilim tarihçilerinin gündemine oturmuştur.<sup>15</sup> Bu minvalde bilim ve toplum ilişkisine dair yeni soruların sorulması gerektiği ve bu soruların özellikle Avrupa dışındaki kültür ve toplumların bilim tarihi çalışmalarında da yeni cevaplar bulacağı belirtilmelidir.<sup>16</sup> Bu bağlamda Avrupa’da gerçekleşen bilimsel ilerleme serüveninin benzer bir şekilde Osmanlı toplumunda da gerçekleşmesinin beklenmesi yerine bu yolculuğun neden benzer bir şekilde ilerlemediği sorusunun cevapları aranmalıdır. Bir başka deyişle, Avrupa merkezli tarih anlatısında Avrupa bilim tarihinde yaşanan gelişmelerin bu dönemdeki Osmanlı toplumunda yaşanmayışının sebeplerine Osmanlıların “ilgisizliği” veya “yetersizliği” yorumlarından daha çok, nelere ve nasıl ihtiyaç duydukları şeklinde sorularla cevap aranması gerektiği göz önüne alınmalıdır. Bu açıdan cevaplar her ne olursa olsun bu çalışmanın incelediği dönemi tanımlamak için “Klasik” Dönem ile “Modern” veya “Batılılaşma” Dönemi arasında -Avrupa kıtasındaki akıştan farklı olsa da- bir değişim dönemi olduğunu kabul etmek gerekmektedir.

Avrupa’da gerçekleşen bilim devrimi birçok kültürel ve sosyal değişime zemin hazırlamıştır. Ancak burada göz ardı etmememiz gereken husus, herhangi bir kültürün bilim ve düşüncede sürdürdüğü herhangi bir adımın ve sürecin, içinde bulunduğu toplumun ekonomik, siyasi, kültürel veya diğer herhangi bir sosyal katmanından bağımsız

<sup>14</sup> Miri-Shefer Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı: Tedavi ve Tıbbi Kurumlar: 1500-1700*, çev. Bülent Üçpınar (İstanbul: Kitap Yayınları, 2014), 38.

<sup>15</sup> Harun Küçük, “Science Studies and Early Modern Ottoman Science,” *International Journal of Middle East Studies* 47/3 (Ağustos 2015): 584.

<sup>16</sup> Küçük, “Science Studies,” aynı yer.

olmayacağıdır. Bundan daha önemlisi ise bu kültürlerin birbirinden bağımsız olmayacağı gibi, tarihlerinin de birbirinden bağımsız ilerlemeyeceği noktasıdır. Yukarıda tartıştığımız “Erken Modern Dönem” bilim tarihi; kültür, ekonomi veya herhangi bir sosyal tarih disiplininin bağımsız ilerlemeyecektir. Ayrıca *eurocentric* olan “Erken Modern Dönem” ise aslında salt Avrupa kıtasının yaşadığı tarihsel dönem de olmayacaktır. Haliyle Erken Modern Dönem tarihine ışık tutulması topyekûn küresel bir anlatıyı mecbur kılacaktır. Ancak bu çalışmanın odağında yer alan bilim tarihi disiplini de Batı bilim tarihinden bağımsız olarak Osmanlı bilim tarihi olmayacaktır. Bununla birlikte bu çalışmanın belirli bir alana tahdit edilebilmesi için Çin gibi diğer medeniyetleri maalesef dâhil edemeyeceğiz. Peki, neden Batı ile Osmanlı bilimsel hareketliliğini birlikte değerlendiriyoruz? Bu sorunun cevabı da hem siyasi, coğrafi, askeri hem de ekonomik, sosyal ve kültürel olarak bu iki kültürün birbiriyle olan uzun süreli ve sıkı ilişkisidir.<sup>17</sup> Brentjes, gezginlerden sufilere, Cizvitlerden yerel elitlere kadar bu dönemde her iki kültürün de “bilimsel” üretime tıptan teolojiye kadar birçok alanda belli oranda katkı sağladığını, bu nedenle Erken Modern Dönem’in manzarasının tek bir bakış açısıyla net bir şekilde çizilemeyeceğini belirtmektedir.<sup>18</sup> Ancak bu alanda hem Avrupa hem de Doğu İslam dünyası için ortaya konan çoğu çalışma, bu iki kültürün bir ada gibi etrafından bağımsız bir şekilde incelenmesinden ortaya çıkarılan analiz ve sonuçlardan oluşmaktadır.<sup>19</sup> Ancak Ben-Zaken’e göre Yakın Doğu o dönemde ortaya çıkmış Batılı yeni bilgilerin üretildiği ve bazen de bilim insanlarının -Leonhart Rauwolff (ö. 1596) gibi- dolaştığı yerdir.<sup>20</sup> Doğal olarak Ben-Zaken, üretilmiş bilgi ve verilerin izini süren bir tarihçi olarak Akdeniz etrafında gerçekleşen bilgi ve bilgin alışverişinin her iki taraf için gelişmişliğe katkısını araştırmaya davet eder.<sup>21</sup> Böylece, mübadele pratiklerine odaklanmak, inşa edilmiş kültürel ve paradigmatik sınırları aşar ve Erken Modern bilimin geniş ölçüde prizmatik ama derinden bağlamsal bir tarihini ortaya çıkarır.<sup>22</sup> Örneğin, I. Süleyman (salt. 1520-1566) nezdinde Avusturya İmparatoru I. Ferdinand’ın (salt. 1531-1564) elçisi Ogier G. de Busbecq’in (ö. 1592) mektuplarında geçen birçok Yunanca

<sup>17</sup> Bkz. Sonja Brentjes, “Crossing Boundaries: New Approaches to the History of “Pre-Modern” Science and Technology,” *Science in Context* 12/3 (1999): 381-84.

<sup>18</sup> Brentjes. “Crossing Boundaries,” 384.

<sup>19</sup> Ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges*, 3

<sup>20</sup> Ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges*, 3

<sup>21</sup> Ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges*, 4

<sup>22</sup> Ben-Zaken, *Cross-Cultural Scientific Exchanges*, 4

eserin yanı sıra Dioskorides'in musavver kitabını satın almaya çalışması İstanbul'a gelen kitap meraklıları için gayet tabii bir olaydır. Ancak bu hadiseden daha önemlisi Busbecq'in bazı bitki örnekleri ve resimlerini I. Ferdinand'ın hususi hekimi ve eserinin Türkçe tercümesini ilerleyen bölümlerde değerlendireceğimiz Pietro Andrea Mattioli'ye (ö. 1577) vermesi<sup>23</sup> ve Mattioli'nin Dioskorides'in *Materia Medica*'sına yaptığı Latince çevirisinin Osman b. Abdülmennân tarafından 1770 yılında Türkçeye tercüme edilmesi Ben-Zaken'in iddiasına bir numune olacaktır.

Antoine Galland ve Marsigli gibi birçok Avrupalı seyyah ve bilginin Osmanlı topraklarını gezerken bu topraklardaki bilimsel faaliyetler hakkında notlar tutma, buradan eserler edinme ve çeşitli bilim meclislerinde yer alma çabalarını biliyoruz.<sup>24</sup> Bunun karşılığında aynı dönemde Kâtib Çelebi (ö. 1067/1657), Evliya Çelebi (ö. 1095/1684 [?]) ve Ebubekir b. Behrâm (ö. 1102/1691) gibi Osmanlı müelliflerinin Avrupa'daki gelişmeleri aktarma gayreti de bu serencamın diğer yüzüdür. Bu karşılıklı hareketlilik sadece bilim disiplinlerinin profesyonelleri tarafından değil, seyyah ve tüccar gibi ilgililer tarafından da sağlanıyordu. 1500'lerden sonra İstanbul'a gelen birçok Batılı seyyah ve elçi İstanbul'dan kitap satın alıp ülkelerine götürdüklerini not etmişlerdi.<sup>25</sup> Belki o dönem Batılıların İstanbul sahaflarına yönelik bu ilgisi “egzotik bir amaç” taşıyor görünse bile aslında gerçek amaçlarına dair net bir yargıda bulunmak mümkün değildir. Ancak son yıllarda yapılan derin araştırmalar sonucunda Luigi F. Marsigli (ö. 1730) ve Toderini (ö. 1799) gibi Batılı bilginlerin Osmanlı düşünce ve bilim dünyasına dair kaydettikleri notların, bu ilginin egzotik ve romantik gaye olmasının ötesinde, bilgi arayışı bağlamında değerlendirilmesi gerektiğini düşündürmektedir.<sup>26</sup> Marsigli'nin *Bevanda Asiatica* adlı eserinde sık sık fikir alışverişinde bulunduğu Hezarfen Hüseyin Efendi'nin (ö. 1103/1691) “tecrübelerine” yer vermesi o dönemde bilgi alışverişinin tek taraflı

<sup>23</sup> Bkz. Asuman Baytop, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları* (Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2004), 15-16.

<sup>24</sup> Bkz. Antonie Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Yazılar (1672-1673)*, çev. Nahid Sırrı Örik (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1998); Güner Doğan, *Sınırlar Üzerinde Bir Hayat: İtalyan General Kont Luigi Ferdinando Marsigli ve Osmanlı İmparatorluğu 1679-1732* (İstanbul: İtalya Dostluk Derneği Yayınları, 2020).

<sup>25</sup> İsmail E. Erünsal, “Osmanlılarda Sahhaflık ve Sahhaflar: Yeni Bazı Belge ve Bilgiler,” *Osmanlı Araştırmaları Dergisi* 29/29 (2007): 107-112.

<sup>26</sup> Bu konuda örnek bir çalışma için bkz. Duygu Yıldırım, “Bevanda asiatica: Scholarly Exchange between the Ottomans and Europeans on Coffee,” *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies* 56 (2020).

olmadığına dair araştırmaların kapısını aralamak için motive edici bir örnektir.<sup>27</sup> Yukarıda altını çizdiğimiz üzere bu iki kültür havzası, ara sıra barış dönemleri olsa bile yoğun siyasi ve askeri gerilimlerin gölgesinde karşılıklı olarak birbirlerini takip etmeye çaba sarf etmişlerdir. Haliyle “Erken Modern Dönem” tarihinde sadece Avrupa kültürüne odaklanılmış olsa bile bunun Osmanlı’nın tahrîç edildiği bir senaryo ile yazılması mümkün değildir. Bir başka deyişle, Brentjes’in iddiası çerçevesinde, “Erken Modern Batı Avrupa bilimleri, kendilerini giderek daha fazla kendi kendine yeten, üstün ve tekil olarak geçerli tasvir ederken, Erken Modern Müslüman ilmi ve maddi kültürlerine derinden dayanıyordu.”<sup>28</sup>

Peki, neden bu çalışma “Erken Modern Dönem”e odaklanmaktadır? Aslında bu sorunun cevabı oldukça uzundur, kendi içerisinde tartışmalar barındırmaktadır ve cevaba yukarıda kısaca değinilmiştir. Öncelikle Erken Modern Dönem, Modern Dönem’in hemen öncesidir ve her iki kültürün de modernleşme sürecinde yaşadığı sancılı veya rahat değişme süreçlerinin “ilkbaharı”dır. Çünkü bugün halihazırda var olan birçok şeyin tohumu Erken Modern Dönem’de atılmıştır. Ayrıca Erken Modern Dönem, birçok şeyin/metanın artık küresel bir ilgiye dönüştüğü, mevcut toplumların ortak bilgi ve kültür havuzu oluşturmaya başladığı ve bugüne kadar gelen küreselleşmenin ilk hızlı etkileşim sürecinin başladığı bir dönemdir.<sup>29</sup> Özellikle bazı bitki türleri -örn. kahve, muz, tütün- hızla genişleyen toplumlararası ağlar sayesinde, temas halindeki kültürlerde yakın zamanlarda yer bulmaya başlamıştır. Yukarıda bahsedilen örnekte olduğu gibi özellikle bitki türlerinin tanımlanması ve kullanım çeşitliliği gibi konularda kültürler birbirlerinin deneyimlerini takip etmiş ve belki de bu sayede yakınlaşma hızlanmıştır.

Konumuz bitki çeşitliliği bilgisinin panoramasıdır ve bugün günlük hayatımızda oldukça aşina olduğumuz birçok bitki türü ve çeşidi Orta Çağ’ın son dönemleri ve Erken Modern Dönem’de dünya üzerinde dolaşmaya başlamıştır. Bu çalışmanın nihayetinde ortaya konulacak olan bu bitki plantasyonu ve sirkülasyonu faaliyetleri kapsamında Akdeniz’in çevresinde bu dönemlerde üst üste başarılı gelişmeler yaşanmıştır. Bu çalışmanın ikinci

<sup>27</sup> Yıldırım, “Bevanda asiatica,” 39.

<sup>28</sup> Brentjes, “Crossing Boundaries,” 384.

<sup>29</sup> Bu çalışmanın konusuna yakın olması açısından “doğal şeylerin” Erken Modern Dönem’deki macerasını konu edinen çalışmaya örnek: Mackenzie Cooley, Anna Toledano ve Duygu Yıldırım (editörler), *Natural Things in Early Modern Worlds* (London & Newyork: Routledge, 2023).

bölümünde detaylıca bahsedilecek olan hem İslam dünyası hem de Avrupa'nın peş peşe gerçekleştireceği tarımsal devrimler ve bunun sağladığı entelektüel merak, bilim tarihi serencamında bu dönemde canlı bir gündem olmaya başlamıştır. Erken Modern Dönem, çalışmanın amaçları dâhilinde olan bu dönemde gerçekleşen bir nevi bilimsel rekabetin nasıl seyrettiğinin de panoramasını izlememize imkân verecek bir dönem aralığıdır.

Bu çalışmanın misyonu, bugünkü iklim ve gıda değişimi mega-trendlerinin gölgesinde oluşmuştur. Bu çalışma, tarih biliminin bu alanda bugüne dair söyleminin geliştirilmesi ve bugün tartışılan çözüm arayışlarına mütevazı bir katkı olması amacını haizdir.

Bu çalışmanın asıl amacı, Erken Modern Dönem Osmanlılarda bilimsel serüvenin içinde botanik çalışmalarının panoramasını ortaya koymaktır. Bu dönemde botanik disiplinlerinin ne veçhile geliştiği veya ilerlediği bu çalışmanın kapsamında tartışılmıştır. Bu gelişmenin Erken Modern Dönem boyunca takip ettiği çizginin aynı dönemde Batı'daki bilimsel gelişmelere ne ölçüde paralellik teşkil ettiği ve bu gelişmelerden ne ölçüde ayrıldığı ortaya konmuştur.

Bu çalışmada kullanacağımız birincil kaynak eserler sadece Osmanlı Türkçesinde telif edilmiş eserler olacaktır. Bu kaynakların tercih edilme sebebi bu çalışmanın alan ve saha sınırını oluşturmaktır. Osmanlı Türkçesi kaynak eserlere odaklanma sebebimiz, ortalama bir Osmanlı okuryazar kesiminin bu çalışmamızın konusu olan bitkiler ve bitki çeşitliliği bilgisine ne ölçüde ulaştığının tespitidir. Medrese tahsili gerektiren Arapça ve Farsça kaynaklara ulaşma ve okumanın bariyer teşkil ettiğini göz önüne alırsak, o dönem için bilgi ve toplum ilişkisine ışık tutmamız açısından daha gerçekçi bir yorum ortaya konulabilir.

Bilim ve toplum ilişkisi demişken, Osmanlı Türkçesinin II. Murad'dan (salt. 1421-1444, 1446-1451) itibaren yükselişine değinmemiz gerekiyor. Bir başka deyişle, bu çalışmanın ışık tuttuğu dönemdeki bütün eserlerin ortaya ne koyduğundan daha çok, Osmanlıların genel okuryazar kitlesinin bu dönemde ne tür bir bilgiye ihtiyaç duyduğu ve bu malumata neden ihtiyaç hissettiklerinin anlaşılmasını hedeflediğimizi tekrar vurgulamakta fayda vardır. Tıp gibi kamu yararını amaçlayan birçok alanda Osmanlılar, dönemin lingua franca'sı Arapçadan ziyade Osmanlı Türkçesinde eserler vermeyi tercih etmişlerdir. Özellikle Osmanlı hekimleri, eserlerinin sebep-i teliflerinde Türkçe yazmalarına gerekçe

olarak Arapça ve Farsça bilmeyen ve medresede ileri seviye eğitim alamayan kişilere yönelerek birçok tıbbi uygulamanın -özellikle ilaçlar, perhizler ve benzeri bilgilerinin insanlara doğru bir şekilde aktarılmasını göstermişlerdir. Bu sayede tıp eserleri Osmanlı topraklarında geniş kitlelere ulaşmıştır. Nitekim bazı temel tıp eserlerinin -örn. Mehmed Nidâî'nin *Dürr-i Manzum*, Emir Çelebi'nin *Enmûzecü't-Tıbb*, Zeyne'l-'abidin b. Halîl'in *Şifâü'l-fu'âd* adlı eserlerinin günümüze 100'ün üzerinde nüshalarla ulaşması bu durumu göstermektedir.<sup>30</sup> Her ne kadar tıp eserleri gibi çok sayıda nüshalara ulaşmasa da ziraat ve gastronomi gibi alanlardaki eserlerin de Türkçe telif edilme gayesi yukarıdaki noktayla paralellik arz etmektedir. Zaten Beylikler döneminden itibaren Türk beylerinin Orta Çağ İslam literatürünün klasiklerinin Türkçeye çevrilmesine destek çağrısı yaptıkları bilinen bir gerçektir. Bu politika Osmanlılar döneminde de devam etmiş ve özellikle II. Mehmed'in (salt. 1451-1481) diğer İslam ülkelerinden Osmanlı'ya bilgin toplama gayretiyle ivme kazanmıştır. Osmanlı sultanlarının bu politikası başarılı olmuş ki 1800'lere gelindiğinde İstanbul başta olmak üzere Anadolu'da yaşayan ve eser üreten ulema sayısı kadim İslam ilim merkezleri olan Kahire ve Şam'ı geçmiştir.<sup>31</sup> Tabii bu yoğunluk Osmanlı Türkçesinin bilim dili olması yönündeki ivmesini de artırmıştır. Suriye ve Mısır gibi köklü bölgeler Osmanlı sınırlarına dâhil olduğunda Arapça yazılan eser sayısı Türkçenin çok üstüneyken, XVIII. yüzyıla gelindiğinde Türkçe telif edilen eser sayısı (530) Arapça eser sayısının (524) üstüne çıkmıştır.<sup>32</sup> Tabii bunun birçok farklı sebebi olmakla birlikte İmparatorluğun eğitim kurumlarının güçlenmesi ve burada yetişen âlimlerin anadilde eser yazmayı tercih etmesinin yanı sıra bu dönemde Arapça klasik eserlere yönelik ilginin azlığı da sayılabilir.<sup>33</sup> Türkçenin bilim dili olarak Arapçaya alternatif oluşturması iddiasında dikkat edilmesi gereken birkaç husus vardır. Öncelikle medreselerde ağırlıklı verilen dini ilimler Arapça okutuluyor ve eserler de Arapça telif ediliyordu. Bir başka deyişle, dini ilimler dışında kalan ilimlerde Türkçe kendisine geniş bir saha açmıştı. Bunun nedenleri arasında yukarıda bahsettiğimiz üzere Türk beylerinin arzu ve taleplerinin yanı sıra tıp gibi toplumu ilgilendiren alanlarda doğru bilginin

<sup>30</sup> Ekmeleddin İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2017), 202-203.

<sup>31</sup> İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası*, 196.

<sup>32</sup> İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası*, 100.

<sup>33</sup> İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası*, aynı yer.

bariyersiz bir şekilde halka yayılması motivasyonu da yatmaktadır.<sup>34</sup> Tabii bu dönemde Türk İmparatorluklarının yükselişi ve İslam Dünyası'nın önemli bir kısmında uzun soluklu idare ve tahakküm kurması Türkçede eser telifinin motivasyonunda önemli parametredir.

Nihayette Osmanlı Türkçesinde telif edilmiş esere odaklanıldığı için bu çalışmanın sahası da bu duruma göre sınırlandırılmış olacaktır. Nitekim çalışılan bu dönem, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyalara hükmettiği ve birçok farklı kültürü içinde barındırdığı dönemdir. Haliyle bu kadar farklılık içerisinde ortak bir bilgiye ulaşmak bu çalışmanın kapasitesi açısından oldukça muhal bir durum olacaktır. Bu nedenle burada esas alınan coğrafya ve sosyoloji “Türkçe konuşan halkların” yoğun yaşadığı Anadolu ve Rumeli eyaletleridir. Bir başka deyişle imparatorluğun kalbini ve hüviyetini oluşturan Diyâr-ı Rûm'dur. Diyâr-ı Rûm, Osmanlıların yaşadıkları bölgeye verdikleri ve sınırlarının müphem olduğu coğrafyanın adıdır. Özellikle yüksek Osmanlı elitleri kendilerini Rûmi olarak tanımladığı gibi Orta Çağ Arap literatüründe de Anadolu ve Rumeli toprakları “*Bilâd-ı Rûm*” ve burada yaşayan sakinler de *Rûmî* olarak adlandırılmaktaydı. Bu anlatı Osmanlılara kendilerini Rûmi olarak da tanımlama fırsatı vermiştir.<sup>35</sup>

Zaten Osmanlı müellifleri “Rum ili” tanımlamasından hiç vazgeçmemişlerdi. Şeyhülislam Kemâlpaşazâde'ye atfedilen “*gidelüm biz dahi Rûm illerine*” mısraı Osmanlıların kendilerini ait hissettikleri bölgeyi tanımlar niteliktedir.<sup>36</sup> Nitekim Cemal Kafadar bazı Osmanlı müelliflerinin anlatılarından yola çıkarak Osmanlıların aidiyet duyduğu bir bölgenin var olduğunu ve Diyâr-ı Rûm olarak adlandırıldığını tartışmaktadır. Osmanlıların kendilerini sadece Türk değil, ayrıca -belki bir üst kimlik inşası açısından- Rumlu/Rûmî olarak görmesi sadece Osmanlılara mahsus değildir. Osmanlıların ilişkide olduğu birçok devlet yer yer Osmanlılar için “Rûm” ifadesini kullanmışlardır.<sup>37</sup> Tabii

<sup>34</sup> Bkz. Ahmet Tunç Şen, “The Emergence Of a New Scholarly Language: The Case Of Ottoman Turkish”. *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies Practices from the 2nd/8th to the 13th/19th Centuries* içinde, ed. Sonja Brentjes (Taylor&Francis Publishing, 2023), 245.

<sup>35</sup> Bkz. Cemal Kafadar, *Kendine Ait Bir Roma, Diyâr-ı Rûm'da Kültürel Coğrafya ve Kimlik Üzerine* (İstanbul: Metis Yayınları, 2017); Salih Özbaran, *Bir Osmanlı Kimliği, XIV.-XVII. yüzyıllarda Rûm/Rûmi Aidiyet ve İmgeleri* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004).

<sup>36</sup> Kafadar, *Kendine Ait Bir Roma*, 121.

<sup>37</sup> Salih Özbaran, *Bir Osmanlı Kimliği*, 78-84.

buradaki kimlik, hüviyet ve bir bölgeye olan aidiyet tartışmaları bizim çalışmamızın dışındadır. Yine de bu çalışmamızda alan belirlemesine gerekçe olarak aldığımız bu görüşlere binaen araştırma alanımız, Diyâr-ı Rûm'da yaşayan müellifler ve onların Türkçe eserleriyle tahdit edilmiştir. Keza elinizdeki çalışma boyunca kullanılacak “Osmanlı” tanımlaması, siyasi olarak tüm imparatorluğu değil belli bir bölgede (Diyâr-ı Rûm'da) yaşayan ve kültürel kimliğe tabi olmuş toplum kitlesini ifade etmektedir. Bir başka deyişle Osmanlı sosyokültürel açıdan esas iletişim aracı Türkçe olan Anadolu ve Balkanlarda yaşayan insan topluluğudur.<sup>38</sup>

Burada bahsedilen kaynak eserlere baktığımızda bu eserleri neden tercih ettiğimiz sorusuna cevap vermemiz gerekiyor. Öncelikle bu eserlerde Osmanlıların bitkilere ve çeşitliliğine dair nasıl bir tanım ve tasnif sistemi geliştirdiğini görmek istiyoruz. Bitkilerin tanımı ve sınıflandırılması hususunda Osmanlı müellifleri, genellikle bitkilerin fiziksel özelliklerine ve kullanımına dayalı olarak mevcut Antikite ve Orta Çağ literatürünü almışlar ve üzerine kendi sistemlerini geliştirmişlerdir.

Erken Modern Dönem Osmanlı botanik eserleri, genellikle bitkilerin özelliklerini ve tıpta, mutfakta ve diğer kullanım alanlarındaki ayrıntılı tanımlarını içerir. Bu bilgiler de genellikle Osmanlı müelliflerinin hem seleflerinden aktardığı malumata hem de kendi gözlem ve deneyimlerine dayanıyordu.

Bitki tasvirleri noktasında da Osmanlıların eserleri, muasırı Avrupa kaynakları kadar zengin bir görsel kaynak havuzu sunmamaktadır. Ancak bitkilerin tasvirinde bazı müellifler, ilgili bitkinin çizimlerini de eserlerine eklemeyi tercih etmişlerdir.

Bitki adları sözlükleri sıkça başvurduğumuz eserler grubudur. Osmanlı müellifleri bitki isimleri hususunda zengin bir dil ve kelime dağarcığı barındırmaktadır. Çoğu eserde bitkilerin Türkçe adlarının yanı sıra ıstılahî açıdan Arapça ve Farsça karşılıkları verildiği gibi Grekçe, Latince ve hatta Süryanice karşılıklarının da verildiği görülmektedir.

Çalışmamızda incelenmeye çalışılan zaman dilimi içerisinde Osmanlıların bitkilere olan ilgisinin geniş çerçeveden anlaşılması için bu çalışmanın zaman aralığı olan 1400-1800

<sup>38</sup> Hüseyin Yılmaz, *Hilafeti Yeniden Düşünmek*, çev. Pelin Doğan ve İsmail Kaygısız (İstanbul: İletişim Yayınları, 2023), 24-25.



yılları arasındaki her bir yüzyıl için en az birkaç eserin yer almasına özen gösterilmiştir. Bu minvalde incelenen zaman dilimi içinde ilgili eserler sayesinde genel bir çerçeve ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışmada incelenen eserlerin seçiminde aynı alan ve amaçla yazılmış eserlerin olmamasına dikkat edilmiş; tıp, ziraat, coğrafya gibi muhtelif disiplinlerden eserlerin de incelenmesine özen gösterilmiştir. Bu sayede genel anlamda Erken Modern Dönem Osmanlı bilimsel literatürünün ortalama bir seçkisinin sağlanmış olması amaçlanmıştır.\*

Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığının hazırladığı ve el yazma kataloğu olan [yazmalar.gov.tr](http://yazmalar.gov.tr) adresinde ve bazı muhtelif kataloğlara göre<sup>39</sup> aşağıda tanıtımını yaptığımız bazı eserlerin nüsha adetlerine bakacak olursak:

Eser Adı	Nüsha Adedi
1. Edviye-i müfrede	12
2. Müntehâb-i şifâ	8
3. Yâdigâr	67
4. Mücerrebnâme	9
5. Terceme-i akrabâzîn	5
6. Teshil/Mufid	3
7. Maddetü'l-hayât	21
8. Alâ'im-i cerrâhîn	7
9. Menâfi'u'n-nâs	99
10. Şerh-i Mûcez fi't-tıbb	14
11. Lügat-ı müşkilât-ı eczâ	14
12. Nizâmü'l-edviye	20
13. Şifâü'l-fu'âd	84
14. Hülâsa-i Tıbb	7
15. Tuhfetu'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhanî ve't-tabîb	10
16. Akribâdîn Tercümesi (Nuh Efendi)	19
17. Gâyetü'l-beyân fi tedbîr-i bedeni'l-insân	137
18. Terceme-i Müfredât	19
19. Enmûzecü't-tıbb	61
20. Cevâhirü'l-ferîd fi tıbbi'l-cedîd	12
21. Düstûru'l-vesîm fi tıbbi'l-cedîd ve'l-kadîm	8

\* **Not:** Bu bölümde listesini yaptığımız birincil kaynak eserlerin yanına koyduğumuz dipnotlar çalışma boyunca referans aldığımız kaynakları işaret etmektedir.

<sup>39</sup> İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası*, 460-69; İhsanoğlu (ed.), *Osmanlı Tabii Tatbiki Bilimler Literatürü Tarihi* (İstanbul: IRCICA, 2006), I: 59-95.

Bu çalışmamızda kaynak ağırlığını esas olarak tıp ve fitoloji eserleri oluşturmaktadır. Bunun sebebi ise ilgili dönemin tıp paradigmasında özellikle *materia medica* (doğal tıbbi materyaller) ve fitoloji alanlarının en kritik rolde olması ve bu alanların da bitki bilimlerine hem teoride hem de pratikte çok fazla ihtiyaç duymasındır. Hayatı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığımız ve Anadolu’da Türkçe yazılmış ilk tıp eseri *Tuhfe-i Mübârizî*’nin müellifi Hekim Bereket (XIII. yüzyıl) bu alanda yazılmış birçok çalışmayı şekillendirmiş ve Anadolu’da Türkçe bilimin ilk adımını atmış önemli bir müelliftir. *Tuhfe-i Mübârizî*<sup>40</sup> gerek yazıldığı dönem açısından gerekse Osmanlı literatüründe sayılmaması noktasında çalışmamızın kapsam alanına girmemekle birlikte yine incelediğimiz birincil kaynaklar arasındadır.

XIV. yüzyıl müelliflerinden İshak b. Murâd’ın (XIV. yüzyıl) *Edviye-i Müfredê*<sup>41</sup> adlı eseri birçok bilim tarihçisi tarafından Osmanlıların yazdığı ilk tıp eseri olarak kabul edilmiştir. Tıpta kullanılan ilaçlara tahsis edilmiş bu eser aynı alanda yazılmış birçok Osmanlı müellifinin referans aldığı çalışma olmuştur. Yine Osmanlı tıbbının kurumsallaşması açısından önemli eserler üreten ve tıp tarihinin en bilinen isimlerinden olan Sabuncuoğlu Şerefeddin’in (ö. 873/1468’den sonra) iki eseri kullanılmıştır. Birisi kendi deneyimlerini aktardığı ve içinde tedavi noktasında birçok ilaç tarifini barındıran *Mücerreb-nâme*<sup>42</sup> ve diğeri de Zeyneddin İsmail b. Hasan el-Cürcânî’ye (ö. 531/1137) ait olan *Zahîre-i Hârezmşâhî* adlı eserin Akrabâdîn kısmının Osmanlı Türkçesine tercümesi olan *Terceme-i Akrabâzî*<sup>43</sup> adlı eserdir. İslam bitki bilim çalışmaları literatürünün zirvesini teşkil eden İbn Baytâr’ın (ö. 646/1248) meşhur eseri *el-Câmi’ li-müfredât*’ının Osmanlı Türkçesi çevirisinin burada yer almaması düşünülemezdi. Türkçeye bu eserden yapılmış kısmi olmak üzere birçok farklı tercüme, özellikle tıpta kullanılan bitki isimlerinin Türkçe karşılıklarının tespiti için önemli başvuru kaynağı olmuştur. Burada incelediğimiz

<sup>40</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, haz. Binnur Erdağı Doğuer (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2013).

<sup>41</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredê*, haz. Mustafa Canpolat ve Zafer Önler (Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2016).

<sup>42</sup> Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Mücerreb-Nâme: İlk Türkçe Deneysel Tıp Eseri*, haz. İlter Uzel ve Kenan F. Suveren (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000).

<sup>43</sup> Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrabâdîn*, (Süleymaniye Kütüphanesi Fatih Kitaplığı, No: 3536).

*Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytâr*<sup>44</sup> adlı tercümenin mütercimi bilinmemekte olup XV. yüzyılda yapıldığı anlaşılmaktadır.

XV. yüzyıl müelliflerinden ve Anadolu'nun İbn Sinâ'sı olarak anılan ve Osmanlı tıbbının öncüsü Celâleddin Hacı Paşa'nın [ö. 827/1424 (?)] muhtasar çalışması *Müntehâb-ı Şifâ*<sup>45</sup> adlı eseri de incelenen kaynaklar arasındadır. Kendisinden sonraki Osmanlı müellif ve hekimlerini etkilemiş olan ve tedavi yöntemleri ve araçları konusunda önemli kaynaklar arasına giren İbn Şerif'in *Yâdigâr*<sup>46</sup> adlı eseri de sık müracaat ettiğimiz kaynaklar içindedir. Bu yüzyılda yaşamış Cerrâh Mesûd'un (XV. yüzyıl) *Hülasâ-i Tıbb*<sup>47</sup> adlı eseri kendi döneminin önemli eserlerinden birisidir. Ayrıca yine bu yüzyılda teşhis ve tedavi yöntemleri alanında kendisinden söz ettiren Akşemseddin'in (ö. 863/1459) kendisine ait olup olmadığı tartışmalı *Maddetü'l-hayât*<sup>48</sup> adlı eserinden de yararlanılmıştır. Bu eser, bitkilerin fizyolojisi hususunda geniş çaplı açıklamaları ihtiva etmektedir. Sabuncuoğlu Şerefeddin'in talebelerinden olan Muhyiddin Mehî'nin nazım olarak tertip ettiği ve yine Sabuncuoğlu'nun istinsah ettiği *Mufid* adlı eser de incelenen kaynaklar arasındadır.<sup>49</sup>

XVI. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman ve II. Selim döneminin önemli ve üretken hekimlerinden Kaysûnizâde Nidâi Mehmed Çelebi Ankarâvî'nin (ö. 975/1567'den sonra) *Menâfi'u'n-nâs*<sup>50</sup> adlı eseri çok fazla nüshası olması bakımından mütedavil olduğu düşünülmekte olup bu nedenle bu çalışmaya dâhil edilmiştir. Bu yüzyılda Gelibolulu Surûrî'nin (ö. 969/1563) İbnu'n-Nefis'in (ö. 687/1288) *el-Mu'cez fi't-tıbb* adlı eserine yazdığı *Şerhu Mu'cez fi't-tıbb*<sup>51</sup> adlı eserde diğerlerine nazaran bitkilere az sayıda temas edilse de bilim tarihindeki öneminden ötürü bu çalışmaya dâhil edilmiştir. Yine bu yüzyılda telif edilmiş bir çeviri eser olarak İbrâhîm b. Abdullâh'ın Süryanice-Yunanca

<sup>44</sup> *Tercüme-i Müfredât-ı İbni Baytar Baytar-Nâme*, haz. Paki Küçükler ve Yasemin Yıldız (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022).

<sup>45</sup> Hacı Paşa (Celâlüddin Hızır), *Müntahâb-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2019).

<sup>46</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, haz. Orhan Sakin vd. (İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları, 2017).

<sup>47</sup> Cerrâh Mes'ûd, *Hülasâ-i Tıbb*, (Süleymaniye Kütüphanesi Fatih Kitaplığı, No: 3550).

<sup>48</sup> Akşemseddin, *Maddetü'l-hayat: Yaşam Kaynağı*, haz. Mehmet Sait Toprak (Ankara: Sağlık Bilimleri Üniversitesi, 2019).

<sup>49</sup> Emel Kaya. "Muhyiddin Mehî'nin Müfid (Nazmü't-Teshîl) Adlı Eseri (İnceleme- Metin-dizin) ve Bu Eserin XV. Yüzyıl Türk Tıp Dilinin Oluşmasındaki Yeri." (doktora tezi, Selçuk Üniversitesi, 2008).

<sup>50</sup> Kaysûnizâde Nidâi Mehmed Çelebi Ankarâvî, *Menâfi'u'n-nâs*, (Konya Mevlâna Müzesi Kütüphanesi, No: 5059).

<sup>51</sup> Gelibolulu Surûrî, *Şerhu Mu'cez fi't-tıbb*, haz. Mücahit Kaçar ve Ahmet Akdağ (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2022).

bir tıp eserinden *Cerrâhnâme* ya da *Alâ'im-i Cerrâhîn*<sup>52</sup> adıyla açıklamalı bir şekilde tercüme ettiği kitap da yer almıştır.

XVII. yüzyıl müelliflerinden Emir Çelebi'nin (ö. 1048/1638) *Enmûzecü't-tıbb*<sup>53</sup> adlı eseri, Batı tıbbının ilk izlerinin görüldüğü ve nüsha adedi göz önüne alındığında Osmanlıların da çok müracaat ettiği eserler arasındadır. Zeyne'l-âbidin b. Halîl'in (ö. 1057/1647) *Şifâü'l-fu'âd*<sup>54</sup> adlı eserinin de çok fazla nüshasının bugüne gelmesi bu eserin itibarını göstermektedir. Bitkiler ve bitkisel ilaçlar noktasında zengin bir içeriğe sahip olduğu için de incelenen eserler arasındadır. Bu yüzyılda Osmanlıların müfredât alanında en geniş eserlerinden birisi Sakızlı İsa Efendi (ö. 1059/1649) tarafından telif edilmiş *Nizâmu'l-edviye*<sup>55</sup> adlı eserdir. Eser oldukça fazla bitki çeşidinden bahsetmesi ve farmakoloji\* alanında geniş bir kaynak yelpazesine sahip olması açısından önemlidir. Batı tıbbının artık Osmanlı literatürüne yoğun bir şekilde girmeye başladığını gösteren Sâlih b. Nasrullâh'ın (ö. 1080/1670) *Gâyetü'l-beyân fî tedbiri bedeni'l-insân*<sup>56</sup> adlı eseri sıkça müracaat ettiğimiz kaynaklar arasındadır. Bu eser bitkilerin tedavide nasıl kullanılması gerektiği gibi hususlarda detaylı ve sade açıklamalarda bulunmaktadır. Bu yüzyılda yaşamış ve çok yönlü müellif olan Hezârfen Hüseyin Efendi'nin *Tuhfetü'l-eribi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*<sup>57</sup> adlı tıp eseri de özellikle bitkilerin yorumlanması noktasında yararlandığımız kaynaklardandır. Hayâtizâde Mustafa Feyzi Efendi'ye (ö. 1103/1692) ait olmadığı anlaşılan<sup>58</sup> *Risâle-i feyziyye*<sup>59</sup> adlı eser de incelenmiştir. İtalya'da tıp eğitimi aldıktan sonra Osmanlı sarayında hizmetleri olan Hekimbaşı Nuh Efendi'nin (XVII. yüzyıl) *Akrâbâzîn Tercümesi*<sup>60</sup> graf (çizge) çalışmasında özellikle incelediğimiz bir

<sup>52</sup> İbrâhîm b. Abdullâh, *Alâ'im-i Cerrâhin / Cerrâhnâme*, çev. Mehmet Gürlek (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2016).

<sup>53</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, (İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, No. 7043).

<sup>54</sup> Zeyne'l-Âbidin b. Halîl, *Şifâü'l-fu'âd*, (Süleymaniye Kütüphanesi Bağdatlı Vehbi koleksiyonu. No: 2/1421).

<sup>55</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-Edviye*, haz. Mükerrerem Bedizel Aydın ve Sibel Murad (Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2019).

\* **Farmakoloji:** Modern tanımda deney ve klinik çalışmaların yapıldığı bir bilim dalı olsa da bu çalışmanın incelendiği dönemde kısmen de olsa ilaçlar denendiği ve deneyime bağlı geliştirildiği için bu terim kullanılmıştır.

<sup>56</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân fî tedbiri bedeni'l-insân*, (Köprülü Kütüphanesi, No: 975).

<sup>57</sup> Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü'l-eribi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, (Nuruosmaniye, No: 3466).

<sup>58</sup> Mükerrerem Bedizel Zülfikar Aydın, "Ebulfeyz Mustafa Efendi ve Ünlü Eseri Risale-i Feyziyye'ye Ait Yeni Bilgiler", *İlmi Araştırmalar* 6 (1998): 289-294.

<sup>59</sup> Hayati Zâde Mustafa Feyzi Efendi, *Yabani Bitkiler Sözlüğü*, haz. Hadiye Tuncer (Ankara: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Yayınları, 1978).

<sup>60</sup> Hekimbaşı Nuh Efendi, *Terceme-i Akrâbâzîn* (Çorum Hasan Paşa İl Halk Kütüphanesi, No: 19 Hk 2914).

tercüme eserdir. Osmanlı literatüründe bitki adları konusunda önemli bir farmakolojik tercümedir ve günümüze çok fazla nüshasının gelmesi bu çalışmaya olan ilgiye işaretir. Derviş Siyâhî Lârendevî'nin (XVII. yüzyıl) *Lugat-ı müşkilât-ı eczâ*<sup>61</sup> adlı başta bitki adları olmak üzere birçok ilaçon adlarının sözlük olarak incelendiği eseri, burada kullanılan bir çalışmadır.

XVIII. yüzyıl müelliflerinden olan ve Avrupalı meşhur bilgin Paracelsus'un çalışmalarını Türkçeye detaylıca aktaran Ömer Şifâî Dede'nin (ö. 1155/1742) *Cevâhirü'l-ferîd fi't-tbbi'l-cedîd*<sup>62</sup> adlı eseri normalde ağırlıklı olarak kimya alanında olsa da Paracelsus'un görüşlerini aktarması açısından kullanılmıştır. Abbas Vesim'in (ö. 1175/1761-62), *Düstûru'l-vesîm fi't-tbbi'l-cedîd ve'l-kadîm*<sup>63</sup> adlı eseri Batı tıbbının ya da "yeni tıp" paradigmasının takibi sürecindeki önemli eserlerden birisidir. Bu eserde tıpkı mineral ve benzeri kimyasallar için olduğu gibi bitkiler ve bitkisel ilaçlar konusunda da ayrı bir bölüm yer almaktadır. Bu eserde hâlâ geleneksel bilim paradigmasının etkisi devam etmekte olduğu halde Paracelsus, Senartus ve Lusitanus gibi Erken Modern Dönem Batılı bilginlerin görüşlerine de yer vermiştir. Bu dönemde bir nevi bitkiler sözlüğü işlevi gören ve kullandığımız bir diğer sözlük olan Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said Paşa'nın *Ferâidü'l-müfredât*<sup>64</sup> adlı eseri bu çalışmada kullanılan eserler içindedir ve Avrupa'da belli süre kalıp bu alandaki çalışmalardan haberdar olduğu anlaşılan bu eserde Yeni Dünya bitkilerinin de yer alması önemli bir ayrıntıdır. Müracaat ettiğimiz bir diğer çeviri eser de Osman b. Abdülmennân'ın (ö. 1200/1786) İtalyan botanikçi P. Andrea Mattioli'nin eserinden yaptığı *Kitâbü'n-nebât*<sup>65</sup> adlı tercümedir. Bu eser incelediğimiz zaman diliminin son kısmına denk gelmesi açısından önemli olduğu gibi Batı'daki botanik çalışmalarını Osmanlı okuryazarına aktarması bakımından da ehemmiyet taşımaktadır. Ayrıca bu eser Orta Çağ'a hükmeden Dioskorides'in eserinin Osmanlı Türkçesine tek çevirisi ve elinizdeki çalışmanın Ek bölümünde detaylıca incelenmiştir.

<sup>61</sup> Derviş Siyâhî Lârendevî, *Lugat-ı müşkilât-ı ecza* (Konya İl Halk Kütüphanesi, No: 42 Kon 4723/2).

<sup>62</sup> Ömer Şifâî Dede, *Cevâhirü'l-ferîd fi't-tbbi'l-cedîd* (Süleymaniye Kütüphanesi Hamidiye Kitaplığı, No: 1020).

<sup>63</sup> Abbas Vesim, *Düstûru'l-vesîm fi't-tbbi'l-cedîd ve'l-kadîm* (Ragıp Paşa Kütüphanesi, No: 946).

<sup>64</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said Paşa, *Ferâidü'l-müfredât* (Milli Kütüphane, A-3542).

<sup>65</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü'n-nebât* (Bayezit Yazma Eserler Kütüphanesi Veliyyuddin Efendi Koleksiyonu, No: V2486).

Tarım, ziraat ve tarım bilim (agronomi) alanında ise bu çalışmanın ışık tuttuğu zaman dilimi içinde Osmanlılarca telif ve tercüme edilmiş bütün kaynaklara ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu metinde ekonomisi ve maliyesi ağırlıklı olarak ziraata dayanan Osmanlıların ziraat alanında hangi bitkileri ne ölçüde biliyor ve kullanıyor olduklarına bakılacağı için Osmanlı Türkçesine tercüme edilmiş ve bu dilde telif edilmiş eserler incelenecektir. Tarım eserleri Osmanlıların zirai alanda bitkilere ve bitki çeşitliliğine dair ne ölçüde bilgi sahibi olduğu hakkında bizlere hususi malumat sunmaktadır. Bunların içinden bilim tarihi açısından en popülerleri *Revnâk-ı Bustân*<sup>66</sup>'dır. Müellifi bilinmeyen ancak müellifinin XV. yüzyılda Edirne'de yaşadığı tahmin edilen bu eser Osmanlı bahçeciliği konusunda panoramik bir manzara sunmaktadır. Yine aynı yüzyılda Osmanlı bilim tarihinin en muteber bilim insanı Ali Kuşçu (ö. 879/1474) tarafından telif edildiği düşünülen *Felahâtnâme*<sup>67</sup> risalesi de kullanılmıştır. Ayrıca kendisi hakkında çok bilgi sahibi olmadığımız ve XVII. yüzyılda IV. Murad zamanında yaşadığı anlaşılan Kemânî Pehlevan adlı müellifin manzum *Felâhâtnâme/Ğarsnâme*<sup>68</sup> adlı eseri de bu çalışmada incelenen eserler arasındadır. Bu telif eserlerin haricinde Orta Çağ İslam tarım bilim disiplininin muteber bilgini İbnü'l-Avvâm'ın (ö. VI./XII. yüzyıl) mütedavil kitabı *Kitâbü'l-filâha*'nın Osmanlı Türkçesine XVI. yüzyılda Muhammed b. Mustafa b. Lütfullah tarafından yapılmış *Terceme-i Kitâbü'l-filâha*<sup>69</sup> adlı çevirisi de bu çalışmanın kaynakları arasındadır.

İkinci tür kitaplar ise halk tarafından da okunan *Acâ'ibu'l-Mahlûkât* adlı eserlerdir. Aslında bu eser türü Osmanlı okuryazar kitlesi için önemli "ansiklopedi" literatürünü oluşturmaktadır. Anadolu'da özellikle XV. yüzyıldan itibaren Türk dilinde ansiklopedi tarzı çalışmalar hazırlanmaya başlamıştır. Özellikle kozmoloji, astronomi, coğrafya ve sair doğa bilimlerinin madde madde bahsedildiği bu ansiklopedi tarzı çalışmalar muhtemelen Osmanlı okuryazarı tarafından çok rağbet gördüğü için oldukça fazla sayıda nüshaları bugünlere gelmiştir. Rağbet görmesinin altındaki nedenlerden en önemlisi

<sup>66</sup> *Revnâk-ı Bustân*, haz. Zafer Önler (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000).

<sup>67</sup> Sezer Özyaşamış Şakar, "Anadolu Sahasında Yazılmış Bir Tarım Eseri: "Felâhat-nâme," *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi* 15 (2006): 97-120.

<sup>68</sup> Uğur Uzunkaya, "Klasik Osmanlı Türkçesinden Bir Ziraat Metni: Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si ve Dil İncelemesi," *The Journal of Academic Social Science Studies* 6/4 (Nisan 2013): 1129-1184.

<sup>69</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lütfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha (Ziraat Kısmı); Çevirimetin-İnceleme-Sözlük*, haz. Mükerrerrem Bedizel Zülfikar Aydın (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2011).

metinlerin Türkçe ve sade üslupla yazılması ve o dönem için görece ilginç konulara temas etmesidir. Örneğin Cevhernâmeler madenler ve kıymetli taşlar hakkında temel bilgileri sunarken, *Acâ'ib* eserleri ise yukarıda bahsedildiği gibi evren hakkında “ilginç” malumatlar sunmaktadır.<sup>70</sup> Ancak bu eserlerin yazılış gayesinin Ahmed Bican'ın *Dürr-i Mekkûn* adlı eserinin girişinde yazdığı “*Pes Hak te'ala hazretlerinin kudretinde ve azametinde bir mikdar ilmi olduğu kadar beyan edelim. Ta kim Hak te'alanın kudretin ve kuvvetin ve azametinin bundan kıyas edesin ve bu azıcık ömür içinde bu fitne zamanında cihanı geşt edip gezmeğe ihtiyaç olmaya*”<sup>71</sup> cümlesinden yola çıkarak okuyucuya kâinatta mevcut çeşitli şeyler hakkında ilmi yorum getirmek olması nedeniyle bu çalışmada kullanılmıştır. *Acâ'ib* literatürü genellikle seyahatnameler başta olmak üzere muhtelif yazılı literatürde önemli referans oluşturmaktadır. Hakeza Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde sürekli geçen *Acâ'ib*ler listesi klasik İslam kültürünün devamına en dikkat çekici örnek addedilir.<sup>72</sup> Zekeriya Kazvini, İbnü'l-Verdî (ö. 749/1349) gibi yazarların aynı isimdeki eserlerinden tercüme olduğu gibi bu literatür, zamanla Osmanlı bilginlerinin orijinal metnin sistemine bağlı kalarak telif ettiği özgün eserlere dönüşmüştür. Ahmed Bican'ın *Dürr-i Mekkûn*, Rukneddin Ahmed ve Ali b. Abdurrahman gibi yazarların *Acâ'ibu'l-mahlûkât* adlı eserleri Kazvini'nin aynı isimdeki eserinden ilham alınarak telif edilmiştir. İlgili dönem içinde telif edilmiş *acâ'ib* literatürü taranmış ve bitkilerle ilgili malumat sunan eserler tespit edilip kullanılmıştır. Bunların içinden mütercimi bilinmeyen *Terceme-i Acâ'ibü'l-mahlûkât*<sup>73</sup> adlı eserde bitkilere dair kısımlar incelenmiştir. Böylece Osmanlı literatürüne bu kaynaktan gelen malumatın ne olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bitki görselleri açısından yine bu literatür türünde bir başka tercüme esere de müracaat edilmiştir.<sup>74</sup> Bunların haricinde bu literatüre giren ve Osmanlı müelliflerinin telif ettiği eserler içerisinde yukarıda bahsettiğimiz Ahmed

<sup>70</sup> Ali Fuat Bilkan, *Osmanlı Zihniyetinin Oluşumu* (İstanbul: İletişim Yayınları, 2018), 333-336.

<sup>71</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, çev. Necdet Sakaoglu (Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999), 20.

<sup>72</sup> Yeliz Özay, “Evliya Çelebi'nin Acayip ve Garip Dünyası,” (doktora tezi, Bilkent Üniversitesi, 2012), 4. Çalışmanın yayımlanmış hali Yeliz Özay Diniz, *Evliya Çelebi'nin Acayip ve Garip Dünyası* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2017).

<sup>73</sup> *Tercüme-i Acâ'ibü'l-Mahlûkât*, haz. Bekir Sarıkaya (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2019).

<sup>74</sup> Muhammed Şakir Nasani, *Tercüme-yi Acaibu'l-Mahlûkat* (Baltimore: Walters Art Museum, 1717, W. 659), <http://art.thewalters.org/detail/3488>.

Bican'ın (ö. 870/1466'dan sonra) eseri *Dürr-i Meknûn*<sup>75</sup> da bu bağlamda müracaat ettiğimiz eserler arasındadır.

Osmanlı coğrafya literatüründeki bazı çalışmalarda bitkiler yer almıştır. Bu eserlerde bitkiler bahsedilen coğrafi bölgenin tasvirinde anlatıldığı gibi bazen de ansiklopedik bir şekilde tanıtılmıştır. İncelediğimiz coğrafya eserlerinin içinde XVI. yüzyılda yaşamış meşhur coğrafya bilgini ve seyyah Âşık Mehmed (ö. 1006/1598'den sonra) *Menâziru'l-Avâlim*<sup>76</sup> adlı hacimli eserinde yaklaşık 400 farklı bitki çeşidini tanımlamış ve oldukça zengin malumatlar sunmuştur. Bu eserin haricinde yine bu yüzyılda Osmanlıların Yeni Dünya'dan gelen bilgileri öğrendiği ve Mehmed Suûdî Efendi'nin (ö. 999/1591) telif ettiği *Târîh-i hind-i garbî (Hadîs-i nev)*<sup>77</sup> adlı eser de bizim müracaat ettiğimiz çalışmalar içindedir. Bu eserde o dönemde keşfedilen Yeni Dünya'da mevcut (avokado gibi) bazı bitkiler tanıtılmıştır. Böylece Osmanlıların mevcut bitki çeşitliliği bilgisine yeni eklenen malumat takip edilmeye çalışılmıştır. Bu eser sadece Yeni Dünya hakkında malumat içermemekte, Hint Okyanusu etrafındaki coğrafyalarda mevcut bazı bitki türlerini de İbnü'l-Verdî'den beslenerek tanıtmaktadır. Ayrıca Evliya Çelebi'nin (ö. 1095/1684 [?]) hacimli *Seyahatnâme*'si<sup>78</sup> Osmanlı'nın sosyal ve kültürel tarihi noktasında önemli bir kaynak oluşturmaktadır. *Seyahatnâme*'de Evliya Çelebi, bahsettiği coğrafi bölgede önemli bitkileri listelediği gibi yetişen ve yetişmeyen bitkiler hakkında da zengin bilgi havuzu sunmaktadır.<sup>79</sup> Ayrıca özellikle bu eserin Mısır bölümünde çokça rastladığımız üzere Osmanlı okuryazarının bilmediğini düşündüğü muz gibi bazı bitkileri ise detaylı tasvir etmiştir. Bunun yanı sıra özellikle İstanbul'da bitkilerle iştigal eden esnaf sektörü, ilim erbabı ve ilgili bitkilerin kullanım alanları gibi bazı sosyokültürel bilgiler de bu eserde detaylı anlatılmıştır.

Bu çalışmada kullanılan birincil kaynak eserler içinde en sık müracaat edeceğimiz eserler yukarıdaki gibidir. Çalışma içerisinde zaman zaman yukarıda bahsedilmeyen muhtelif

<sup>75</sup> Yazıcıoğlu Ahmed Bican, *Dürr-i Meknûn*, haz. Necdet Sakaoğlu (Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999).

<sup>76</sup> Âşık Mehmed, *Menâziru'l-Avâlim*, haz. Mahmut Ak (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2007).

<sup>77</sup> Mehmed Suûdî Efendi, *Tarih-i Hind-i Garbi veya Hadis-i Nev / History Of The West Indies Known As The New Hadith*, haz. Kolektif (İstanbul: TTT Vakfı Yayınları, 1999).

<sup>78</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003-2011, 10 Cilt); Evliya Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. Yücel Dağlı vd. (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1996-2007, 10 Cilt).

<sup>79</sup> Bu husus için bkz. Baytop, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları*, 30-58.



birincil kaynak eserlere müracaat edilmiş ve ilgili eser adı geçtiği yerde kısaca tanıtılmıştır. Bu kaynaklar haricinde Osmanlı literatüründe bitki çeşitliliğinden bahsedilen kaynaklar elbette mevcuttur. Özellikle divan ve halk edebiyatı kaynakları bazı bitki türleri noktasında ilginç veriler ihtiva etmeleri nedeniyle çalışma içerisinde yer almışlardır. Yukarıda bahsedildiği üzere Osmanlı genel okuryazar kitlesi hedef alındığı için Osmanlı Türkçesi dışında yazılmış örn. Dâvûd Ömer el-Antâkî'nin (ö. 1008/1599) *Tezkire-i Dâvûd* adıyla bilinen ve Osmanlı müelliflerinin fitoloji noktasında sık başvurduğu ve Arapça telif edilen eser yerine Muhammed b. Mustafa el-Gürânî (ö. 1050/1640'tan sonra) tarafından Osmanlı Türkçesine çevrilen *Terceme-i Tezkire-i Dâvûd*<sup>80</sup> adlı esere müracaat edilmiştir.

Burada listelediğimiz kaynak kümelerinin yoğunluğu incelendiğinde mu'acele veya eczabilim çalışmaların başı çektiği anlaşılmaktadır. Bu çalışmanın 1. ve 2. bölümlerinde detaylı tartışılacak olsa da Osmanlı medreselerinde tıp eğitimi önemli bir alandı ve bitki bilgisi de genellikle daha geniş olan tıp bilgisi alanının bir parçası olarak inceleniyordu. Bu sayede Osmanlı hekimleri ve bilginleri, Osmanlı medreselerindeki tıp derslerinde en azından bitkisel ilaçların hazırlanması ve kullanılmasının öğretilmesi amacıyla eser telif etmiş ve neticede bitki çeşitliliği hakkında bilgi üretiminin devamlılığı ve yaygınlığı oluşmuştur.

Bu tez üç bölümden oluşmaktadır: 1. bölümde bitkilere dair bilgi birikiminin Erken Modern Osmanlılara kadar olan serencamı incelenecektir. Böylece Osmanlı müelliflerinin beslendiği kaynaklar ve beslenme ölçüsü sosyal ağ analizleriyle ortaya çıkarılmaya çalışılacaktır. Bu bölümde Osmanlı eğitim ve bilgi üretim kurumlarında bitki bilimine dair ne tür çalışmalar yapıldığı konusu araştırıldığı gibi Osmanlı uleması nezdinde bu alanın ne ölçüde kıymet gördüğü de tartışılmaya devam edecektir. Bununla birlikte bilimler tasnifi incelenecek ve Osmanlıların bitkilere odaklanan bilim dallarına ne ölçüde değer verdiği tartışılacaktır. Bölümün sonunda ayrıca Osmanlıların muasırı Avrupa'da üretilen bilimle ne ölçüde temas kurduğu ortaya konulacaktır.

<sup>80</sup> Meryem Arslan Sarman, "Kitâb-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd fi 'İlmi'ü-Tıbb (Metin-Dizinler-Sözlük)" (doktora tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2014).

2. bölümde Osmanlıların bilgi sahibi olduğu bitkileri nasıl kullandığı ve bu kullanım alanlarının imkân ve sahası ortaya konulacaktır. Bu bölümde ziraat, müfredât ve coğrafya gibi alanlar ayrı ayrı değerlendirilecek ve her bir alanın dinamikleri ve teorik arka planı dâhil genel bir bilgi üretim ve kullanım potansiyeli değerlendirilecektir.

3. bölümde ise Osmanlı müelliflerinin tanıttığı bitki çeşitliliği ortaya konulacaktır. Bu bölümde yukarıda zikredilen kaynak eserlerde geçen bitki türlerinin ne olduğu, nasıl tanımlandığı ve tasnif edildiği ve kullanım şeklinin ne olduğu gibi bilgiler değerlendirilecektir.

Çalışmamızda kullanılacak **teknikler**, ışık tutulan uzun zaman dilimi ve zengin materyallerin geniş perspektiften incelenmesini kolaylaştıracak ve bu tezin argümanlarını hem nitelik hem de nicelik olarak destekleyecek araçlar olacaktır. Bu tekniklerin ikisi, son zamanlarda sosyal ve beşerî bilimler çalışmalarında yaygınlaşan ve nicel sonuçların değerlendirilmesini önceleyen metotlardır. Bu **sosyal ağ analizi** yöntemi olup bu çalışmanın 1. bölümünde kullanılmıştır. Sosyal ağ analizi yöntemi kişiler arasındaki etkileşimin boyutunu nicel bir sonuçla ortaya koymayı amaçlar. Bu yöntemin uygulanması için **graf (çizge) tekniği** kullanılacaktır. Osmanlı'da bitki biliminin serüvenini, kaynaklarını ve geliştirenlerini somut bir şekilde ortaya koymak için graf tekniği ile sosyal ağ analizi yapılacaktır. Bireyler arasındaki bağlantıları ve ilişkileri modellemek için matematikteki graf teorisini esas alır. Graf teorisi, düğümler (bireyler) ve kenarlar (bağlantılar) arasındaki ilişkileri matematiksel olarak modeller ve bu ilişkilerin analiz edilmesine olanak sağlar. Graf metodu, sosyal ağ analizi için birçok sonuç sağlayabilir. Örneğin; bireyler arasındaki bağlantıların tespit edilmesi neticesinde genel bir ağ yapısı oluşturulabilir. Ayrıca graf tekniği, bireyler ile şeyler arasındaki etkileşimi de ortaya koyabilir. Bunun sonucunda bireylerin birbiri ile olan ilişkilerinin büyüklüğü/yoğunluğu göz önüne alınarak yeni bir yorumlama geliştirilir ve nicel sonuçlar sayesinde aralarındaki iletişimin ve etkileşimin derinliği daha somut bir sonuçla anlaşılabilir. Ayrıca graf tekniği aracılığıyla bireylerin kendi arasındaki etkileşimlerinin sonucunda gerçekleşen bilgi akışının yol haritasının ortaya konulabilmesi amaçlanmıştır. Bu sayede oluşturulan ilgi akış haritası, Osmanlı müelliflerinin mevcut bilgiye nasıl ve ne şekilde ulaştığı hakkında bize somut ve nicel bir veri sunacaktır.

Bu çalışmamızda incelenen bitki adlarının modern karşılıkları mümkün mertebe verilmeye çalışılmıştır. Osmanlı metinlerinde adı geçen bitkilerin nasıl tanımlandığı, üretim ve tüketim amaçları, kullanım alanları gibi sorulara odaklanılan çalışmamızda mezkûr metinlerde geçen bitkilerin neredeyse tamamı dâhil edilmiştir. Ancak bitkilerin doğru anlaşılması için biyolojide kullanılan botanik adlarının tespitinde bazı karışıklıklar mümkündür. Çünkü metinlerde geçen bitkilerin ıstılah adlarının bazıları Yunanca, bazıları Arapça ve Farsça hatta Süryanice olduğu için modern Türkçe karşılığı tespit edilse de bitki türlerinin sayısı oldukça fazladır ve bazı türler benzer özelliklere sahiptir. Ayrıca bitkilerin özellikleri, yaşadıkları bölgeye ve koşullara göre farklılık gösterebilir. Bu nedenle botanik isimlerdeki karışıklığın giderilmesi zordur. Botanik adlarının belirlenmesi için bitkinin yapısının ayrıntılı bir şekilde incelenmesi gereklidir. Bu yapının incelenmesi uzmanlık gerektirir ve bitkinin tamamının yanı sıra yaprak, çiçek, tohum ve diğer organlar da incelenmelidir. Buna ek olarak, bitkinin yaşadığı bölge, coğrafi özellikleri ve diğer bitkilerle olan ilişkileri de dikkate alınmalıdır. Mezkûr bitkilerin nihai tanımlaması bu metnin yazarını aşacak durumdadır ve biyoloji uzmanlığını gerektirmektedir.

Son olarak, yukarıda bahsedilen kaynaklar ve tekniklerle bizim çalışmamız okurlarına ve araştırmacılara Erken Modern Dönem Osmanlı literatüründe doğa felsefesinin genel panoramasına bitkiler üzerinden ışık tutmayı hedeflemektedir. Burada birkaç katmanlı bir anlatı takip edilecektir. Önce bitkilere odaklanan alanlarda bilgi üretiminin nasıl gerçekleştiği sorusunun cevabı aranacak ve bu bilgi üretiminin hangi paradigmada kendisini konumlandığı tartışılacaktır. Bu katmanın üzerine Osmanlıların dünya görüşü ve doğa felsefesi çerçevesinde bitkilerin ontolojisi, fizyolojisi ve biyoçeşitlilik bilgisine ne ölçüde gerek duyduğu ve bu bilginin teorik ve pratik taraflarının ne olduğu ortaya konulacaktır. Son olarak da metinlerde geçen bitki bilgisinin nasıl işlendiği ve şekillendiği ortaya çıkarılacak ve değerlendirilmeye çalışılacaktır.

## 1. BÖLÜM: OSMANLI TABİAT FELSEFESİNDE BİTKİLERİN YERİ

Bu bölümde Erken Modern Dönem Osmanlıların zihin dünyasında bitki çeşitliliğinin ve bitki biliminin nasıl bir yer işgal ettiğinin anlaşılması için öncelikle Osmanlıların evren ve dünya tasavvurundan bahsedilecek, ardından bitkilerin nasıl tanımlandığı incelenecektir. Ayrıca bitkilere odaklanan bilim disiplinlerine de değinilecek ve bu disiplinlerin Osmanlı düşünce dünyasında bitki çeşitliliğine ne ölçüde katkı sunduğu tartışılacaktır.

### 1.1. İSLAM-OSMANLI KOZMOGRAFYASI VE BİTKİNİN ONTOLOJİSİ

Orta Çağ İslam ve halefi Erken Modern Osmanlı kozmolojisinin referans aldığı Aristotolemaios fiziği ve astronomisinde yer-merkezli evren modeli mevcuttur. Yer'in ortada konumlandırıldığı bu evren modelinde evren "sınırlı"dır ve her bir felek katmanı, birbirini içine alan küresel formlardan oluşmaktadır. Osmanlı bilginleri yerkürenin yuvarlak (müdevver) olduğunu kabul etmektedir. Bu yerkürenin kuzey yarımküresinin yarısında yerleşim olduğunu kabul ettikleri halde, diğer yarısında ne olduğu hakkında bilgi sahibi olmadıklarını belirtmekte veya o kısmın deniz olma ihtimalini öne sürmektedirler. Osmanlı coğrafyacılığında yerküreyi tanımlamak için kullanılan yedi iklim nazariyesi klasik İslam düşüncesinden miras alınmış ve kullanılmıştır. Yedi iklim nazariyesi, Eski Dünya kıtalarının Çin'in birinci iklim bölgesi, Batı Avrupa ve Atlantik'inse yedinci iklim bölgesi kabul edilerek boydan yediye taksim edilmesidir. Eski Dünya ise Avrupa, Asya ve Kuzey Afrika'dan oluşan ve Afrika'nın güneyiyle ittisal eden ve bugün Antarktika olarak bilinen ancak o dönemde sadece hayal ürünü olarak ortaya konulmuş bir kara parçasıdır. Keşiflerin tamamen değiştirdiği bu dünya haritası, Osmanlılarca Piri Reis'in haritasının I. Selim'e sunulmasına kadar bu şekilde bilinmekteydi. Bu durum, aşağıda inceleyeceğimiz şekilde Portekizlilerin Hint Okyanusu'nda görülmesinin Osmanlılar ve diğer İslam toplumlarının gözünde nasıl bir şaşkınlık yarattığını anlamamıza kolaylık sunar. Yine Osmanlı coğrafyacıları, kıtaların eskiden sular altında olduğu ve zamanla denizin çekilmesiyle karanın ortaya çıktığı görüşünü benimser.<sup>81</sup>

<sup>81</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi veya Hadis-i Nev*, 151.

Bu dönemlerde Batı toplumları da Osmanlı'dan farklı bir dış dünya vizyonuna sahip değildir. Grafton, eserinde Orta Çağ ve Erken Rönesans Dönemi Batılıların kendi dışındaki dünyaları, “Birçok renkten oluşan paletlerindeki kimi şaşırtıcı, kimi acımasızca aşağılayıcı, kimi övücü renklerle resimlediler.” diyerek kendileri dışındaki dünyayı nasıl gördüklerini aktarır.<sup>82</sup> Batılıların dış dünyaya olan fantastik bakışlarını mitolojik ve hayali öğelerle süsleme gayreti yerini Rönesans eserlerinin tercümesiyle gerçek bir keşif ve meraka bırakmıştır. Bu minvalde Ptolemaios'un (ö. 170) (Batlamyus) *Geografika (Coğrafya)* adlı eseri Rönesans Avrupa'sında tekrar basılıp tashih edilerek çoğaltılır.<sup>83</sup> *Coğrafya*'nın renklendirilip basılması ve Avrupa kıtasına hızla yayılması Avrupalıların dünyaya olan merakını güdülemiş ve kendi komşularının yanında kendilerine uzak coğrafya ve milletlere yönelik keşifler ve seyahatlerin önünü açmıştır.<sup>84</sup> Kolomb'un seyahat notlarına bakıldığında keşiflerle görülen farklı ve bilinmeyen dünyaya olan bakışlardaki şaşkınlıklar anlaşılır. Ayrıca dünyanın sonunda, görülmesi beklenen canavarların, mitolojik varlıkların ve Aristo kitapları gibi klasik metinlerde yer alan yorumların ve hipotezlerin var olmadığını eklediği de görülmektedir.<sup>85</sup> Bir başka deyişle, dış dünya artık Avrupalılar için bir ressam hayalperestliğinden kurtularak gerçek bir coğrafyacı disiplinine dönüşmüştür. Avrupa'da Rönesans sürecinde Mercator haritalar basılmaya başlanmıştır.<sup>86</sup> Bu gelişmeler neticesinde birçok yeni varlık Avrupa literatürüne dâhil olmaya başlamıştır. Osmanlı coğrafya bilgisinde de bu dönemde kendi ölçüsünde bilgi hareketliliği gerçekleşmiştir. Bu hususa devam etmeden önce Osmanlı kozmografyasının genel kompozisyonuna değinilmesi gerekmektedir.

Aristo fiziği esaslarına göre temellendirilen İslam kozmografyasına göre tüm evren devinim halindedir. Bu evren, Ay katmanından taksim edilerek Ay-üstü ve Ay-altı olarak iki parçadan oluşur. Ay-üstü alemler, yani felekler, “oluş ve bozuluş” yasasına tabi değildir ve bu nedenle feleklerin tabiatı farklıdır. Ancak Ay-altı alemde “oluş ve bozuluş” yasası vardır. Evrendeki varlıklar hakkında genel ilke ve yasalar koymayı amaçlayan ‘ilm-i tabîi disiplininin (fizik/doğa felsefesi) incelediği konular -cisimlerin/varlıkların

<sup>82</sup> Anthony Grafton, *Yeni Dünyalar Eski Metinler*, çev. Füsün Savcı (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004), 40.

<sup>83</sup> Grafton, *Yeni Dünyalar Eski Metinler*, 47.

<sup>84</sup> Ian Manners, *European Cartographer and The Ottoman Worlds* (Chicago: The Oriental Institute of the University of Chicago, 2007), 24.

<sup>85</sup> Grafton, *Yeni Dünyalar Eski Metinler*, 70.

<sup>86</sup> Grafton, *Yeni Dünyalar Eski Metinler*, 108.

(ecsâm) özü, özellikleri ve kendinden olan hareketleri- ağırlıklı olarak burada mevcut olan bütün varlıklardır. Ay-altı aleminde yer alan bütün varlıklar (cinsler) yalın (basit) ve bileşik/katışık (mürekkebi) olarak iki grupta tasnif edilir. Yalın cisimler ateş, su, toprak ve hava unsurlarından oluşur ve bu dört unsur (anâsır-ı erbaa) başka bir şey'den meydana gelmemiştir. Şehrezuri'ye göre ateş kuru bir şey; hava, sudan daha kalın ve sık; su, topraktan daha soğuktur. Bu dört unsurun yanı sıra onların keyfiyetini belirleyen sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve yaşlık olarak tanımlanan mizaçlar vardır. Mizaçlar ise dört unsurla ilişki halindedir ve her cisimde olan mizaç ya bir keyfiyette ya da iki keyfiyette mürekkebi olur. Mizaçlar: sıcaklık, soğukluk, kuruluk ve rutubettir. Bir cisim sıcak-kuru olacağı gibi soğuk-kuru da olabilir. Kınalızâde Ali Efendi'nin, *Ahlâk-ı Alâ'î*'nin mukaddimesinde özetle tanıttığı anâsır-ı erba'a-yı basîte ve mizaçları şu şekildedir:

Ateş (nâr): Sıcak (hâr) ve kurudur (yâbis). Mutlak hafif olduğu için hacim olarak diğer unsurların üstünde durur ve Ay feleğinin hemen altındadır.

Hava (havâ): Sıcak ve nemlidir (ratb). Bağlı (muzaf) hafiflikte olduğu için ateşin altında durur.

Su (mâ): Soğuk (bârid) ve nemlidir. Bağlı ağırlıkta olduğu için toprağın hemen üstünde durur.

Toprak (turâb): Soğuk ve kurudur. Hacmi hepsinin altındadır.

Bileşik cisimler madenler, bitkiler ve hayvanlardır. Bu üç varlık türü, yukarıda bahsettiğimiz dört unsurdan en az ikisinin birbirine karışmasıyla oluşmuştur. Osmanlı klasik dönem astronomi bilgisinin teorileşmesinde en etkili role sahip Kadızâde er-Rûmî'nin (ö. 844/1440) *Şerhu'l-Mûlahhas fi 'ilmi'l-hey'e* adlı eserinde de kâinatta (felekî tabirle Ay-altı âleminde) yalın/basit cisimler ve bileşik/mürekkebi cisimlerin olduğu ve bileşik cisimlere örnek olarak ise madenler, hayvanlar ve bitkiler olduğu belirtilir. Bileşik cisimler bölündüğünde farklı formlar oluşturabilirken, yalın/basit maddeler yahut cisimler bölünse de formları değişmeyen cisimler olup dört unsurdan (hava, su, toprak ve ateş) ve esirden oluşur.<sup>91</sup> Kadızâde'nin eserinde bahsedildiği üzere klasik İslam

<sup>87</sup> Kemal Sözen, "Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere" (yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, 1989), 69.

<sup>88</sup> Sözen, "Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere," 71.

<sup>89</sup> Sözen, "Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere," 85.

<sup>90</sup> Kınalızâde Ali Efendi, *Ahlâk-ı Alâ'î*, çev. Mustafa Koç (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2014), 148.

<sup>91</sup> Kadızâde er-Rumi, *Şerhu'l-Mulahhas fi ilmi'l-hey'e*, çev. Ömer Türker (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2012), 274-75.

kozmozğrafyasına göre evreni oluşturan dokuz tabakada bitkiler; hayvanlar ve madenlerle birlikte üçüncü tabakada kendilerine yer bulmuştur:

- Birinci Tabaka: Merkezde konumlanmış sırf toprak tabakası,  
 İkinci Tabaka: Çamur tabakası,  
 Üçüncü Tabaka: Madenler, bitki ve hayvanların oluştuğu toprak tabakası,  
 Dördüncü Tabaka: Su tabakası  
 Beşinci Tabaka: Toprağı ve suyu kuşatan hava tabakası  
 Altıncı Tabaka: Havanın buharla karışması ve ışınların yansımalarının yükselmesinden oluşan soğuk zemheri tabakası. Bu tabaka; bulutlar, gök gürültüsü, şimşek ve yıldırımların kaynağı ve gerçekleştiği katmandır.  
 Yedinci Tabaka: Sıfırlığa yakın ve baskın hava tabakası,  
 Sekizinci Tabaka: Aşağıdan yükselen dumanların kaybolduğu ve kuyruklu ve kayan yıldızlar, bunlara benzer sütunlar ve benzerlerinin oluştuğu dumanlı tabakadır. Bazen bunlar feleğe katılıp felekle birlikte hareket eder.  
 Dokuzuncu Tabaka: Ateş tabakası.<sup>92</sup>

Bu kozmoloji paradigması çerçevesinde basit cisimlerin terkiibinden oluşan ve *mevâlid-i selâse* olarak adlandırılan Yer'deki üç tür (nev') ma'âdin, hayvânât ve nebâtât'tır. Aşağıda detayına inebileceğimiz üzere "toprak" katmanında yer alan varlıklar bu üç grupta tasnif edilmiştir. Bu alanda telif edilmiş ekseri metinde bu husustan kısaca bahsedilmektedir: "...bil ki yir 'âlem-i hâkâdir ve her nesne ki anda vardır ol dahi bir nice kısımdır. Ya nââmiyâtdır ya'ni arınçlardır şöyle ki hayvânât ve nebâtât; ya cemâdâtdır şöyle ki cevâhir ve taşlar..."<sup>93</sup> Bir başka deyişle, hayvan ve bitkiler büyüme özelliğine sahipken madenler ise donuktur. Cevher ve taşlar, çoğu metinlerde madenlerin altında incelenmişse de ayrı değerlendirildiği de olmuştur. Yine de o dönemdeki bütün felsefe eserlerinde yeryüzünde var olan bütün varlıklar bu üç grup içerisine dâhil edilmiştir. Evrenin tamamı tümel (küllî-felekî) nefis adı verilen bir gücün etkisindedir ve var olan her şeye nüfuz eder. Bu güç, varlıklara hareket veren, hareketlerini sonlandıran, yetkinlik verip yetkinliklerini sonlandıran ve onları Yaratıcı'nın her bir varlık için takdir ettiği amaca ulaştırır güçtür.<sup>94</sup> Aristoteles'in fizik normları içinde her bir varlığın bir var olma amacı olduğu ve bu amaca gitmek için -kendi imkânları çerçevesinde- hareket ettiği fikri vardır. Bu tümel nefsin altında bileşik cisimlerin (maden, bitki ve hayvanlar) oluşmasında, gelişmesinde ve üremesinde tikel (cüz'î) nefisler vardır. Bu üç tür her biri, *el-kuvvetü't-tabî'îyye* adı verilen

<sup>92</sup> Kadızâde er-Rumi, *Şerhu'l-Mulahhas fi ilmi'l-hey'e*, 277.

<sup>93</sup> *Acâyibu'l-Mahlûkât ve Garâyibu'l-Mevcudat*, haz. Günay Kut, İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2012. f. 62b.

<sup>94</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, çev. Abdullah Kahraman vd. (İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2013), II: 105.

bu cüz'i nefsten kendi varlığının madde ve formuna (suret) uygun/layık güçler oluşturur. Aşağıda detaylıca bahsedildiği üzere bitkilerin oluşması, beslenmesi, büyümesi ve çoğalması gibi hususiyetleri bitkisel nefis (nefsü'n-nebâtîyye) sayesinde gerçekleşir.

Bu üç varlığın, dört basit cismin terkiibinden oluştuğundan bahsedilmişti. Anadolu'daki Türk tababetinin öncülerinden Hekim Bereket, Tuhfe-i Mübârizi adlı eserinin Osmanlı kozmografyasını özetler nitelikte yaptığı mukaddimesinde Ay-altı aleminin ateş, su, toprak ve hava olarak dört rükünden (unsur) oluştuğunu ve insanlar, hayvanlar, otlar ve madenlerin bilâistisna bu rükünlere tabi olduğunu vurgulamaktadır. Bu dört rükün birbirine karıştığında farklı bir cisim ortaya çıkmaktadır. Örneğin; insan teni ateş ve suyun terkiibinden oluşmuştur, ancak oluşan şey ne ateş ne su ne de havadır. Ardından sadece canlı varlıklarda olan kan, safra, balgam ve sevda olarak dört hılttan (ahlât-ı erbaa) bahseden Hekim Bereket, kanın ve havanın sıcak ve yaş; balgamın soğuk ve yaş; safranın sıcak ve kuru; sevdanın ise soğuk ve kuru olduğunu belirtir. Sonra tek tek bu dört sıvının farklılıklarından bahsedilmektedir. Hekim Bereket, bu dört hıltın vücuttaki dengesinin sıhhat olduğunu belirttikten sonra insan vücudunun anatomik açıklamalarını da bu dört hıltın işlevleri üzerinden yapmaya başlar.

Osmanlı âlimleri Yer'in basit, yoğun ve kürevî olması sayesinde nebâtât, hayvanlar ve madenlerin oluşmasına ve varlığını sürdürmesine imkân verdiğini düşünmekteydi.<sup>95</sup> Yine de yaratılış anlatısının arka planında her varlığın -kelam disiplini tabiriyle Zorunlu Varlık olan- Allah'ın takdiri neticesinde mümkün olduğu belirtilse de bu üç varlığın Yer'in yapısı ile bağlantılı olması iddiası bu var oluşun asgari sebebi olarak anlatılır. Bu varlıklardan canlı olanların ise Yer'in her noktasında yaşamadığı bilgisinin de altı çizilmiştir: "*Allah Teâlâ hayvanât ve nebâtât için yir açmışdır ki, ana rub'-ı meskûn dirler.*"<sup>97</sup> Dünya'nın dörtte birlik kısmını ifade eden bu terim bir noktada kara alanlarını işaret etmektedir. Ancak hayvanlar ve bitkiler bu rub'-i meskûnun, yani yerleşilebilir dörtte birlik kısmın her köşesinde değildir. Kuzey kısmı aşırı soğuk olduğu için bu iki tür yaşayamadığı gibi güney de aşırı sıcak olduğu için aynı durum söz konusudur.<sup>98</sup> Orta Çağ

<sup>95</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübârizî*, haz. Binnur Erdağı Doğuer (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2013), 26-29.

<sup>96</sup> Ali b. Abdurrahman, *Acâyibu'l-Mahlûkât* (İstanbul Üniversitesi, TY, no: 524), f. 26a.

<sup>97</sup> Ali b. Abdurrahman, *Acâyibu'l-Mahlûkât*, f. 26b.

<sup>98</sup> Ali b. Abdurrahman, *Acâyibu'l-Mahlûkât*, f. 28a.



boyunca coğrafi keşiflere kadar dünyanın büyük kısmının kabul ettiği bu görüş Aristoteli Ptolemaios kozmografyasının açıklamalarına dayanmaktadır.

Özetle, evrende etkin olan tümel nefis her şeyin kendilerine tanımlanan ontolojik amaçlarında etkinken; bileşik cisimlerin varoluş gayelerinde de tikel nefisler etkindir. Tabii olarak bütün varlıkların bir amacı olduğu görüşü de bu çalışmanın incelendiği dönemde Osmanlıların zihninde yer alan bir ön kabuldür. Aristo, cisimli varlıkları iki grupta incelemiştir: doğadan olanlar ve başka şeylerden var olanlar. Aristo'ya göre doğal olanlar doğadan olduğu için kendiliğinden hareket edip kendiliğinden dururlar.<sup>99</sup> İslam felsefesinde bu önermenin karşılığı, cisimlerin kendiliğinden hareket ve sükûn (durağan) hususiyetlerine sahip olmasıdır. Yine de Aristoteles'e göre bir varlığın canlı olup olmaması onun kendinden harekete sahip olması için yeterli değil, ancak bir nefse/ruha sahip olması ile ilişkilidir. Zira varlıkların hareketli veya durgun (sükûn) olması ancak bir amaca bağlı olmalıydı ve bu nedenle evrendeki her şey hangi amaçla var olduysa o amacı yerine getirmek için var olur ve çabalar. Doğa devinim halinde ve hem potansiyel hem de kinetik hareket sahibidir.<sup>100</sup> Bu önermeye Aristo sadece canlı varlıkları değil, doğal varlıkları da (basit ve mürekkebe olan bütün varlıklar) katmıştır. Haliyle ona göre bir cismin hareket edebiliyor olması, onun canlı olması için yeterli ilke değildir. Ancak Aristoteles, tabii ki bitki, hayvan ve insanların diğer doğal cisimlerden/varlıklardan farklı olduğunu belirtmekte ve bu üç varlığın diğerlerinin aksine nefis hususiyetine sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Burada kullanılan nefis terimi, bugünkü ilahiyattaki ıstılahi karşılığından biraz farklıdır, çünkü ruh ne semavi dinlerdeki gibi salt manevi bir şeydir ne de Descartes'ın düalist felsefesindeki metafizik taraftadır.<sup>101</sup> Aristo'nun *nefsi*, varlığı oluşturan ve şekillendiren hem madde hem de bugünkü anlamda ruhtur. Bu ruh, bitki, hayvan ve insanlarda olur ve bu varlıkların ilk gerçekliği olduğu gibi şekillendiricisi ve şekillendirirken oluşan uzuv ve parçaların işlevlerinin de yürütücüsüdür.<sup>102</sup>

Her ne kadar çalışmamıza doğrudan İslamlaşan Türklerin dünya görüşü ile başlamış olsak da İslam öncesi Türk toplumlarında cari olan bazı düşünce ve görüşlerin bitkiler

<sup>99</sup> Teoman Duralı, *Canlılar Sorununa Giriş* (İstanbul: Remzi Kitabevi, 1987), 23.

<sup>100</sup> R. G. Collingwood, *Doğa Tasarımı*, çev. Kurtuluş Dinçer (Ankara: İmge Kitabevi, 1999), 98.

<sup>101</sup> Michael Boylan, "Aristotle: Biology," *Internet Encyclopedia of Philosophy*, erişim 30 Nisan 2023, <https://iep.utm.edu/aristotle-biology/#H5>.

<sup>102</sup> Boylan "Aristotle: Biology."

üzerinden neredeyse günümüze kadar geldiğini belirtmekte fayda vardır. İslam öncesinde Türklerin evren tasavvuruna göre bütün varlıkların ruhu vardır ve bu ruh sayesinde bütün varlıklarda ruh ortaklığı söz konusudur. Söz konusu ortaklık, dünyadaki her şeyin bir ruhu olması sebebiyle, bir tür ruh ortaklığına dayanır. Bu minvalde düşünüldüğünde bitkiler, hayvanlar ve insanlar ortak ruha sahip olduğu için birbirine benzerdir. Türk destanlarında doğuş ile ilgili anlatıların merkezinde büyük bir ağaç rol almaktadır. Örneğin Oğuz Kağan Destanı'nda Türk soyları ışık saçan ağacın içinden çıkan kız ile Oğuz Kağan'ın birlikteliğinden olduğu anlatısı detaylı anlatılır. Bu tür hikayeler İslam öncesi Türklerin köken mitinde bitkilerin ve özellikle ağaçların çok önemli katkıları olduğunu açık bir şekilde göstermektedir. Ayrıca bu ortak ruh felsefesi sayesinde bu üç tür arasında hiyerarşi değil, eşitlik ve paylaşımcılık mevcuttur. Ağaçlar ise yer altındaki köklerinden göğe uzanan dalları dolayısıyla gök ile yer arasında iletişim kurmayı temsil eder. Bu nedenle büyük ağaçlar Türklerde inanç noktasında önemli bir semboldür.<sup>103</sup> Bugün Anadolu'da özellikle kırsal bölgelerde büyük ağaçların önemli bir ziyaret noktası olduğunu göz önüne aldığımızda biraz önce bahsedilen dünya görüşünün hâlâ canlı bir şekilde devam ettiği anlaşılmaktadır.

## 1.2. BİTKİLERİN TANIMLANMASI/FİZYOLOJİSİ/TASNİFİ

### 1.2.1. Bitkiler Canlı Mıdır?

Osmanlıların dünyasında bitkiler “*kâbil-i nemâ olup hiss ve hareket-i zatiyyesi olmayan ecsâmdan mütevellid olur*”<sup>104</sup> şeklinde tanımlanmaktadır. Bitkilerin diğer canlılar gibi büyüebilme özelliği olduğu, ancak hayvan ve insanlarda var olan hareket ve hislerin bitkilerde olmadığı ve bu nedenle bitkilerin canlı varlık olup olmadığı tartışılmaktadır. Klasik İslam düşünürleri, Antik Yunan düşüncesinin izinden giderek varlıkların canlı olup olmadığı ve canlılık özelliğinin ne olduğu hususundaki tartışmaları “nefs” tanımı ekseninde geliştirmiştir. İslam filozoflarının kaynaklarında bu tartışmanın izlerine sadece Aristoteles'te değil, aynı zamanda bitkiler, hayvanlar ve insanlar arasında ayırım yapan

<sup>103</sup> Ayhan Bıçak. “Türk Düşüncesi: İslam Öncesi Türk Evren Tasavvuru,” *Doğu'dan Batı'ya Düşüncenin Serüveni* içinde, ed. Bayram Ali Çetinkaya (İstanbul: İnsan Yayınları, 2015), 1:1115.

<sup>104</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, III: 1237.

Platon'da da rastlanabilir. Orta Çağ'daki İslam bilginleri hem Platon'da hem de Aristoteles'te var olan nefis tanımına bağlı olarak neyin canlı neyin cansız olacağına dair tasnif modelini sürdürmüşlerdir. Bu minvalde Platon'a göre canlı ve cansız varlıkların ayrımı "iradi hareket edebilme yetisi" ile olmaktadır ve iradi hareket edebilen varlıklar canlıdır. Çünkü Platon'a göre nefis kendinden hareket yetisine sahip bir şeydir ve bu nedenle gök cisimleri de hareket ettiği için canlı olabilir. Bu bağlamda ruhun üç parçası olduğu görüşü de Platon'a aittir ve bu üç parçayı bedendeki üç kısma denk düşürür: İştah açıcı parça, cesur parça ve rasyonel parça. Sonuç olarak Platon, bitkilerin "tam anlamıyla" canlı olmadığını düşünmektedir. Bu nedenle bitkilerin canlı olmadığına dair iddialar için bazı İslam filozofları (özellikle İshrâkîler) Platon'un bu görüşlerinden destek almışlardır. Ancak Aristo ve Meşşâîler (özellikle İbn Sinâ) Platon'un bu sistemine karşı çıkmaktadır. Aristo -aşağıda İbn Sinâ'nın detaylıca tanımlayacağı gibi- bitkisel ruhun bir canlı için gerekli olan üreme, beslenme ve büyüme özelliklerine sahip olduğunu ve canlılık için iradi hareket etme yetisinin şart olmadığını belirtmiştir. Tabii Aristo'nun bu açıklaması, peşinden canlılar arasında hiyerarşik bir merteye olduğu yorumunu getirmiştir. Sonuçta bitkiler canlı da olsa hayvan ve insanlar gibi duyu, his, hareket ve akla sahip görünmüyordu. Bu durumu göz önünde bulunduran Aristo, bitkilerin ve "bitkisel nefis" in en temel canlılık özelliği olduğunu, bu üç özelliği içine alarak üstüne duyu, his ve hareket özelliklerine sahip hayvanların da bir üst tür olduğunu ve akıl sahibi insanın da en üst canlı türü olduğunu söylemiştir. İslam felsefesinde ise bu konudaki açıklamaları tartışan İhvân-ı Safâ (X. yüzyıl) da yeryüzündeki canlıları bir hiyerarşi düzeninde değerlendirmekte ve onların tesis ettiği bu hiyerarşiye göre bitkiler mertebesinin son basamağı ile hayvanlar mertebesinin ilk basamağı ve hayvanlar mertebesinin son basamağı ile insanlar mertebesinin ilk basamağı birbirine bağlıdır.<sup>109</sup> Bu hiyerarşik merteye muhtemelen Aristo'nun bitkilerin canlı varlık olmadığını

<sup>105</sup> Mustafa Yavuz ve Pilar Herraiz Oliva, "Botany As A New Field Of Knowledge In The Thirteenth Century: On The Genesis Of The Specialized Sciences," *Teorie Vědy / Theory Of Science* XLII/1 (2020): 56.

<sup>106</sup> Mustafa Kaya. "Platon'un Ruh Kuramı," *Sosyal Bilimler Dergisi* 15/1 (2013): 175.

<sup>107</sup> Kaya. "Platon'un Ruh Kuramı," 179.

<sup>108</sup> Jon McGinnis, *İbn Sinâ*, çev. E. Burak Şaman (İstanbul: Klasik Yayınları, 2022), 111

<sup>109</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 121.

düşünenlere yönelik geliştirdiği argümandır. Nitekim Aristo, bitkilerin hayvanlara kıyasla cansız ama madenlere kıyasla canlı olduğunu düşünmektedir.<sup>110</sup>

İslam felsefesinde canlılık tartışmaları daha çok hayvanlar odağında gerçekleşmiştir. Bu konuların tartışıldığı metinlerde “bitkiler ve canlı varlıklar (hayevân)” ibareleri bitkilerin tam anlamıyla canlı olmadığını ön kabulünü de düşündürmektedir. Bitkilerin tam anlamıyla canlı varlık kabul edilip edilmediği muğlak olsa da onların canlı varlıkların oluşumunda temel işlevi olduğu belirtilmektedir. Bu önermeye göre bitkiler “nispeten” canlıdır. İbn Sinâ bitkilerin canlı olduğunu ve nefse/ruha sahip olduğunu açıklarken doğada hareketlerin ve fiillerin kendinden iradeli ya da iradesiz olabildiğini belirtmekte ve bunu doğanın bir parçası olarak kabul etmektedir. Bu açıklamaya göre *nebatî nefse* sahip olarak kendince büyüyen, genişleyen ve bir noktada duran bitkilerin iradesiz hareketlerde bulunması onun doğal ve canlı olduğunu gösterir.<sup>111</sup>

Galen’e atfedilen ve Huneyn b. İshak tarafından tercüme edilmiş *Kitâb-ı Câlinus fi’l-tıbb* adlı eserde unsurlar terkip ettiği zaman bunlardan önce bitkiler, bitkilerden gıdalar, gıdalardan hıtlar, hıtlardan benzer parçalı organlar, benzer parçalı organlardan bileşik organlar, bileşik organlardan bedenün tümünün oluştuğu yazmaktadır.<sup>112</sup> Yukarıda bahsettiğimiz canlılık hiyerarşisinin gerekçesini anlatan bu düşünceye göre bitki, canlılığın oluşma sürecinde temel noktada yer almaktadır ve doğal olarak canlıdır. Ardından bitkiler gıda olarak amacını yerine getirmektedir. Gıda tüketimi bir nevi hayvan ve insan vücudunda hılt edinimini sağlamaktadır (Bkz. 2. Bölüm). Ardından hayvan ve insan bedeni gelişme ve büyüme neticesinde gelişimini tamamlamaktadır.

Bitkiler dört unsur ile varlığını sürdürür. Çünkü bitkiler, su olmaksızın sadece toprakla ve toprak olmaksızın da sadece su ile varlığını devam ettiremez. Doğal olarak bitki su ve toprağın birlikteliğinden meydana gelmiştir. Yine de toprak su ile karışması sadece çamur oluşturur ve bu nedenle bitkilerde su ve toprak dışında başka bir unsurun da dahil olması gerekir. Dolayısıyla zorunlu olarak bitkinin kıvamının oluşması için toprak ve suyun

<sup>110</sup> Aristotle, “History of Animals,” çev. d’A. W. Thompson, *The Complete Works of Aristotle* içinde, ed. Jonathan Barnes (New Jersey, Princeton University Press, 1995), I:922

<sup>111</sup> İbn Sinâ, *Fizik*, çev. Muhittin Macit (İstanbul: Litera Yayıncılık, 2004), 34.

<sup>112</sup> Huneyn b. İshak, *Kütübü Câlinûs fi’l-Tıbb Galen’in Tıp Külliyyâtı Derlemeleri*, çev. Özcan Akdağ ve Ahmed Mderaty (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2023), 128.

haricinde ateş ve hava unsurlarının da dahil olması icap eder. Bu minvalde bitkilerin güneşin sıcaklığına ve havaya temasına muhtaç olduğu da aşikardır. Dört unsurun kendi fonksiyonu dahilinde bitkilerin kıvamında yer aldığı anlaşılmaktadır. Bitkilerin bu dört unsuru haiz olmasından mütevellit onlardan beslenen hayvan ve insanlar da doğal olarak dört unsurdan oluşmaktadır.<sup>113</sup> Galen bitki ve hayvanların bazı parçalarında hissetme duyusunun olmadığını düşünmektedir.<sup>114</sup> Canlılardaki ve bitkilerdeki eylemin çoğunluğu, sıcaklık ve soğukluktan kaynaklanır.<sup>115</sup> Zira beslenme, tabiata özgü bir eylemdir. Bundan dolayı sadece canlı ve bitki beslenebilir.<sup>116</sup> Burada *tabiat* bizim bildiğimiz anlamdan farklıdır. Tabiatın kendisi, kendisine sahip olan bir şeyin bizzat hareket etme ve durma yetisini açıklayan ilk ilkedir.<sup>117</sup> Yani hareket etme ve durma eyleminin sadece hayat sahibi varlıklarda olduğunu düşünürsek, tabiatta var olan cisimlerin nefsi varsa o cismin canlı olması gerekliliğini doğuran ilk ilke oluşur. Özetle Aristoteles, bitkilerin canlılığı oluşturan (beslenme, büyüme gibi) temel hususiyetlere sahip olduğunu belirtmektedir.

İşrâkî ekoldeki Şemseddin Muhammed Şehrezûrî (ö. 687/1288'den sonra), yukarıda incelediğimiz görüşlerin paralelinde canlı varlıkların tanımı için hiyerarşik mertebeyi kabul etmektedir. Ona göre madenlerin varlık türlerinin en iptidai veya basit halini, bitkilerin orta derece halini ve canlıların (hayvan ve insan) ise en üst ve sofistike halini temsil ettiği ortaya çıkmaktadır. Ayrıca Şehrezûrî nefs-i nebâtiyenin şuur, his ve hareket kuvvelerine sahip olmadığını öne sürmekte ve bu kuvvelerin bitkisel nefste de bulunduğunu iddia eden meşşâî felsefeye itiraz etmektedir. Zaten Sühreverdi de bitki ve hayvan arasında nefsin kuvvelerinden ötürü net bir ayırım olduğunu belirtmiştir. Şehrezûrî'ye göre bitkilerin gıdaya ulaşması için hareket etmesine gerek yoktur, ihtiyaç olan besini kendisine çekebilmektedir. Bitkilerde his ve şuurun olmayışı onlarda "canlılığın" olmayışına bağlanır ve sadece gıda elde edebilmek canlılık özelliği için yeterli değildir. Müellife göre bitkilerin idrak ve iradeye bağlı hareket edemeyişi, onların canlı olmadığına en büyük delildir. Bitkilerin elem gibi hisleri yoktur, uyku hali yoktur

<sup>113</sup> Huneyn b. İshak, *Kütübü Câlinûs fi't-Tıb*, 612.

<sup>114</sup> Huneyn b. İshak, *Kütübü Câlinûs fi't-Tıb*, 598.

<sup>115</sup> Huneyn b. İshak, *Kütübü Câlinûs fi't-Tıb*, 656.

<sup>116</sup> Huneyn b. İshak, *Kütübü Câlinûs fi't-Tıb*, 692.

<sup>117</sup> İbn Sinâ, *Tanımlar Kitabı*, çev. Aygün Akyol & İclal Arslan (Ankara: Elis Yayınları, 2013), 38.

<sup>118</sup> Sözen, "Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere," 85.

<sup>119</sup> Sözen, "Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere," 86.

ve zarardan kaçma gibi özellik ve yetenekleri yoktur. Canlıların “mükemmel” olma sebebi ise şuur, his ve hareket özelliklerine sahip olmalarıdır ve bu nedenle bitkiler bu özelliğe sahip olmadıkları için tam canlı sayılmamaktadır. Hülâsa olarak Meşşâî felsefede bitkiler canlı varlık olarak kabul edilirken, İşrâkî felsefede canlı varlık özelliği taşımamış olmakta ya da az olmaktadır. Bütün bu açıklamalara rağmen o dönemde filozoflar arasında “canlılığın” basit bir tanımı noktasında net bir görüş birliği sağlanamamıştır.

Osmanlı'nın itibar ettiği önemli kelimcilerden Seyyid Şerif Cürçânî (ö. 816/1413) ise İbn Sinâ'nın açıklamaları üzerinden canlılık tartışmasına değinir. İbn Sinâ'nın canlılığın salt hareketin kendisi olmadığını, felçli organlarda bile canlılık emaresinin olduğunu belirttiğini ve ona göre hayatın parçalanmaya yönelen unsurların parçalanmasından, kokuşmasından ve eskimesinden koruyan bir şey olduğunu vurgular.<sup>124</sup> Bitkilerdeki beslenme eylemi hayvanlardan farklı olsa bile ortak gerekliliğe sahip olabilir.<sup>125</sup> Bu da yine varlıkları etkileyen nefsin varlığı ve etkinliği düşüncesinin neticesidir.

Nihayette bir varlığın (cismin) canlılığı üzerinde Orta Çağ İslam felsefesinin ortak bir kanaati yoktur. Çünkü buradaki canlılık tanımı müphemlik göstermekteydi. Ancak bütün felsefi görüşlerdeki ortak husus, bitkilerin his ve duyu gibi özelliklerinin olmayışı ve hayvanlar gibi iradi hareket kabiliyetinin bulunmayışıdır. Osmanlı müelliflerinin bu konuda açtığı bahisler ağırlıklı olarak Aristo felsefesinin argümanlarından oluşmaktadır.

O dönemde canlılığın anlaşıldığı temel gösterge olan hisler ve duyular bitkilerde de var mıydı sorusu sorulduğunda; Aristoteles'e atfedilen *Kitâbu'n-nebât*'ta bitkilerin duyu özelliğinin olmadığı, çünkü duyulara karşılık gelecek duyu organının bulunmadığı belirtilmektedir. Ayrıca Aristoteles felsefesine göre hayvanların hareketi, duyulara yönelme amacının sonucudur ve bu özellik duyunun varlığını gerektirir. Bu önermeye

<sup>120</sup> Sözen, “Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere,” 86.

<sup>121</sup> Sözen, “Şehrezuri'nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere,” 87.

<sup>122</sup> Detaylı bilgi için bkz. Ali Kürşat Turgut, “İşrâkî Felsefede Nefs (Ruh) Meselesi,” *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 6/21 (2013): 568-579.

<sup>123</sup> McGinnis, *İbn Sinâ*, 111.

<sup>124</sup> Seyyid Şerif Cürçani, *Şerhü'l-mevâkif*, çev. Ömer Türker (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2021), II: 372.

<sup>125</sup> Cürçani, *Şerhü'l-mevâkif*, II:374.

göre bitkilerde hareket yoksa duyu da olmamalıdır.<sup>126</sup> Bitkilerde duyu meselesinden sonra ele alınan diğer konu, onlarda keder ve lezzet, sevinç ve hüznün gibi duyguların olup olmadığıdır. Fakat bitkilerde duyunun varlığı bir önceki açıklamada kabul edilmediğine göre, bu tür duyguların olmaması gerekir. Aynı şekilde Aristoteles'e göre uyku eylemi, cansızdan canlıya geçişte bir sınır gibi görünür. Ancak canlılık, duyular nedeniyle, uykudan çok uyanıklık haline özgüdür. Dolayısıyla uyku, hayvan gelişiminin ilk aşaması değildir, ama bitkilerde görülene benzer bir durumdur. Çünkü hayvanlar uykudayken gerçek anlamda bitkilerin durumunu yaşar.<sup>127</sup> Özetle bitkiler, ne hayvanlar gibi hisleri ve duyularının peşinden iradi hareket gösterebilen varlıklardır ne de insanlar gibi düşünme ve konuşma (nâtik) özelliğine sahiptir. Ayrıca Aristo, bitkilerde cinsiyetin olup olmadığını tartışmış ve *Kitâbu'n-nebât*'ta, bitki oldukları için, cinsiyetlerinin olmadığını ve çiftleşmeyle üremediklerini iddia etmiştir.<sup>128</sup> Ancak bazı meyve vermeyen bitkilerin aynı türdeki meyve veren türlerinin meyve vermesini artırdığını öngörmüştür. Tabii bu durumun bitkilerin birbirini döllemesi şeklinde değil, Aristo fiziği çerçevesinde düşünüldüğünde birbirlerine ısı vermesiyle gerçekleştiği kabul edilmiştir.<sup>129</sup> Orta Çağ İslam düşüncesinde de Osmanlı klasik düşüncesinde de bazı bitkilerin erkek ve dişi türlerinin olduğu kabul edilmiştir. Ancak bitkilerin erkek ve dişi olması, özellikle bazı bitkiler için geçerli bir tasnifti ve bitkilerin cinsiyeti onların türü (nev') olarak kabul edilirdi. Her bitki için cinsiyet tayini yapılmadığı gibi metinlerde sadece servi ve ıhlamur gibi belli başlı bitkilerin türlerinin erkek ve dişi olarak tasnif edilmesi söz konusudur. Ancak İslam felsefesinde canlılığın cinsiyeti tartışmaları yine hayvan ve insanlar özelinde tartışılmıştır. İbn Sinâ'ya göre erkeklik ve dişilik canlı varlığın zati arazıdır, yani o varlıkta sonradan oluşan ama hepsinde olmak zorunda olmayan hususiyetlerdir.<sup>130</sup> Ayrıca cinsiyet tabii olarak his ve duyuları da barındırmaktadır. Yani doğal olarak bitkilerin hayvanlar gibi bir canlı olmadığını düşündüğümüzde onların erkeklik ve dişilik özelliğinin hayvan ve insandaki gibi bir tanım ve işlevinin olmaması akla gelmelidir. Çünkü cinsiyet sonuçta canlı bakımından üreyebilme özelliğinin gerçekleşmesi için

<sup>126</sup> Gürsel Aksoy, "Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât'ın Şamlı Nikolaos Yorumu" (yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi 2019), 22.

<sup>127</sup> Aksoy, "Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât," 29.

<sup>128</sup> Aksoy, "Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât," 31.

<sup>129</sup> Aksoy, "Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât," 31.

<sup>130</sup> Bakhadir Musametov, *Sınırda Durmak: İslam Felsefe-Bilim Tarihinde Metabasis Sorunu* (İstanbul: Ketebe Yayınları, 2021), 136.

gereken arazdır ve bir noktada hisler de barındırmaktadır. Bu nedenle bitkilerde cinsiyet varsa bile, hayvanlarda olduğu gibi değildir.

### 1.2.2. Bitkiler Neden ve Nasıl Var Olur?

Tabiatta her şeyin bir amaç için var olduğu düşüncesi Aristocu felsefenin ilkelerindedir. Osmanlı klasik döneminde de bu ilkesel düşüncelerin etkisi devam etmiştir. Bu minvalde bitkiler ne için vardır? Galen'in vurguladığı gibi İhvân-ı Safâ da bitkilerin varlık sebebini hayvanlar için gıda ve ilaç işlevinde olmasına bağlamakta ve bitkilerin tat, renk ve koku açısından kendi aralarında farklılık göstermesinin sebebini de hayvanların farklı doğa ve tabiata sahip olmasıyla ilişkilendirmektedir. Bir başka deyişle, her bitki türü, bir hayvan türü için gıda ve bir hastalık için ilaç olarak yaratılmıştır. Bitkilerin hayvan ve insanlar için gıda ve ilaç işlevine sahip olduğu düşüncesi, antik felsefeden Erken Modern Dönem Osmanlı literatürüne değin hem fizik (ilm-i tabîî) konularının araştırılma ilkesini temellendirmekte hem de dolaylı olarak bitkiler hususunda olduğu gibi doğaya ve tüm doğal varlıkların ontolojisine dair bir amaç yüklemektedir. Bitkilerin ontolojik sebeplerini açıklarken İhvân-ı Safâ -tıpkı diğer İslam düşünürleri gibi- Aristoteles'in dört ana nedeninden bahsetmektedir: maddî neden, fâil neden, gâî neden ve sûrî neden.<sup>131</sup> İhvân-ı Safâ daha sonra İbn Sinâ'nın güçlendireceği bitkilerin varlık nedenlerini sırasıyla şöyle açıklamıştır: Maddî neden dört unsurun en az ikisinin terkiibinden ibarettir. Bu görüş, Aristo ve Galen'in sistemleştirdiği ve İslam felsefecileri tarafından geliştirilen -yukarıda bahsettiğimiz- dört unsurun cisimlerin var olmasına imkân vermesi düşüncesidir. Bitkilerin ontolojisinin fâil nedeni, yukarıda bahsedilen tümel (külli) nefsin etkisidir. Gâî nedeni, onların hayvanlar için bir gıda olması ve fayda sağlamasıdır. Sûrî neden ise feleklerin var olmasının sonucuyla ilgili sebeplerdir. Bütün bunlar Allah'ın varlığından dolayı gerçekleşmektedir.<sup>132</sup> Bitkilerin varlık nedeninin belli amaçlar içerdiği düşüncesi, Osmanlı dünya görüşünde varlıkların bir amaca bağlı olduğu düşüncesiyle paralel olduğu gibi, yine Osmanlı bilgin ve düşünürlerinin evrene dair merakının motivasyonunu oluşturmuştur. Bu motivasyon bir noktada bitkilere dair merakı canlı tutmakta, bir noktada da bu merakın sınırlarını çizmekte ve onu sınırlamaktadır. Nitekim Erken

<sup>131</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II:

<sup>132</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 124-25.



Modern Dönem Avrupalı kâşif ve bilginlerin “salt bilgi edinmek” için gösterdiği çabanın karşılığı Osmanlı cihetinde mevcut değildir. Bir başka ifadeyle, Osmanlı düşünürleri bitkileri belli bir amaç için incelemeye ve araştırmaya yönelmekte ve o amacın yarattığı ihtiyaç temin edildiği noktada araştırma yeterli kabul edilip nihayete ulaşmaktadır. Bu amaç antroposentrik (insan-merkezli) ilkelere dayanmakta ve insanlar için faydalı olup olmadığına göre değerlendirilmektedir.<sup>133</sup> Osmanlıların zihninde bitkilerin ontolojik konumunu biraz daha açmak için Allah'ın her şeyi sebebiyle yarattığı mefhumunu göz önüne almak gerekir: "...ve dahi âdem-i dâim 'âdetullâhda nutfeden olur ve nutfe kandan ve kan gıdâdan ve gıdâ nebâtdan ve nebât toprağıla sudan hâsıl olur. Allâhu Te'âlâ müsebbibü'l-esbâbdır ki bunları biri birine sebep kılmıştır..."<sup>134</sup> Yukarıda kısaca bahsettiğimiz gibi Aristo fiziğinin her şeyin bir amacı, yani varoluş sebebi olduğu fikri İslam düşüncesine bu şekilde aksetmiştir. Osmanlıların zihninde bitkilerin neden var olduğu sorusunun ontolojik cevabı, onların varlık sebebinin hayvanların (ve bu grubun içinde olan insanların) devamlılığı için gereken gıda ihtiyacının teminidir.<sup>135</sup> Yine bu minvalde Ahmed Bîcân'a (ö. 870/1466'dan sonra) göre Allah bin adet ot yaratmış ve her birine bir özellik vermiştir. Bu bin kadar otun yedi yüz yetmiş dördü insanların faydası için, geri kalanı ise cinler içindir ve cinlerin kullanacağı otlara insanlar erişememektedir.<sup>136</sup> Bir başka Osmanlı müellifi Nidâî Ankarâvî de "...kim cümle eşyâda hiç gerekmez nesneyi yaratmamışdır cümlesi insân içündür" diyerek bitkilerin insanlar için gerekliliğini vurgular.

Bitkilerin nasıl oluştuğuna dair bazı açıklamalar getirilmiş ve bu açıklamalar da tabii olarak yine Aristoteles fiziği çerçevesinde geliştirilmiştir. İhvân-ı Safâ'nın *Risaleler*'inde, dört unsurun parçaları bir araya gelir, karışır ve birliktelik oluşturursa bitkinin oluşumunun gerçekleştiği maddeye (kıvam) dönüşürler. Onların bir araya gelip karışmasının sebebi, feleklerin bu unsurlar etrafındaki deveranı, burçlardaki gezegenlerin seyri ve ışınlarının atmosferde yeryüzünün merkezine doğru düşmesidir.<sup>138</sup> Meşşâî (Peripatetik) felsefenin en önemli figürlerinden olup Osmanlıların yoğun bir biçimde

<sup>133</sup> Remzi Demir, *Osmanlılarda Bilimsel Düşüncenin Yapısı* (Ankara: Epos Yayınları, 2014), 14.

<sup>134</sup> *Acâyibu'l-Mahlûkât*, f. 213b/4.

<sup>135</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 97.

<sup>136</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, Aynı yer.

<sup>137</sup> Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 75b.

<sup>138</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 124-25.

etkisinde kaldığı İbn Sinâ da dört unsurun karışımında, ilk safhada cansız varlıklar (madenler) oluşurken bu karışma sürecinde birbirleriyle daha fazla itidale yakın bir noktaya geldiğinde bitkilerin oluşmaya başladığını söyler, çünkü bu noktada karışım bitkisel gücü kabul eder, yani bu noktada karışım, gıda ile beslenen cisimlere daha yakın olmuştur.<sup>139</sup> Nitekim bitkisel nefis olduğu zaman bitkinin oluşumu ve yetişmesi gerçekleşir.<sup>140</sup> İbn Sinâ bitkinin ontolojisini temellendirirken bitkisel nefis (nefsü'n-nebâtiyye) üstünde durur ve açıklamalarını buna göre şekillendirir. Çünkü İbn Sinâ'ya göre "nefs" bir cismin varlığını sürdürüşü ve tamamlayışı için gerekli bir şeydir. Bir başka deyişle, "bitkisel nefis" içinde bulunduğu ya da iltisaklı olduğu cismin bir bitki haline gelmesini sağlar. İbn Sinâ'ya göre bitkisel nefsin yukarıda bahsettiğimiz üç özelliği, bütün canlılarda var olmaktadır ve canlılığın vazgeçilmez parçasıdır. Bu durum yine Aristo'dan aktardığımız gibi bir canlı hiyerarşisi oluşturmakta ve bu hiyerarşinin altında bitkiyi konumlandırmaktadır. İbrâhim Hakkı Erzurûmî (ö. 1194/1780) de bu açıklamalara eserinde değinir ve feleklerin hareketi ve gök cisimlerinin ışıklarının tesirleriyle (harekât-ı eflâk ve şu'â-yı kevâkib) dört unsur birbirine karışırken bu imtizaç itidale geldiğinde toprağın kendi suretini terk edip bitki formuna dönüştüğünü yazar. Erzurumî bu açıklamasının hemen ardından bitkinin, insanlar ve hayvanlar için gıda olduğunu da ekleyerek bitkilerin varoluşunun sebebini de özetle belirtmiş olur.<sup>141</sup> Aslında Erzurumî bitkilerin oluş sebebini açıklarken insanın topraktan -yaratılarak- geldiği ve yine oraya gideceği bir döngüden bahis açar. Yukarıda bahsedilen feleğin hareketi ve gök cisimlerinin ışıklarının tesiri neticesinde toprağın bin cüzünden (parça/atom?) sadece birinin bitki olabildiğini ve bitkinin bin cüzünden sadece birinin gıda olabildiğini, bu gıdanın da yine binde birinin hayvanlara yaradığını ve sonradan insan vücudunun bir parçası olabildiğini ve sonra hayvan ve insanın da ölünce yine toprak olduğunu açıklar.

<sup>139</sup> İbn Sinâ, *Dânişnâme-i Alâi*, çev. Murat Demirkol (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2013), 424.

<sup>140</sup> İbn Sinâ, *Dânişnâme-i Alâi*, Aynı yer.

<sup>141</sup> İbrâhim Hakkı Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, neşr. Kırımî Yusuf Ziyâ (İstanbul: Matbaâ-yı Ahmed Kamil, 1330 -TBMM Kütüphanesi Açık Erişim Koleksiyonu), 160, <https://acikerisim.tbmm.gov.tr/xmlui/handle/11543/7>.

Nitekim Erzurumî'nin bu döngü için dayanağı, “Sizi topraktan yarattık, (ölümünüzle) sizi oraya döndüreceğiz...” (Kur'an 20/55)<sup>142</sup> ayetidir.<sup>143</sup>

Bitkisel nefsin varlığı ve devamlılığı için belli başlı güçlerin (kuvve) olması gerektiği vurgulanmıştır. Bir başka deyişle, bitkisel nefsin üç gücü vardır: beslenme gücü (el-kuvvetü'l-ğâziye), büyüme gücü (el-kuvvetü'l-münemiyye) ve üreme gücü (el-kuvvetü'l-müvellide).<sup>144</sup> İbn Sinâ'ya göre bazı bitkiler tohumludur ve üreme gücünden ötürü taşıyıcı cismi ayırarak çıkarırlar ama bazı bitkiler tohum olmaksızın kendiliğinden var olurlar. Çünkü İbn Sinâ'ya göre bitkiler kendileri beslenirler ve yukarıda da açıkladığımız gibi kendilerine ait beslenme gücü vardır. Yine bitkisel nefs sayesinde kendileri büyürler ve ürediklerinde de yine kendilerinden aynısını çıkarabilirler. İbn Sinâ'ya göre bu üç güç, birbirinden başkadır ve başka fonksiyonları haizdir.<sup>145</sup>

Bitkisel nefsin üç gücünden ilkinin beslenme gücü olduğunu söylemiştik. Bu minvalde İbn Sinâ beslenme gücünün bitkinin devamlılığı için şart olduğunu belirtir. Beslenme gücünün bozulması bitkilerin varlığı için oldukça zararlıdır. Beslenme gücü sayesinde gıda bir canlı varlığa ulaştığında, süreç içinde o canlı varlığın maddesine dönüşerek o varlığın ihtiyaç duyduğu kadar olmakla birlikte en, boy ve derinlik açısından büyümesini veya güçlenmesini sağlar. Beslenme gücü, canlı varlığın yaşamının son zamanlarında daha az işlevini sürdürse de o varlığın ölümüne kadar aktif olmaya devam eder.<sup>146</sup> Bitkisel nefse atfedilen diğer bir güç ise büyüme gücüdür. Büyümüş gücü bitkinin beslenme gücü sayesinde edindiği besini, bitkinin içinde ihtiyaç olan yerlere takviye etme işlevine sahiptir.<sup>147</sup> Bitkilerde büyüme, İbn Sinâ'ya göre cismin şekilsel suretinin değişmesidir ama bitkilerde büyüme sürecinde maddenin kendisi değişmemektedir. Büyüten şey gıdadır ve gıda içine girdiği cismin maddesine dönüşerek onu büyütme/geliştirme işlevindedir.<sup>148</sup> Büyüme gücü de canlı varlığın erişkinlik ve olgunluk seviyesine

<sup>142</sup> Diyanet İşleri Meali, *Türkçe Kur'an Mealleri*, erişim 22 Haziran 2023.

<https://www.kuranmeali.com/AyetKarsilastirma.php?sure=20&ayet=55>.

<sup>143</sup> Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, 160-62.

<sup>144</sup> İbn Sinâ, *Kitâbü's-şifâ: Nefs*, haz. Mehmet Zahit Tiryaki (Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2021), 106.

<sup>145</sup> İbn Sinâ, *En-Necât: Felsefenin Temel Konuları*, çev. Kübra Şenel (İstanbul: Dergâh Yayınları, 2018), 162.

<sup>146</sup> İbn Sinâ, *Dânişnâme-i Alâi*, Aynı yer.

<sup>147</sup> İbn Sinâ, *Kitâbü's-şifâ: Nefs*, Aynı yer.

<sup>148</sup> İbn Sinâ, *Oluş ve Bozuluş*, çev. Muammer İskenderoğlu (İstanbul: Litera Yayıncılık, 2014), 80-82.

ulaşmasına kadar olan sürede aktiftir ve sonra durmaktadır. Yani büyüme gücü, zamana değil miktara ulaşmak istediği noktaya kadar fonksiyonunu yürütür. Artık bu noktada bitkisel nefsin üreme gücü devreye girer.<sup>149</sup> Üçüncü güç de üreme gücüdür. Bu güç hem bitkinin tohumunu oluşturur hem de tohumdan ortaya çıkacak bitkinin ne şekilde olması gerektiği işlevini yürütür. Hülasa edersek, İbn Sinâ'ya göre bir bitki beslenme gücüyle cevherini korumakta, büyüme gücüyle oluşumunu tamamlamakta ve üreme gücüyle de çoğalmaktadır.<sup>150</sup> İshrâki felsefenin kurucusu Şihabeddin Sühreverdî (ö. 587/119) de bitkisel nefis ve özellikleri noktasında genel görüşe katılmaktadır.<sup>151</sup> Ayrıca bitkisel nefis özelliği kazanmış varlıklar daha sonra -şehvet ve öfke güdüleriyle- hareket ettirici ve -beş duyu organı sayesinde elde ettiği algıları yorumlayan- idrak edici kuvvelere sahip olarak hayvâni nefse sahip olur, yani bugünkü anlamda “canlılık” yetilerine sahip olur.<sup>152</sup> Yani bitki, cisim oluşunda hayvanlarla ortak özelliğe sahipken, hayvanlar sahip olduğu hayvani nefis ile bitkilerden ayrılır.<sup>153</sup>

Buraya kadar Osmanlıların temasta olduğu Orta Çağ İslam düşünürlerinin bitkilerin nasıl var olduğu, fizyolojik özellikleri gibi hususlarda ortaya koyduğu açıklamalar tartışıldı. Osmanlılar her ne kadar teorik tartışmalar ortaya atmak yerine daha çok pratik amaçları öncelese de bitkilere dair zihinlerindeki temellendirmeler az çok bu açıklamalara dayanmıştır. Osmanlılar da aşağı yukarı bu görüşleri kabul etmiş ve bu teorik zemin, sadece bitkilerin tanımlanmasında değil, kullanım alanlarının seçiminde de etkili olmuştur. Orta Çağ İslam literatüründe bitkiler esasında tartışılan bazı ilke ve problemlerin Osmanlı klasik dönemine de aksettiğini belirtmiştik. Kınalızâde Ali Efendi (ö. 979/1572) “nefs-i nebâti her cism ki nâmî ola, nebât gibi, hayvân gibi, insân gibi anda mevcuddur ve şol cism ki câmid olup... besâyıt-ı anâsır ki âteş ve âb ve havâ ve turâbdır, anlar gibi ve ma'deniyyât ve mürekkebât-ı gayr-ı tâmmе gibi, anlarda nefis-i nebâti ma'dûm u mefkûddur...” diyerek bitkisel nefsin büyüme hususiyeti olabilen bitki, hayvan ve insanlarda mevcut olacağını ve beslenme (tagdiye) ve büyüme (tenmiye)

<sup>149</sup> İbn Sinâ, *Dânişnâme-i Alâi*, 426.

<sup>150</sup> İbn Sinâ, *Kitâbu 'ş-şifâ: Nefs*, 122-26.

<sup>151</sup> Şihabeddin Sühreverdî, *Kitâbu 't-telvihât*, çev. Ahmet Kâmil Cihan ve Salih Yalın (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019), 294.

<sup>152</sup> Şihabeddin Sühreverdî, *Kitâbu 't-telvihât*, 296.

<sup>153</sup> Şihabeddin Sühreverdî, *Kitâbu 't-telvihât*, 372.

hususiyetlerinin ancak bitkisel nefse ilişkilendirileceğini belirtir. Erzurumî de “şuursuz bir kuvveti vardır” diye tanımladığı bitkisel nefsten muhtelif hareket ve aletler vasıtasıyla çeşitli hareketlerin doğduğunu ve burada bahsedilen hareketlerin ise yukarıda bahsettiğimiz beslenme (tegaddi), büyüme (tezâyid) ve üreme (tevellüd) özellikleri olduğunu belirtmektedir.

Kınalızâde ve Erzurumî'nin beslenme, büyüme ve üreme özellikleri için geliştirdiği açıklamalar daha önce İbn Sinâ'da incelediğimiz tanımlamalar ile paralellik teşkil etmektedir. Nitekim Kınalızâde gıdalanma ya da beslenmenin bitkilerde nasıl gerçekleştiğini aktarırken bitkilerin gıdasının su ve toprak parçaları olduğunu (...eczâ-yı mâ'iyeye vü turâbiyye ki gıdâ-yı nebâtır...) ve bitkinin köklerinden girip dâhil olduğu bitkinin suretine dönüşerek parçalandığını (cüz' olduğunu) belirtir. Erzurumî ise bu prosesi tafsil ederken Aristo fiziğinin temel argümanı olan hararet kavramını kullanır ve bitkilerin kendisinde eksilen ve ihtiyaç duyduğu gıdayı, gıda olarak eriştiği cismin mizaç, kıvam, renk ve cevherinin biçimini kendi tabiatına göre değiştirip ardından o cismin eczasını “harâret-i ğaziyye” (tabii hararet) ile tahlil ederek (çözerek) temin ettiği şeklinde açıklar. Hayvan ve insanlarda beslenme süreci ise yenilen gıdanın önce mideye, ardından ciğere ve oradan azalara intikal edip tamamen hazm olduğunda içinde bulunduğu bedende cüz' olması şeklinde açıklanmaktadır. Kınalızâde, beslenmenin aksine büyüme sürecinin de ömrün sonuna kadar devam etmediğini, belli bir zamana erişilince durduğunu ve bu süreyi de hükemânın sinn-i vukuf diye tanımladığını aktarır. Erzurumî'ye ve aynı bilgiyi Nasîruddin Tûsî'den (ö. 672/1274) aktardığını belirten Kınalızâde'ye göre bitkisel nefsin dört kuvvesi vardır: kuvvet-i gâdiye (besleyici kuvvet), kuvvet-i nâmiye (büyütücü kuvvet), kuvvet-i müvellide (doğurucu kuvvet) ve kuvvet-i musavvire (şekillendirici kuvvet) ve bu dört kuvvet her bir canlının tohumdan son haline kadar bir şekilde ona hizmet eder. Canlıya hizmet eden bu dört kuvvetin (kuvâ-yı mahdûme) ilk ikisinin (gâdiye ve nâmiye) canlının bekası hususunda ve son ikisinin de (müvellide ve musavvire) canlının şekil ve türünün belirlenmesi hususunda işlevi

<sup>154</sup> Kınalızâde Ali Çelebi, *Ahlâk-ı Alâ'î*, 122.

<sup>155</sup> Erzurumi, *Ma'rifetnâme*, 156.

<sup>156</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, Aynı yer.

<sup>157</sup> Erzurumi, *Ma'rifetnâme*, 156.

<sup>158</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, Aynı yer.

<sup>159</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, 124.

vardır. Kınalızâde yine Nasîr-i Tûsî'den aktararak bu dört kuvvete ve özellikle gâdiye kuvvetine hizmet eden ve adını kuvâ-yı hâdime koyduğu dört kuvvet daha sayar: kuvvet-i câzibe, kuvvet-i mâsike, kuvvet-i hâzime ve kuvvet-i dâfi'a. Bu kuvvetler ise gıdanın beden ve gövde içinde gitmesi gereken yere taşınma işlevini (câzibe), taşınan gıdanın hazmedilinceye kadar bozulup parçalanmasını engelleme işlevini (mâsike), sonra o gıdanın hazmedilmesi işlevini (hâzime) ve gıdadan gelen ihtiyaç fazlası ya da içinde bulunduğu beden veya gövdeye zarar vermemesi için fazla eczanın dışarı atılması işlevini (dâfi'a) yürütür. Erzurumî de kuvvet-i gâdiyenin, "...âciz oldukda nebâta mevt irişir..."; yani görevini tamamlamasıyla bitkinin hayatının sona erdiğini belirtir.

Yukarıdakilerin haricinde Osmanlıların bitkilerin oluşumuna dair farklı açıklamaları tartıştıkları görülmüştür. Mecdî'nin "*hattâ uşb u nebâtât ana nidâ eyleyüp her bir nebât 'Ben fülân maraza nâfi'im' diyü kendünün menfa'atini ol Lokmân -ı Hikmet- unvâna lisân-ı hâlle tekellüm iderler-idi...*"<sup>164</sup> cümlesiyle övdüğü Akşemseddin'e (ö. 863/1459) atfedilen ancak aşağıdaki iddiadan ötürü mümkün görünmeyen *Maddetu'l-hayât* adlı eserin son bölümünde bitkilerin nasıl oluştuğundan bahsetmekte ve bitkilerin de aynı hayvanların menisi gibi "yelmeşik" bir sıvıyla ürediğini iddia etmektedir. *Maddetu'l-hayât*'ın müellifinin döneminin Batı tıbbındaki gelişmeleri takip ettiği anlaşılan bu pasajlarında cıva ve kükürt gibi kimyasal şeylerin hayatın ve canlılığın özü/maddesi olduğunu düşünmesi Paracelsus'un (ö. 1541) eserlerinden haberdar olduğunu göstermektedir. Zaten eserinin birkaç yerinde "paraçelce" ve diğer Batılı hekimlerin adını zikretmesi bu iddiayı doğrular niteliktedir. Ayrıca Paracelsus varlıkların temel bileşenleri için *materia prima* adını verdiği anâsır- erbaa'ya tuz, cıva ve kükürdü eklemiş ve bu açıklama Osmanlı metinlerinde yaygınlaşmıştı. Ancak bu noktada önemli bir hususa dikkat çekmek gerekir. *Maddetu'l-hayât* eğer Akşemseddin'e aitse kendisinden birkaç on yıl sonra yaşamış Paracelsus'un görüşlerini hızlı bir şekilde eserine alması o dönem için oldukça muhaldir. Yukarıda açıklamaya başladığımız bitkilerin "tekevvün"ünün nasıl

<sup>160</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'i*, 126; Âşık Mehmed, *Menazirü'l-avâlim*, II: 1237; Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, 156.

<sup>161</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'i*, 126; Âşık Mehmed, *Menazirü'l-avâlim*, II: 1237; Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, Aynı yer.

<sup>162</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'i*, 128-30; Âşık Mehmed, *Menazirü'l-avâlim*, II: 1237; Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, Aynı yer.

<sup>163</sup> Erzurumî, *Ma'rifetnâme*, 156.

<sup>164</sup> Mecdî Mehmed Efendi, *Mecdî'nin Şakâ'ik Tercümesi*, *Hadâ'iku's-Şakâ'ik*, haz. Bilal Apaydın ve Fatih Odunkıran (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2022), I: 659.

gerçekleştiğine yönelik iddialara dönecek olursak, Akşemseddin’e göre bitkilerin kökleri, dalları veya diğer kısımlarında mevcut olan ve korunan “yelmeşik” madde “zamanı geldiğinde” yeni bitki için harekete geçer. Bu zaman da ya güneşin doğup batması ya da feleklerin ve bazı gök cisimlerinin hareketiyle alakalıdır.<sup>165</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi *Tuhfetü’l-erîbi’n-nâfia li’r-rûhânî ve’t-tabîb* adlı eserinde *Maddetu’l-hayât*’taki açıklamalara benzer bir şekilde bitkilerin özünün hayvanlara nispetle daha yoğun olduğunu ve bu özün tohumda, kök ve dallarda da mevcut olduğunu belirtmektedir: “*nebâtâtın mebde -i tekevviini cism-i kesîfdir hayvâna nisbet ve bu cism cemî nebâtın eczâsında mevcûddur öyle olsa ol nev anunla olmuşdur gâhî tohumunda ve ba’zı asılda ve dallarda bulunur.*”<sup>166</sup> Bu görüş aslında bir noktada Paracelsus’un bütün varlıkların temel unsurlarının aynı olduğu, ancak unsurun miktarı ya da yoğunluğuna göre canlı veya cansız varlık olarak kendilerini var ettiği düşüncesinin tevilidir.

### 1.2.3. Bitkiler Nasıl Tasnif Edilirdi?

Varlıkların tasnifi, tümdengelim metodunu yoğunlukla tercih eden Aristo’nun tabiatın ilkelerini kurgulamak için felsefede tercih ettiği sistemdir. Antik Yunan’dan bu yana varlıklar genel ve özel tasniflere tabi tutulmuştur. Yukarıda bahsedildiği üzere Aristo fiziğinde varlıklar önce yalın ve bileşik olarak ikiye taksim edilmiştir. Ardından bileşik varlıklar madenler, bitkiler ve hayvanlar olarak üç gruba taksim edilmiştir. Yine Aristo’ya göre bu üç grup kendi arasında hiyerarşik merteye oluşturmaktadır. Bitkilerin kendi içinde yapılan tasnife girmeden önce yine Aristo’nun ortaya attığı ve İslam düşüncesini de meşgul eden üç türün kendi aralarındaki geçişine değinmemiz gerekir. Çünkü özellikle bazı canlı varlıklar Aristo’nun tümdengelim metoduna dayalı sınıflandırmaya uymamaktadır. Bu nedenle Aristoteles, Aristo, bitkilerle hayvanlar arasında aşamalı bir geçişin olduğunu kabul ettiği için bazı varlıkların hem bitki hem de hayvan olduklarını öne sürmüştür. Özellikle deniz kabuklarının hareket etmeyişi ve erkek ve dişi olmayışı onların bitki özelliğine mâl ederken, yemiş ve meyve gibi tohum vermeyişinin de onların hayvansal özellikleri olduğunu düşünür.<sup>167</sup> Mercan ve süngerlerin bitki mi

<sup>165</sup> Akşemseddin, *Maddetu’l-Hayat*, f. 74a.

<sup>166</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü’l-erîbi’n-nâfia li’r-rûhânî ve’t-tabîb*, f. 7a.

<sup>167</sup> Aksoy, “Aristoteles’e Atfedilen Kitâbü’n-Nebât”, 24

hayvan mı olduğu uzun yıllar tartışılmıştır. Hareket etmemeleri ve bu özelliği yerine getirecek uzva sahip olmamaları onları bitki yapmıştır.

Kesişim kümesinde kalan türler ve türlerin başka bir türe dönüşümü gibi konular İslam doğa filozoflarını meşgul etmiştir. Haliyle bugünkü evrim (tekâmül) felsefesi gibi kuşatıcı ve sofistike olmasa da sınıflandırmadaki bu kesişim kümeleri türler arasında geçişin mümkün olabileceği fikrini anımsatır. Yine de doğal seçim fikrinin olmayışı ya da form değişiminin tanrısal tasarım ve müdahale ile gerçekleşmesi anlayışı, evrim teorisi ile temelden uyumsuzdur.<sup>168</sup> Ancak İbn Sinâ'nın aralarında olduğu bazı İslam alimleri türlerin dönüşümüne dair açıklamalarda bulunmuşlardır.<sup>169</sup> Bu düşünce ve tartışma yine Aristoteles'ten gelmektedir. Doğadaki varlıkları genelgeçer özelliklerine göre tasnif eden Aristo, bazı varlıkların her iki kümeye de ait olabileceğini düşünmüştür. İhvân-ı Safâ da iki varlık mertebesine ait olacak türler konusuna değinmiştir. Maden mertebesinden bitki mertebesine geçerken bitki mertebesinin en altında gübre otu bulunur. Hurma ağacı ise hayvanlar mertebesine en yakın ve bitki mertebesinin en üst varlığıdır.<sup>170</sup> Kınalızâde de bu konuya temas etmiş ve mürekkebe varlıklar arasında “fazl” açısından mertebe olduğunu belirtmiştir. Madenler en altta, ardından sırasıyla bitki ve hayvanlar gelmekte ve “efdâl ü eşref” olan insan da en üst mertebede yer almaktadır. Bazı varlıklar ise kendi mertebesinin fevkinde özelliklere sahip olup bir üst mertebenin bazı özelliklerini taşıyabilirler. Mercan normalde maden olmakla birlikte büyüebilme gibi özelliği olduğu için bitkiler alemine dâhil olabilmektedir. Hatta hurma erkek ve dişi özelliğe sahiptir ve erkek olan, dişi olan ağaca meyillidir. Erkek hurma ağacından tohum veya nutfe gibi bir şey olmadan dişi hurma ağacı meyve veremez. Ayrıca müellif hurma ağacının üstündeki beyaz cismin onun kalbi olduğunu da belirtmekte ve o kalp olan cisme bir zarar geldiğinde hurmanın da öleceğini eklemektedir. Hurma, bu özelliği ile bitkiler mertebesinin üstünde ve hayvanlar mertebesinin başında yer almaktadır. Bu örnekler ve fikirler Aristo'ya atfedilen Kitabü'n-nebât adlı eserde tartışılmıştır. Öte yandan

<sup>168</sup> Demir, *Osmanlılarda Bilimsel Düşüncenin Yapısı*, 20.

<sup>169</sup> Hüseyin Gazi Topdemir ve Yavuz Unat, *Bilim Tarihi ve Felsefesi* (Ankara: PEGEM Akademi, 2020), 129.

<sup>170</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 132.

<sup>171</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, 148.

<sup>172</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, 150.

<sup>173</sup> Kınalızâde, *Ahlâk-ı Alâ'î*, Aynı yer.

<sup>174</sup> Aksoy, “Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât,” 24.



İhvân-ı Safâ da salyangozun bitki ve hayvan olduğunu, çünkü bitkiler gibi büyüyüp kendi gövdesine dikilmesi özelliğiyle bitki ama hayvanlar gibi iradi hareket edebilmesiyle de hayvan olduğunu iddia eder. Hem bitki hem hayvan olan bir diğer varlık da ebucehil karpuzudur. Form olarak bitki olsa da beslenme şekli olarak başka bitkilerden beslendiği için hayvani özellikler taşımaktadır. Bu noktada İhvân-ı Safâ bitkilerin dokunma duyularının olduğunu iddia etmiştir ve delil olarak bitkilerin köklerini rutubetli ve yumuşak bölgelere doğru yönlendirmesini göstermiştir. Bunun haricinde hem Akşemseddin hem de Hezarfen Hüseyin (ö. 1103/1691) diğer bazı İslam âlimlerinin de belirttiği türler arası geçişten ve bitki, hayvan ve maden türlerinin kesişim kümesine dâhil olan türlerden bahsetmektedir: “İki farklı türün tevellüd dahil nebât ile ma’denin envâ’ından vâki’...”<sup>177</sup> olur. Bu türler arası geçiş ya da müellifin tabiriyle iki tür arasından yeni türün çıkması, hem hayvanlar hem de bitkiler arasında olduğu gibi bazen de bitkilerden hayvanlara doğru da olmaktadır. Örneğin turuncu yarıp içine keten tohumu koyup yere tekrar ekildiğinde ortaya tarhun bitkisi çıkmaktadır.<sup>178</sup> Hatta ağaçlardan kurtların çıkması da müellife göre bitkiden hayvana geçişin tezahürüdür. Bir bölgede yetişen karpuzla benzer bitkinin meyvesinin tohumu yere ekildiğinde kuzuya benzer bir canlı olup büyüdükçe hareket edebilen bir canlıya dönüşmektedir. Bu bitkinin kökü göbeğindedir ve kesildiğinde beyaz renkte kan akmaktadır.<sup>179</sup>

Bitkilerin kendi içinde sınıflandırılması konusunda Aristo birkaç farklı tasnif modeli ortaya atmıştır. *Kitabu’n-nebât*’ta bitkiler; ağaçlar, çalılar ve otlar şeklinde üç sınıfa bölünür. Bu taksim, bitkilerin biçimlerini esas almaktadır. Bitkileri anlatan birçok eserde bu tasnif asırlarca kullanılmıştır. Osman b. Abdülmennân gibi birçok Osmanlı müellifi, bitkilerin *Kitabu’n-nebât*’taki tasniflerine paralel görüşleri esas almaktaydı. Müellif, bitkileri ağaç ve otlar olarak iki grupta incelerken, ağaçları kendi içinde iki grupta toplamıştır: İlk grup meşe ve çam gibi kaddi (boy) büyük ağaçlar ve gül ve fındık gibi çalı olan, yani kaddi küçük ağaçlar. Ayrıca otları da dikenli ve normal ot olarak bölmüştür.<sup>180</sup> Tabii ki müellif burada Dioskorides’in sınıflandırmasını temel almıştır.

<sup>175</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 132-33.

<sup>176</sup> *İhvân-ı Safâ Risaleleri*, II: 133.

<sup>177</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü’l-erîbi’n-nâfia li’r-rûhânî ve’t-tabîb*, f. 7a-7b.

<sup>178</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü’l-erîbi’n-nâfia li’r-rûhânî ve’t-tabîb*, f. 8a.

<sup>179</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü’l-erîbi’n-nâfia li’r-rûhânî ve’t-tabîb*, f. 8a.

<sup>180</sup> Osman b. Abdülmennan, *Kitabu’n-nebât*, f. 63b.

Âşık Mehmed de (ö. 1006/1598'den sonra) bitki tohumlarının nasıl ağaç veya ot olduğunu açıklayarak tasnif işlemine girişir. Âşık Mehmed'e göre bitkilerin tabiatında su ve toprağın karışımı bulunmakta, bu iki eczanın birbiri ile müctemi' ve muhtelit olmasının ardından kudret-i ilahiye sayesinde bir "tane" oluşmakta ve tanenin kuvvetine göre ya birkaç yıllık ağaç olmakta ya da bir yıllık otsu bitki vücuda gelmektedir.<sup>181</sup> Âşık Mehmed'in bitkilerin -özellikle ağaçların- neredeyse bütün ilk tane veya tohumlarının aynı olmasına rağmen her birinden ayrı ayrı yemiş ve ağaç türlerinin çıkmasına dair cevabı yoktur ve bu durumu açıklama noktasında insan aklının yetersiz kalacağını vurgular.<sup>182</sup> Âşık Mehmed'in tasnifine göre bitkiler öncelikle iki sınıftır: ağaçlar ve tohumdan çıkan yeşil otlar. Yukarıda bahsettiğimiz üzere tohumun kuvvetine göre bitkiler ya ağaç olmakta ya da ot olmaktadır. Ağaçları *eşcâr-ı müsmire* (meyveli) ve *eşcâr-ı gayri-müsmire* (meyve vermeyen) olarak alt gruplara taksim ederken; otları da *büzûr* (tohumlar) ve *usûl* (kökler), *meşmûmât* (kokulu bitkiler) ve *kelâ-i sevâyim ve gayr* yani otçul hayvanların yediği yeşillikler olarak taksim etmiştir. Bir ağacın meyveli olup olmaması ise eczasında yer alan *letâfetin* (yumuşaklığın veya tatlılığın) yoğunluğuna/çokluğuna bağlıdır. Bu letafet ya ağacın köklerinde ya da meyvesinde yer alır. Eğer letafet az ise iki durum ortaya çıkar: ya *kaviyyu'l-hareke* ya da *za'ifu'l-hareke*. *Kaviyyu'l-hareke* durumunda tohum gerçekleşir, yani meyve verir; eğer tohum *za'ifu'l-hareke* ise tohum sadece ağaç olarak kalır ve meyve verecek durumda olamaz. Ayrıca Âşık Mehmed ot ve ağaç olarak grupladığı bitkileri yine farklı biçimlerde alt gruplara bölmüştür. Tohum ve kökleri ve bundan çıkan yaprak, tane ve yemişleri gıdâ ve devâî olarak tekrar ikiye ayırmaktadır.<sup>183</sup> Bu tasnif modelinin bitkilerin formuna göre uygulandığını belirtmiştik. Âşık Mehmed meyvelerin farklı olmasının sebeplerine de cevap aramıştır. Müellife göre ceviz, badem, fındık gibi bazı meyveler kabuklu olup kabukları sayesinde onlara zarar gelmemekte, ancak şeftali gibi korumasız bir şekilde kabuklu olan meyveler de bulunmaktadır. Yine bu müellife göre zeytin ve hurma gibi meyveler çekirdekleri sayesinde şekillenirken, dut ve incir gibi meyveler "bî-üstühân" ve "magz-ı derûni", yani çekirdeksiz var olmaktadır. Ayrıca ağacın kendisinin büyük olması

<sup>181</sup> Âşık Mehmed, *Menazirü'l-Avâlim*, II: 1237-38.

<sup>182</sup> Âşık Mehmed, *Menazirü'l-Avâlim*, II: 1238.

<sup>183</sup> Âşık Mehmed, *Menazirü'l-Avâlim*, II: 1240-1315.

ve dallarının her yere uzayabilmesi havaya rahat ve bolca erişebilmesi içindir. Yaprakların işlevi ise meyveleri korumasıdır.<sup>184</sup>

Çoğu bitki toprak sathının hemen altında tohumlanıp yetişirken, bazıları suyun içinde yetişmektedir. Dağlar, kayalık bölgeler, sulak yerler, tarlalar gibi yetişme alanları bitki aynı olsa bile o bitkinin formunu değiştirmektedir. Yukarıdakinin haricinde bitkiler yetişme şekillerine göre yabani, evcil ve bahçe bitkileri olarak da üç ana sınıfa bölünür.<sup>185</sup> Osmanlı metinlerinde bu tasnif genellikle “berrî” ya da “yabânî” ve “bostânî” şeklinde iki sınıfta tatbik edilmiştir. Nitekim bazı bitkilerin yabanda yetişmesi ile bostanda ıslah edilmesi arasında yine biçim olarak farklılıklar oluşmuştur. Bu noktada Osmanlı metinlerindeki ifadelerle göre bazı bitkilerin koku ve tat konusunda verimlilik amacıyla bahçede ıslah edildiği ve bu ıslah edilenlerin de *bostânî* türü oluşturduğu görülmektedir. Nitekim *Kitâbü'n-nebât*'ın müellifi Osman b. Abdülmennân bitkilerin türlerini tanıtırken *berrî*, *yabânî*, *bostânî* ve nadir olmakla birlikte *bahrî* tanımını yapmaktadır (Bkz. Ek-1).

İlerleyen bölümlerde inceleyeceğimiz üzere birçok müfredât eserleri açık şekilde (sıcak, soğuk, kuru ve nemli olmak üzere) dört niteliğe atıf yapar. Zaten Aristoteles'te canlıların tasnifi söz konusu olduğunda dört unsura az çok denk gelen bir gruplandırmanın düşünülmesi kaçınılmazdır. Bu tasnif, özellikle eczanın ve devanın hazırlanması hususunda hekim ve eczacıların müracaat ettiği sistemdir. En yaygın olarak kullanılan tasniflerdendir. Nitekim tedavi sürecinde bitkinin deva işlevi yürütmesi için kullanacak kişinin tabiatı ile kullanılacak bitkinin tabiatının uyumu önemlidir. Bu durumda özellikle bitkinin sıcak, soğuk, kuru ve nemli rükünlerinden hangilerine sahip olduğunun bilgisi önemlidir. Bu nedenle bitkilerin tanımı yapılırken bu tabiatları da belirtilmiştir.

### 1.3. OSMANLI BİLİMLER TASNİFİNDE BİTKİ-BİLİMİ

Botanik sözcüğü, "çim" veya "ot" anlamında Yunanca βοτάνη'dan türemiştir.<sup>186</sup> Bitkileri ifade eden Arapça “نبات nebat” kelimesi نبت - n·b·t “vurmak, tomurcuklanmak, yerden

<sup>184</sup> Âşık Mehmed, *Menazirü'l-Avâlim*, II: 1239.

<sup>185</sup> Aksoy, “Aristoteles'e Atfedilen Kitâbü'n-Nebât,” 37.

<sup>186</sup> H. G. Liddell ve R. Scott, “Βοτάνη,” *A Greek-English Lexicon*, erişim 26 Nisan 2023.  
<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.04.0057:entry=bota/nh>

filizlenmek”<sup>187</sup> anlamına gelmekte ve Türkçesi “bitmek” ve isim olarak “bitki” sözcükleri de aynı anlamı taşımaktadır. Hem Arapçadaki hem de Türkçedeki bu sözcükler Yunancada φυτόν'a karşılık gelir.<sup>188</sup>

Temelleri Antik Yunan felsefesine kadar uzanan botanik, Aristoteles’e ait olup olmadığı tartışmalı *de Plantis* ve Theophrastus’a ait *Historia Plantarum* adlı eserlerle ivme kazanmış ve Orta Çağ boyunca İslam dünyası ve Avrupa’da bu iki eserin yarattığı ivme ve akisler devam etmiştir.<sup>189</sup> Botanik, bitkisel özellikleri, türlerini, yararlarını ve zararlarını merak edip araştıran tek disiplin olmaktan ziyade, bu alanla ilgili teorik bir temel sağlamıştır. Bununla birlikte, 'ilm-i filâha' (agronomi veya tarım bilimi) ve 'edviyetü'l-müfrede' (tekil tıbbi bitkiler) veya genel olarak 'ilm-i tıbb' (tıp bilimi) içerisinde yer alan tedavi bilimleri de bitkisel konular üzerine araştırmalar yapmak için önemli bir alan teşkil etmektedir. Bu disiplinler, bitkilerin incelenmesine yönelik kapsamlı bir perspektif sunmakta ve botaniğin yanı sıra, tarım ve tıp bilimleri gibi alanlarda da bitkisel çalışmalara önemli katkılar sağlamaktadır.

Orta Çağ İslam ve klasik Osmanlı literatüründe, bir bilim dalının tanımı ve sınıflandırılması, özel olarak 'mevâzi' (konular), 'mesâil' (problemler), 'mebâdi' (ilkeler) ve 'gâye' (amaç) unsurlarına dayalı olarak şekillendirilir. Diğer bir ifadeyle, bir bilim dalının gerçek bir bilim olarak kabul edilmesi için, o bilim dalının konusunun, üzerinde durduğu soruların, temel ilkelerinin ve nihai amacının açıkça belirlenmiş olması gerekmektedir. Bu yaklaşım, Orta Çağ İslam ve Osmanlı dünyasında bilimin anlaşılmasına ve gelişimine katkıda bulunmuş, bilimin yapısı ve amacı üzerine derinlemesine düşünülmesini teşvik etmiştir.<sup>190</sup> Dolayısıyla hem ilimlerin tasnifi çalışmalarında hem de bir yazarın belirli bir bilim dalında kaleme aldığı eserlerin önsözlerinde, çalışılan bilimin yukarıdaki dört temel kavram üzerinden ele alındığı görülmektedir. Bu bağlamda, aşağıdaki tanımlamalarda da anlaşılacağı üzere, biyoloji disiplini kurulmadan önce bitkiler ve hayvanlar, diğer nesnelere (ecsâm) gibi, fizik (ilm-i

<sup>187</sup> Hans Wehr, “نبت” . *Arabic Almanac*, erişim 26 Nisan 2023.

<https://ejtaal.net/aa/#hw4=1113,ll=2851,ls=49,la=4317,sg=1115,ha=756,br=940,pr=152,aan=649,mgf=799,vi=364,kz=2581,mr=702,mn=1376,uqw=1603,umr=1053,ums=886,umj=820,ulq=1638,uqa=409,uqq=385,bdw=h861,amr=h620,asb=h959,auh=h1574,dhq=h551,mht=h879,msb=h232,tla>

<sup>188</sup> Yavuz ve Oliva, “Botany As A New Field Of Knowledge In The Thirteenth Century,” 52.

<sup>189</sup> Yavuz ve Oliva, “Botany As A New Field Of Knowledge In The Thirteenth Century,” 55-56.

<sup>190</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, çev. Rüştü Balcı (Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016), I: 18-21.

tabî) biliminin bir konusu veya alt dalı olarak kabul edilmiştir. Biyoloji, canlılığın bilimi olarak nitelendirilir ve merkezinde canlı organizmalar ve onların yaşamsal özellikleri bulunur. Bu anlayış, biyoloji disiplininin tarihsel kökenlerini ve evrimini, aynı zamanda onun diğer bilim dallarından ayrılan özgün karakterini yansıtmaktadır.<sup>191</sup> Bu çalışmada ele alınan dönemlerde, ister ilm-i nebât (bitki bilimi) içerisinde, isterse fizik ilminin bir parçası olarak, bitkilerin canlı olup olmadığına dair özel bir araştırma amacı güden bir bilim dalının varlığı söz konusu değildir. Bu durum, bitkilerin canlılık durumu ve özellikleri üzerine yapılan araştırmaların, bazı İslam bilginleri tarafından tartışılrsa da, o dönemde henüz kendine özgü bir bilim dalı olarak tanımlanmadığını göstermektedir. Bu, o dönemin bilimsel anlayışının ve bilim dallarının sınıflandırılmasının, modern bilim anlayışından farklı olduğunu ve belirli konuların henüz spesifik bir disiplin olarak tanımlanmadığını ortaya koymaktadır.<sup>192</sup> Diğer bir ifadeyle, incelenen dönemlerde, varlıkları ve onların özelliklerini inceleyen bilim dallarının tanımları, misyonları ve ilkeleri içinde, 'mebhûsun 'anh' (yani araştırma konusu olan) varlığın canlılık özelliğine sahip olup olmadığını sorgulayan ilkeler (mebâdi) ve sorular (mesâil) yaygın değildi. Bu, o dönemin bilimsel yaklaşımının, canlılık özelliği gibi spesifik bir özelliğe odaklanmaktan ziyade, daha geniş bir perspektiften varlıkları ve onların özelliklerini ele alma eğiliminde olduğunu gösterir. Bu durum, o dönemin bilim anlayışının modern bilimden farklı olduğunu ve özellikle canlılık gibi kavramların bilimsel araştırmada henüz ayrıntılı bir şekilde ele alınmadığını ortaya koymaktadır. Musametov, İslam düşüncesinde konu ve problemler açısından canlılık ile ilgili problemlerin nazari ilim bünyesinde yer alabileceğini düşünen kişinin İbn Bâcce (ö. 533/1139) olduğunu ve İbn Bâcce'nin canlılık ile ilgili konunun ilkelerinin de diğer nazari ilim ilkeleri gibi oluşturulabileceği düşüncesini aktarmıştır.<sup>193</sup> Ancak İbn Bâcce bu teşebbüste yalnız kalmış ve canlılık bilimi olan biyoloji İslam düşünce dünyasında kendisine yer bulamamıştır. Nitekim gerek İbn Sinâ gerekse İbn Bâcce canlılık üzerine fikir geliştirirken bitkiler özelinde değil, hayvan ve insan vücutları özelinde tartışmaktaydı. Aristoteles'in *de Anima* kitabının ilkeleri ve yorumlarında gelişen bu tartışmalar İbn Sinâ ve İbn Bâcce'de *Kitâbü'l-Hayevân*'ın

<sup>191</sup> Mustafa Yavuz, "Canlılık ve Canlılıkbilimi Üzerine Yeni Bir Değerlendirme," *Kutadgubilig Felsefe-Bilim Araştırmaları* 40 (2019): 185.

<sup>192</sup> Detaylı bilgi için bkz. Musametov, *Sınırdaki Durum*, 121-178

<sup>193</sup> Musametov, *Sınırdaki Durum*, 139-146.

ihtivası çerçevesinde yer bulup gelişmiştir. Bu nedenle tasniflerde Aristoteles'in sisteminden ötürü bazen 'ilm-i nebât ya da kitâb-ı nebât olarak adlandırılan alana bitki bilimi demeyi uygun gördük. Bitkiler, maden ve taşlardan sonra "organik" varlıklara geçişin ilk mertebesidir. Böylelikle bitkiler, taşlar gibi cansız değildir. İbn Bâcce, bitkileri canlılar grubunun içine dâhil ederken her bir nefis seviyesinin kendi varlığı içinde kendi tanımı olduğunu belirtir.<sup>194</sup> Özetle İbn Bâcce'ye göre bir cismin nefis sahibi olarak var olması "hayat" /canlılık demektir ve öyleyse nefis sahibi olan (teneffüs eden) her cisim canlıdır.<sup>195</sup> Yine de konu ve ilkeler noktasında canlılık olup olmadığı araştırılmadığı için 'ilm-i nebata biyoloji gözüyle bakılmaması gerekmektedir.

Bu metinde, İslam ve Osmanlı düşüncesi bağlamında bilimlerin sınıflandırılmasının ve tasnifinin amacı ve yapısı ele alınmaktadır. Ana amaç, farklı bilim disiplinlerinin epistemolojik metotlarını ve önem sıralamasını anlamak, ayrıca bir bilim dalının kendi içindeki konularını, sınırlarını, alt dallarını ve diğer bilimlerle ilişkisini incelemektir. Bu sınıflandırmalar, bilimlerin önem sıralamasını ve bunların paradigmalara nasıl uyduğunu belirlemeyi amaçlar. İslam düşüncesinde, bilim tasnifleri genellikle akıl-vahiy ve din-felsefe ilişkisine odaklanır. Bu tasnifler, varlık hakkında kesin bilgi (metafizik bilgi) elde etme yollarını araştırır. İslam dünyasında bilimler hem dünyevi varlıkları anlamlandırma hem de dinî ve metafizik unsurları bilme amacını taşır. İslam bilim tasnifinde, şer'i disiplinler ve dünyevi bilim disiplinleri iki ana kol olarak yer alır. Bu sınıflandırma, Farâbî, İhvân-ı Safâ, İbn Sinâ ve İbnü'l-Ekfânî gibi felsefecilerin aklî veya hakîkî ilimler merkezli yaklaşımları ile İbn Hazm, Gazzâlî ve İbn Haldûn gibi âlimlerin şer'î ilimler merkezli yaklaşımları arasında değişir. Osmanlı döneminde, bu iki gelenek bazen birleştirilmiş (örneğin Taşkoprülüzâde tarafından), bazen de ayrı olarak ele alınmıştır (örneğin Saçaklızâde'nin dini ilimler merkezli tasnifi gibi).

Son olarak, bitkileri inceleyen bilimler, genellikle dini ilimler dışında, yani aklî/dünyevî/hikemî ilim dalları içinde yer alır ve bu çalışmada da bu dalların tasniflerine odaklanılacaktır. Aristoteles ve takipçileri, bilimleri üç temel gruba ayırmışlardır: teorik bilimler, pratik bilimler ve üretici bilimler. Teorik bilimler, ilk felsefe ya da metafizik,

<sup>194</sup> İbn Bacce, *Kitabü'n-Nefs*, çev. Burhan Köroğlu (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019), 17.

<sup>195</sup> İbn Bacce, *Kitabü'n-Nefs*, 48.

matematik ve fizik gibi doğa bilimleri ve düşünce disiplinlerini içerir. Bu kategoride, doğa ve doğadaki varlıklar (canlılar dahil) fizik bilimi ve doğa felsefesi disiplinleri altında incelenir. Aristoteles ayrıca, botanik ve biyoloji gibi bazı bilim dallarını da doğa felsefesi çatısı altında "özel bilimler" olarak sınıflandırmıştır. Bu sınıflandırma, doğa ve doğal fenomenlerle ilgili bilgiyi kapsamlı bir şekilde ele alma amacını taşır ve antik düşüncenin bilimleri anlama ve sınıflandırma biçimini yansıtır.<sup>196</sup> Biyoloji biliminin bugün sorduğu sorular, hem Batı düşüncesinde Rönesans'a kadar hem de İslam Orta Çağı'nda fizik biliminin gündeminde yer almıştır, ancak biyoloji, ayrı bir disiplin olarak kabul edilmemiştir. Biyoloji ve onun konuları, bağımsız bir bilim dalı olarak kabul edilmesi XIX. yüzyıla kadar sürmüştür ve bu süre zarfında, bu konular fizik ve doğa felsefesi alanlarının içinde ele alınmıştır. Bu nedenle, incelenen bilimler tasniflerinde, bitkilerin fizyonomisi, türleri ve çeşitliliği üzerine odaklanan bilim dalları incelenirken, "biyoloji/botanik" adıyla bağımsız bir bilim dalının yer almamasının sebebi bu geç kabul sürecidir. Bu durum, biyoloji biliminin tarih içindeki gelişimini ve diğer bilim dallarıyla olan ilişkisini yansıtır ve bu bilimin, modern anlamda bağımsız bir disiplin olarak kabul edilmesinin tarihsel sürecini ortaya koyar.

İslam düşünce literatüründe, bilimlerin tam anlamıyla tasnifi, Farâbî'nin çalışmalarıyla başlamıştır.<sup>197</sup> Farâbî, ilimleri aklî ve dinî ilimler ayrımı yapmaksızın, teori ve pratik olmak üzere iki ana grupta sınıflandırır. Teorik ilimler grubuna doğa felsefesi, metafizik ve matematik gibi dalları dahil ederken, pratik ilimler grubuna ahlak, siyaset, hadis ve tefsir gibi disiplinleri ekler. Bu sınıflandırma, Farâbî'nin bilimleri geniş bir perspektiften ele alışını ve hem felsefi hem de dini bilgileri kapsayan entegre bir yaklaşım benimsediğini gösterir.<sup>198</sup> Farâbî, bilimlerin sınıflandırılması konusunda, her bilim dalının genel yapısını 'cümle' ve bu yapının bireysel bölümlerini 'cüz' olarak adlandırır. Bu kavramları, bilimlerin tanımlarını, araştırma alanlarını ve bölümlerini açıkladığı *İhsâü'l-'ulûm* isimli eserinde detaylandırır. Eserde, Farâbî bilimleri beş ana kategoriye ayırır ve bu makalede odaklanılan bitki ile ilgili çalışma alanlarını, "tabiat ilmi" adı

<sup>196</sup> Christopher Shields, "Aristotle," *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, erişim 17 Ocak 2023, <https://plato.stanford.edu/entries/aristotle/>.

<sup>197</sup> Ömer Türker, "İslam Düşüncesinde İlimler Tasnifi," *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 3/22 (2011): 542.

<sup>198</sup> Türker, "İslam Düşüncesinde İlimler Tasnifi," aynı yer.

verilen dördüncü kategoride ele alır. Bu yaklaşım, Farâbî'nin bilimlerin geniş bir çerçevede sınıflandırılması ve tanımlanmasına yönelik kapsamlı ve sistematik metodolojisini yansıtır.<sup>199</sup>

İbn Sinâ'nın ilimler tasnifinde Aristoteles'in etkisi belirgindir. Ona göre felsefe, teorik bir disiplin olup, var olan her şeyin özü, durumu ve gerçekleştirilmesi gerekenler hakkında kapsamlı bilgi sağlar. Felsefe, kişiyi yetkinleştirir ve öteki dünya mutluluğuna hazırlar ve iki ana kısma ayrılır: teorik felsefe ve pratik felsefe.<sup>200</sup> Bu ayırım, pek çok İslam düşünürünün bilimlerin sınıflandırılması üzerine kurduğu temel yapıyı oluşturur. İbn Sinâ'ya göre, teorik felsefe insan eylemlerinin dışında kalan varlıkların doğasını ve durumunu inceleyen bir alandır. Teorik felsefenin alt dalları, alttan üste doğru sıralanır: doğa bilimi (fizik/'ilmu't-tabîî), matematik bilimi ('ilmü'r-riyâzî) ve metafizik ('ilmü'l-ilâhî). Bu tasnif, İbn Sinâ'nın felsefi ve bilimsel düşünce yapısının temel unsurlarını yansıtır.<sup>201</sup> Teorik felsefe, üç ana kısma ayrılır: 1) Madde ve hareketle ilişkili olan ve cisimleri, hareketlilik, durağanlık, oluş, bozulmuş gibi durumlarını inceleyen varlıklar; 2) Madde ve harekete bağlı olmayan tanımlarıyla, ancak kendileri madde ve hareketle ilişkili olan varlıklar (örneğin kare, kök, sayılar); 3) Ne varlıklarıyla ne de tanımlarıyla maddeye veya harekete muhtaç olmayan varlıklar (Tanrı gibi). Bu sınıflandırma, teorik felsefenin kapsamını ve incelenen konuların çeşitliliğini gösterir.<sup>202</sup> Bu üç dal, incelenen konuların önemine göre bir hiyerarşik sıralama içinde yer alır: Cisimleri ve doğal fenomenleri inceleyen tabiiyyat (doğa bilimi) en altta, matematiksel konulara odaklanan riyâziyyat (matematik bilimi) ortada, ve metafizik varlıkları ve konuları inceleyen ilâhiyat (metafizik) en üstte konumlandırılmıştır. Bu sıralama, İbn Sinâ'nın bilim dallarını önem ve soyutluk derecesine göre düzenlediğini gösterir.<sup>203</sup> Bu metinde belirtilen husus, ilimlerin hiyerarşik düzenlenişine odaklanmaktadır. Üst ve alt, genel ve özel, bütün ve parça ya da asıl ve ferî gibi kategorilerle ilimlerin sınıflandırılmasının tartışılması, bu

<sup>199</sup> Farabi, *İhsâü'l-'ulum: İlimlerin Sayımı*, çev. Ahmet Ateş (İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1990), 111.

<sup>200</sup> M. Cüneyt Kaya, "İbn Sinâ'nın Kitâbu aqsâmi'l-hikme ve tafsîlihâ'sı: Tahkik ve Tercüme," *Tahkik İslami İlimler Araştırma ve Neşir Dergisi* 3/1 (2020): 25-26.

<sup>201</sup> Hidayet Peker, "İbn Sinâ'nın Bilimler Sınıflaması," *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 9/9 (2000): 2; Kaya, "İbn Sinâ'nın Kitâbu aqsâmi'l-hikme ve tafsîlihâ'sı," 27.

<sup>202</sup> Kaya, "İbn Sinâ'nın Kitâbu aqsâmi'l-hikme ve tafsîlihâ'sı," 26.

<sup>203</sup> Bu konuda detaylı açıklama için bkz. Eşref Altaş, "Bilimlerin Sayısını Çoğaltmak: Bilimler Tasnifinin Mantıkî/Burhanî Temelleri ve Bilimlerin Birbirinden Ayrışması," *İslam Tetkikleri Dergisi - Journal of Islamic Review* 12/1 (2022): 38-40.



çalışmanın kapsamı dışında kalmakla birlikte, incelenen konular ve epistemolojik farklılıklar göz önünde bulundurularak oluşturulan bu hiyerarşik düzen, Greko-Arabik ilimler tasnifinin temel özelliklerinden birini oluşturur. Bu sınıflandırma, farklı bilim dallarının birbirleriyle olan ilişkisini ve her birinin bilgi piramidindeki yerini vurgulayan önemli bir yapısal özelliktir.

Bu ifade, ilimlerin taksim edilmesindeki sistemi dikkate alarak, bitki biliminin neden bağımsız bir disiplin olarak kabul edilmediğini açıklıyor. Fizik/doğa bilimi ('ilm-i tabî), genel olarak doğal cisimleri incelediği için asıl bir bilim dalı olarak kabul edilir. Buna karşılık, bitki bilimi (ilm-i nebât), doğal cisimlerin yalnızca bir bölümünü, yani sadece bitkileri incelediği için, fizik biliminin altında ferî (ikincil) bir bilim dalı olarak yer alır. Ayrıca, bitkilerin filizlenmesi ve yetişmesi gibi konuları inceleyen ziraat bilimi (felaha) ise bitki biliminin altında, daha da özelleşmiş bir ferî bilim dalı olarak konumlandırılır. Bu sınıflandırma, ilimlerin genel ve özel, asıl ve ferî olarak düzenlenişinin bir yansımasıdır ve her bir bilim dalının bilgi hiyerarşisindeki yerini belirler.<sup>204</sup> Bu açıklama, yazarın kurguladığı ilimler tasnifinde, tanımlar ve konular hakkında sistemleştirdiği bilgi ve bilim tanımları ile kriterlerin, bitki biliminin belirtilen hiyerarşideki yerini ya da bu hiyerarşide yer almamasının nedenlerini açığa çıkarır. Yani, yazarın oluşturduğu sınıflandırma sistemi ve bu sistemdeki tanımlar ile kriterler, bitki biliminin, genel bir bilim dalı olarak değil, daha spesifik ve ikincil bir bilim dalı olarak görülmesine yol açar. Bu durum, bitki biliminin ilgili hiyerarşide neden birincil bir konumda olmadığını veya neden bağımsız bir disiplin olarak kabul edilmediğini anlamamızı sağlar.<sup>205</sup>

Osmanlı dönemindeki ilim yazarları arasında ortak bir bilim tasnifi bulunmamaktadır. Bu farklılık, yazarların ilgi gösterdikleri veya önem verdikleri bilim dallarına ve ait oldukları ekollerin prensip ve dinamiklerine bağlı olarak şekillenmiştir. Örneğin, Abdurrahman Bistâmî eserinde 145 kadar ilmin tanımını yaparken<sup>206</sup>, Kâtib Çelebi de sayısız ilim dalının olduğunu belirtmiştir, bu da çeşitliliğin ve bireysel yaklaşımların altını

<sup>204</sup> Altaş, "Bilimlerin Sayısını Çoğaltmak," 48.

<sup>205</sup> Orta Çağ İslam bilimler tasnifi literatüründe botanik çalışmaları için ayrıca bkz. Osman Süreyya Kocabaş, "Klasik Dönem Osmanlı İlimler Tasnifinde Bitki-Bilimi ve Tanımları", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 52 (2023): 164-68.

<sup>206</sup> Veyssel Kaya, "Abdurrahman Bistâmî'nin Bilimler Tasnifi," *İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 35 (2016): 205.

çizmiştir.<sup>207</sup> Musannifler tarafından yapılan ilim tanımları ve bu tanımlamalar içinde ortaya konulan misyon ve sınırlamalar, tasnif edilen ilimlerin sayısını da dolaylı olarak belirlemiştir. Ancak, ilimlerin sayısı ne kadar fazla olursa olsun, bazı tasniflerde bitkileri araştıran bir bilim dalının yer almadığı görülmektedir. İslam literatüründe ilimler tasnifi çalışmaları, özellikle felsefi ilimlerin tanımı, tasnifi ve hiyerarşisine odaklanmıştır, çünkü dini ilimlerin tanımı ve hiyerarşisi genellikle daha net ve sabittir, felsefi ilimlerin ise tanımlanması ve dini ilimlerle ilişkisinin belirlenmesi gerekmektedir.<sup>208</sup>

Çelebi Mehmed döneminin âlimlerinden Abdülvâsi Çelebi tarafından yazılan Halilnâme adlı mesnevîde, botanik (ilm-i nebât) fizik ilminin alt disiplinleri arasında yer almakta ve ilm-i sema, ecsâm-ı basita, erkân-ı anâsır gibi diğer alt disiplinlerle birlikte sıralanmaktadır. Bu, Osmanlı döneminde bitkilere odaklanan bilim disiplininin, fizik biliminin bir alt dalı olarak ele alındığını ve geniş bir bilimsel kontekst içinde değerlendirildiğini gösterir.<sup>209</sup> Abdülvâsi Çelebi'nin bu sınıflandırma sistemi, İbn Sinâ'nın bilimler hiyerarşisiyle paralellik göstermektedir.

II. Murad döneminin âlimi Abdurrahman Bistâmî, botaniği felsefi bilimler altında incelemiş ve İhvân-ı Safâ'nın sistemine dayalı bir bilimler tasnifi yapmıştır.<sup>210</sup> Bistâmî, tüm bilimleri felsefi, matematiksel (riyâzî) ve şer'i olarak üç ana gruba ayırmış, felsefi disiplinleri ise mantık, fizik, matematik ve metafizik gibi alt başlıklara bölümlemiştir.<sup>211</sup> O, kendi bilim tasnifini bir ağaç metaforu ile açıklamış, burada ağacın kökleri şer'i ve riyâzî ilimleri, gövdesi felsefi ilimleri temsil ederken, dalları matematik, mantık, fizik ve metafizik gibi alt disiplinleri oluşturmuştur.<sup>212</sup>

Osmanlı literatüründe ilimlerin tasnifi konusunda öne çıkan ve etkili bir rol oynayan yazarlardan biri, Taşköprülüzâde Ahmed Efendi (ö. 968/1561) olarak kabul edilmektedir.

<sup>207</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü 'z-zunûn*, 1: 15.

<sup>208</sup> Türker, "İslam Düşüncesinde İlimler Tasnifi," 67.

<sup>209</sup> Abdülvâsi Çelebi, *Hâlilname*, haz. Ayhan Gültaş (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1996), 347-350.

<sup>210</sup> Kaya, "Abdurrahman Bistâmî'nin Bilimler Tasnifi," 199-202.

<sup>211</sup> Faruk Akyıldız, "Erken Dönem Osmanlı Tarihi'nde İlim ve Tasnif Anlayışı: Abdurrahman Bistâmî'nin El-Fevâ' ihü'lmiskiyye Fî'l-Fevâtihi'l-Mekkiyye Adlı Eseri ve Etkileri" (yüksek lisans tezi, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, 2019): 56.

<sup>212</sup> Kaya, "Abdurrahman Bistâmî'nin Bilimler Tasnifi," 201.

Kâtip Çelebi'nin diğer taksimlerden daha güzeldir diye tanıttığı<sup>213</sup> *Miftâhu's-saâde*'nin, Taşköprülüzâde Ahmed Efendi'nin oğlu Taşköprülüzâde Kemâleddin Mehmed Efendi (ö. 1030/1621) tarafından *Mevzu'âtu'l-ulûm* adlı genişletilmiş tercümesi yapılmıştır. Taşköprülüzâde'nin tasnifine göre, bitkilerle ilgili ilim dalları 'ilm-i tabî (fizik) altında incelenmiştir. Onun sınıflandırmasında, tıp ve ziraat bilimi (felaha) ile birlikte, ilm-i nebât (bitki bilimi) da fiziğin alt disiplinleri arasında yer almaktadır.<sup>214</sup> Taşköprülüzâde, ilm-i nebât (bitki bilimi) konusunda, bitkilerin türlerinin özellikleri, acayip halleri, incelikleri, fayda ve zararlarına değinildiğini açıklamıştır. Ona göre, bu bilim dalının en önemli faydası ve amacı, bitkilerin tedavi amaçlı kullanımınıdır. Bu açıklama, Osmanlı'da bitki biliminin genel misyonunu, konularını ve problemlerini tanımlar. Ayrıca, Osmanlı'da bitkilere ilişkin hemen her çalışmanın genellikle tıp disiplininin çatısı altında ele alındığı ve bitkilerle ilgili bilgilerin tıp kitaplarında da yer aldığı belirtilir. Taşköprülüzâde, bu alanda İbn Baytar gibi önemli isimleri zikreder ve onun bitkiler üzerine yaptığı önemli çalışmalara dikkat çeker. Bu, Osmanlı'da bitki biliminin ve onun tıp ile olan ilişkisinin nasıl kavramsallaştırıldığını göstermektedir. Taşköprülüzâde, İbn Baytar'dan sonra bahsettiği bir diğer bilim adamı olan İbn Kebir'e atıfta bulunur ve onun "Mâ lâ yes'at-tabîb"<sup>215</sup> adlı kitabının, alanında en kapsamlı ve toplu eser olduğunu iddia etmiştir. Taşköprülüzâde'ye göre, bu kitap, bitki bilimine dair mevcut kaynaklar arasında en faydalı olanıdır. Bu değerlendirme, İbn Kebir'in eserinin, bitki bilimi ve tıbbi bitkiler konusundaki önemini ve kapsamını vurgulamıştır.<sup>216</sup>

XVIII. yüzyılda yazılan ve Osmanlı bilim dünyasına genel bir bakış sunan "Kevâkib-i seb'a" adlı eserde, yedi gezegenle temsil edilen bilim disiplinlerinden dördüncüsü, "mücerred re'y ve müktezâ-yı akl" çerçevesinde, nesnelere ve bunlara yakın konuları inceleyen felsefi bilimler ('ulûm-i hikemiyye) olarak tanımlanır. Bu felsefi bilimler ilm-ilâhî, ilm-i riyâzî ve ilm-i tabî olmak üzere üç ana kümeye ayrılır. İbn Sinâ'nın bilimler

<sup>213</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü'z-zunûn*, I: 23.

<sup>214</sup> Taşköprülüzâde Ahmed Efendi, *Mevzu'âtu'l-Ulum*, haz. Mümin Çevik (İstanbul: Üçdal Neşriyat, 2011), I: 296.

<sup>215</sup> Yûsuf ibn İsmâ'îl ibn al-Kutubî, (14. yy) İbn Kebir adlı Abbasi hekiminin *el-Cem'u'l-Bağdâdi* adlı ilaç tarifleri ve bitkilerden bahsedilen eserine atıf yapılmıştır. *Keşfü'z-zunûn*'da bu eser hakkında yazarın İbn Kebir olarak maruf olduğu, Baytar'ın *el-Müfredât*'ını özetlediği, İbn Baytar'ın ekmediği bitkileri eklediği ve bu kitabın açıklamalı çevirisinin de Sultan III. Murad'a sunulduğu yazılmıştır. Kâtip Çelebi, *Keşfü'z-zunûn*, IV: 1256.

<sup>216</sup> Taşköprülüzâde, *Mevzu'âtu'l-Ulum*, I: 301.

tasnifi ve hiyerarşisinin bu dönemde de etkili olduğunu gösteren bu tasnifte, ilm-i tabîi altında yer alan ilm-i nebât (bitki bilimi), bitkilerin özellikleri, şekilleri, olağanüstü halleri ve fayda-zararları üzerine odaklanan bir bilim dalı olarak tanımlanmıştır.<sup>217</sup>

Osmanlı âlimi ve devlet adamı Mehmed Şah el-Fenârî, 1424 tarihli eseri *Enmûzecu'l-ulûm*'da ziraat bilimini (filâha) ele alır ve bu disiplini tanıtır. El-Fenârî, ziraat biliminin tanımını, bir bitkinin ilk çıkışından tam olgunlaşmasına kadar olan sürecin nasıl yönetileceğini açıklayan bir bilim dalı olarak yapar. Ayrıca, bu disiplinin konuları arasında buğday ve üzümün ziraatı ve ıslahı da yer almaktadır. Bu tanım, Osmanlı döneminde ziraat biliminin kapsamını ve ilgi alanlarını gösterir.<sup>218</sup> Müellif, varlıkların özellikleri (havâss) ile ilgili olarak, bu özelliklerin bir kısmının henüz bilinmediğini ve bu bilinmeyenleri araştırmaya adanmış özel bilim dallarının olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda, hayvanların özelliklerini inceleyen bilim dalını havâss'ül-hayvanât (hayvanların özellikleri bilimi), taşların özelliklerini inceleyen bilim dalını ise havâssü'l-ahcâr (taşların özellikleri bilimi) olarak adlandırmıştır. Bu, Osmanlı döneminde doğal dünyanın çeşitli yönlerini incelemeye yönelik ilgi ve çabaları gösterir.<sup>219</sup> Müellif, bitkilerin özelliklerini, şekillerini, bilinmeyen yönlerini ve zarar ve faydalarını inceleyen bir bilim dalını havâssü'l-eşcâr (bitkilerin özellikleri bilimi) olarak tanımlamaktadır. Bu tanım, bitkilere yönelik detaylı ve kapsamlı bir inceleme yapmayı amaçlayan, Osmanlı dönemindeki bir bilim dalının niteliğini ve odak alanlarını belirtir.<sup>220</sup> Müellifin havâssü'l-eşcâr (bitkilerin özellikleri bilimi) için yaptığı tanım, daha önce bahsedilen ilm-i nebât (bitki bilimi) tanımlarıyla paralellik gösterir. Her iki tanım da bitkilerin özellikleri, fayda ve zararlarına odaklanır. Ek olarak, Fenârî'nin saydane ilmi (eczacılık bilimi) hakkında da bahsettiği görülmekte ve bu ilmin, tedavi amaçlı kullanılan bitkilerin faydaları ve ilaç yapımında nasıl kullanılacakları gibi konuları ele aldığı belirtilmektedir. Bu, Osmanlı

<sup>217</sup> *Kevakib-i Seb'a*, haz. Ekmeleddin İhsanoğlu (Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2022), 100-102; *Kevakib-i Seb'a Risalesi*, ed. Nasuhi Ünal Karaarslan (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2015), 27.

<sup>218</sup> Mehmet Çiçek, "Mehmed Şah Fenârî ve Enmûzecu'l-ulûm'u," *İlimleri Sınıflamak: İslam Düşüncesinde İlim Tasnifleri* içinde, ed. Mustakim Arıcı (İstanbul: Klasik Yayınları, 2019,) 267.

<sup>219</sup> Çiçek, "Mehmed Şah Fenârî ve Enmûzecu'l-ulûm'u," 268.

<sup>220</sup> Kemal Faruk Molla, "Mehmed Şah Fenârî'nin Enmûzecu'l-Ulûm Adlı Eserine Göre Fetih Öncesi Dönemde Osmanlılar'da İlim Anlayışı ve İlim Tasnifi", *Divân İlmi Araştırmalar* 18/1 (2005): 269.

döneminde bitkilerin hem bilimsel hem de tıbbi uygulamalar açısından önemini vurgular.<sup>221</sup>

Osmanlılar, bilim tasnifinde bitkileri inceleyen disiplinleri genellikle fizik alanının altında sınıflandırmış ve bazı durumlarda bitki biliminin eksikliği, Antik Yunan ve Orta Çağ İslam düşünürlerinin teorik açıklamalarına dayalı bir aktarım tercihinden kaynaklanmıştır. Osmanlılar için tıp bilimi daha önemli olup, bitki bilimi genellikle tıbbın gereksinimleri ve ilkeleri doğrultusunda incelenmiştir, bu durum bitkilerin araştırılmasının çoğunlukla pratik fayda amacına yönelik olduğunu gösterir. Osmanlılar, teorik konulara ve problemlere sahip disiplinlerde seleflerinin ürettiği bilgilere güvenerek, daha çok pratik ihtiyaçlara yönelik çalışmalara ağırlık vermişlerdir.

Osmanlı ilimler tasnifi aslında yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi ilim disiplinlerini kategorize ederken “faydalı/faydasız” ayrımını da içinde barındırmaktadır. Taşköprülüzâde’nin er-Risâletü’l-câmi’a li vasfi’l-‘ulûmi’n-nâfi’a adlı risalesiyle öne çıkan ve Saçaklızâde ile olgunlaşan bu taksim, bir ilim disiplininin şer’î veya aklî olup olmamasından bağımsız ilerlemekteydi. Yani tıp ve ziraat ilimleri insanlığa faydası olduğu için faydalı ilim (‘ilmü’n-nâfi’â) olurken aklî/hikemî ilimler sınıfında görülebilmekteydi. Bu minvalde bitkilerle ilgili belli araştırma yapma ve eser üretmenin en önemli motivasyonu da bu fayda olmalıdır.

Peki, Osmanlı bilgi üretim ve yayma müesseseleri olan medreselerde ilm-i nebâtın konumu nasıldı? Cevat İzgi’ye göre Osmanlı medreselerinin klasik döneminde ilm-i nebât bağımsız bir konu olarak müfredâta yer almamıştır. Ancak bu durum ulemanın bu konulara ilgisiz kaldığı anlamına gelmemektedir. Yer yer birçok Osmanlı kütüphanesinde rastlanan bu konuya müteallik eserlere bakıldığında bu alanın ulema ve devletin okuryazar kitlesinin kadrajında yer aldığı görülmektedir. *Acâi’bu’l-mahlûkât*, *Hidâyetü’l-hikme*, *Kitâbu’ş-Şifâ* gibi eserlerde botanik ilminin temel bilgileri yer almaktadır. Dolayısıyla Osmanlı medreseleri bir şekilde botaniğe temas etmekteydi. Harun Küçük’ün de iddia ettiği gibi İstanbul’da yaşayan ve doğa felsefesine ilgi duyan ve bu çerçevede

<sup>221</sup> Çiçek, “Mehmed Şah Fenârî ve Enmûzecü’l-ulûm’u,” 267.

<sup>222</sup> Kocabaş, “Klasik Dönem Osmanlı İlimler Tasnifinde Bitki-Bilimi ve Tanımları”, 170-71.

<sup>223</sup> Fahri Unan, *Kuruluşundan Günümüze Fatih Külliyesi* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2003), 329.

çalışmalar yapmasına rağmen geriye eser bırakmamış sessiz bir kitlenin var olma ihtimali kesinlikle mevcuttur. Bu kitle, eğitimini medresede almış olsun yahut olmasın doğa felsefesi konularında kendi imkânları dâhilinde muhtelif uygulamalar yapmıştır.<sup>224</sup> Nitekim Mecdî gibi bazı tabâkât eserlerinde geçtiği üzere “aklî ilimlerde ihtisası” olan bazı kişilerin “tasnif û te’lif semtinde meşgul” olmadıkları bilinmektedir.<sup>225</sup> Bir başka ifadeyle aklî ilimlere olan ilginin düşmesi ya da artmasına yönelik tespitimizi zorlaştıran durum da bu sessiz kitlenin ne ölçüde olduğunun bilinmeyişidir.

#### **1.4. OSMANLI METİNLERİNİ BESLEYEN BİTKİ BİLİMLERİ KAYNAKLARI**

İlk Çağ’dan beridir bitkilere yönelik çalışmalar, sadece botanik çalışmalarıyla sınırlı olmaması ve bitkilerin insanlara faydasından ötürü ontolojik bir var oluş telakkisi nedeniyle özellikle ziraat ve tıp gibi iki alanda yoğunluk göstermektedir. Bu iki ana alanda yapılan çalışmalar içinde bitkilere yönelik tanımlama ve tavsifler yer aldığı gibi bitki çeşitliliğine yönelik muhtelif bilgiler de yer almaktaydı. Bu akışın Osmanlıda da devam etmesi gayet normaldir. Bir başka deyişle sadece biyoloji ve botanik disiplinleri çerçevesinde bitki çeşitliliği bilgisine odaklanmak bu disiplinlerin hasıl olduğu zamanı dikkate aldığımızda anakronik bir sınırlama olacak ve incelenen kültürlerin bitkilere yönelik ilgisi ve bilgisinin tam tespiti de mümkün olmayacaktır. Bu minvalde bu çalışmada hem Osmanlılar için hem de Osmanlı öncesi bitki bilimlerinin serüvenini anlamak için sadece botanik ve biyoloji değil, ziraat ve tıp (mu’acele) gibi bitkilerle doğrudan teması olan disiplinlerdeki çalışmalar da incelenecektir. Ayrıca çalışmamızın bu kısmında Osmanlı öncesi seyri takip ederken tarih boyunca yapılmış tüm çalışmaları incelemek yerine Osmanlı’ya uzanan eser ve kişilere odaklanılacaktır.

##### **1.4.1. Antik Yunan ve Roma Dönemi**

Birçok alanda olduğu gibi bitkilere yönelik sistemli çalışmalar ve görüşler Yunan düşünür ve bilim insanlarının öncülüğünde başlamış ve neşet etmiştir. Yunan ve Roma bilginleri

<sup>224</sup> Harun Küçük, *Science without Leisure Paractical Naturalism in Istanbul 1660-1732* (Pennsylvania: University of Pittsburgh Press, 2020), 41-42.

<sup>225</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 364.

erişebildiği noktada birçok bitkinin adını koymuş, türünü tasnif etmiş ve hangi alanda nasıl kullanılacağına dair fikirler ortaya atmıştır. Osmanlı'ya kadarki süreçte, yani Orta Çağ boyunca bu bilginlerin eserleri hem Avrupa hem de İslam dünyası müellifleri ve mütercimleri tarafından sıkça başvurulan çalışmalar olmuştur. Bir başka deyişle bu eserler modern bilim öncesinde mevcut bilim disiplinlerinin şekillenmesinde kritik rol üstlenmişlerdir.

Botanik çalışmalarında öncü olarak Aristoteles'in sıkı takipçisi Theophrastus (ö. 287) gelmektedir. Onun 10 ciltlik (ama 9'u günümüze gelebilmiş) *Historia Plantarum* (*Bitkilerin Araştırılması*) adlı eseri, aşağıda bahsedeceğimiz Plinius'un *Naturalis Historia* ve Dioskorides'in *de Materia Medica* adlı eserleri kadar Antik Çağ'ın en önemli bitki bilim eserlerinden birisi sayılmaktadır.<sup>226</sup> Ancak Theophrastus İslam düşüncesinde ağırlıklı olarak “metafizik” konulu çalışmalarıyla yer almış, bitkiler üzerine yazdığı eserleri Dioskorides ve Plinius kadar ses getirmemiştir.<sup>227</sup>

*Historia Plantarum*, yazarı bilinmeyen *Geoponica* adlı çalışmanın 2. bölümünde detaylı incelendiği gibi Roma döneminde yazılmış önemli bir tarım ve ziraat eseri olduğu kadar bitki çeşitliliği hususunda da öncü bir role sahiptir.

*Naturalis Historia* (*Doğa Tarihi*): Roma İmparatorluğu'nda yaşayan Plinius (ö.79) tarafından yazılmıştır. Kitap bitkiler, hayvanlar ve mineraller hakkında bilgi vermektedir. Plinius'un *Doğa Tarihi* adlı eseri, Antik Dönem'de doğal dünyayı anlatan en kapsamlı eserlerden biridir. Eser, 37 kitaplık bir seri olarak yazılmıştır ve her bir kitapta farklı bir konu ele alınmaktadır. Kitaplar, bitkilerden hayvanlara, minerallerden insan vücuduna kadar geniş bir yelpazede konuları kapsamaktadır. Plinius, eserinde doğal dünyanın tüm yönlerini ele almıştır. Bitkiler hakkında ayrıntılı bilgiler verirken aynı zamanda hayvanlar, mineraller ve hatta insan vücudu hakkında da muhtelif bilgiler içermektedir. Eser, Antik Dönem'de bu alanda yapılmış çalışmaların ve ortaya atılmış görüşlerin neredeyse tamamını ihtiva etmekte ve muhtelif bazı konular hakkında ayrıntılı bilgiler vermektedir. Plinius, bitkilerin tanımlarını verirken onların tıbbi kullanımlarını ve hangi

<sup>226</sup> Katerina Ierodiakonou, “Theophrastus,” *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, erişim 09 Mayıs 2023, <https://plato.stanford.edu/entries/theophrastus/#BiolHumaPhysZoolBota>.

<sup>227</sup> Carmela Baffioni, “Theophrastus, Arabic,” *Encyclopedia of Medieval Philosophy* içinde, (Dordrecht: Springer, 2011). [https://doi.org/10.1007/978-1-4020-9729-4\\_488](https://doi.org/10.1007/978-1-4020-9729-4_488).

hastalıklar için kullanılabileceğini anlatır. Ayrıca bitkilerin yetiştirilmesi ve toplanması hakkında da bilgiler verir. Ek olarak, tıbbi uygulamalar ve hastalıklar hakkında da bilgi vermektedir.<sup>228</sup> Plinius'un *Doğa Tarihi* adlı eseri, Huneyn bin İshak, Ebu Bekir er-Râzî ve Ali b. Rabben et-Taberî gibi birçok farklı bilgin ve mütercim tarafından çevrilmiştir. Plinius'un Huneyn b. İshak tarafından yapılan tercümesi *Kitâbü'l-filâha* adıyla bilinir. Ebu Bekir er-Râzî, tarafından yapılan tercümesi de tıp bölümüyle alakalıdır ve *Kitâbü'l-câmi' fi't-tıbb* adıyla bilinir. Osmanlı metinlerinde “Eflinûs”<sup>229</sup> olarak geçen bu bilgin Antikite Dönemi doğa felsefesi ve araştırmalarında kendisinden sıkça faydalanılan isim olmuştur.

Eczacılık ve eczabilim alanında ise yer yer bahsedeceğimiz Hipokrat'ın hem Antikite'de hem de Orta Çağ boyunca kurucu rolü zaten bilinmektedir. Hipokrat tıbbı, özetle vücuttaki dört sıvı (ahlât-ı erba'a) dengesinin korunmasına yönelik hıfzıssıhha metodu üzerinden ilerlemektedir. Hümorale tıbbın hem teoride hem de pratikte sistemleşmesi Hipokrat'ın çalışmalarıyla başlamıştır. Tabii olarak Hipokrat'ın hıfzıssıhha düşüncesi, vücudun dengesinin korunması için diyet programları oluşturduğu gibi tedavide de bu sıvı dengesinin tesisi için belli pratiklere dayanmasını sağlamaktadır.

Antik Yunan döneminde Hipokrat'ın metotları ve fikirleri kendisinden sonra gelişmeye devam etmişse de tababet ve eczacılığın yükselişi Romalı bilginler sayesinde gerçekleşebilmiştir. Gerek Batı'da gerek İslam literatüründe botanik çalışmalarının yoğun bir şekilde gerçekleşmesini sağlayan ve bugünkü Adana bölgesinde doğmuş olan Pedanius Dioskorides (M.S. I. yy), İmparator Nero döneminde askerî hekim-eczacı olarak görev yapmış ve bu sayede birçok bölgeyi gezip bitki çeşitlerini toplama imkânına sahip olmuştur. Dioskorides'in eseri Arapçaya *Kitâbu'l-haşâiş fi't-tıbb* olarak, Latinceye de *de Materia Medica* olarak çok defa tercüme edilmiş ve yüzlerce nüshaları Orta Çağ boyunca hekimlerin masasında başvuru kitabı olmuştur. Dioskorides sadece bitkilerle değil, hayvanlar ve bazı minerallerle de ilaçlar hazırlamış, ayrıca afyon bitkisini tıpta kullanan ve öldürücü özelliği olan afyonun olduğu ilaçlar hazırlayan ilk kişi olmuştur.<sup>230</sup>

---

228

229 Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 192a.

230 Bedi N. Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1970), 115.



Dioskorides'in *de Materia Medica*'sının Osmanlı tababetindeki yolculuğu birden fazla kanaldan ilerlemiştir. Tıpkı Orta Çağ İslam tıp ve botanik biliminde olduğu gibi Erken Modern Osmanlıların bitki bilimi ve tıbbının gelişmesinde de önemli referans kitaplarından biri konumuna erişmiştir. Dioskorides'in İslam Orta Çağ'ında defalarca Arapçaya çevrilen mezkûr eserinin Osmanlı metinlerindeki yolculuğu satır aralarında görülmektedir. *Şekil 1'de* bu akış işlenmiştir. Osmanlılar yer yer doğrudan Dioskorides'e atıf yaparak, bazen de onun mütercimleri (örn. Huneyn b. İshak) kanalıyla *Kitâbu'l-haşâyiş*'ten bahsetmiştir. Bu arada Osmanlı metinlerinde adları geçen diğer Dioskorides mütercimlerinden birisi Mihran b. Mansur el-Mesihî'dir. Genellikle Hekim Mesihî olarak geçmekte olup hakkında fazla bilgi yoktur. Dioskorides'in bu eseri Rönesans Avrupa'sında tekrar çalışılmaya başlanmıştır. Meşhur İtalyan botanikçi P. Andrea Mattioli (ö. 1577) tarafından tekrar tercüme edilen *de Materia Medica*, Osmanlıların da faydalandığı bir tercüme olmuştur. XVII. yüzyılın önemli müellif hekimlerinden Sakızlı İsa Efendi (ö. 1059/1649) gibi âlimler, *müfredât* çalışması yaparken Mattioli'nin çalışmasından istifade etmiştir. Mattioli'nin bu tercüme eseri daha sonra *Kitâbu'n-nebât* adıyla mütercim Osman b. Abdülmennân tarafından İtalyancadan Türkçeye çevrilmiştir. Bu tercüme Osmanlı Türkçesine yapılan en önemli Dioskorides çevirisidir.<sup>231</sup> Hülâsa olarak *müfredât alanında* en az Orta Çağ İslam bilginleri kadar eser telif eden birçok Osmanlı hekiminin Dioskorides'ten yararlandığı aşikârdır. Bitki ve ilaç adlarında Osmanlılar eserlerinin birçok yerinde Dioskorides'in yaptığı tanımlama ve tasnifi belirtmişlerdir. Aşağıda detaylıca bahsedeceğimiz sosyal ağ analizi çalışmasında (Şekil 4'te) görüldüğü gibi Mahmud Şirvânî (XV. yy), Akşemseddin (ö. 863/1459), Sâlih b. Nasrullâh (ö. 1080/1669), Hezârfen Hüseyin Efendi (ö. 1103/1691), Zeynelâbidin b. Halîl (XVII. yy) gibi müelliflerin eserlerinde Dioskorides'in adı defalarca geçmektedir. Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said Paşa'nın *Ferâidü'l-müfredât* eserinde olduğu gibi bazı Osmanlı müelliflerinin Dioskorides'in adından bahsetmeseler de metinleri incelendiğinde onun çalışmalarından yararlandıkları da tespit edilmiştir.<sup>232</sup>

<sup>231</sup> Adnan Ataç ve R. Vedat Yıldırım, "Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides'in de Materia Medica'sı," *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi* 15 (2004): 261.

<sup>232</sup> Bkz. Ataç ve Yıldırım, "Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides'in de Materia Medica'sı," 267.

Dioskorides'ten sonra gelen önemli Romalı eczacı Cornelius Celsius'un (MS. 64), *de re Medicina* adlı ansiklopedik eserinde sadece eczacılık değil, ziraat alanında da bilgiler mevcuttur. Büyük çaplı eserin bazı ciltleri kaybolmuş olsa da iki cildi ziraat ve gıdalardan, diğer altı cildi de ilaç ve ilaçlardan bahsetmektedir.<sup>233</sup> Her ne kadar XIV. yüzyılda keşfedilmiş olsa da Osmanlı hekimlerinin eserlerinde geçen "Kornelyüs"ün bu kişi olma ihtimali vardır. Dioskorides ile muasır olan ve metinlerde "Enderumâhûs"<sup>234</sup> olarak geçen Andromachus (MS. I. yy), Girit'te doğmuş ve İmparator Nero'nun saray hekimi olarak görev yapmış bilgindir. Galen, eserlerinde bu bilginin bazı terkiplerine yer vermiştir.<sup>235</sup> Efesli Rufus ya da Rûfûs el-Efsîsî (ö. 100 civarı), ünlü bir Romalı hekimdir ve birçok çalışması olmasına rağmen çoğu eseri günümüze ulaşmamıştır. Galen'in kendisinden çokça bahsettiği anlaşılan bu hekim Muhammed b. Zekerîya er-Râzî'nin eserlerinde de atıfta bulunulan bilgindir.<sup>236</sup> Osmanlılar da muhtemelen er-Râzî gibi bilginlerin eserlerindeki iktibaslar vesilesiyle Rûfûs'u tanımıştır. Galen'e kadar adını duyurmuş birçok Romalı hekim, aslında Galen'in eserlerinde onlara dayandırdığı atıfları sayesinde Orta Çağ İslam dünyası ve Erken Modern Osmanlı metinlerine kadar gelebilmiştir.

Roma tababetinin zirvesi Galen'dir (ö. 201) ve Hipokrat ile Orta Çağ tıbbının sistemleşmesinde önemli rol üstlenmiştir. Bergamalı olan Galen, kendisini yetiştirdikten sonra Roma saray hekimi olarak görev yapmış ve yaşadığı dönemde yüksek itibar görmüştür. Anatomi alanında ortaya attığı tespitler ve çizdiği anatomi haritaları Orta Çağ'ın son dönemlerine kadar itiraz edilmeden kabul edilmiştir. Özellikle Rönesans ve sonrası dönemde Vernalius, Harwey gibi Avrupalı hekimlerin itirazlarına kadar Galen'in fikirlerini reddetmek bilim dünyasında girişilmesi zor bir hamleydi.

Metinlerde "Orbiyâsus"<sup>237</sup> olarak geçen Oribasius (ö. 403), Galen gibi Bergamalıdır ve Doğu Roma'da İmparator Justinianus'un hekimliğini üstlenmiştir.<sup>238</sup> Galen'in

<sup>233</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 116.

<sup>234</sup> Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 97b.; Hekimbaşı Nuh Efendi, *Terceme-i Akabadîn*, f. 14a.

<sup>235</sup> "Andromachus," *A Dictionary of Greek and Roman biography and mythology*, erişim 17 Şubat 2023, <http://www.perseus.tufts.edu/>.

<sup>236</sup> Mahmut Kaya, "Rûfûs El-Efsîsî," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2008). <https://islamansiklopedisi.org.tr/Rufus-el-efsisi>.

<sup>237</sup> Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 50a; 67a.

<sup>238</sup> "Oribasius," *Oxford Reference*, erişim 29 Ocak 2023, <https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/oi/authority.20110803100254300>

çalışmalarına yönelik düzeltmeleriyle bilinen Oribasius'un eseri, Huneyn b. İshak tarafından Arapçaya çevrilmiştir ve bunun haricinde Ebu Reyhan el-Bîrûnî'ye göre Oribasius'un eczacılık alanında da eseri vardır.<sup>239</sup> Metinlerde "Atiyos"<sup>240</sup> olarak geçen Aetius veya tam adıyla Aetius Amidenus, VI. yüzyılda yaşamış bir Romalı eczacıdır. Aetius, Bizans İmparatorluğu'nun Sasani İmparatorluğu ile yaptığı savaş sırasında Persler tarafından esir alınmıştır. Esaret yıllarında, Pers tıbbı hakkında bilgi sahibi olmuş ve elde ettiği bu bilgiyi Roma İmparatorluğu'na geri döndüğünde yazdığı tıp kitaplarında kullanmıştır. Aetius'un en önemli eseri *Tetrabiblos* adlı kitaptır. Kitap, 16 bölümden oluşur ve tıp, cerrahi ve eczacılık alanlarındaki bilgileri içerir. Ayrıca bu eser, o dönemde kullanılan birçok bitki, mineral ve hayvanın tıbbi amaçlarla kullanımını da anlatmaktadır. Hem İslam hem de Osmanlı metinlerinde "Bolis Hekim" ya da "Bolis el-Ahînitî"<sup>241</sup> olarak geçen Paulus Aegineta (ö. 690) da cerrahi alanında önemli çalışmalar yapmıştır. Özellikle Ebubekir er-Râzî ve Ebü'l-Kâsım ez-Zehravi, Paulus Aegineta'nın *Epitomae medicae libri septem* adlı eserinden çokça faydalanmış<sup>242</sup> ve bu iktibaslar sayesinde Osmanlıların da gündemine taşımıştır. Son olarak, Bizans Dönemi İstanbul'unda tıp ve botanik alanında önemli çalışmalar yapmış olan ve metinlerde "Yuhânis"<sup>243</sup> şeklinde geçen Joannes Actuarius (ö. 1328), Osmanlı müelliflerinin doğrudan atıf yaptığı bilginlerdendir. Yukarıda da bahsettiğimiz gibi burada zikredilen Romalı ve Bizanslı bilginler ya Galen'in kendisine atıf yaptığı ya da Galen'in çizgisinden devam edip onun çalışmalarını geliştiren bilginlerdir.

Romalı hekim-eczacıların bu çalışmaları çeviriler çağında İslam dünyasında devam etmiştir. Yukarıda bahsettiğimiz çoğu eser ya kısmen ya da tamamen Arapçaya aktarılmıştır. Arapçaya sadece Galen'in çalışmaları değil, Efesli Rûfus gibi Galen'e alternatif oluşturan isimler de tercüme edilmiştir. Yukarıda kısaca bahsettiğimiz Oribasios, Aetius Amidenus, Paulus Aeginata gibi Roma tababetinden isimler de Arapçaya geçmiştir. Özellikle Ebubekir er-Râzî ve Ali b. Sehl et-Tâberî gibi âlimler

<sup>239</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 120.

<sup>240</sup> Abbas Vesim, *Düstûru 'l-vesîm fi 't-tıbbi 'l-cedîd ve 'l-kadîm*, f. 91a.

<sup>241</sup> Abbas Vesim, *Düstûru 'l-vesîm fi 't-tıbbi 'l-cedîd ve 'l-kadîm*, f. 48b; 76b.

<sup>242</sup> "Paul of Aegina," *Encyclopedia Britannica*, erişim 28 Ocak 2023, <https://www.britannica.com/biography/Paul-of-Aegina>.

<sup>243</sup> Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü 'l-erîbi 'n-nâfia li 'r-rûhânî ve 't-tabîb*, f. 105b.

sadece Yunan değil; Hint ve Pers tıbbını da inceleyerek Arapçaya aktarmışlar ve Galen tıbbının önermeleriyle sentezlemişlerdir.<sup>244</sup>

### 1.4.2. Orta Çağ İslam Dönemi

Arap tıbbının en güçlü kollarından birisi Dioskorides'in eserinin tercümesiyle canlanan ilaç ve eczacılık alanıdır.<sup>245</sup> Antik Yunan mirası devralınırken Hint ve Pers ilaç bilgileri de eklenmiş ve Arap İslam müfredât külliyyatı oluşmaya başlamıştır.<sup>246</sup> Orta Çağ İslam farmakolojisinin bir alametifarikası bu ilaçların “denenmiş” olması ve bu durumun vurgulanmasıdır.<sup>247</sup> Nitekim Osmanlı tıp külliyyatında da müellifler bahsettiği ilaçların tecrübe edildiğini vurgulamaktadır. Aslında İslam tıbbında farmakolojinin muteber olmasının sebebi basit ilaçların yani “müfred devâ”nın hastalıkları çözeceğine dair inanış ve farmakolojik tedavinin cerrahi tedaviye tercih edilmesidir.<sup>248</sup> Hatta bazı İslam hekimleri en iyi ilaçların besinler ve gıda olduğunu da vurgulamışlardır.<sup>249</sup> Yine burada İslam bitki bilim tarihinin tamamı değil, sadece Osmanlı'ya ulaştığı düşünülen kanallarına değinilecektir. İslam dünyasında tıp ve eczacılık alanında eser veren müellifler gayrimüslim köklerden geldiği için Antikite Dönemi eserlerini rahatlıkla okuyabilmektedirler. Antikite birikimi bu sayede İslam literatüründe yer almaya başlamıştır. Bunların içinden Ali b. Rabben et-Taberî (ö. 247/861'den sonra) ve Ali b. Abbas el-Mağûsî (Mecûsî) (ö. 384/994 [?]) gibi isimler İbn Sinâ öncesi tıbbın öncülüğünü yapmıştır. Özellikle Ali b. Abbas'ın Osmanlı hekimlerinin sıkça müracaat ettiği *Kâmilu's-şinâ'atı't-ı-tıbbiyye* (diğer adıyla Melikî) adlı eseri kısmen birkaç kere Türkçeye çevrilmiştir.<sup>250</sup>

<sup>244</sup> Maria Conforti, “Süryani geleneğinde ve Arap dilinde antik kültür ve Galenos,” *Ortaçağ: Barbarlar, Hristiyanlar ve Müslümanlar* içinde, ed. Umberto Eco, çev. L. Tonguç Basmacı (İstanbul: Alfa Yayınları, 2014), 495-96.

<sup>245</sup> Bkz. Martin Levey, *Early Arabic Pharmacology* (Leiden: Brill, 1973).

<sup>246</sup> Maria Conforti, “Metinden uygulamaya: İslam Dünyasında Farmakoloji, Klinik Tıp ve Cerrahi,” *Ortaçağ: Barbarlar, Hristiyanlar ve Müslümanlar* içinde, ed. Umberto Eco, çev. L. Tonguç Basmacı (İstanbul: Alfa Yayınları, 2014), 497.

<sup>247</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” 498.

<sup>248</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” Aynı yer.

<sup>249</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” Aynı yer.

<sup>250</sup> Aykut Kazancıgil, *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji* (İstanbul: Ketebe Yayınları, 2020), 82; Ayşegül Demirhan Erdemir, “Ali B. Abbas El-Mecûsî,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1989). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ali-b-abbas-el-mecusi>

Cundişapur Tıp Okulu ve Hastanesi Osmanlıların da etkisi altında kaldığı bazı bilginlerin ortaya çıkmasına zemin ve imkân sağlamıştır. Orta Çağ İslam tıbbının kurucularından birisi olan ve hayatı hakkında fazla bilgi sahibi olmadığımız İranlı bilgin Mâserceveyh de bu okulun bir mensubudur. Osmanlı metinlerinde de adına bolca rastladığımız Mâserceveyh ya da Mâsercûye, Emevi Dönemi'nde yaşamış ve halifelerin isteği üzerine tıp kitaplarının tercüme faaliyetinde yer almıştır.<sup>251</sup> Buhtîşu ailesine her ne kadar Osmanlı metinlerinde sık rastlanmasa da önemini vurgulamakta fayda vardır. Çünkü Cundişapur Bimarhanesi etkisi Osmanlı metinlerinde de görülmektedir. Sabuncuoğlu *Akrabâdîn* tercümesinde bazı ilaçlardan bahsederken kaynak vermekte ve bazıları için "...cünd-i nisâbûr bimârhânesinde isti'mâl olmuşdur" notunu düşmesi bu ekolün etkisini göstermektedir.<sup>252</sup> Abbasiler Dönemi'nde hekim olan Buhtîşular İran asıllı ailedir. Osmanlı metinlerinde izlerine rastlanan bu aile bazen doğrudan Buhtîşu olarak, bazen de Cebrail b. Buhtîşu'ya atfen Cebrail Hekim olarak geçmektedir. Bu hekim ailesinin Dioskorides'in *de Materia Medica*'sının Arapçaya tercüme edilmesine ilk teşebbüs edenler olduğu bilinmektedir.<sup>253</sup> Cundişapur'daki hastanenin yetkili hekimlerinden ve Sasani şahlarının başhekimleri olan bu ailenin fertleri, daha sonra Cafer el-Mansur ve Harun er-Raşid gibi Abbasî halifelerinin de saray hekimliği misyonunu üstlenmişlerdir. Özellikle Circis ve Cibrail el-Buhtîşu künyesiyle tanınan hekimlerin Arapçaya yaptığı çeviriler ve telif ettiği tıp eserleri İslam tıp literatürünün oluşmasında önemli adım olmuştur. Ebubekir Muhammed b. Zekeriye er-Râzî eseri *el-Hâvi*'de Buhtîşu'nun çalışmalarını aktarmıştır.<sup>254</sup> Osmanlı metinlerine Buhtîşu ailesinin çalışmaları er-Râzî'nin eserleri kanalıyla gelmiş olabilir. Bu dönemde yaşayan ve Osmanlı metinlerinde nadir de olsa adı geçen bir diğer bilgin de İbn Sarâfyûn/Serâfiyûn ya da Serâbiyûn'dur (ö. II./VIII. yüzyılın ikinci yarısı). *El-Künnâş* adlı eseri hem tıp hem de farmakoloji alanında öncü ve kurucu eserler içerisinde önemli yerdedir.<sup>255</sup>

<sup>251</sup> Mahmut Kaya, "Mâserceveyh," TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2003). <https://islamansiklopedisi.org.tr/maserceveyh>

<sup>252</sup> Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrabâdîn*, f. 23a/9; 28a/16;

<sup>253</sup> Ataç ve Yıldırım, "Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides'in de Materia Medica'sı," 260.

<sup>254</sup> Hasan Doğruyol, "Cibrâil b. Buhtîşû," TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1992). <https://islamansiklopedisi.org.tr/buhtisu#3-cibrail-b-buhtisu>.

<sup>255</sup> Mahmut Kaya, "Yuhannâ B. Serâbiyûn," TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2013). <https://islamansiklopedisi.org.tr/yuhanna-b-serabiyun>.

Cüdişapur'daki hastanede ecza alanıyla ilgilenen Yuhanna b. Maseveyh (ö. 243/857), Harun er-Raşid döneminde Bağdat'a gelmiştir. Bağdat'ta Cibrail el-Buhtîşu önderliğinde kurulan hastanede onun davetiyle ecza alanında çalışmalarına devam eden İbn Maseveyh aynı zamanda Antik Dönem tıp çalışmalarını da tercüme etmiştir. Bu sayede Orta Çağ İslam ve Osmanlı botanik metinlerinde adından çok söz edilmesini sağlamıştır.

Yuhanna b. Maseveyh'in öğrencisi olan Huneyn b. İshak (ö. 260/873), Antikite'nin tıp eserlerini başarılı bir şekilde çevirmesi neticesinde Bağdat'ta Beytu'l-Hikme'nin mütercimlerinden birisi olmuştur. Halife Me'mun'un ve Mütevekkil'in hekimliğini de yapan Huneyn'in hayatı inişli çıkışlıdır. Burada İbn Maseveyh gibi Buhtîşu ailesi ile ilişkisi olmuş ve Antikite tıp metinlerinin İslam literatürüne aktarılmasında kritik rol üstlenmiştir.<sup>256</sup>

Osmanlıların kendisine doğrudan hiçbir atfı olmasa da İslam botanigi alanında en etkili isimlerden birisi de Ebu Hanife ed-Dineverî'dir (ö. 282/895) ve bu bilginin çalışmalarının Osmanlı kütüphanelerinde yer bulması burada bahsetmemiz için bir sebeptir. *Kitâbu'n-nebât* adlı eserinde Dioskorides gibi gezip gördüğü yerlerden bitki örnekleri toplamıştır ama bu eserin tamamı günümüze gelememiştir. Dineverî, tıpkı Dioskorides ve İbn Baytar gibi bitkileri sadece tıbbi ve farmakolojik olarak incelememiş, bitkilerin fizyolojik özelliklerine ve sınıflandırılmasına yönelik çalışmalar da yapmıştır.<sup>257</sup> Orta Asya ve Mısır'da Orta Çağ'ın son asırlarında bitkilerin de içinde olduğu doğa tarihi alanında önemli ansiklopedistler yer almıştır.<sup>258</sup>

Ebubekir Muhammed Zekerîya er-Râzî (ö. 313/925), İslam tıbbının sistemleşmesi noktasında Antikite kaynaklarını düzenlemiştir. Hatta Şehsüvaroğlu'na göre Hipokrat'la başlayan tıp bilimi Galen'le güçlenmiş ve Ebubekir er-Râzî, Galen'in çalışmalarını bir düzene koymuş ve bunun sonucunda İbn Sinâ da tıbbi kanunlaştırmıştır.<sup>259</sup> Râzî'nin tıp alanında birçok eseri varken en meşhur olmuş çalışması *el-Hâvî*'dir. Râzî'den sonra Orta Çağ İslam literatürü ve Osmanlılar hem Antikite bilgisine ulaşmış hem de bu bilgiyi

<sup>256</sup> Bkz. Hasan Katipoğlu ve İlhan Kutluer, "Huneyn b. İshak," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1998). <https://islamansiklopedisi.org.tr/huneyn-b-ishak>.

<sup>257</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 152.

<sup>258</sup> S. Frederick Starr, *Kayıp Aydınlanma: Arap Fetihlerinden Timur'a Orta Asya'nın Altın Çağı*, çev. Yusuf Selman İnanç (İstanbul: Kronik Yayınları, 2020), 47-48.

<sup>259</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 148.

sistematik bir şekilde öğrenmiş oldular. Râzî'nin *el-Hâvî*'si de Osmanlı müelliflerinin sıkça müracaat ettiği çalışmalardan birisidir (Şekil 5). Hatta aşağıda isimlerini saydığımız Antikite bilginlerine yapılan çoğu atıf aslında *el-Hâvî*'de tertip edilen Antikite Dönemi çalışmalardan oluşan iktibaslar kanalıyla gerçekleşmiştir. Emir Çelebi'nin *Enmûzecü't-tıbb* adlı eserinde "...*Hâvî-i Kebîr'de Rûfûs Hekîm eydür...*"<sup>260</sup> cümlesi örneği bazı Osmanlı metinlerinde rastlanan ibarelerdendir. Muhammed Temîmî (ö. 370/980'den sonra), kendisinden sonra müfredât bilginlerini etkilemiş ve Osmanlı metinlerinde ismine sık rastlanan Kudüslü bilginidir. *el-Mürşid ilâ (fi) cevâhiri'l-agziye ve kuva'l-müfredât mine'l-edviye* adlı eseri tıp alanında İbn Sinâ ve İbn Baytar gibi önemli bilginlerin sıkça yararlandığı çalışma olmuştur.<sup>261</sup>

İbn Sinâ çağına girmeden önce Ebu Reyhân el-Birûnî (ö. 453/1061?) -adı her ne kadar Osmanlı metinlerinde nadir geçse de- İslam farmakolojisi alanında *Kitâbu's-Saydane* adlı eseriyle önemli bir çalışma ortaya koymuştur. Nihayette İslam tıbbının zirvesini temsil eden İbn Sinâ, tıbbın bir kolu olan müfredât alanında verdiği eserler neticesinde İslam bitki bilimi literatürüne katkı sunmuştur. Ayrıca *el- Kânûn* eserinin kapsamında yazdığı "müfredât ve mu'âlecât" gibi başlıklar da İbn Sinâ'nın müfredât alanındaki çalışmalarıdır. Osmanlı tıbbında etkisi olan ancak bitki bilimi noktasında diğerleri kadar kendisinden faydalanılmayan İbnu'n-Nefis, İslam tarihinde anatomi alanında Galen'e ve İbn Sinâ'ya yaptığı itirazlarla kendisini duyurmuştur.<sup>262</sup>

Endülüs havzasının İslam botanik çalışmalarının yoğun bir şekilde yaşandığı yer olduğunu daha önce belirtmiştik. Tıp ve botanik alanında da bazı önemli isimlerin çalışmaları Osmanlı tababetini beslemiştir. Cerrahi aletler noktasında geliştirdiği çalışmalarla adını duyuran Zehravi, botanik alanında da çalışmalar yapmışsa da İbn Zühr ve İbn Baytar'ın gölgesinde kalmıştır. Osmanlıların da bildiği Ebu Mervan ibn Zühr'ün (ö. 557/1162), *Kitâbü't-Teysîr fi'l-müdâvât ve't-tedbîr* adlı eseri *materia medica* dediğimiz doğal tıbbi ilaçlarla ilgilidir. İbn Zühr nispetinde birkaç isim daha vardır ve

<sup>260</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 119a.

<sup>261</sup> Mahmut Kaya, "Temîmî, Muhammed b. Ahmed," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2011). <https://islamansiklopedisi.org.tr/Temîmî-muhammed-b-ahmed>.

<sup>262</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 158.

bunlar aynı ailenin fertleridir. Bu alanda en çok eser verenler ise biraz önce bahsettiğimiz Ebu Mervan ve Ebu'l-‘Alâ ibn Zühr’dür (ö. 525/1131).<sup>263</sup>

Bazen kendi adıyla, çoğunlukla da “Sâhibu’l-minhâc” adıyla Osmanlı literatüründe sıkça rastlanan İbn Cezle (ö. 493/1100), Irak’ta yaşamış ünlü bir hekimdir ve Kâtip Çelebi’ye göre Nasiruddin Tusî’nin öğrencisidir.<sup>264</sup> Alfabetik sırayla birçok bitki çeşidi, ilaç, gıda ve benzeri maddeleri listeleyip açıkladığı *Minhâcü’l-beyân fi-mâ yesta’miluhu’l-insân* adlı eseri ile ünlendiği için Sâhibu’l-minhâc olarak anılmıştır.<sup>265</sup> Osmanlı farmakolojisinde kullanılan bir diğer *Minhâc* adlı eser vardır ve *Minhâcu’d-dukkân fi’t-tıbb* adıyla Dâvûd b. Ebu Nâsır el-Haffâz ya da meşhur adıyla el-Kuhin el-Attâr el-İsrâilî (658/1260’dan sonra) tarafından Kahire’de telif edilmiştir.<sup>266</sup>

Orta Çağ tarımı noktasında otorite olan İbn ‘Avvâm (ö. VI./XII. yüzyıl) *Kitâbü’l-filâha* adlı eseriyle sadece tarım ve ziraat konularında değil, bitkiler ve botanik alanında da önemli bir çalışma ortaya koymuştur. Ziraat teknikleri, toprak ıslahı, sulama ve gübreleme gibi birçok konuya sistemli bir şekilde değindiği gibi muhtelif bitkilerin yetiştirilmesi ve türlerinin çoğaltılması gibi hususlarda da önemli açıklamalarda bulunmuştur. Eserinde bahsedilen birçok uygulama bizzat kendi deneyimlerinden oluştuğu için İbn ‘Avvâm’ın eseri kendisinden sadece Orta Çağ’da söz ettirmemiş, Osmanlı Türkçesine de defalarca tercüme edilmiştir.<sup>267</sup>

Endülüslü bir başka isim İbn Baytar (ö. 646/1248) ise İslam botaniğinin zirvesini temsil etmektedir. *el-Câmi’ li-müfredâti’l-edviye ve’l-ağziye* adlı eseriyle Dioskorides, Galen, er-Râzî, İbn Sinâ gibi önemli bilginlerin eserlerinden faydalanarak geniş bir farmakoloji çalışması ortaya koymuştur. Eser, Arapça bitki isimleri, özellikleri, kullanımları ve tıbbi etkileri hakkında kapsamlı bilgi sunmaktadır. İbn Baytar, eserinde yaklaşık bin bitki

<sup>263</sup> Mahmut Kaya, “İbn Zühr,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-zuhr>.

<sup>264</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, IV: 1495.

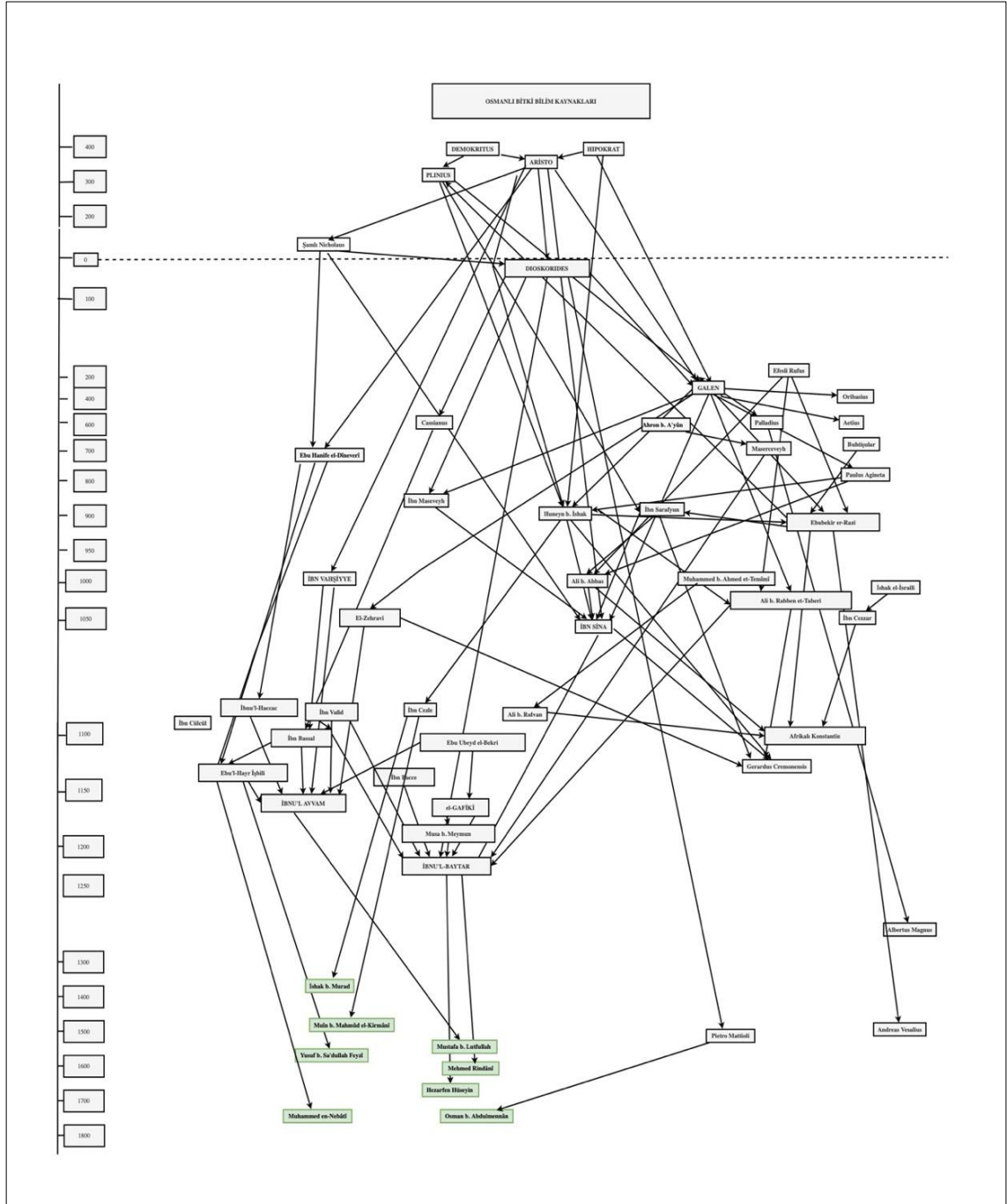
<sup>265</sup> Ali Haydar Bayat, “İbn Cezle,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-cezle>.

<sup>266</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, IV: 1496. Ayrıca bkz. L. Chipman, *The World of Pharmacy and Pharmacists in Mamlūk Cairo* (Leiden: Brill, 2010), C. 8.

<sup>267</sup> Cevat İzgi, “İbnü’l-Avvâm,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibnul-avvam>.



türünü tanımlamış ve bunların 300'ünden fazlasının kullanımını ayrıntılı olarak açıklamıştır. Bu esere benzer *el-Muğni* adlı çalışması da vardır.



**Şekil 1: Osmanlı Literatürünü Besleyen Bitki Bilimcileri**

Osmanlı öncesi Türklerde bitkilere yönelik çalışmaların çoğu ne yazık ki kaybolmuş ve günümüze ulaşamamıştır. Ancak Selçuklular döneminden itibaren Türk tababeti kurumsallaşma sürecine girmişti. Türklerde tababet toplum sağlığı kadar asker sağlığına

da odaklandığı<sup>268</sup> için kurumsallaşması daha kolay olmuştur. Türkler hükmettiği birçok bölgede tıp müesseseleri de inşa etmişler ve hekimlerin çalışmaları noktasında hem devlet hem de halk nezdinde destekte bulunmuşlardır.

Türk tababetinde önemli çalışmalardan birisi Ebu İbrahim Zeyneddin el-Cürcânî'nin (ö. 530/1135) *Zahire-i Harezmeşâhî* adlı eseridir ve Osmanlılar tarafından takip edilmiştir. Özellikle bu eserin akrabâdîn kısmı Sabuncuoğlu Şerefeddin ve İdris Bitlisi tarafından Türkçeye tercüme edilmiştir.<sup>269</sup> Bugün birçoğu gün yüzüne çıkmasa da Anadolu'da tıp alanında Osmanlı öncesi dönemde eser veren hekimler vardı.<sup>270</sup> Osmanlı müelliflerinin kendisinden çokça istifade ettiği görülen bir diğer Selçuklu dönemi bilgin Hubeyş et-Tiflîsî'dir (ö. 629/1232 [?]). Metinlerde daha çok "Sâhibu't-takvîm" olarak anılan Hubeyş et-Tiflîsî'nin hayatı hakkında fazla bilgi yoktur ve II. Kılınçarslan döneminde tabiplik ve müneccimlik yaptığına dair iddialar vardır. Eseri *Takvîmü'l-edviyeti'l-müfredede*'de Galen'den İbn Sinâ'ya ve İbn Cezle'den Râzî'ye kadar birçok önemli müfredât eserini incelediği görülmektedir.<sup>271</sup>

Osmanlıları etkileyen eserler içinde en önemlilerinden birisi Timur İran'ında yetişmiş Ali b. Hüseyin el-Ensârî ya da diğer adıyla Zeyn-i Attâr Şirâzî'nin (ö.1404) *İhtiyârât-ı Bedî* adlı tıp ve müfredât eseridir. Farsça telif edilen bu eser, bitkilere ve botaniğe dair ansiklopedik bilgileri içerdiği gibi Pers tıbbının da sistemli bir şekilde derlendiği bir çalışma olmuştur.<sup>272</sup> Kâtip Çelebi bu eserin basit ilaçlar (müfred devâ) ve bileşik ilaçlar (mürekkeb devâ) olmak üzere iki bölümden oluştuğunu belirtmektedir.<sup>273</sup> Osmanlı Dönemi'nde yaşayan ve Osmanlıların kendisinden bolca istifade ettiği Dâvûd b. Ömer el-Antâkî'den (ö. 1008/1599) burada bahsetmek önemlidir. *Tezkire-i Dâvûd* adlı eseri Osmanlı hekimlerinin müracaat ettiği bir eser olmakla beraber botanik alanında da geniş bir etki alanına sahiptir. Her ne kadar İbn Baytar'ın eserinden çokça faydalanmış olsa da

<sup>268</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 182.

<sup>269</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 183; Kazancıgil, *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji*, 76.

<sup>270</sup> Bkz. Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 183-186.

<sup>271</sup> Cevat İzgi, "Hubeyş Et-Tiflîsî," TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1998). <https://islamansiklopedisi.org.tr/hubeys-et-tiflisi>.

<sup>272</sup> Farid Ramezany ve Mohammad Reza Shams Ardakani, "Ali İbn Hosein Ansari (1330–1404): a Persian pharmacist and his pharmacopoeia, Ekhtiyarat i Badii," *Journal of Medical Biography* 19/2 (Mayıs 2011): 80-83.

<sup>273</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü'z-zunûn*, I: 79.

kendisi özgün çalışmalar koymuştur.<sup>274</sup> Oldukça zengin ilaç önerileri sunan bu eser XVII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı Türkçesine tercüme edilmeye başlamıştır.<sup>275</sup>

Bitkilere dair Osmanlı müelliflerini besleyen ve onların görüşlerini şekillendiren selef bilginler özetle bu şekildeydi. Şekil 1.1’de Osmanlılara kadar gelen başlıca bitki bilim çalışmalarının tarih içindeki seyri gösterilmektedir. Bu seyir süreci, grafiğe dökülürken tablonun kalabalıklaşmaması için belli başlı bilinen isimler tercih edilmiştir. Sol tarafta yer alan zaman çizelgesi Osmanlıların sahip olduğu botanik bilgisinin ne süreçte olgunlaştığını göstermektedir.

### 1.4.3. Sosyal Ağ Analizi Çalışması: Osmanlılar ve Onları Etkileyenler

Osmanlıların beslendiği selefleriyle olan etkileşimin niteliksel boyutu daha önceki bilim tarihi araştırmalarında ortaya konmuştur. Osmanlı kaynaklarının kendileri, bir şekilde kimden beslendiğini belirtmekte ve Plinius, Hipokrat, Aristoteles, Galen, Dioskorides gibi isimlerin başını çektiği listeyi gözler önüne sermektedir. Ancak bahsettiğimiz etkileşimin niceliksel boyutunu da bilmemiz ve bu etkileşimin derinliğini ortaya çıkarmamız gerekmektedir. Çünkü Osmanlılar ve onların yararlandığı bilgin ve düşünürlerle olan sosyal ağlarının nicel ve nitel analizinin ortaya konulması bu etkileşimin somutlaştırılması açısından faydalıdır. Sosyal bilimler alanında yaygınlaşmaya başlayan sosyal ağ analizleri (Social Network Analysis - SNA) sosyal aktörlerin karşılıklı ilişkilerinin çalışılması olarak adlandırıldığı gibi birlik veya rekabette yer alan her birinin aktör olarak adlandırıldığı ya da grafik teorisinde düğüm (node-vertice) olarak çizildiği bir ya da çoklu grafikler bütünüdür çalışıldığı ve değerlendirildiği uygulama metodudur.<sup>276</sup> Geliştirilen bazı bilgisayar programları sosyal ağların birbiriyle olan ilişkilerinin haritasını çıkardığı gibi bu ilişkilere de niceliksel değer vererek her birinin farkını da ortaya koyabilmektedir.

<sup>274</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 159.

<sup>275</sup> Ayşegül Demirhan Erdemir, "Dâvûd-i Antâkî," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1994). <https://islamansiklopedisi.org.tr/Dâvûd-i-antaki>.

<sup>276</sup> Zeynep Dörtok Abacı, "Sosyal Ağ Analizi," *Tarih için Metodoloji* içinde, ed. Ahmet Şimşek (Ankara: Pegem Akademi, 2015), 207.

Bu bölümde sosyal ağ analizi metodu kullanılarak Osmanlı hekimlerinin ve bitkiler üzerine eser üretenlerin hangi kaynaklardan beslendiği ve kimlerden daha çok etkilendiği tespit edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca özellikle “yeni tıp” anlayışının filizlenmeye başladığı dönemde Osmanlı bilginlerinin “yeni-müteahhirun” bilim insanlarına ne ölçüde rağbet ettikleri ve “eski-kudema” bilginlere olan ilgisinin ne ölçüde değiştiği tartışılacaktır.<sup>277</sup>

Sosyal ağ analizinin (SNA) kullanılması, tarih çalışmalarında interdisipliner bakış açısı sunmaktadır. Avrupa ana akım tarihyazımında 2000’lerin başına kadar tarihçiler tarafından tartışılan ve kuşkuyla yaklaşılan SNA metotları, son on yılda tarih metodolojilerinde artık kendisini kabul ettirmiştir.<sup>278</sup> Günümüzde Türk tarihyazımında da SNA yöntemleri, yenice güçlenmeye başlamıştır.<sup>279</sup> Özellikle Avrupa’da tarihsel verilerin elektronik ortamlara aktarılmasından sonra SNA analizi için geliştirilen pek çok bilgisayar araçları kullanılarak bu alanda son yıllarda analiz çalışmaları yoğunlaşmıştır. Hatta homojen verilerin analizinin ötesine geçilmiş ve tarihi verilerin heterojen yapısını da kapsayacak şekilde daha geniş veri seti kullanılarak çeşitli çalışmalar başlamıştır.<sup>280</sup>

Bu çalışmada kullanılacak sosyal ağın ortaya konulması için tercih edilen metot graf teorisisidir. Graf teorisi, sosyal ağların karmaşık yapısını analiz etmek ve ağ içindeki önemli unsurları belirlemek için güçlü bir araçtır. Bu sayede sosyal ağlarda etkileşimleri, toplulukları, bilgi yayılımını ve diğer önemli faktörleri daha iyi anlamamıza yardımcı

<sup>277</sup> Bu hususta yapılan çalışmalar için bkz. Mustakim Arıcı ve Esra Aksoy, “Tıbb-ı Cedid Ne Kadar Yenidir? Osmanlı Tıbbında Yenilik Tartışmaları ve Yeninin Mahiyeti (1650-1750),” *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* 24/2 (2023): 841-876. <https://doi.org/10.26650/oba.1265335>; B. Harun Küçük, “New Medicine and the Hikmet-i Tabî’iyye Problematic in Eighteenth-Century Istanbul,” *Texts in Transit in the Medieval Mediterranean* içinde, ed. Y. Tzvi Langermann ve Robert G. Morrison (Pennsylvania: Penn State University Press, 2016): 222–42; Talat Dinar, “Tıbb-ı Cedid Yazmaları Üzerine Bazı Tespitler,” *Turkish Studies* 7/4-1 (2012): 1541-1546.

<sup>278</sup> Charles Wetherell, “Historical Social Network Analysis,” *International Review of Social History* 43/6 (1998): 125-144.

<sup>279</sup> Örnek çalışmalar için bkz. Ramazan Acun, “Türkiye’de Tarihçiliğin Yapısı: Belleten Dergisine Dayalı Bir Sosyal Ağ Analizi,” *XVIII. Türk Tarih Kongresi Hatıralar, Biyografiler, Otobiyografiler – Tarihçilik* içinde, haz. Semiha Nurdan ve Muhammed Özler (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2022), 559-572; Ramazan Acun, “Sosyal Ağ Bakış Açısından Tarihçi Kimliğinin Oluşumu: Ahmet Yaşar Ocak Üzerine Bir Deneme,” *Ötekilerin Peşinde Ahmet Yaşar Ocak’a Armağan* içinde, ed. Mehmet Öz ve Fatih Yeşil (İstanbul: Timaş Yayınları, 2015), 1-27; Zeynep Dörtok Abacı, “Bilgi Çağında Tarihçi Olmak”: Sosyal Ağ Analizi Yaklaşımı ve Osmanlı Tarihi Çalışmaları,” *Turkish History Education Journal* 2/2 (2013): 32-57; Nilüfer Alkan Günay, “A Study of Social Network Analysis: The Ayan of Bursa in the Late 18th Century,” *Akademik Bakış* 5/10 (2012): 39-49.

<sup>280</sup> Bu noktada örnek çalışma için bkz. Sina Menzel vd. “Graph Technologies for the Analysis of Historical Social Networks Using Heterogeneous Data Sources,” *Graph Technologies in the Humanities*, erişim 16 Mayıs 2023. <http://ceur-ws.org>.

olur. Bununla birlikte, bir ağ, köşeler ve çizgiler hakkında ek bilgiler içerdiği için bir grafikten daha fazlasıdır. Sosyal aktörlerin özellikleri, sosyal ilişkinin yoğunluğu, sıklığı, değerliliği veya türü, çizgi ağırlığı veya değeri; çizgi işareti veya çizgi türü ile temsil edilir.<sup>281</sup>

Grafik tekniği kullanılarak yapılacak sosyal ağ analizi, Erken Modern Dönem Osmanlılar ile etkileşim halinde oldukları bilgin ve müelliflerin etkileşimini somutlaştırmada bize kolaylık sağlayacaktır. Bu teknik, iki nokta arasındaki bağlantının sıklığına ve noktaların aldığı etkileşimin yoğunluğuna göre görsel sonuç ortaya koymaktadır. Bağlantı çizgileri etkileşimin fazlalığına göre koyu ve kalın renkte olmakta ve noktalar ise aynı şekilde daha geniş çapta olmaktadır. Yoğunluk bakımından diğerlerine göre daha çok etkileşimde olan noktalar etkileşimin sıklığına göre içinde buldukları alanın merkezinden çevresine doğru yerleşim göstermektedir. Böylece alanın merkezine en yakın konumda olan noktalar en fazla etkileşime sahip olanlar olmaktadır.

Bu çalışmada, odaklanılan dönem içinde eser vermiş bazı Osmanlı bilginleri sosyal ağ analizinin merkezinde yer almıştır. Burada bu çalışmanın odaklandığı dönem içinde yaşamış her Osmanlı bilgini maalesef incelemeye tabi tutulmamıştır. Abbas Vesim, Akşemseddin, Ali Münşi el-Burusî, Cerrah Mesûd, Dâvûd el-Antâkî, Ebu'l-feyz Mustafa, Emir Çelebi, Hacı Paşa, Hekim Bereket, Hekimbaşı Nuh Efendi, Hezarfen Hüseyin, İbn Şerif, İbrâhîm b. Abdullâh, İshak b. Murâd, Mahmud Şirvani, Mehmed Nidâî, Muhyiddin Mehî, Mu'min b. Mukbil, Muhammed Nebâtî, Osman b. Abdulmennân, Mustafa b. Lütfullah, Ömer Şifâî, Sabuncuoğlu Şerefeddin, Sakızlı İsa Efendi, Sâlih b. Nasrullâh ve Zeyne'l-âbidîn b. Halîl sosyal ağ analizi yapılan Osmanlı bilginleridir. Osmanlı bilginleri seçilirken yazdıkları eserlerin mütedavil olması ve birçok bilim tarihi çalışmalarında yoğunlukla incelenmesi esas alınmıştır. Bu ağ analizinde kullanılan eserlerde ise müelliflerin tüm çalışmaları yerine, bitkilere ağırlık verdikleri eserleri tercih edilmiştir. Burada incelenen eserlerden çalışmanın “Giriş” bölümünde bahsedilmiştir. İlgili dönemde yaşamış tüm bilginlerin incelenmesi hem bu graf haritasının karmaşıklaşmasına hem de bu çalışma süresinin uzamasına neden olacaktır. Bir başka deyişle, eser telif etmiş

<sup>281</sup> Wouter de Nooy, “Social Network Analysis, Graph Theoretical Approaches to,” Encyclopedia of Complexity and Systems Science erişim 15 Mayıs 2023.  
[https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-0-387-30440-3\\_488](https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-0-387-30440-3_488).

bütün Osmanlı müelliflerinin incelenmesi ve graf çalışmasında değerlendirilmesi için bir ekip çalışmasına ve teknik olarak yüksek işlemcili bilgisayarlara ihtiyaç vardır.

Şekil 2 ve Şekil 7'deki tablolarda yer alan noktalar 6 farklı renkte gösterilmiştir. Bu renkler Osmanlı âlimlerini diğerlerinden ayırmak ve diğerlerini de kendi içinde sınıflandırmak için tayin edilmiştir. Osmanlı âlimleriyle etkileşimde olanların net görülmesi için Osmanlı bilginlerine en düşük rakamsal değer verilmiştir. Bu haritadaki isimler bağlantının diğer ucunda yer alan Osmanlı bilginlerinin atıf yaptığı bilginlerdir. Bu bilginlerin tespitinde Osmanlı müelliflerinin eserlerinde açık bir şekilde adı yazılmış olanlar dikkate alınmıştır.

*Flourish*\* adlı web tool'undan yararlanarak şekillendirilen graf haritaları, yukarıda bahsedilen eserler taranarak elde edilmiştir. Bu eserlerin hemen hepsi fiziki olduğu için manuel tarama gerçekleştirilmiş ve veriler ise yine manuel olarak toplanmıştır. Veriler elde edilirken metinlerde geçen bilgin ve onlara ait eser adları takip edilmiştir. Burada veriler toplanırken bir eserin tamamında kendisine 1 kereden fazla atıf yapılmayan bilginler haritaya alınmamıştır. Atıflar esas alınarak kurgulanmış eser ve müelliflerin arasındaki bağın nicel değerlendirmesi bizlere sosyal ağ analizi oluşturma noktasında önemli bir veri havuzu oluşturmaktadır.<sup>282</sup>

Toplanan her isim hangi kültür ve medeniyete aitse o gruba bir renk atanmıştır. Bu minvalde bütün haritalarda yer alan noktalar Antik Yunan, Roma-Bizans, Orta Çağ İslam, Erken Modern Avrupa ve Osmanlı olarak tasnif edilmiş ve bu gruplama 5 farklı renkte gösterilmiştir. Bu renkler Osmanlı âlimlerini diğerlerinden ayırmak ve diğerlerini de kendi içinde sınıflandırmak için tayin edilmiştir. Şekil 2'de Osmanlı âlimleriyle etkileşimde olanların net görülmesi için Osmanlı bilginlerine en düşük rakamsal değer verilmiştir. Bu haritadaki isimler, ok yönündeki bağlantının diğer ucunda yer alan Osmanlı bilginlerinin atıf yaptığı bilginlerdir. Bu bilginlerin tespitinde Osmanlı müelliflerinin eserlerinde açık bir şekilde adı yazılmış olanlar dikkate alınmıştır.

\* <https://app.flourish.studio/>

<sup>282</sup> Bu konuda benzer bir çalışma için bkz. Ramazan Acun, "Bilimsel Etki Analizinde Yeni Bir Yaklaşım Doğru Eser Seviyesi Metrikler ve Türkiye'de Bir Uygulama," *Gazi Akademik Bakış* 5/10 (2012): 269 – 288.



etkileşim sayısı kadar “etkileşim alan” yani atıf yapan Osmanlı müelliflerinin yaptığı etkileşim de değerlendirilmiştir. Böylece bu graf alanında dış kaynaklardan bolca istifade eden Osmanlı bilginlerinin etki alanı ve yoğunluğunun ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

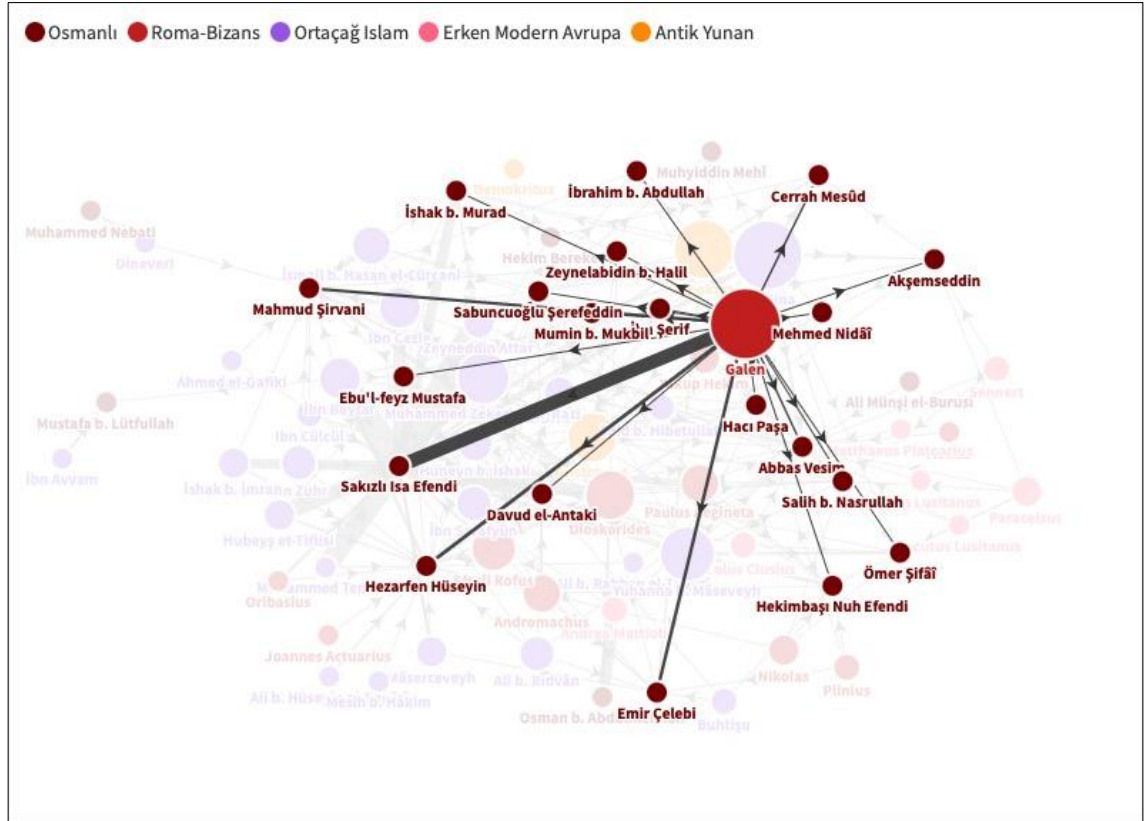
Bu grafikte **Antik Yunan bilginleri** içinde en çok etkileşim Hipokrat’ta görülmektedir. Hipokrat’ın en geniş çapta görülmesi gayet anlaşılır bir durumdur. Osmanlı bilginleri doğrudan ya da dolaylı olarak Hipokrat’a -ya da Osmanlı metinlerindeki adıyla “bukrat”, “bokrat”- tabi olarak Orta Çağ tıbbını çalışmalarına göre şekillendirmişlerdir. En çok etkileşim alan diğer Antik Yunan bilginleri de sırasıyla Aristoteles ve Demokritus olarak görülmektedir.

**Roma-Bizans bilginleri** arasında etkileşim sırasında birinci sırayı Galen almıştır (Şekil 2). Diğerleri de genişlik sırasıyla Dioskorides, Efesli Rûfus, Paulus Aegineta, Nikolas, Andromachus, Oribasius, Plinius, Aetius, Joannes Actuarius gelmektedir. Galen’in ya da Călinus’un en geniş çapta olması teorik tıbbın kurucusu olmasıyla doğrudan ilintilidir. Şekil 3’te yer alan grafi inceleyecek olursak, Galen’i temsil eden noktanın ağırlığının 20 olduğu görülmektedir. Buradaki graf, yıldız grafi\* temsil etmekte olup yarıçapı ve çapı 1’e eşittir. Yani tüm nokta ikilileri arasında en fazla bir kenar vardır ve graf tek bir bileşenden oluşmaktadır. Bunun sebebi bu çalışmada sadece Osmanlı bilgin ve müelliflerini merkeze almamızdır. İlerleyen dönemlerde daha geniş ekip ve güçlü teknik altyapı ile Osmanlılara etki eden önceki dönem bilginlerinin kendi aralarındaki ilişkiyi de incelememiz bilim tarihi açısından önemli bir adım olacaktır.

---

\* **Yıldız Grafi:** Yıldız graf, noktaların tek bir noktaya doğrudan bağlı olduğu bir graf türüdür. Bu graf türünde, merkez nokta ile diğer noktalar arasında bir kenar varken, diğer noktalar birbirleri ile doğrudan bağlantılı değildir. Yıldız grafında merkez nokta grafa yay şeklinde bağlı olan diğer noktalarla çevrilidir. Tüm noktalar arasında kenar olmadığı için, yıldız graflarında döngü bulunmaz. Yıldız grafları, sosyal ağ analizi, iletişim ağları, dağıtık sistemler ve optimizasyon problemleri gibi alanlarda kullanılır. Merkez nokta, genellikle diğer noktalarla olan ilişkiyi yöneten bir "merkezi" unsur olarak yorumlanabilir.



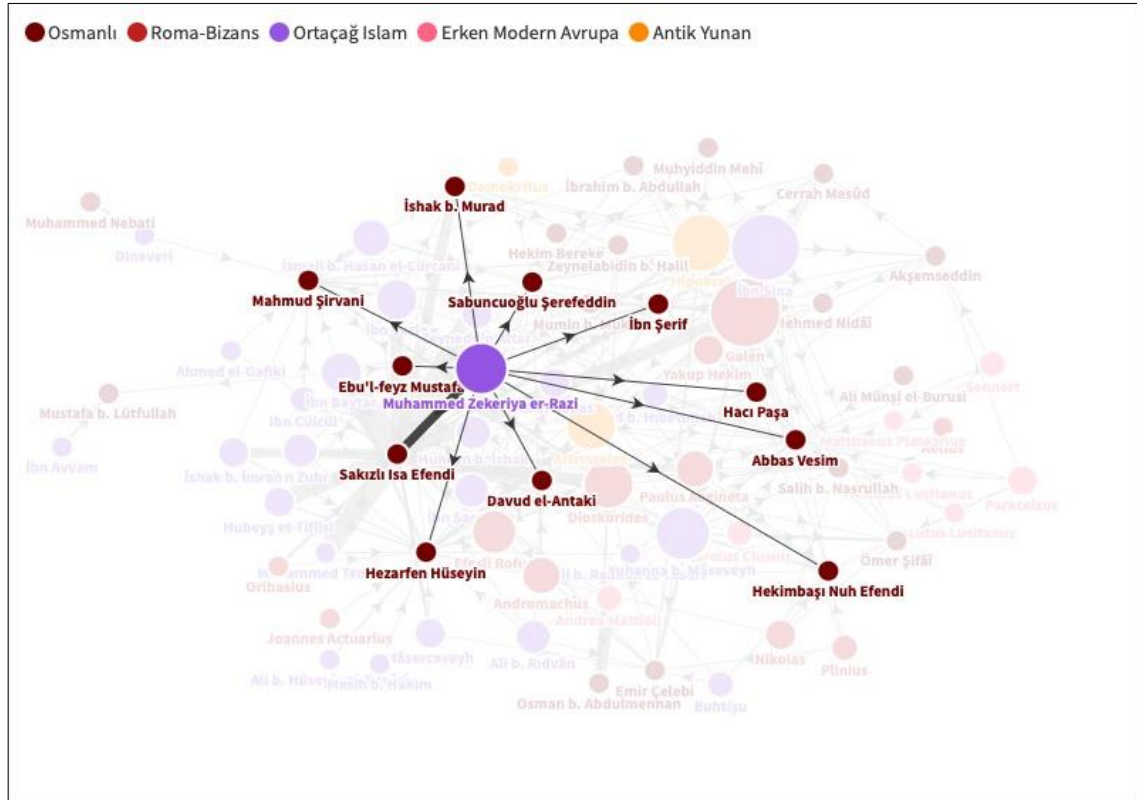


Şekil 3: Galen'in Osmanlı Müellifleri Üzerindeki Etkisi

**Orta Çağ İslam bilgileri** içinde ilk sırayı İbn Sinâ almıştır. Ardından Ebubekir Zekeriyâ er-Râzî (Şekil 4) ve Yuhanna b. Maseveyh gelmekte ve bu iki bilgini de İbn Baytar takip etmektedir. Bu üç bilgini de Ali b. Rıdvan, İbn Cezle, İbn Sarafyun ve Huneyn b. İshak ve İsmail b. Hasan el-Cürçani takip etmiştir. Bunları ise *İhtiyârât* adlı eseriyle Zeyn-i Attar, *Kâmilü's-sınâ'a* adlı eseriyle Ali b. Abbas, İbn Zuhr, İshak b. İmran ve Maserceveyh takip etmiştir. Ali b. Rabben et-Taşerî, Hubeyş et-Tiflîsî, Muhammed Temîmî ve *Kitâb-ı Muğni* adlı eseriyle Said b. Hibetullah ve Buhtîşu ailesi listelenmiştir. Son olarak Ali b. Hüseyin el-Ensari ve Mesih b. Hâkim mevcuttur.

İbn Avvam ve Dineveri Orta Çağ İslam külliyyatında önemli isimler olmalarına rağmen bu graf çalışmasında kenarda kalmışlardır. Bu iki bilginin de eserlerinin Osmanlı Türkçesine tercüme edilmiş olması ve eserlerinin pek çok nüsha halinde Osmanlı kütüphanelerinde yer alması bu iki ismin Osmanlı okuryazar kesiminde önemini göstermektedir. Ancak bu graf çalışmasında bu iki ismin yoğunluğun dışında kalmasının sebebi, Osmanlı metinlerinde kendilerine doğrudan isim verilerek atıf yapılmasının azlığıdır. Doğal olarak bu noktada sosyal ağ analizi çalışması yapılırken bu tür durumların

gözden kaçırılmayıp gerekli açıklamaların yapılmasına ihtiyaç vardır. Yani sadece graf haritasının yorumlanmasının yetmediği durumlar ortaya çıkmaktadır. Şekil 2’de Muhammed Zekeriya er-Râzî’yi temsil eden noktanın ağırlığının 11 olduğu görülmektedir.



Şekil 4: Ebubekir Muhammed Zekeriya er-Râzî'nin Osmanlı Müellifleri Üzerinde Etkisi

Son küme ise Osmanlıların çağdaşı **Erken Modern Dönem Avrupalı bilginlerdir**. Avrupalı botanikçiler içinde “Matyol” P. Andrea Mattioli (ö. 1577) ve “Nemseli Senartus Hekim”<sup>283</sup> Daniel Sennert (ö. 1637) etkileşimde başı çekmektedir. Diğerleriyle aralarında ciddi fark olmamakla birlikte bu isimlerin ardından “Zakutu” Zacutus Lusianus ve bunu takip eden “Karolyus” Oswald Crollius (ö. 1609), Amatus Lusitanus, “Pilatos”<sup>284</sup> Matthaeus Platearius gelmektedir. Normalde Paracelsus, bilim tarihinde botanikçiden daha çok kimyacı ve mineraller üzerine çalışma yapan bir bilgin olarak öne çıkmaktadır. Ancak *Herbarius* adlı eserinde ve diğer çalışmalarında bitkiler noktasında önemli görüşleri olması ve Hezarfen Hüseyin gibi müelliflerin eserlerinde onun bitkilere dair

<sup>283</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân fî tedbîri bedeni'l-insân*, f. 259 a/6.

<sup>284</sup> Abbas Vesim, *Düstûru'l-vesîm fî't-tıbbi'l-cedîd ve'l-kadîm*, f. 31a; 36a.

görüşlerinin de yer aldığı tespit edilmesi nedeniyle Paracelsus'a bu graf çalışmasında yer verilmiştir. Osmanlılar "Etmülyus" olarak geçen Michael Etmüller (ö. 1683) ve "Süluyos" olarak anılan Franciscus Sylvius (ö. 1672) gibi birçok muasır Avrupalı bilginde de istifade etmiştir. Ancak metinlerde geçen "Ferlinun" ve "Felikuriyus"<sup>285</sup> (Leonardo Fioravanti (ö. 1588) olabilir) gibi bazı bilgin isimleri de hangi Avrupalı bilginin kastedildiği anlaşılmadığından bu çalışmaya dâhil edilememiştir. Fakat özellikle XVII. ve XVIII. yüzyılda Osmanlı metinlerinde muasır Avrupalı hekim ve botanikçilerin fikirleri yoğunlaşmaya başlamıştır. "Etibbâ-yı Cermâniyyan"<sup>286</sup> olarak tanımlanan bu hekimler grubu Osmanlı bilginlerinin kadrajına girmeye başlamıştır. Tıp ve botanik alanında Avrupa'da önemli eserler veren bu bilginler, Osmanlı müelliflerinin de yorumlarına itibar ettiği çalışmalar ortaya koymuştur. Bunların haricinde, "Vesalyus" veya "Basilyus Cermâni"<sup>287</sup> olarak bilinen Andreas Vesalius (ö. 1564) gibi devrim niteliğinde görüşleri olan anatomistler de Osmanlı hekimlerinin ilgisini çekse de botanik alanında Osmanlıları etkilemediği için bu çalışmaya dâhil edilmemiştir. Şekil 5'te 1600-1800 yılları arasında eser üretmiş Osmanlı müelliflerinin yaptığı atıflar görülmektedir. Bu dönemde Batılı bilginlerin ağırlığının hissedildiği ancak hâlâ Galen ve İbn Sinâ gibi selef bilginlerin ağırlığının korunduğu nicel olarak görülmektedir. Ancak bu noktada atıf yapılanlar arasında "devir teslim" olması, yani İbn Sinâ'nın terk edilip Paracelsus'a yönelişin gerçekleşmesi gibi bir vakıa söz konusu değildir. Fakat sonraki yüzyıllarda ibre Batılı bilim insanlarına kayacaktır.

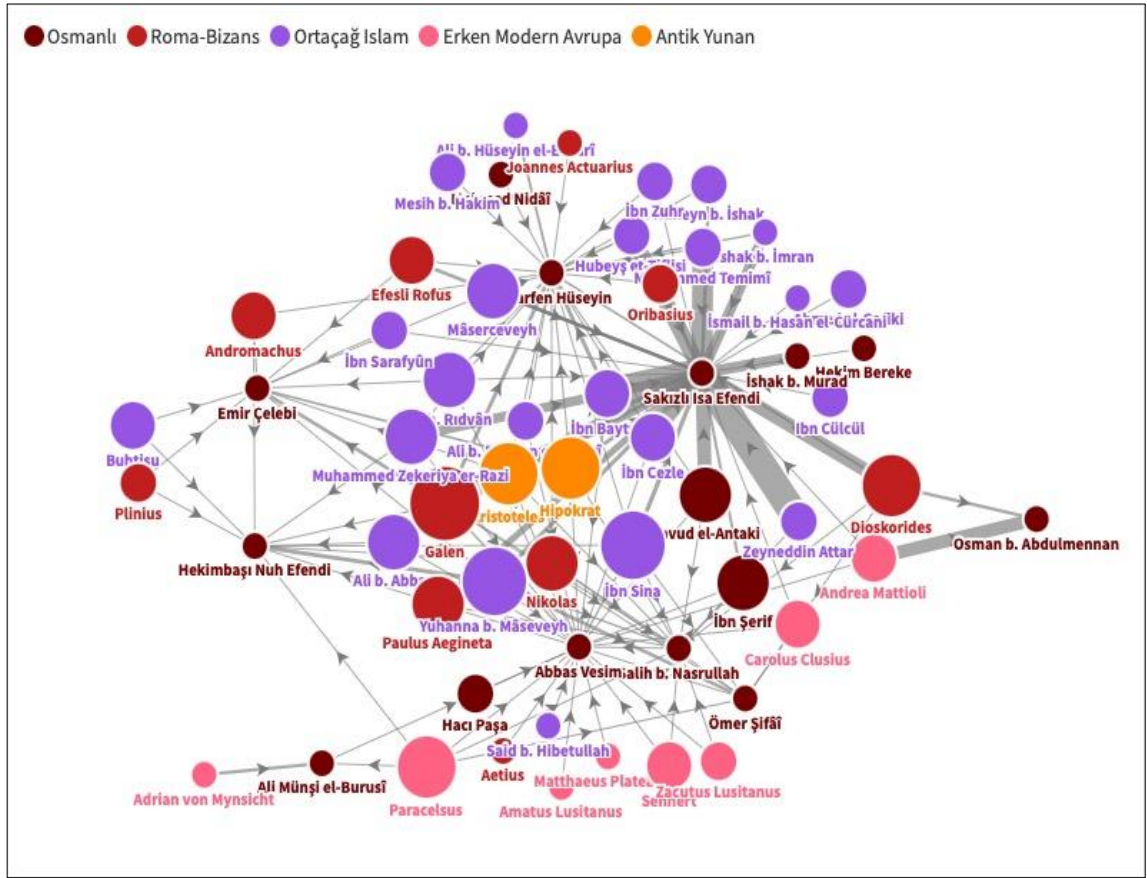
Şekil 5'te bağlantılı grafın yarıçapı 5 ve çapı 9'dur. Grafın yarıçapı 5 olduğu için herhangi bir noktadan en uzak noktaya ulaşmak için en fazla 4 kenar geçilmesi gerekmektedir. Grafın çapı 9 olduğu için ise en uzak noktaları arasındaki en kısa yol 9 kenardan oluşmaktadır. Grafta derecesi 1, 2, 3, 4, 6, 9, 12 ve 19 olan noktalar vardır. Derecesi 1 olan 26 tane; 2 olan 14 tane; 3 olan 8 tane; 4 olan 3 tane; 6 olan 2 tane; 9 olan 1 tane; 12 olan 1 tane ve 19 olan 1 tane nokta bulunmaktadır. Bir başka deyişle, Şekil 4'te Galen, İbn Sinâ ve Yuhanna b. Maseveyh gibi *kudema* dediğimiz isimler halen en fazla ağırlığa

<sup>285</sup> Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 14b.

<sup>286</sup> Abbas Vesim, *Düstûru'l-vesîm fi't-tubbi'l-cedîd ve'l-kadîm*, f. 67a; 85b.

<sup>287</sup> Ömer Şifai, *Cevâhiri'l-ferîd fi tubbi'l-cedîd*, f. 54b/11.

sahip ilk üç isim olmaktadır. Erken Modern Dönemi temsil eden ve bu grafta o grup içinde başı çeken Paracelsus da Dioskorides ile aynı ağırlığa sahiptir.



Şekil 5: 1600-1800 Yılları Arasında Osmanlıların Atıf Yaptığı Bilgiler. İnteraktif inceleme için bkz. <https://public.flourish.studio/visualisation/14386736/>

Şekil 5, bu çalışmanın en önemli çıktısını ortaya koymaktadır. Yeni tıbbın (tıbb-i cedid) yerleşmeye başladığı bu dönemde Osmanlı müelliflerinin atıf yoğunluğunun nasıl şekillendiğini göstermektedir. Pembe renkle gruplandırılmış Avrupalı bilgiler halen merkeze yakın değildir. Her ne kadar Sâlih b. Nasrullâh, Ali Münşi gibi müellifler Avrupalı bilgilerin eserlerinden parçalar tercüme etmiş olsalar da aynı dönemde İbn Sinâ'nın *el-Kânûn*'u da çevrilmiştir. Bir başka deyişle *kudema* ile *müteahhirun* arasında devir teslim töreninin yapılması için biraz daha zaman gerekecektir. Yani 18. ve 19. yüzyıllar arasında eser üretmiş Osmanlı müellifleri, mevcut paradigma çerçevesinde yeni deneyimlere müracaat etmektedir. Buradaki amacımız Osmanlıların atıf yoğunluğunun değişip değişmediğini göstermekten de öte, bu zaman diliminde onların kendi özgün pratiklerini oluşturduklarını ortaya atmaktır. Şekil 6'da Osmanlıların kendi aralarında da atıfların yaygınlaştığı ve bu minvalde kendi ihtiyaç ve merakları çerçevesinde gerek

Osmanlı dünyası dışındakileri (kudema ve müteahhirin) gerek kendi seleflerinin deneyimlerini harmanlayıp özgün bir sistem kurmayı amaçladıkları ortaya çıkmaktadır. Nitekim bunu müelliflerin bazı cümlelerinde de görmekteyiz. Eseri *Enmûzecü't-tıbb*'ın telif gerekçelerini sıralayan Emir Çelebi'ye göre aynı bitkiler farklı bölgelerde farklı tesir gücüne sahip olmaktadır. Bu nedenle sadece İbn Sinâ'nın eserinden yararlanarak ecza zanaatı icra edilmesinin iyi bir sonuç getirmeyeceğini düşünür.<sup>288</sup> Yine aynı dönemde yaşamış Sâlih b. Nasrullâh ise eserinin telif sebebini, yeni hasıl olan bazı hastalıkların kendisinden önceki hekim ve eczacıların eserlerinde irdelenmemesi şeklinde açıklamaktadır: “*Ba'zı emrâzın hudûsından ki ol marazlar zamân- selefde vücud bulmamağla kitâblarında tedvin olmamışdır.*”<sup>289</sup> Yine kendisinin mezkûr eserinde bu nevezhur hastalıklar için belli başlı tıbbi çözümler getirdiğini de ekler. Hatta bazı devaların da kendisinden önceki dönemlerde bilinmeyip kendisi tarafından eklendiğini de belirterek adeta İbn Baytar'a artık ihtiyacın kalmadığı mesajını vermektedir.<sup>290</sup> Örneğin peygamber ağacından bahsederken müellif, “*hükemâ-i mütekaddimun kitâblarında yazmamışlardır zira bilmezler idi amma frenkler bunu yenedünyada buldular.*” demiş ve birçok bölgeye bu ağacı onların getirdiğini söylemiştir.<sup>291</sup> Bu dönemde tıp bilgisinde ve tabii olarak tedavi araçları ve müfredât disiplinlerinde yaşanan değişim Osmanlıların da zihinlerinde gündemdi. Ayrıca bunun yanı sıra birkaç yüzyıldır Osmanlı topraklarında hasıl olan bilgi üretiminin, özellikle deneyim birikiminin farkındalığı ve bu birikimin işlenmesi gerektiği de anlaşılmaktadır. Nitekim yapılan bazı yazma eser literatürü kataloglarında, özellikle 17. ve 19. yüzyıllarda bu alanda yapılan telif oranının kendinden önceki yüzyıllara kıyasla yüksekliğinin bir açıklaması da bu olabilir.<sup>292</sup>

Şekil 5'te verilen bağlantılı grafin yarıçapı 4 ve çapı 8'dir. Grafin yarıçapı 4 olduğu için herhangi bir noktadan en uzak noktaya ulaşmak için en fazla 4 kenar geçilmesi gerekmektedir. Grafin çapı 8 olduğu için ise en uzak noktaları arasındaki en kısa yol 8 kenardan oluşmaktadır. Grafta derecesi 1, 2, 3, 4, 5 ve 6 olan noktalar vardır. Derecesi 1 olan 4 tane; 2 olan 8 tane; 3 olan 6 tane; 4 olan 1 tane; 5 olan 2 tane; 6 olan 1 tane nokta

<sup>288</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 21a.

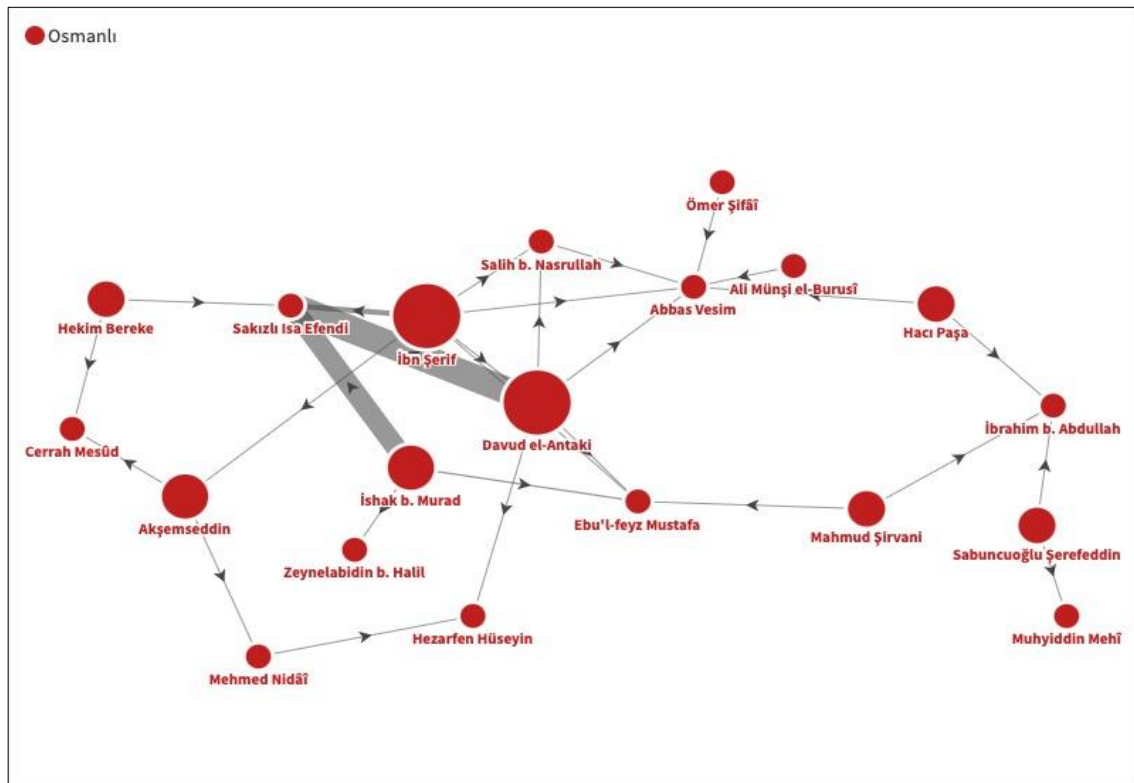
<sup>289</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 5b.

<sup>290</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 44a.

<sup>291</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.

<sup>292</sup> İhsanoğlu, *OTTBLT*, I: CXVII.

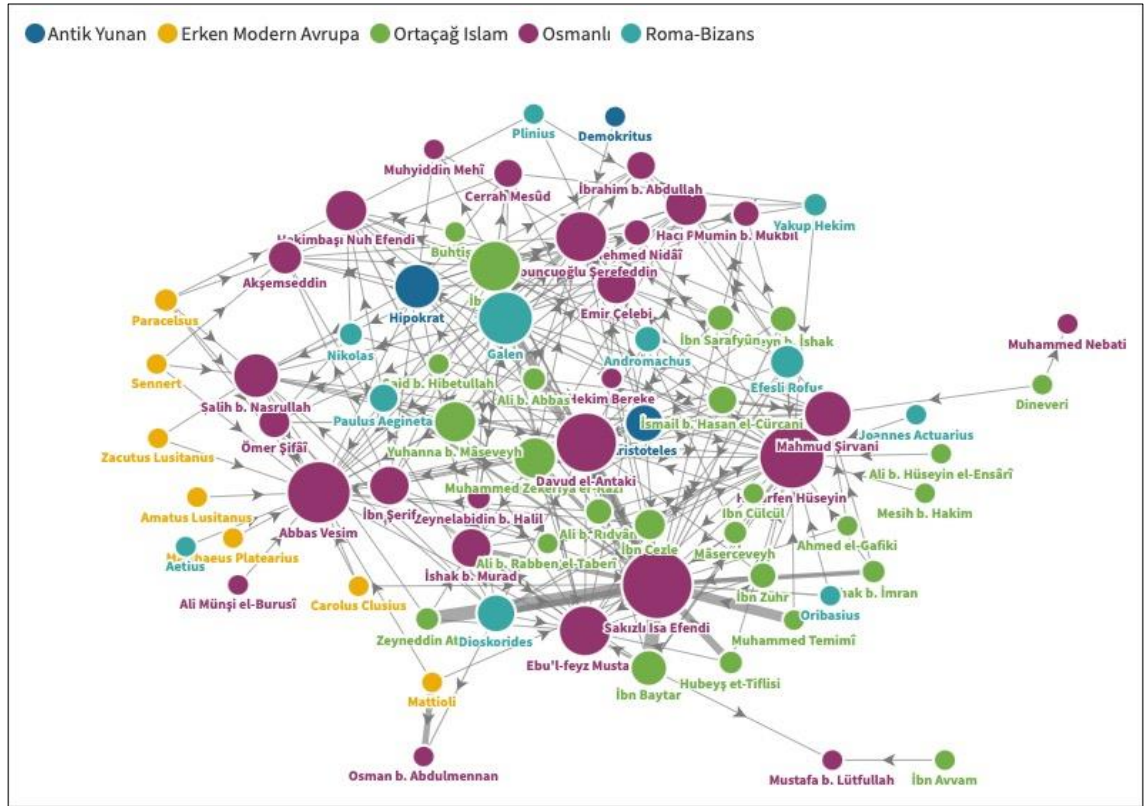
bulunmaktadır. Bu durumda İbn Şerif en çok atıf yapılan kişi olarak en fazla dereceye (6) sahipken, Dâvûd el-Antâkî de peşinden gelmektedir. Ardından en yüksek derecelilerden biri olan İshak b. Murâd en çok etkileyen üçüncü isim olarak sıralanmıştır. Aslında İshak b. Murâd'ın derecesi 3 olsa da ona ulaşan çizgilerin koyuluğu ve kalınlığı onu kendisiyle aynı derecede olanların önüne geçirmiştir. Daha önce de vurguladığımız üzere Osmanlı müelliflerinin kendi aralarındaki atıf bu kişilerle sınırlı değildir. İncelenmiş disiplin ve sınırlandırılmış kişi ve eserler çerçevesinde karşımıza çıkan örneklem haritası o dönemin mahiyeti hakkında bize yine genel bir fikir verebilmektedir.



Şekil 6: Osmanlı Müelliflerinin Erken Modern Dönem Boyunca Kendi Aralarındaki Etkileşimi

Osmanlı bilginlerinin kendi içlerinde nasıl bir sosyal ağ kurduğuna bakmak istediğimizde Şekil 6'daki sonuç çıkmaktadır. Tabii bu grafta diğer graflarda yer alan Muhammed Nebati, Osman b. Abdulmennan, Mu'min b. Mukbil, Hekimbaşı Nuh Efendi, Emir Çelebi, Mustafa b. Lütfullah gibi isimler, metinlerinde diğer Osmanlı müelliflerine doğrudan atıf yapmadığı için sosyal ağ etkileşim kümesinin dışında kalmıştır. Bu etkileşim incelendiğinde Dâvûd b. Ömer el-Antâkî ve İbn Şerif en geniş çaplı noktayı temsil ederek Osmanlıların kendi içlerindeki sosyal ağda başı çekmektedir. Bu iki bilgini İshak b. Murâd, Sabuncuoğlu Şerefeddin ve Mahmud Şirvânî takip etmektedir. Bu analiz

göz önüne alındığında özellikle Osmanlı tıp literatüründe hangi Osmanlı bilgininin etkisi olduğu yukarıdaki müellifler içerisinde kendisini göstermektedir.



Şekil 7: Graf Tekniği Sonucunda Osmanlı Bilginleri ve Etkileştiği Bilginler. İnteraktif inceleme için bkz. <https://public.flourish.studio/visualisation/13456619/>

Şekil 7, incelenen dönemin (XV-XIX. yüzyıl) bütün etkileşimini ortaya koyan haritadır. Bu dönem aralığında yer alan noktalar içinde ise en geniş çap Galen'e aittir. Galen Antik Dönem tıbbının babası olarak bitkilerle tedavi noktasında da kendisinden sonraki yüzyılları etkilemiş bir bilgin olduğu için tabii olarak bu sonuç çıkmıştır. Galen, özellikle Osmanlı tıp kitaplarında, İbn Sinâ ve diğer Orta Çağ İslam müelliflerinin eserlerinde yer alan ve kendisine atfedilen terkiplerle ya da diğer benzeri tıbbi izahlarla yer bulmuştur. Galen'den sonra ikinci sırada Orta Çağ tıbbını büyük oranda etkilemiş İbn Sinâ gelmektedir. İbn Sinâ da özellikle *el-Kânûn* adlı meşhur eserinin ikinci cildini bitkilerle tedavi alanında *müfredâta* ayırmıştır. Ardından yine Hipokrat gelmiştir. Hipokrat'ı Yuhanna b. Maseveyh takip etmiştir. Yuhanna b. Maseveyh de Antik tıp eserlerini çevirdiği gibi klasik İslam tıbbının oluşmasında da önemli katkılar sunmuştur. Ardından Muhammed Zekeriya er-Râzî gelmektedir ve er-Râzî, İbn Sinâ'dan önceki İslam tıbbının otoritesi olmuştur. Ayrıca er-Râzî sadece Yunan tıbbı değil, Pers ve Hint tıbbını da Yunan

tıbbıyla harmanladığı *el-Hâvi* adlı geniş bir eserle tıp alanında etkisini uzun süre devam ettirmiştir. Er-Râzî'yi Aristoteles, Aristo'yu ise Dioskorides takip etmektedir. Dioskorides Yunan biliminde bitkilerin tanımı, kullanım alanları ve türleri konusunda en geniş çalışmaları yapan ilk bilginlerdendir.

Graf teorisinde noktaların çapları kadar iki nokta arasındaki bağların sıklığı da önemlidir. Bu bağlar Osmanlıları etkileyen bilginlerin etki gücünü nicelik olarak göstermektedir. Haritaya baktığımızda iki nokta arasındaki en yoğun bağ İbn Baytar ile Sakızlı İsa Efendi arasında görülmektedir. Osmanlı literatüründe bitkilere yönelik en geniş çalışmalardan birisi olan *Nizâmu'l-edviye*'nin müellifi Sakızlı İsa Efendi'nin, tabii olarak İslam tarihinde bu alanda en geniş çalışmayı gerçekleştiren İbn Baytar'dan daha fazla yararlanmış olduğunu göstermektedir. Bu bağı takip eden diğer bağlarda da yine Sakızlı İsa Efendi'nin faydalandığı isimler çıkmaktadır. Timurlu Dönemi'nin önemli bilim insanı, *İhtiyârât-ı Bedî'i* adlı eserin müellifi Zeyn-i Attar, İbn Baytar öncesi dönemde İslam tıbbının müfredât alanında önemli eseri olan *el-Mürşid*'in müellifi Muhammed Temîmî ve Osmanlı Mısır'ında yine müfredât alanında önemli bir eser ortaya koymuş, Osmanlı tıbbını etkilemiş ve literatürde *Tezkire-i Dâvûd* adlı eseriyle meşhur olmuş Dâvûd el-Antâkî gelmektedir. Sakızlı İsa Efendi'den sonra en yoğun bağ Yuhanna b. Maseveyh ile Hekimbaşı Nuh Efendi arasında gerçekleşmiştir. Yuhanna'nın Orta Çağ İslam tıbbının oluşmasındaki rolü Osmanlı metinlerinde de kendisini göstermiştir. Bu nedenle doğal olarak Yuhanna'ya doğrudan atıfların çokluğu, onun klasik İslam tıbbını takip eden Osmanlı müellifleri için önemli referans kaynağı olduğunu göstermiştir. Ardından yine İbn Baytar ile Hezarfen Hüseyin Efendi arasındaki bağ bu graftaki en yoğun bağlardan birisidir.

Osmanlıların seleflerinin ve etrafındakilerin bilgi birikimine ne ölçüde ilgi gösterdiği bilim tarihinde ciddi tartışma konusudur. Nitekim Osmanlılar -kurulduğu ve yayıldığı coğrafyanın daha önce bir İslam toprağı olmaması nedeniyle- erken dönemlerde diğer alanlarda olduğu gibi tıp alanında da kullanabileceği bilgiyi ya Konya, Kayseri, Malatya gibi Anadolu medreselerine öğrenci göndererek ve oradan âlim davet ederek ya da Mısır, Suriye ve İran gibi gelişmiş İslam kültür havzalarına yine öğrenci göndererek ve oradaki ulemayı davet ederek edinmeye çalışmışlardır. Nihayetinde bu bilgin sirkülasyonunu başaran Osmanlılar XV. yüzyıldan itibaren kendi eğitim kurumlarında yeterli bilginler



yetişmesini sağlamış ve bilgin ihtiyacını büyük ölçüde tamamlamaya başlamıştır.<sup>293</sup> Bu sayede Osmanlı âlimleri arasında etkileşim de artmaya başlamış ve kendi içlerindeki birikimi takip ederek kendi döneminde kendi deneyim ve birikimleriyle -neredeyse- özgünleşen bilgi ekolü oluşturmayı başarmışlardır (Şekil 6).

Bu çalışma birkaç önemli sorunun cevabını oluşturmaktadır. Öncelikle incelenen dönemde Osmanlı literatürünün doğrudan ya da dolaylı beslendiği kişileri ve eserlerini sayısal olarak ortaya koymaktadır. Bu kişilerin Osmanlı müelliflerinin yararlandığı isimler olduğu bilindiği halde bu çalışmada etki boyutları birbiri ile nicel açıdan karşılaştırılabilir olarak ortaya konmuştur. Buradaki graflar Antik Yunan bilginleri ile Orta Çağ İslam bilginlerinin Osmanlı'ya olan etkilerini kendi içlerinde mukayese etmeye fırsat sunmaktadır. Bunun haricinde Avrupalı bilginlerin Osmanlı kadrajına girdiği dönemde evvelki bilginlerin ağırlıklarının ne ölçüde değiştiği de nicel olarak görülmektedir. Sosyal ağ analizi sonuçlarıyla farklı renkler tayin edilmiş bilim ve kültür havzalarının içinden Osmanlı'ya hangi havzadaki figürlerin ne miktarda temas ettiği de görülmektedir. Bu haritaya göre botanik alanında Osmanlı metinlerinde Antik Yunan'dan 3 isim, Roma-Bizans'tan 11 isim, Orta Çağ İslam'dan 25 isim ve Erken Modern Avrupa'dan 8 isim öne çıkmıştır. Osmanlı müfredât ve bitki bilim külliyyatının tamamı taranmış olsa bu isimlerin daha fazla olacağı muhakkaktır. Ancak bahsedilen proje için Osmanlı elyazması metinlerinin önemli bir kısmının en azından sayısallaştırılması gerekmektedir.

Adıvar bu noktaya oldukça olumsuz bakmakta ve Osmanlıların botanik, coğrafya ve kimya gibi disiplinlerde hem Bizans gibi Antikite kaynaklarını koruyan kültürle bilgi alışverişi yapmadığını hem de el-Hârezmî, el-Birûnî ve İbn Sinâ gibi Orta Çağ İslam bilginlerinin ana kitaplarına müracaat etmek yerine onların özeti ve şerhleriyle yetindiğini söylemektedir.<sup>294</sup> Her ne kadar bu satırların devamında Adıvar, önemli tercüme ve telif örnekleri verse de bunları yetersiz bulmakta ve sadece II. Mehmed ve II. Bayezid (salt. 1481-1512) dönemlerinde sultanların ilgisi nedeniyle bu eserlerin var olabildiğini

<sup>293</sup> Abdurrahman Atçıl, *Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu'nda Âlimler ve Sultanlar* (İstanbul: Klasik Yayınları, 2019), 45-47.

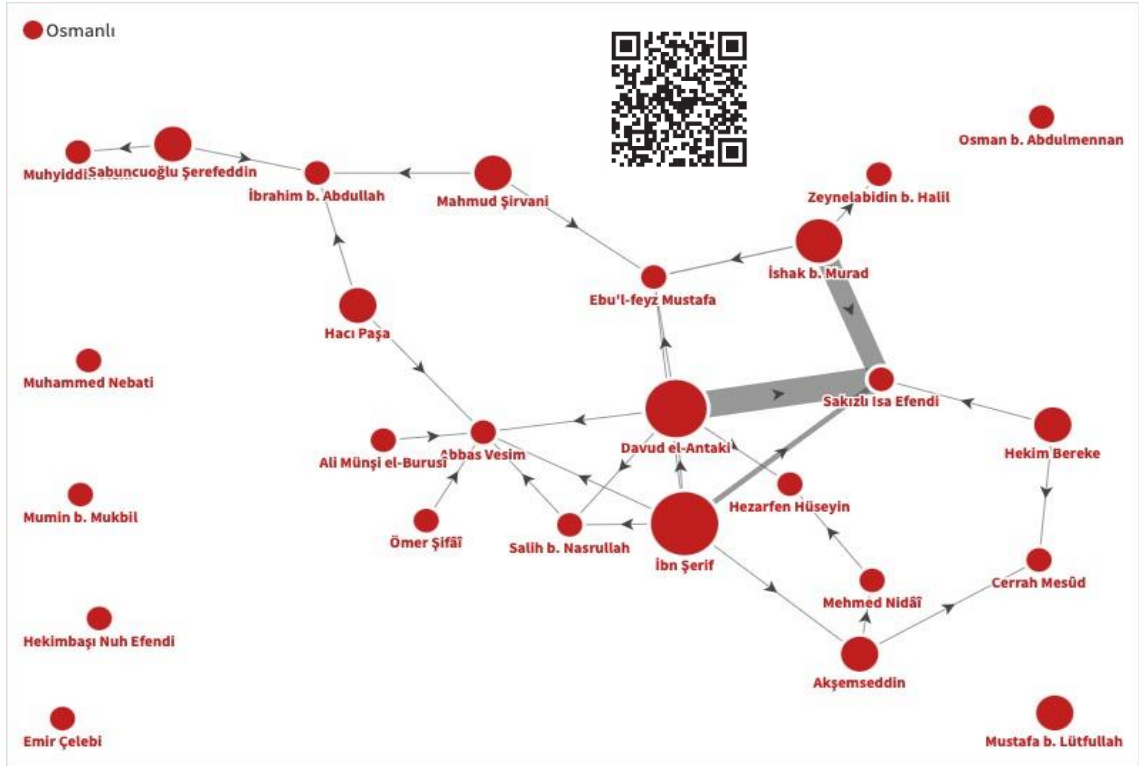
<sup>294</sup> A. Adnan Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim* (İstanbul: Remzi Kitabevi, 1982), 57.

söylemektedir.<sup>295</sup> Osmanlı bilim tarihçiliğinde devam eden araştırmalar sonucunda Adıvar'ın bu iddiasına karşı gelecek birçok örneğe rastlanmıştır. Bu noktada bütün örnekleri burada mütalaa etmek tezimizin kapsamında olmamakla birlikte Dioskorides, Ebu'l-Hayr, İbn Avvâm, İbn Baytâr ve İbn Sinâ gibi botanik alanında çalışmalarından sürekli bahsettiğimiz önemli Orta Çağ bilim insanlarının eserleri, Osmanlı Türkçesine defalarca -II. Mehmed'den sonra- çevrilmiş ve birden fazla nüshalarıyla Osmanlı kütüphanelerinde yerlerini almıştır. Ayrıca Osmanlı müelliflerinin eserlerinde hem Antik Yunan bilginlerinin hem de Orta Çağ İslam bilginlerinin -adeta doğrudan atıflar yapılmışçasına- adlarının ve eserlerinin geçmesi bu müelliflerin bu eserlere göz atma ihtimalini yok saymamalıdır. Ancak Adıvar'ın aslında üstünde durmak istediği husus, XVII. ve XVIII. yüzyıllarda özellikle Erken Modern Dönem Avrupa tıp eserlerinden yapılan çeviri ve iktibasların oradaki yenilikleri aktarmakla birlikte geniş ve derin bir senteze dönüşmediği ve orada değişen paradigmayı tespit edip aktarmak yerine mevcut Galen - İbn Sinâ sisteminin içinde değerlendirilmeye devam ettiği'dir.<sup>296</sup> Bu hususta Adıvar'ın tespitine katılarak Osmanlı müelliflerinin özellikle XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Batı'daki bilimsel gelişmeleri felsefi ya da epistemolojik noktada takip etmedikleri ortaya çıkmaktadır.

---

<sup>295</sup> Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, 57-70.

<sup>296</sup> Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, 135.



**Şekil 8: Osmanlı Müelliflerinin Sosyal Ağ Analizi. İnteraktif inceleme için bkz. <https://public.flourish.studio/visualisation/13920092/>**

Bu etkileşim grafında Osmanlı bilginlerinin kendi içlerinde nasıl bir sosyal ağ kurduğuna bakmak istediğimizde aşağıdaki sonuç çıkmaktadır (Şekil 8). Tabii bu grafta Muhammed Nebâtî, Osman b. Abdulmennân, Mu'min b. Mukbil, Hekimbaşı Nuh Efendi, Emir Çelebi, Mustafa b. Lütfullah gibi isimler metinlerinde diğer Osmanlı müelliflerine doğrudan atıf yapmadığı için sosyal ağ etkileşim kümesinin dışında kalmıştır. Bu etkileşim incelendiğinde Dâvûd b. Ömer el-Antâkî ve İbn Şerif en geniş çaplı noktayı temsil ederek Osmanlıların kendi içlerindeki sosyal ağda başı çekmektedir. Bu iki bilgini İshak b. Murâd, Sabuncuoğlu Şerefeddin ve Mahmud Şirvânî takip etmektedir. Bu analiz göz önüne alındığında özellikle Osmanlı tıp literatüründe hangi Osmanlı bilgininin etkisi olduğu yukarıdaki müellifler içerisinde kendisini göstermektedir.

## 1.5. AVRUPA'DA BOTANİK VE BİTKİ BİLİMLERİ

### 1.5.1. Kaynaklar

Tıpkı Orta çağ İslam dünyasında olduğu gibi Avrupa'da da bitki bilimlerin ana akım kaynakları Antik Yunan yazar ve düşünürlerinin çalışmalarından referans almıştır. İslam

dünyasında da olduğu gibi Keşifler Çağı'ndaki yeni bulgulara kadar bitkiler tıbbi ve gıda amacının ötesinde bir merak ve ihtiyaca dâhil değildi. Ancak Orta Çağ boyunca Avrupa'da yaşanan siyasi ve toplumsal krizler, Antikite'nin başlattığı bilimsel araştırma ivmesinin azalmasına neden olmuştur. Nihayetinde Kilise'nin tüm kurumlarıyla kıtaya hükmetmeye başlaması bölgede yeni bir düzeni tesis etmiştir. Cassidore'un (VI. yy) Antik Yunan tababet literatüründen bahsetmesi neticesinde manastırlarda bu eserlere yönelik ilgi başlamıştır. Ancak gerek tıp eğitiminin kurumsallaşması gerekse eczacılığın ortaya çıkması XII. yüzyıllara kadar beklemiştir.<sup>297</sup> Artık bu yüzyılda eczacılık, tıpkı İslam dünyasında olduğu gibi müstakil bir alan olarak gelişmeye başlamış ve devlet regülasyonlarıyla kontrol altına alınma süreci başlamıştır.<sup>298</sup> Bu yüzyıllarda Arap-İslam tıp külliyesi çoktan Batılıların ilgisini çekmiştir. Orta Çağ Avrupa'sında gerek Antikite mirasının gerekse o dönem yükselişte olan İslam tıbbının aktarılmasında Afrikalı Konstantin'in (ö. 1099'dan önce) önemli katkıları olmuştur. Bu aktarım bir nevi geliştirilmiş ve düzene konulmuş Galen tıbbının Avrupa'nın gündemine taşınmasıdır. Her ne kadar Konstantin, Galen'in eserlerini 16 cilt olarak Latinceye aktardığını belirtse de aslında Arap tıp ansiklopedileri ve külliyyatından faydalanmıştır. Ali b. Abbas el-Mecûsî'nin *Kâmilu's-ş-şinâ'atı't-tıbbiyye* adlı eseri bunlardan birisidir.<sup>299</sup> Bu süreçte Ebubekir er-Râzî'nin *el-Hâvî*'si (Contients başlığı altında), Huneyn b. İshak'ın *Medhâl li ilmi't-tıbb*'ı (Isagoga Ioanniti başlığıyla) ve hepimizin bildiği İbn Sinâ'nın *el-Ķânûn*'u defalarca çevrilmiştir. Hatta İbn Sinâ'nın *el-Ķânûn*'u matbaada basılan (Kur'an'la birlikte) ilk Arapça kitaptır. Ayrıca Galen tıbbının önemli itirazcılarında olan Rönesans bilgini Andreas Vesalius (ö. 1564), Râzî'nin *et-Tıbbi'l-Mansûr* adlı eserini *Paraphrasis in nonum librum Rhazae medici Arabis clarissimi ad regem Almansorem* başlığıyla şerh etmiştir.<sup>300</sup> C. Homer Haskins'in dünya tarihyazımına armağan ettiği "On İkinci Yüzyıl Rönesansı" süreci, Avrupa'da bilim ve felsefe alanlarında Antikite'ye ve bunun devamı olan Arap-İslam literatürüne yönelik ilginin bireysel başlayıp daha sonra

<sup>297</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 194.

<sup>298</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 195.

<sup>299</sup> Maria Conforti, "Afrikalı Constantinus ve Arap Tıbbına batıdan Gelen tepkiler," *Ortaçağ: Katedraller, Şövalyeler, Şehirler* içinde ed. Umberto Eco, çev. L. Tonguç Basmacı (İstanbul: Alfa Yayınları, 2014), 349.

<sup>300</sup> Peter E. Pormann. "Medicine," *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies Practices from the 2nd/8th to the 13th/19th Centuries* içinde ed. Sonja Brentjes (Taylor & Francis Publishing, 2023), 137.

kurumsallaşmasının anlatısıdır.<sup>301</sup> Bu dönemde üniversiteler ve benzeri yapılar tesis edilmiş ve bilgiye erişim hızlanmaya ve yayılmaya başlamıştır. Tabii ki Orta Çağ tıp külliyyatı oluşurken tüm tercümelemler doğrudan Arapça kanalıyla yapılmıyordu. Avrupa, Antikite'yi o yıllarda keşfetmeye başlamış ve Grekçe eserlere yönelik ilgi artmıştı. Genellikle Latince ve Grekçesi olmayan eserler Arapçadan tercüme ediliyordu. XII. yüzyılda Toledo'da kurulan tercüme okulunda Arapça tıp eserleri, özellikle er-Râzî, ez-Zehrâvî ve İbn Sinâ'nın eserleri, Cremonalı Gerard (ö. 1187) öncülüğünde çevrilmeye başladı.<sup>302</sup> Nihayetinde Rönesans'a geldiğimizde Arap tıbbının etkisi yoğunlaşınca Rönesans bilginleri bu mirası reddetmeye çalışmış ve mümkün oldukça İslam bilginlerinin izlerini silmekle uğraşmışlardır.<sup>303</sup> Ancak o dönemde esen tercüme rüzgarı bir yandan kurumsallaşmayı oluştururken diğer yandan da skolastikleşmenin hızlanmasını artırmıştır. Bu dönemde yapılan "bilimsel" ve felsefi çalışmalar mantık argümanları çerçevesinde yapılan tartışmalardan ve bilimsel ilerlemeler de yine kitaplar ekseninde oluşturulan tartışmalardan ibarettir.<sup>304</sup> Bu dönemde özellikle bitki adları ve yeni bitkilerin keşfi gibi konularda İbn Sinâ'nın *el-Ķânûn*'u hâlâ referans kitap olarak Avrupalıların raflarını işgal ediyordu.<sup>305</sup> Hatta XVI. yüzyılda Mattioli'nin Dioskorides'in *de Materia Medica* tercümesinde İbn Sinâ'nın adlandırdığı bitkiler hâlâ onun adıyla anılmaktaydı.

Orta Çağ Avrupa ve İslam dünyasının büyük bir bölümünde tıp uygulamalarının kökleri, klasik dönemde Hipokrat tarafından ortaya atılan ve Galen tarafından daha da geliştirilen hümorale tıp teorilerinde derinden kök salmıştı. Özetle, hümorale teori, dört elementin dört mizaçla ve yılın mevsimleriyle ilişkisine dayanır. Her bireyin, kişide baskın olan mizacın belirlediği bir mizaca sahip olduğu düşünülüyordu; bu nedenle, bir kişinin kan, sarı safra, kara safra veya balgam eğilimi olduğu kabul edilirdi. Mizaç ve unsurların her biri ile

<sup>301</sup> Charles Homer Haskins, *On İkinci Yüzyıl Rönesansı*, çev. B. Alper Kovan ve D. Sacit Nar (İstanbul: Selenge Yayınları, 2022), 13-29.

<sup>302</sup> Maria Conforti, "Er-Râzî ve İbn Sinâ'nın Kanun'una Batı'dan gelen tepkiler," *Ortaçağ: Katedraller, Şövalyeler, Şehirler* içinde, ed. Umberto Eco, çev. L. Tonguç Basmacı (İstanbul: Alfa Yayınları, 2014. 353).

<sup>303</sup> Pormann, "Medicine," aynı yer.

<sup>304</sup> Haskins, *On İkinci Yüzyıl Rönesansı*, 231.

<sup>305</sup> Haskins, *On İkinci Yüzyıl Rönesansı*, 234.

farklı yaşam dönemleri ilişkilendirilirdi. Astroloji ve gezegen etkileri de hümoral teorisinin anlaşılmasında önemli bir rol oynamıştır.<sup>306</sup>

Antik Yunan ve Roma tıbbi birikiminin, Dioskorides'in *de Materia Medica*'sı gibi Yunan ve Roma literatürünün şaheserlerinin, Batı'da XV. yüzyılda tekrar önem kazanması Orta Çağ boyunca yapılmış botanik çalışmalarının yeniden başlamasına imkân vermiştir.<sup>307</sup> XV. yüzyılda İtalya'da Nicolao Leoniceno\* (ö. 1524) ve Pietro Andrea Mattioli\*\* (ö. 1577) gibi mütercimlerin başlattığı ve Dioskorides'in çizgisinden giden çalışmalar özellikle bitkilerin tedavi edici özelliklerinin araştırılmasına yönelik ilgiyi artırmıştır. Pisa ve Padua gibi şehirlerde botanik bahçeleri kurulmaya başlanmış ve müfredâtında tıp ihtisası olan üniversiteler Dioskorides'in eserlerini okutmaya başlamıştır.<sup>308</sup> Ancak bundan önce İtalya'da Salerno tıp okulunun açılmasıyla bu alana yönelik ilgi başlamıştı. XI. yüzyılın ortalarından itibaren Arapça bitki bilim literatürü Latinceye aktarılıyordu. İtalya'da başlayan bu ilgi, sistemleşmeye başlamış ve *de Plantis (Bitkiler Kitabı)*, Orta Çağ'da yaygın olarak kopyalanmış ve günümüze ulaşan Latince 159 el yazması bunun bir kanıtı olmuştur. *Bitkiler Kitabı*, botaniğin daha teorik bir bilim olarak anlaşılmasında temel bir rol oynadı. *Bitkiler Kitabı*, Aristotelesçi bakış açısıyla uyumlu olarak köklerini ampirik gözlemde derinleştiren teorik botanik geleneğini başlatmıştır. Daha pratik gelenek, sanat ve bitkilerin tıp, eczacılık ve tarım için uygulanması ile ilgiliyken; *Bitkiler Kitabı*, doğası gereği tamamen farklı bir yaklaşımı temsil eder.<sup>309</sup>

Orta Çağ boyunca Avrupa'da botanik bilimi, manastırlarda yapılan bahçe işleri ve tıbbi bitki araştırmaları ile ilerlemiştir. Tıpkı İslam dünyasında saray bahçeleri gibi Avrupa'da da manastır bahçeleri, tıbbi bitkilerin yetiştirilmesi ve ilaç yapımında kullanılması için

<sup>306</sup> Teresa Huguet-Termes, "Islamic Pharmacology and Pharmacy in the Latin West: An Approach to Early Pharmacopoeias," *European Review* 16/2 (2008): 229-239.

<sup>307</sup> Alain Touwaide. "Botany," *Handbook of Medieval Studies. Terms, Methods, Trends* içinde, ed. Albrecht Classen (Berlin: De Gruyter, 2010), 1:145.

\* **Nicolao Leoniceno:** İtalyan hekim ve öncü mütercimlerdendir. Hipokrat ve Galen gibi tıp öncülerinin eserlerini tercüme etmiştir.

\*\* **Pietro Andrea Mattioli:** Erken Modern botaniğinin öncüsü ve Dioskorides'in en önemli mütercimlerinden birisi ve saray hekimlerindedir. Mattioli, *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei de Medica Materia* adlı çalışmasında Dioskorides'in eserini Latinceye çevirmekle kalmamış, onun eserinde bahsedilmeyen bazı bitkileri eklemiştir. Bu eser Osmanlı Türkçesine Osman b. Abdülmennân tarafından çevrilmiştir. Detaylı bilgi için Ek1'e bakınız.

<sup>308</sup> Touwaide, "Botany," 146.

<sup>309</sup> Yavuz & Oliva, "Botany As A New Field Of Knowledge In The Thirteenth Century," 72.

önemli bir kaynak olmuştur. Orta Çağ botanik bilimine dair öncü çalışmalar arasında XII. yüzyılda yaşayan kadın bilim insanı Hildegard von Bingen'in\* (ö. 1179), botanik bilimine dair yazdığı *Physica* adlı eseri önemlidir. Bu eserde, bitkilerin tıbbi kullanımı hakkında ayrıntılı bilgiler verilir. Ayrıca XIII. yüzyılın en önemli figürlerinden biri olan bir başka Alman bilim insanı Albertus Magnus (ö. 1280), bitkilerin özellikleri hakkında birçok çalışma yapmıştır. *De Vegetabilibus* adlı eseri, bitkilerin sınıflandırılması ve özellikleri hakkında ayrıntılı bilgi içerir. Albertus Magnus, Orta Çağ'ın en önemli filozoflarından biri olarak kabul edilir. *De Vegetabilibus* adlı eseri, bitkilerin özelliklerinin ayrıntılı bir incelemesidir ve Orta Çağ botaniğinde önemli bir eser olarak kabul edilir. Kitap, bitkilerin sınıflandırılması ve özellikleri hakkında bilgi vermektedir. Albertus Magnus bitkileri dokularına, renklerine ve diğer özelliklerine göre sınıflandırmış ve bu sınıflandırmayı her bitkinin özelliklerini ve kullanım alanlarını belirlemek için kullanmıştır. *De Vegetabilibus* ayrıca bitkilerin tıbbi kullanımı hakkında ayrıntılı bilgi sağlar. Albertus Magnus, bitkilerin tedavi edici etkilerini anlatırken kullanımlarının potansiyel zararlı yan etkilerine de dikkat çekmiş ve bitkilerin doğru kullanımına yapılan bu vurgu, istenmeyen sonuçların ve zararların önlenmesinde insanları aydınlatmıştır. Kitap ayrıca bitkilerin yetiştirilmesi, hasadı ve depolanması hakkında bilgiler içerir. Albertus Magnus, daha kaliteli ve daha etkili ilaçlara yol açacağına inandığı uygun yetiştirmenin önemini vurgulamıştır. Buna benzer tavsiyelere Osmanlı metinlerinde de rastlanmaktadır. Bu sayede *de Vegetabilibus*, Orta Çağ'da botaniğin gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Kitabın, bitkilerin özellikleri ve kullanımlarına ilişkin sağladığı kapsamlı bilgiler Orta Çağ Avrupa'sında botanik çalışmalarına önemli katkılar sağlamıştır.<sup>310</sup>

XIV. yüzyılda yaşayan bir başka Alman bilim insanı Konrad von Megenberg (ö. 1374), bitkilerin özellikleri, kullanım alanları ve tıbbi etkileri hakkında *Das Buch der Natur* adlı eseriyle bilinir. Bu eser, Orta Çağ botanik biliminin en önemli eserlerinden biridir. XVI. yüzyılda Kutsal Roma İmparatorluğu'nun hüküm sürdüğü Alman coğrafyasında botanik kitapları resimli olarak neşredilmeye başlanır. Bu yüzyılda yaşayan Hieronymus Bock'un (ö. 1554) *Kreuterbuch* adlı eseri bitkilerin resimli bir kataloğudur. Bock gibi Leonhart

\* **Hildegard von Bingen:** Alman doğa tarihi çalışmalarının öncüsüdür.

<sup>310</sup> Gilla Wöllmer, "Albert The Great and His Botany," *A Companion to Albert the Great içinde ed. Irvn Resnick* (Leiden: Brill Publishing, 2013), 224-240.

Fuchs (ö. 1566) da bitkilerin resimli bir kataloğu olan *de Historia Stirpium* adlı eseriyle yine Alman doğa tarihi çalışmalarında kendisine yer açmıştır. Bu iki eser de Orta Çağ botanik biliminde resimli bitki kataloglarının ilk örneklerindedir. Alman bilim insanlarının botanik alanında ortaya koyduğu çalışmalardan Osmanlıların da haberdar olduğu aşikârdır. Osmanlı müelliflerinin bazen “etibbâ-yı Cermâniyyan”<sup>311</sup> diyerek bahsettiği mezkûr bilim insanlarının Alman ağırlıkta olması dikkat çekicidir. Nitekim Alman doğa tarihi araştırmaları sadece bu dönemde kendisinden söz ettirmemiş, Alexander von Humboldt (ö. 1859) gibi son zamanların en büyük doğa filozofu, botanikçi ve kaşifiyle de bu ivmeyi sürdürmüştür.

Orta Çağ'da ve Erken Modern Dönem'de şifalı bitkiler farmakope\* nin önemli ve ayrılmaz bir parçasıdır. İlaçlar; otlar, baharatlar ve reçinelerden yapılırdı. İlaçların hazırlanması hususunda Orta Çağ İslam dünyasının da kullandığı Dioskorides'in *de Materia Medica*'sı o dönemlerde 600'den fazla bitkinin tıbbi kullanımıyla ilgili pratik bir metindi. Dioskorides'in orijinal metni kaybolmuş olsa da günümüze ulaşan birçok kopyası vardır. Onun metinleri, XVI. yüzyıla kadar uygulanan bitkisel ilaçların/ilaçların çoğunun temelini oluşturdu. Bazı bitkiler belirli rahatsızlıklar için kullanılırken diğerlerinin birden fazla hastalığı iyileştirdiği kabul edildi. Pek çok durumda, birçok farklı bitkiden *müstahzarlar* yapılmaktaydı.

Bununla birlikte Orta Çağ'da şifalı bitkilerle ilgili çalışmalar, manastırlarında klasik metinlerde anlatılan türler üzerinde deneyler yapan ve bu türleri eken keşişlerin elindeydi. Hiçbir manastır bahçesi şifalı bitkiler olmadan tamamlanmış sayılmazdı. Hastalar şifalı otlar elde etmek için manastıra, yerel bitki uzmanına veya eczacıya gitmişlerdi. Çoğu manastır, bitkisel kürlerin üretiminde kullanılmak üzere bitki bahçeleri geliştirmiş ve bunlar, bazı profesyonel hekimler tarafından kullanıldığı gibi, halk tıbbının bir parçası olarak kalmıştır. Birçok keşiş kitap ve el yazması üretmede ve hem şifalı bahçelere hem de hastalara bakma konusunda yetenekli olduğu için bitkisel ilaç kitapları keşişler tarafından üretildi. Bununla birlikte bu dönemin eserleri, klasik Antik Çağ'ın eserlerini

<sup>311</sup> Abbas Vesim, *Düstûru'l-vesîm fî't-tıbbi'l-cedîd ve'l-kadîm*, f. 67a; 85b.

\* **Farmakope:** Tıbbi ilaçların dozları, formülleri ve kullanımlarını içeren reçetelere ait bilgilerin bulunduğu ansiklopedik kitap türü.



basitçe taklit etmişti.<sup>312</sup> Gaius Plinius'un ağaçları ve şifalı bitkileri içeren ve yukarıda da bahsettiğimiz *Naturalis Historia* adlı eseri ve Dioscorides'in *de Materia Medica* adlı eseri, klasik Antik Çağ'da sıkça anılmış ve çevirileri Orta Çağ'da yaygın olarak istinsah edilmişti. Manastırların haricinde XI. yüzyıldan itibaren başta Salerno ve Padua'da kurulan tıp okulları botanik alanında çalışmaları tetiklemiştir. Yine de bu dönemde botanik ve biyoloji müstakil bir alan olmamış ve bitkiler hâlâ zirai ve tıbbi kullanım amaçlarına göre merak edilen bir unsur olmuştur. Bu alanda Osmanlı metinlerinde de "Pilatos"<sup>313</sup> adıyla geçtiğini düşündüğümüz ve Salerno Tıp Okulunda hekim olan Matthaëus Platearius'un (XII. yüzyıl), XII. yüzyılda telif ettiği *Circa Instans* adlı Latince eser burada zikredilmeye değerdir. Bu eser Dioskorides'in eserine dayanan bir farmakoloji çalışmasıdır ve yüzlerce nüshasının bugüne gelmesi bu çalışmanın o dönemdeki yaygın etkisini göstermektedir.<sup>314</sup>

O dönem İslam dünyasının aksine Avrupa'da belirli bir bitki tedavisinin rahatsızlıklar üzerindeki etkinliğini test etmek için çok nadir deney yapılıyordu. İslam dünyasında tecrübî tıp geleneği deneysel çalışmaları önceliyordu. Hâlbuki o dönem Batı'da doktorların tedavi deneyleri başarılı olursa, vücuttaki mizaçlar üzerindeki eylemlerine ve bu tür doğal bitkisel ilaçların Tanrı tarafından bu amaca yönelik olması gerektiği inancına atfedilirdi. İlk Hıristiyan ilahiyatçı ve İncil bilgini Origen'in belirttiği gibi, "Dinle süslenmiş olanlar, yeryüzünde hem şifalı otları hem de başka şeyleri yetiştirmek için kendisinin görevlendirdiğini bilerek, doktorları Tanrı'nın hizmetkârı olarak kullanırlar".<sup>315</sup> Tıp ve dinin, tıbbi düşüncenin ve teolojik mülahazaların bu şekilde iç içe geçmesi, Orta Çağ döneminin alametifarikasıdır. Ayrıca Aristoteles'in eserlerinde mantık kurallarıyla işlenmiş bitkilere dair açıklamalar belli bir döneme kadar yeterli görülmüştür. Zaten bu dönemde Avrupalılar Yunan ve Arapların ortaya koyduğu bilgileri almakla yetinip onların araştırma metotları ve epistemolojik arayışlarını almamışlardı. Bu da

<sup>312</sup> "Herbs and Drugs in Monastic Gardens," *South African Medical Journal* 22/1 (1948): 68-72.

<sup>313</sup> Abbas Vesim, *Düstûru 'l-vesîm fi 't-tıbbi 'l-cedîd ve 'l-kadîm*, f. 31a; 36a.

<sup>314</sup> "Mattheus Platearius, Circa instans". British Library, erişim 26 Nisan 2023. <https://www.bl.uk/collection-items/>.

<sup>315</sup> Hajar, Rachel. "The Air of History (Part II) Medicine in the Middle Ages." *Heart views: the official journal of the Gulf Heart Association* 13/4 (2012): 158-62.

Avrupalıların kendi bilimsel araştırma ve üretme metotlarının gelişmesine de imkân sağlamış oldu.<sup>316</sup>

Geleneksel olarak doğa araştırmalarında ikincil varlıklar olarak düşünülen bitkiler, bitki örtüsünün, doğayı ve yaşamı ayrıntılı olarak keşfetmek için çok önemli bir konu haline geldiği Erken Modern Dönem’de hız kazanmıştır.<sup>317</sup> Bunun nedeni bitkilerin hem çiçek açma durumunun hem de hayat belirtisi veren diğer değişimlerinin bilginlerin, eğitilmiş insanların, zenginlerin ve genel olarak halkın ilgisini çekmesiydi. Gerçekten de XVI. ve XVII. yüzyıl değişimleri eski metinlere, örn. *de Materia Medica*'ya, yeniden odaklanmayı ve örneklerin yeniden değerlendirilmesini gündeme getirmiştir. Aynı zamanda bitkisel cisimlerin incelenmesi doğayı anlamada anlamlı bir ölçüt olarak ortaya çıktıkça doğa filozofları da alana artan bir ilgi göstermişlerdir. Bu anlamda, bu tür farklı yaklaşımların iç içe geçmesiyle genellikle modern bir bitki biliminin temellendirilmesinde öncüler olarak düşünülen Marcello Malpighi<sup>\*</sup>'nin (ö. 1694) ve Nehemiah Grew<sup>\*\*</sup> (ö. 1712) XVII. yüzyılın sonlarında yaptığı bitkilerin fizyoloji ve anatomisine yönelik çalışmaları ile süreç yavaş yavaş taçlanmıştı.

### 1.5.2. Yeni Bilim Anlayışı ve Botaniğin Güçlenişi

Bitkiler üzerine yapılan araştırmalardaki felsefi süreç XVI. yüzyılın sonlarına doğru ivme kazanmıştır. Aristotelesçi doğa felsefesi içinde yer alan botanikte teorik bir çerçeve, Giovanni Costeo'nun (ö. 1603) *De Universalibus Stirpium Natura Libri Duo*, Franz Tidike'nin (Tidicaeus, ö. 1617) *Phytologia Generalis*, Adam Zaluzianski'nin (ö. 1613) *Methodi Herbariae Libri Tres* ve Andrea Cesalpino'nun (ö. 1603) *de Plantis Libri XVI* adlı çalışmalarıyla devam etmiştir. Bitkilerin doğasını tanımlamayı amaçlayan bu metinler, spekülasyon eğilimleri botanik gözlemler ve örneklerin sınıflandırılması ile birleştirilerek bir şekilde daha kapsamlı bir yeşil doğa araştırması sağlar. Bu bilim adamları, doğalarını anlamak için bitkilerin iç yapısına ve iç etkinliklerine giderek daha fazla odaklanarak bitkiler arasında ayırım yapmaya yardımcı olacak tasnifleme modeli

<sup>316</sup> Haskins, *On İkinci Yüzyıl Rönesansı*, 235.

<sup>317</sup> Grafton, *Yeni Dünyalar Eski Metinler*, 30-50.

\* **Marcello Malpighi**: Mikroskopik anatominin kurucusu, modern histoloji ve embriyolojinin öncüsü İtalyan hekim.

\*\* **Nehemiah Grew**: “Bitki Anatomisinin Babası” olarak bilinen bir İngiliz bitki anatomisti ve fizyoloğu.

geliştirdiler ve nihayetinde bitkiler günümüzdeki tasniflerine en yakın hale gelmiştir. Kısaca yüzyıllardır geride kalmasına rağmen botanik üzerindeki bu doğal felsefi odak sayesinde bitki fizyolojisi Rönesans'ta yeniden canlanmıştır.

Botanik ve tıp, her iki sanatın da bilimsel hale geldiği XVIII. yüzyıla kadar esasen adım adım ilerliyordu ve bu noktadan itibaren botanik çalışmalar tıbbi kullanımları esasen göz ardı ederken tıbbi çalışmalar bitkilerin tıbbi kullanımına önem verse de bitkilerin kendisine yönelik müstakil çalışmalar hâlâ güçlü değildi.<sup>318</sup> Çoğu ilacın başlangıçta bitki bazlı olması, geleneksel tıptan bitkilerin tıbbi özelliklerine yeni bir bakışı teşvik etti. İngiliz filozof Francis Bacon ile başlayan gözlem ve deney fırtınası bitki araştırmalarında da hissedilmiştir. Nitekim bu dönemde Giambattista Della Porta'nın (ö. 1615) *Magiae naturalis* ve *Phytognomonica* adlı eserleri botanik bilgisinde çok önemli bir hareket noktasıdır. 1580'lerden itibaren botanik gözlem, dış özelliklerden iç yapılara doğru hareket ederek yeni bir odak kazandı. Dolayısıyla bu deney ve gözlemler, bitkilerin yalnızca dışsal şekline odaklanmadığı gibi üreme, oluşum, büyüme, beslenme, meyve verme vb. gibi bitkilerin faaliyetleriyle ilgiliydi. Bitkilerle yapılan bu tür deneyler, Rönesans doğa bilimcilerinden Bacon'a ve Bacon'dan mikroskobik botanik incelemelerine ve XVII. yüzyılda bitki davranışının doğal felsefi çalışmasına kadar geliştiği şekliyle, bu yüzyıldaki botanik bilgisinin önemli bir yönünü ortaya çıkarır. Deney ve gözlem, bilginin temel bir bileşeni olarak gelişirken, botanik bahçeleri sadece çeşitlerin barındığı ve yetiştirildiği yerler olarak değil, aynı zamanda bitkilerin iç doğasını ayrıntılı olarak araştıran mekânlar olarak ortaya çıktı.

O dönemdeki gündemleri meşgul eden bir diğer konu hayvan ile bitkilerin yaşamsal sürekliliğinin araştırılmasıdır. Bu çalışmalar Antik Dönem'den beri tıp araştırmacılarını meşgul etmiş olsa da Rönesans'tan bu yana bitkilerin fizyolojik yapısının hayvan ve insan vücutlarındaki benzerliklerini bulmaya çalışmışlardır. William Harvey (ö. 1657) gibi bilginler bu sürekliliğin öncelikle bitkileri uygun bir model olarak kullanarak insan vücudunun fizyolojisini incelemeye yönelik olduğuna bakarak canlı bedenlerin yaşam

<sup>318</sup> Jules Janick ve Kim Hummer, "Healing, Health, and Horticulture: Introduction to the Workshop," *Hortscience* 45/11 (2010): 1585.

süreçleri arasında rasyonel bir homoloji\* bulmak için yavaş yavaş bu konuyu keşfetmeye başladılar ve nihayetinde çok önemli bir gerçeği kabul ettiler: Yaşamı tanımlamada bitkilerin rolünün önemi.

Kısaca bu alanda Erken Modern Dönem, doğal felsefi yaklaşımda bitkilere yönelik yeni odakları ortaya koymuştur:

- a. Bitkisel işlevler ve yaşam ilkesinin tanımı
- b. Bitki yapılarının ve işleyişinin ayrıntılı olarak gözlemlenmesi
- c. Bitkiler ve hayvanlar arasında karşılaştırmalı bir anatomi

XVI. yüzyılın sonlarından itibaren bu odaklar bitki çalışmalarını şekillendirmiş ve bitki biliminin kesin olarak bağımsız bir bilgi dalı olmasına imkân sağlamıştır.<sup>319</sup>

XVII. yüzyılın ikinci yarısında tohumların mikroskobik gözlemleri, bitki türlerini ve daha fazla botanik bilgisini gözlemlenmenin yeni bir yolu olarak ortaya çıktı. Bu yüzyılda İngiliz Henry Power, Robert Hooke ve Nehemiah Grew gibi Kraliyet Cemiyeti akademisyenleri önemli keşifler ortaya atmıştır. Mutfak kültürünün, tarım, ekonomik ve tıbbi alanların kesişimi, Rönesans'tan bu yana tohumlara odaklanmayı şekillendirirken, on yedinci yüzyılda çimlenmeyi mekanik veya kimyasal yollarla anlamaya yönelik doğal felsefi girişimler, özellikle mikroskobik gözlemlerden yararlanarak tohumlara yönelik çalışmalara ivme kazandırmıştır.<sup>320</sup>

### 1.5.3. Yeni Bilim Işığında Bitki Bilim Çalışmalarına Osmanlıların Reaksiyonu

Avrupa Erken Modern Dönemi'nde “yeni bilim” kapıları aralanırken paradigma değişimi gerçekleşmiştir.<sup>321</sup> Artık Antikite'nin “büyük otoriteleri”nin bu dönemde sarsılmaya

\* **Homoloji:** Genellikle ortak kökene atfedilebilen bir benzerlik ya da ortak bir ata tarafından sahip olunan bir özelliğin değiştirilmesinden kaynaklanan farklı türlerin parçaları (bir yarasanın kanadı ve insan kolu gibi) arasındaki biçim veya işlev bakımından benzerlik veya benzerlik: ortak soy ve atayı yansıtan özelliklerin benzerliği.

<sup>319</sup> Fabrizio Baldassarri, “The Seed, the Tree, the Fruit, the Juice,” *Nuncius* 37/2 (2022): 248-49.

<sup>320</sup> Pamela O. Long, “Plants and Animals in History: The Study of Nature in Renaissance and Early Modern Europe,” *Historical Studies in the Natural Sciences* 38/2 (Bahar 2008): 314-317.

<sup>321</sup> Bu konuda detaylı bilgi için bkz. Toby E. Huff, *Erken Modern Bilimin Doğuşu ve Yükselişi: İslam Dünyası, Çin ve Batı*, çev. M. D. Gökdoğan vd. (İstanbul: Runik Kitap, 2022), 225-257.

başladığı bir süreç başlamıştır. Orta Çağ boyunca “altın çağ”ını yaşayan İslam bilim mirasını büyük ölçüde tevarüs eden Osmanlıların hem siyasi ve askeri hem de ticari alanlarda yoğun temas içinde olduğu Avrupa ile bilim alanında nasıl bir temas içinde olduğu bilim tarihçilerinin yoğunlukla araştırdığı bir konudur.<sup>322</sup> Bu çalışmada bu konuya genel olarak değinilmeyecek, ancak bitki bilim çalışmalarında Osmanlıların süreci nasıl yürüttüğünün anlaşılması için metinler üzerinden Osmanlıların reaksiyonları araştırılacaktır.

Bu soruya cevap arayan bilim tarihçilerinin çoğunluğu 1800’e kadarki zaman diliminde Osmanlıların Batı’daki “yeni bilim”den en azından haberdar olduğunu, ancak kendi düşünce dünyalarında bu paradigma değişimini gerçekleştirmediğini veya tartışmadığını iddia etmiştir. Bu paradigma değişiminin gerçekleşmemesi durumunun sebepleri halen tartışılırken bize göre en doğru yorum, Osmanlıların ya da diğer Müslüman toplumların bu dönemde bilimsel açıklamalarda paradigma değişimine ihtiyaç duymadığı yönündedir. Bir başka deyişle, Müslüman toplumların bilimsel merak ve arayışta doygunluğa ulaştığı düşünülmekte ve bu bilimsel merak ve çaba arayışının yerini ruhsal tekamüle odaklanmanın aldığı iddia edilmektedir.<sup>323</sup> Nitekim XVII. ve XVIII. yüzyıl Osmanlı müellifleri, örneğin astronomide “hey’e-i cedide” ya da tıpta “tıbb-ı cedid” gibi başlık ve ibarelerle okurlarına bahsettiği yeni bilim çalışmalarından haberdardı. Ancak Adıvar’ın da vurguladığı gibi mezkûr müellifler eserlerinde Batılı yeni bilim paradigmasını tartışmak yerine bu çalışmaları gerçekleştiren Batılı bilginlerin bazı görüşlerine yer vermekle yetinmiştir.<sup>324</sup> Bu durum, Osmanlı bilginlerinin içinde bulunduğu bilimsel düşüncenin teorik zemin ve paradigmasının gayet yeterli olduğunu düşündükleri ve Batı’daki gelişmelerin ise mevcut paradigmaya hizmet etmesi durumunda eserlerinde yer bulduğu şeklinde açıklanabilir. Bu noktada yeni sözcüğünü tartışmak gerekir. Bu dönemdeki Osmanlı müellifleri Antik Yunan ve Orta Çağ İslam bilginlerini “kadim”,

<sup>322</sup> Bkz. Huff, *Erken Modern Bilimin Doğuşu ve Yükselişi*, 2022; Mossensohn, *Osmanlı’da Bilim*, 2019; E. İhsanoğlu, *Medreseler Neydi, Ne Değildi?: Osmanlılarda Akli İlimlerin Eğitimi ve Modern Bilimin Girişi* (İstanbul: Kronik Kitap, 2019).; A. Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, 1982.

<sup>323</sup> Patricia Fara, *Bilim: Dört Bin Yıllık Bir Tarih*, çev. Aysun Babacan (İstanbul: Metis Yayınları, 2021), 92.

<sup>324</sup> Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, 135.

kendi dönemlerinde yaşayan Osmanlı ve Avrupalı bilginleri ve onların eserlerini “cedid” olarak zamansal bağlamda nitelendirmişlerdir.<sup>325</sup>

Paracelsus gibi Batı biliminde ve özellikle tıpta ciddi tartışmalar başlatan ve yeni görüşleri ortaya atan bilim insanı Osmanlı metinlerine XVII. yüzyıldan itibaren girmeye başlamıştır. Özellikle XVII. yüzyıl ve sonrasında Hezarfen Hüseyin Efendi, Emir Çelebi, Hekimbaşı Nuh Efendi, Sâlih b. Nasrullâh ve nihayet Ömer Şifâî ve Abbas Vesim gibi müelliflerin eserlerinde Batı’nın devrimci isimleri ve görüşlerinin yer bulduğu artık mütearife bir durumdur.

Osmanlı metinlerinde doğrudan atıf yapılan bilginlere baktığımızda (Şekil 6) müelliflerin ağırlıklı olarak botanik üzerine çalışan Batılıların eserlerini takip ettiği anlaşılmaktadır. Osmanlıların özellikle Dioskorides’in *de Materia Medica*’sını geliştiren bilginleri tercih etmelerinin -yukarıda bahsettiğimiz gibi- kendi dünya görüşlerine uymasından ötürü olduğu anlaşılmaktadır. Bunların içinden Galen ve İbn Sinâ tıbbının Avrupa’nın muhtelif üniversitelerinde yeniden yorumlanmasını sağlayan Amatus Lusitanus (ö. 1568) adlı Yahudi hekimin, Dioskorides’in *de Materia Medica*’sı üzerinde yaptığı *Ennarationes in Dioscoridis* adlı çalışması da Avrupa’da farmakoloji ve botaniğe yönelik ilginin artmasına imkân vermiştir. Bu çalışma aslında sadece Dioskorides’e değil, Plinius’un çalışmalarına da dayanmaktadır.<sup>326</sup> Ayrıca Osmanlıların da bu çalışmadan haberdar olduğu görülmüştür. “Karolyus” adıyla metinlerimizde nadiren geçen Carolus Clusius (ö. 1609) ise modern botaniğin kurucularından sayılmaktadır. Clusius, lale ve patates gibi Avrupa’ya dışarıdan gelen bitkilerin ziraatı hususunda önemli çalışmalar yapmış ve Hollanda’da lale yetiştiriciliği girişiminin öncüsü olmuştur.<sup>327</sup> Sadece Abbas Vesim’in eserinde rastladığımız “Zakutu” Zacutus Lusianus (ö. 1642) ise botanikten çok hastalıklar üzerinde çalışmalar yapmıştır. Yine de farmakoloji alanında yazdığı ve “yeni dünya”dan gelen bitkilerin tıbbi tedavi amaçlı kullanımına odaklandığı *Zacuti Pharmacopéa* adlı eserinin Osmanlılarca bilinip bilinmediğine dair kesin delilimiz yoktur. Bunların haricinde tıp, botanik ve kimya alanında kendi döneminde “radikal” görüşlere sahip olan

<sup>325</sup> Arıcı ve Aksoy, “Tıbb-ı Cedid Ne Kadar Yenidir?,” 849.

<sup>326</sup> Harry Friedenwald, “Amatus Lusitanus,” *Bulletin of the Institute of the History of Medicine* 5/7 (1937): 617-619.

<sup>327</sup> Britannica, “Carolus Clusius,” *Encyclopedia Britannica*, erişim 28 Nisan 2023. <https://www.britannica.com/biography/Carolus-Clusius>.

Paracelsus, Osmanlıların bitki fizyolojisi ve biyolojisi konusunda kendisinden çokça yararlandığı bir bilgidir. Aslında Paracelsus, bitkilerin tıpta kullanımını konusunda *Herbarius* adlı eseri başta olmak üzere muhtelif çalışmalar yapsa da Avrupa bilim tarihinde botanikçi olarak anılmamakta, daha çok minerallere odaklandığı düşünülmektedir.<sup>328</sup> Ancak Paracelsus'un eserlerine bakıldığında tıpta minerallerden mürekkep ilaçlar kadar bitkilerden de çok faydalandığı anlaşılmaktadır.<sup>329</sup> Paracelsus bitkilerin de aynı mineral ve madenler gibi ruhu taşıyan bir öze veya atoma sahip olduğunu iddia etmektedir. Ancak Osmanlı müellifleri, Paracelsus ve onu takip eden sonraki “etibbâ-yı Frenk”in farmakoloji disiplininde bitkilerden daha çok kimyasallara odaklandığını fark etmişler ve eserlerinde kimyasal ilaçlardan bahsederken bu bilgilerin çalışmalarına yer vermişlerdir. Ömer Şifâî, Paracelsus'tan bahsederken “... berâklenûs-ı cermânî nâm kâmilü'l-vezn ve sâhibü'l-'ıyâr bir feylesof...” muhtelif taş ve madenlerin tabiatlarını ve sırlarını keşfeden, onların nasıl mevcut olduğunu anlatan, bu malumatı tıpta kullanan ve bu çalışmaların ‘ilm-i kimyâ’ ile anlaşılması gerektiğini vurgulayan bir bilgin olarak tanıtır. Ömer Şifâî, Paracelsus'un bu çalışmaları *Chirurgia Magna* adlı eserinde topladığını da belirtmekte ve kimya biliminin incelediği minerallerin tıpta kullanımının önemli ve kritik olacağını düşünmektedir. Bu noktada Ömer Şifâî, Galen ve Dioskorides gibi Yunan bilginlerinin farmakolojide mineralleri kullanmaktan beri olmasını ve onların minerallerin tabiatının “canlılara” fayda etmeyeceğini sanmalarını eleştirmekte ve bu nedenle eski dönemlerde bitkilere ağırlık verildiğini söylemektedir. Bir başka deyişle Ömer Şifâî, bitkilerin de hayvan ve insan gibi canlılık tabiatının olduğunu, bu nedenle canlıların tedavisinde yine canlılık tabiatını haiz bitkilerin daha fazla etki ve tesir sunacağını ortaya atan klasik felsefeye itiraz etmektedir. Bunun yerine ise Ömer Şifâî, Paracelsus'un ortaya koyduğu bütün canlı ve cansız varlıkların aynı öze sahip olduğu ve süreç içerisinde bu özün canlılık veya cansızlık oluşu ve formasyonu geliştirdiği görüşünü kabul etmektedir. Yine de Paracelsus ve takipçilerinin oluşturduğu farmakoloji ve tedavi metotlarında ortaya attıkları yeni yorum, Galen tıbbının ve doğa

<sup>328</sup> Matti Leprêtre, “Paracelsus, His Herbarius, and the Relevance of Medicinal Herbs in His Medical Thought,” *Daphnis* 49/3 (2021): 326-28.

<sup>329</sup> Leprêtre, “Paracelsus, His Herbarius,” 336.

<sup>330</sup> Ömer Şifâî, *Cevâhirü'l-ferîd*, f. 3a.

<sup>331</sup> Ömer Şifâî, *Cevâhirü'l-ferîd*, f. 3b.

<sup>332</sup> Ömer Şifâî, *Cevâhirü'l-ferîd*, Aynı yer.

felsefesinin o dönemde en güçlü alternatifi olmuştur. Bu durum Osmanlı bilgin ve müelliflerinin de fark ettiği vaziyetti. Bu minvalde Paracelsiyen felsefe ya da Osmanlı müelliflerinin tanımıyla “tıbb-ı cedid”, özellikle ilaç hazırlama noktasında bitki öncelikli deva terkiplerinin yerini mineral ve kimyasal öncelikli devalara bırakmıştı. Aslında Harun Küçük’ün ortaya koyduğu görüşe göre Osmanlı hekimleri bu zihniyet değişimine hazırды. Çünkü zamanla İstanbul hekimleri sağlığı korumaya yönelik hıfzıssıhha rejimleri yerine hastalıkları iyileştirmeye odaklanmışlardı. Bu nedenle doğal olarak *el-Kânûn* gibi eserler daha az müracaat edilir haldeydi. Paracelsus görüşlerinin İstanbul tıp ortamlarında güçlenmesinin sebebi de bu noktada yaşanan boşluktu. Halbuki o dönemde iç içe ilerleyen geleneksel ve bitki esaslı tıp görüşü ile yenilikçi kimya esaslı tıp görüşünün birbirinin yerine ikame olması süreci, bugün çoğu bilim tarihçisi tarafından birbirini nakzeder gibi yorumlanmıştı. Bizim yukarıda Ömer Şifâî üzerinden aktardığımız paradigma değişiminin ilk başlangıcı aslında belli bir süre başhekimlik görevi de yapan Sâlih b. Nasrullâh ibn Sellûm (ö. 1080/1669) olmuştur. Sâlih b. Nasrullâh, Paracelsus eserlerinin çevrilmesi için tercümanları görevlendirmiş ve bu çaba Paracelsiyen görüşlerin İstanbul tıp çevresinde de kabul olmasıyla meyve vermiştir. Aslında “tıbb-ı cedid” tabirindeki cedid ifadesi yeni bilim referanslı muhtevaya verilen sıfattan daha çok, zaman olarak yeni olanı kastetmektedir. Bu nedenle Paracelsus’un fikirlerinin gelişi, paradigma değişimi ateşinin kendisi değil, belki ilk kıvılcımı olabilir. Çünkü yeni tıp görüşleri, Osmanlıların nazarında zaman içinde mevcut hümoral tıp sisteminin bir çeşit restorasyonu olarak görülmüştür. Paracelsus dört elementin sıhhat ve hastalık noktasındaki etkisini tamamen reddetmemektedir. Sadece varlıkların özünde dört element kadar kükürt (kibrit), cıva (zîbak) ve tuz (milh) tabiatlarının olacağını iddia etmiştir.

Paracelsus’un izinden giden ve “Senârtus” olarak bilinen Daniel Sennert (ö. 1637), Demokritus’un atom görüşlerini geliştiren önemli bir filozoftur. Sennert, simya ve kimya alanında yaptığı çalışmalar göz önünde olsa da bitkilerin oluşması, üremesi ve devamlılığı

<sup>333</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 143.

<sup>334</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 52.

<sup>335</sup> Nil Sarı ve M. Bedizel Aydın, “The Paracelsusian Influence on Ottoman Medicine in the Seventeenth and Eighteenth Centuries,” *Transfer of Modern Science and Technology to the Muslim World. Proceedings of the International Symposium on “Modern Sciences and the Muslim World”* içinde, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu (İstanbul: IRCICA, 1992), 160.

<sup>336</sup> Sarı ve Aydın, “The Paracelsusian Influence on Ottoman Medicine,” 162.



konusunda da Aristoteles-Galenci teorileri tartışmış bir bilim insanıdır. O, *Epitome naturalis scientiae* adlı eserinde bitkisel ruhu açıklarken Paracelsus felsefesini takip etmiş ve o dönemde Avrupa’da yeniden tartışılan Galenci yorumlardan beslenmiştir. Özetle Sennert hem botanik hem de tıp çalışmalarında bitkisel ruhun atom gibi en küçük bileşenlerde var olduğunu iddia etmekteydi. Bir başka deyişle Sennert, Aristoteles’in oluş (generation) ve şekilleniş (formation) nazariyesinin bitkilerin varlığı ve devamlılığı noktasında atomcu görüşlerle yeniden temellendirilmesini yapmıştır.

Hülasa olarak Avrupa’nın botanik alanında zengin çalışmaları başlattığı bu dönemde Osmanlıların -yukarıdaki örnekler düşünüldüğünde ve onların Avrupa’ya olan ilgisinin daha geniş olma ihtimalini de göz önüne aldığımızda- bitki bilimi alanında bazı gelişmeleri kabul ettiği bilinmektedir. Ancak daha önce de bahsedildiği gibi bu örnekler ne kadar çoğaltılırsa çoğaltılsın Osmanlı düşüncesinde paradigma açısından ciddi bir değişimin bu çalışmanın incelendiği dönemlerde gerçekleşmediği anlaşılmaktadır. Yine de özellikle 3. Bölüm’de görüleceği üzere Osmanlı müellifleri Avrupa’da gerçekleşen bu keşifler sayesinde yeni bitkileri takip etmiş ve okurlarına bu hususta zengin bilgiler aktarmıştır. Bu durum Osmanlıların -belki Avrupalı kâşifler kadar olmasa da- bitkilere ve onların ne ve nasıl olduğuna ve yeni türlere olan merakının ne derece devam ettiğini yansıtmaktadır.

Bu noktada Osmanlıların bu dönemde Avrupa biliminin felsefi ve teorik tartışmalarından çok, ürettikleri bilgi ve deneyimleri almayı tercih ettiği yorumu biraz indirgemeci olmaktadır. Örneğin Paracelsus gibi bilginlerin felsefesinden daha çok onun ortaya koyduğu ilaç tarifleri Osmanlıların ilgisini çekmekte olduğu tespiti ağır bassa da yukarıda bahsedilen örneklerde olduğu gibi Avrupalı bilginlerin tabiat ve fizik konularındaki görüşleri de -mevcut paradigmatik sınırlar içinde olsa da- tartışılmıştır. Aslında bu pragmatik bakış açısını düşündüğümüzde Osmanlı’da bilimin ilerleyişi hem Osmanlı bilim tarihi açısından hem de küresel bilim tarihi açısından yeni yorumlamaları gerektirmektedir. Çünkü Avrupa’nın felsefe ve bilimde yaşadığı kırılmalar ve

<sup>337</sup> Elisabeth Moreau. “Vegetal Analogy in Early Modern Medicine: Generation as Plant Cutting in Sennert’s Early Treatises (1611–1619),” *Vegetative Powers. International Archives of the History of Ideas Archives* içinde, ed. F. Baldassari ve A. Blank (Springer, Cham, 2021). 224-27.

<sup>338</sup> Küçük, “Science Studies and Early Modern Ottoman Science,” 586.

tartışmaların Osmanlıların ilgisinin dışında olmasının, daha önceki bilim tarihçilerinin ortaya koyduğu gibi Osmanlıların “yetersizliği ya da ilgisizliği” şeklinde yorumlanmasının ötesinde yeni bir yorum gerektirdiği aşikârdır. Bu satırların yazarına göre, Osmanlıların senkronik olmasa da etrafındaki bilimsel değişimleri kendi mevcut bilgileriyle yer değiştirme konusunda rahat olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle XVIII. yüzyılda Batı dünyası da bilimsel paradigma noktasında Antikite’yi tam anlamıyla silmemişti ve farklı felsefi görüşler ve tartışmalar hâlâ canlıydı. Doğal olarak Osmanlılar da bu dönemde hem İbn Sinâ’nın *el-Kânûn*’unu Osmanlı Türkçesine çevirerek kendi mirasında yeniden değerlendirmeyi hem de İbn Sinâ görüşlerini reddeden Paracelsus gibi ulaştıkları Batılı filozof ve bilginlerin görüşlerini Osmanlı Türkçesine aktararak okurlarının önünde tartışmayı başarmışlardır. Osmanlı’daki bilimsel üretimin Erken Modern Dönem yolculuğu en az Avrupa’daki kadar renkli bir kompozisyona sahiptir. Tabii ki Osmanlı örneği, Avrupa’daki kadar hızlı ve zengin enstantane barındırmasa da bilimsel üretimde oluşturduğu havuz, tıp ve botanik gibi doğa bilimlerinde oldukça eklektik bir şekilde malumat içermektedir. Hipokrat-Galen felsefesinin halen güçlü bir şekilde yer aldığı bu havuzda Paracelsiyen felsefe de emin adımlarla kendine yer açıyordu. Daha başka ifadeyle, İbn Baytar Müfredât’ı artık eskisi kadar hekimlerin başucu kitabı olmayacaktı.

## **2. BÖLÜM: OSMANLI METİNLERİNDE BİTKİLERİN VARLIĞI, ÜRETİM VE KULLANIM ALANLARI**

Bu bölümde Osmanlı metinlerinde bitkilerin nelikleri ve nasıl oldukları kadar bunların ne amaçla işlendiğinin cevapları da aranacaktır. Bu minvalde Osmanlıların bitkilerin varlığını nasıl yorumladığı gibi bitki çeşitliliğine ne ölçüde ihtiyaç duyduğu açıklanacaktır. Çalışmamızın bu kısmında Osmanlı'daki bilimin muhtelif disiplin ve alanlarındaki muhtelif literatüründe bitkilerin ve bitki çeşitliliğinin ne amaçla ve nasıl incelendiği hususuna dikkat çekilmiştir. Bir önceki bölümde vurguladığımız gibi incelediğimiz dönemde bitkiler ağırlıklı olarak ziraat ve tıp eserlerinde kendisini yoğun olarak göstermiştir. Keza Osmanlı müellifleri, tesis ve takip ettiği bilimler tasniflerine göre bitkiler antroposentrik bakış açısıyla “faydalı” ilim olarak addedilen filaha ve müfredat alanlarında eser verme motivasyonlarına sahiptir. Bu nedenle bu bölüm bu iki kullanım alanı üzerinde tesis edilmiştir. Bu bölümde Osmanlıların bu iki alan önceliğinde telif/tercüme ettiği çalışmalara odaklanıldığı gibi bunların yanında ansiklopedik külliyatlar ve coğrafya gibi muhtelif alanlardaki çalışmalarda mevcut bitki çeşitliliği bilgisine ışık tutulacaktır. Elbette bu bilim literatüründe bitkilerin rolüne odaklanmadan önce ilgili bilim disiplininin o dönemki paradigmasından özetle bahsedilecek ve böylece bitkilerin rolü daha net konumlanmış olacaktır.

### **2.1. ÜRETİM VE YETİŞTİRME: FİLAHA KÜLLİYATI**

#### **2.1.1. Filâha Bilimi ve Literatürü**

Tarım imparatorluğu olan Osmanlılar, maliye ve ekonomi sistemlerini ağırlıklı olarak tarım ve tarımsal üretimine dayandırmıştır.<sup>339</sup> Bu çalışmanın odaklandığı Diyâr-ı Rûm olan Anadolu ve Rumeli bölgelerindeki idari mekanizma, “Klasik Çağ”da tarım sistemleri odağında geliştirilmiştir. Osmanlı tarımına dair son yıllarda yapılan çalışmalar arttıkça devletin ve halkın ne tür bir işleyişi ve tekniği takip ettiği, neler ürettiği, uygulamaların nasıl ve ne şekilde gerçekleştiği gibi konular daha da aydınlatılmaya

<sup>339</sup> Kayhan Orbay, “Osmanlı İmparatorluğu'nda Tarımsal Üretkenlik Üzerine Tetkikat ve Notlar,” *Bellekten* 81/292 (2017): 788.

başlamıştır. Bu çalışmanın odağında tarımsal üretim ve tarım tekniklerinin Osmanlı dünyasındaki gelişimi yer almadığı halde bitki çeşitliliğinin nasıl ve ne şekilde var olduğunu anlamak açısından Osmanlı tarımına basitçe değinmemiz gerekmektedir.

Osmanlı ilmi literatüründe tarımla ilgili ilmi çalışmalar “filâha” başlığı altında listelenmiştir. Arapça filâha -ekim, toprak işleme ve buna bağlı olarak tarım, çiftçilik, hayvancılık- ve fellâh -toprağı işleyen, çiftçi, köylü- kelimeleri, “yarmak, parçalamak” anlamına gelen feleha (فَلْح) fiilinden türetilmiştir. Özellikle feleha, toprağı sürmek, işlemek ve aynı zamanda gelişmek, başarılı olmak, şanslı veya mutlu olmak anlamına gelir. Bu minvalde filâha eserleri, bu iki farklı tanımlamayı birlikte kullanarak tarımın önemini ortaya koymaya çalışmışlardır. Dahası feleha, dini ıstılahta kurtuluş anlamına da gelmektedir. Tarım ve onun getireceği refah ve (bu dünyada ve ahirette) ibadet, böylece Arap dilinde ayrılmaz bir şekilde bağlantılanmıştır.<sup>340</sup> Osmanlıların takip ettiği önemli tarım bilimi bilgini İbn Avvâm’a göre “filâha”nın anlamı toprağı ıslah etmektir. Ayrıca toprak özelliklerini; ekinin, ağacın, sebzelerin, kokulu otların çeşitlerini, tabiatlarını; ziraat vaktini, ziraata elverişli iklim koşullarını; ne şekilde ekilip dikileceklerini, sulama ve suların özelliklerini; gübreleme ve gübrelerin özelliklerini, toprağın ne şekilde ıslah edileceğini; zararlılardan korunma ve ilaçlama usullerini bilmektir. Bu sayılanlar dışında ziraatla ilgili daha pek çok konunun ele alındığı eserlerde ayrıca tarım ürünlerinin saklanması, bu ürünlerin gıda ve/ya deva olarak kullanılışları gibi bilgilere de yer verilmiştir. İbn Avvâm’a göre ziraat söz konusu olduğunda bilinmesi gereken ilk şey, “filâhatu’l-‘arz”ın iyisinin ve kötüsünün ayırt edilmesidir. Bu sebeple eserine toprak konusuyla başlar.<sup>341</sup> Bu sistematik, ilgili literatür geleneğinde yazılmış bütün çalışmalarda takip edilmiştir.

Gerek telif gerek tercüme yoluyla olsun, Osmanlı tarım bilimi literatürü kendisinden önceki çalışmaların izini devam ettirmiştir. Çünkü Orta Çağ İslam tarım bilimi, hükmettiği geniş coğrafyada “tarım devrimi”<sup>342</sup> gerçekleştirmiştir. Bir başka deyişle, Orta

<sup>340</sup> *Filâha Text Project*, “An Introductory Survey of the Arabic Books of Filâha and Farming Almanacs,” erişim 16 Kasım 2022, <http://www.filaha.org/introduction.html>.

<sup>341</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitabü'l-Filâha (Ziraat Kısmı); Çevirimetin-İnceleme-Sözlük*, haz. Mükerrerem Bedizel Zülfikar Aydın, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2011.

<sup>342</sup> Tarım Devrimi veya Yeşil Devrim terimi için bkz. Andrew Watson, “the Arab Agricultural Revolution and Its Diffusion, 700-1 100,” *Journal of Economic History* 34 (1974): 8-35; Watson, “A Medieval Green Revolution,” *The Islamic Middle East, 700-1900* içinde, ed. Abraham Udovitch (Princeton, N.J.: Darwin

Çağ İslam literatürü başta meyve ağaçları, tahıllar ve sebzeler olmak üzere yeni gıda mahsullerinin tanıtılmasına, iklimlendirilmesine ve daha fazla yayılmasına odaklandığı gibi aynı zamanda lifler, çeşniler, içecekler, ilaçlar, narkotikler, zehirler, boyalar, parfümler, kozmetikler, kereste, yem ve yanı sıra bahçe çiçekleri ve süs amaçlı kullanılan bitkileri de incelemeye almıştı. Asya pirinci, şeker kamışı, muz ve misket limonu, sert (durum) buğday ve sorgun, karpuz, patlıcan, ıspanak, enginar, portakal, greyfurt (şadok, ağaç kavunu), mango ve hindistancevizi gibi bitkiler Akdeniz'in etrafında yetiştirmeye ve üretilmeye başlamıştır. Sonunda bu bitkiler Yeni Dünya'nın Avrupa tarafından sömürgeleştirilmesi sırasında Avrupa'ya gelen diğer bitkilerle birlikte "Kolomb Değiş Tokuşunun (Colombian exchange)" ana bileşeni haline gelmiş ve oradan da küresel tarım endüstrisinin emtiasını oluşturmuştur.<sup>343</sup> Bir başka ifadeyle Yeni Dünya'nın keşfiyle dâhil olan yeni bitki türlerini de kattığımızda Orta Çağ İslam tarım devrimi Akdeniz havzasındaki bitki çeşitliliğinin artmasında önemli bir rol üstlenmiştir. Özetle Orta Çağ İslam tarım devriminde bitki çeşitliliğinin artması, Müslümanların geliştirdiği sulama ve iklimlendirme teknikleri ve uygulamalarının başarılı olmasının neticesidir. Hindistan'dan İspanya'ya kadar oldukça geniş ve renkli coğrafyayı tek bir irade altında toplamayı başarmış Hilafet, geniş sulama ve iklimlendirme tekniklerini uygulamış ve bu tekniklerin gelişmesi yönünde bilginlerin önünü açmıştır. Bunun sonucu olarak bu geniş coğrafyada ekseriyeti işgal eden kurak ve suya muhtaç alanlar tarım yapılabilir mezraya dönüşmüş ve iklimlendirme teknikleri ile bu mezralarda yılda birden fazla hasat alınır hale gelmiştir. Bu devrim, haliyle Orta Çağ İslam tarımının pratikler noktasında kendisinden önceki selefleri Roma, Pers ve diğer Yakın Doğu uygarlıklarından daha gelişmiş ve farklı olduğunu da göstermektedir.<sup>344</sup>

Orta Çağ İslam tarım literatürü üç koldan ilerlemiştir: İlkini çiftçilere ne zaman ekim, dikim yapılacağı, sulama, gübreleme ve aşılama gibi süreçlerin vaktini tayin eden ve güneş yılına göre düzenlenmiş *taqvîmler* oluşturmaktadır. Bu takvim literatürünün en meşhuru X. yüzyılın son çeyreğinde hazırlandığı düşünülen *Kurtuba Takvimi*'dir. İkincisi

---

Press, 1981), 29-58; ve Watson, "Agricultural Innovation in the Early Islamic World" (Cambridge: Cambridge University Press, 1983).

<sup>343</sup> Michael Decker, "Plants and Progress: Rethinking the Islamic Agricultural Revolution," *Journal of World History* 20/ 2 (Haziran 2009): 188-89.

<sup>344</sup> Decker, "Plants and Progress: Rethinking the Islamic Agricultural Revolution," 189.

Dioskorides ve Galen'in başını çektiği ve bitkilerin farmakolojik özelliklerini tanımlayan bir nevi botanik çalışmalarıdır. Üçüncüsü de bu bölümde anlatacağımız çiftçilik ve ziraat pratikleri gibi konuları tafsilatlı aktaran filâha külliyyatıdır.<sup>345</sup> Haliyle Osmanlı okuryazar kesiminin önünde muhteşem bir Arapça tarım ve geniş bir bitki çeşitliliği külliyyatı, miras olarak alınmayı bekliyordu. Alexandar Shopov'un incelediği Topkapı Sarayı kütüphane kataloglarında İstanbul fatihi II. Mehmed ve halefi II. Bayezid döneminde Arapça filâha külliyyatının toplanmaya başladığı ve Osmanlı okuryazar kitlesinin hizmetine sunulduğu görülmektedir.<sup>346</sup> O dönemlerde telif edilen Osmanlı ziraat çalışmalarında bu kitap koleksiyonunun derlenmesinin semeresi belirmektedir. Örneğin XV. yüzyılda Osmanlı Türkçesinde yazılmış ancak müellifinin henüz tespit edilemediği *Revnâk-ı bustân* adlı eserde “*Ba'zılar dirler ki...*” ifadesiyle başlayan cümleler Akdeniz ve Yakın Doğu tarım bilimi birikiminin Osmanlı'ya taşındığına işaret etmektedir. Edirne'de kendi bağını imar etmek için araştırma yapan bir müellif, “*ehl-i tecrîbeden istimâ' eyledüğüm*” diyerek deneyimi önemsemiş ve bu tecrübeleri derleyip nakletmek istediğini vurgulamıştır.<sup>347</sup> Bu eserde ayrıca dikkatimizi çeken diğer bir ayrıntı da yazarın Müslüman âlimlerden çok gayrimüslim bilginlere -isim vererek- atıf yapmasıdır. Bu eserin tetkikini yapan Zafer Önler, yazarın muhtemelen Rumca bildiğini ve Rum kaynaklara müracaat ettiğini iddia etse de<sup>348</sup> nakledilen Rum kaynaklarının da Arapça külliyyat ile Osmanlı dünyasına intikal edildiği ihtimalini vurgulamamıştır. Aşağıda detaylı inceleyeceğimiz kaynaklar ve isimler, İbn Avvâm ve İbn Vahşiyye gibi müelliflerin eserlerinde de rastladığımız ve bazıları henüz kim olduğu tespit edilemeyen kişilerdir. Yine de bu iddiamız Osmanlı okuryazar kitlenin muasır veya selefi Yunanca-Latince kaynaklara doğrudan temas etmediği anlamına gelmemekle birlikte bu iddianın geniş bir tetkike ihtiyacı vardır.

Osmanlılara intikal eden çalışmalara göz attığımızda bitki çeşitliliği üzerine o dönemin çerçevesinde zengin bir veri havuzu çıkmaktadır. Osmanlıların muhatap olduğu Akdeniz

<sup>345</sup> D. Fairchild Ruggles, *İslami Bahçeler ve Peyzajlar*, çev. Nurcan Boşdurmaz (İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları, 2017), 58-60.

<sup>346</sup> Bkz. Alexandar Shopov, “Books on agriculture (al-filâha) pertaining to medical science and Ottoman agricultural science and practice around 1500,” *Treasures of Knowledge: An Inventory of the Ottoman Palace Library (1502/3–1503/4)* içinde, ed. G. Necipoğlu, C. Kafadar ve C. H. Fleischer (Leiden/Boston: Brill, 2019).

<sup>347</sup> *Revnâk-ı bustân*, haz. Zafer Önler (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000), 22

<sup>348</sup> *Revnâk-ı bustân*, 10.

ve Yakın Doğu ziraat kaynaklarına baktığımızda Yakın Doğu kaynaklarına kıyasla ağırlıklı olarak Endülüs bilginlerinin çalışmaları ön plana çıkmaktadır.

Bu çıkarımın birkaç sebebi bulunmakla birlikte en belirgin olanının İstanbul'un fethinin olduğu tarihlerde İspanya'da *reconquistanın* gerçekleşmesi ve İspanya'ya meskûn olan Müslüman ve Yahudi nüfusunun bir kısmının bu baskının sonucu olarak Osmanlı topraklarına sığınmış olmasıdır.<sup>349</sup> İhsanoğlu, Osmanlı bilim ve düşünce tarihçilerinin Yakın Doğu (Irak, Suriye ve Mısır) ve Orta Asya havzalarının Osmanlı düşüncelerine katkısına odaklandıklarını, ancak Endülüs kaynaklarının da en az bu mezkûr iki havza kadar etkili olduğunu vurgulamaktadır.<sup>350</sup> Endülüs bilim ve düşünce dünyasının alametifarikalarından birisi olan botanik ve tarım bilimi çalışmaları İbn Bassâl, İbn Avvâm ve İbn Baytâr gibi önemli bilginlerin çalışmalarıyla doğrudan Osmanlı literatürüne girmişti. Bir başka deyişle Osmanlı tarım bilim ve botanik literatür geleneği bu çalışmaların intikaliyle oluşturulmuştur (Şekil 9). Ayrıca aşağıda bahsedeceğimiz Osmanlı literatüründe adı geçen Rum bilginlerinin de Endülüs kanalıyla gelmiş olduğunu düşünebiliriz. Çünkü Endülüs halifeleri ile Doğu Roma İmparatorları arasında eser hediyeleşmesi ve bilgin trafiği yaygın bir şekilde mevcuttu.<sup>351</sup>

Osmanlı müelliflerinin eserlerinde isimleri geçen belli başlı ziraat bilimi isimlerine baktığımızda:

Sağris, Yanbuşâd ve Tamitri: İbn Vahşiyye'nin eserinde geçen Mezopotamya milletlerinden karakterler olduğu tahmin edilen ama gerçekte kimlerin olduğu henüz tespit edilememiş tarım bilginleridir.<sup>352</sup> Efsanevi hüviyete bürünmüş olmasına rağmen Osmanlıların telif ve tercüme ettiği birçok eserde bu isimlerden iktibaslar görülmektedir.

Dimokratis (Democritus) (ö. 370 MÖ): Toprak türleri ve toprak ıslahı gibi temel konulara açıklama getiren Yunanlı bilgin, İbn Avvâm'ın çok kez atıfta bulunduğu isimdir. Temel

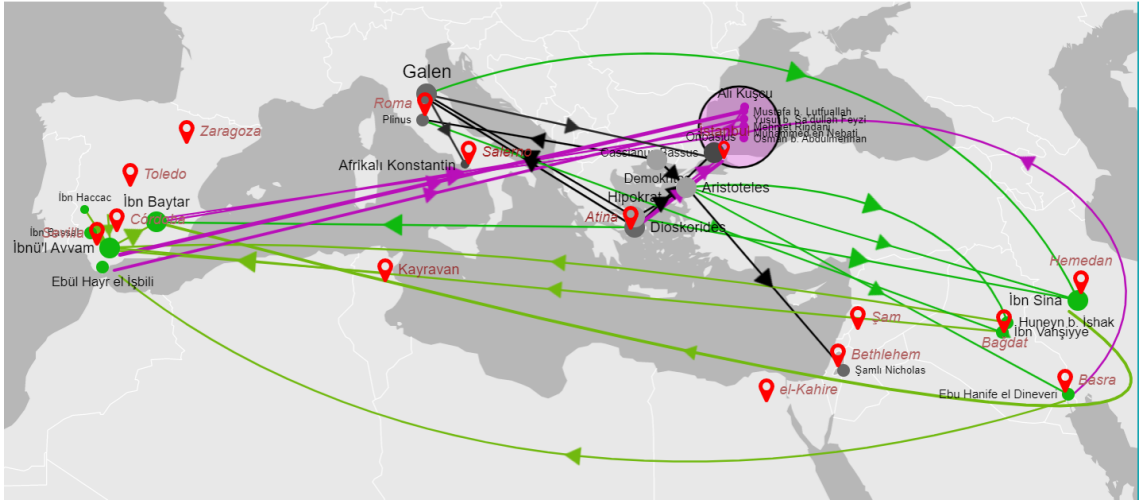
<sup>349</sup> Bkz. Ekmeleddin İhsanoğlu, "Endülüs Menşeli Bazı Bilim Adamlarının Osmanlı Bilimine Katkıları," *Bellekten* 58/223 (Aralık 1994): 565-606.

<sup>350</sup> İhsanoğlu, "Endülüs Menşeli Bazı Bilim Adamlarının Osmanlı Bilimine Katkıları," 566.

<sup>351</sup> İhsanoğlu, "Endülüs Menşeli Bazı Bilim Adamlarının Osmanlı Bilimine Katkıları," Aynı yer.

<sup>352</sup> Karl W. Butzer, "The Islamic traditions of agroecology: crosscultural experience, ideas and innovations," *Ecumene* 1/1 (Ocak 1994): 15.

tarım bilimi konularını sistemli hale getirmiş, kendisinden sonraki Orta Çağ Latin ve Arap tarım bilimi külliyyatını şekillendirmiş ve bunun teorik zeminini oluşturmuştur.<sup>353</sup>



**Şekil 9: Osmanlı Ziraat Literatürünü Besleyen Kaynaklar Haritası**

Kastûs b. İskûlastîka / Kostos / Kotos / Kâsiyân (Cassianus Bassus Scholasticus) (VI/VII. yıllar): Cassianus Bassus tarımla ilgili Orta Çağ İslam müelliflerinin doğrudan/dolaylı olarak yararlandığı Bizanslı bilgindir. Arapçaya bazen *Kitâbu'z-zar'* (Ziraat Kitabı) olarak çevrilen, ancak daha yaygın olarak "Kastus Kitabı" veya *el-Filâhatu'r-rûmiyye* (Rumi Tarımı) olarak bilinen ilk eser, orijinal olarak Yunanca yazılmıştır. Orijinal Yunanca versiyonu kayıp olsa da Arapça tercümeleri mevcuttur. Kâtib Çelebi *Keşfü'z-zunûn*'da bu eserden *Kitâbü filâhati'r-rûmiyye* adıyla bahsetmekte ve eserin Kostos b. Uskureskine tarafından yazıldığının rivayet edildiğini belirtmektedir. Arapçaya Kusta b. Luka ve Ebu Zekeriya b. Adi tarafından tercüme edildiğini ve Anadolu'da yapılan zirai faaliyetleri içerdiğini öne sürmektedir.<sup>354</sup> Ancak Cassianus'a atfedilen ve birçok kez Arapçaya tercüme edilen *Kitâbü'l-filâha*, aslında Romalı filozof Tyanalı Apollonios'a (MS I. yy) aittir ve *Geoponika* adıyla bilinen bu eserin içeriği astroloji ve tarım ilişkisi üzerine kuruludur.<sup>355</sup>

*Geoponika*: Müellifi bilinmeyen bu eser, X. yüzyılda Doğu Roma İmparatorluğu döneminde telif edilmiş ve çeşitli bitki türlerinin yetiştirilmesi, sulama yöntemleri ve

<sup>353</sup> Butzer, "The Islamic traditions of agroecology: crosscultural experience, ideas and innovations," 12-13.

<sup>354</sup> Kâtib Çelebi, *Keşfü'z-zunûn*, II: 1153.

<sup>355</sup> Sargon Erdem, "Appollonios, Tyanalı," TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi 1991). <https://islamansiklopedisi.org.tr/apollonios-tyanali>



hasat zamanları hakkında bilgi vermektedir. *Geoponika*, yüzyıllar boyunca çiftçiler ve ziraat bilimcileri için bir başvuru kaynağı olarak kendisini göstermiştir. Kitap, çiftçilerin verimli bir şekilde ürün yetiştirmelerine yardımcı olan bilgiler içeren birçok pratiği ihtiva etmektedir. Örneğin; kitapta, toprak türleri, toprağın nem seviyeleri, toprak asitliği ve bitkilerin ihtiyaçları gibi konular yer almıştır. Kitapta birçok bitki türüne değinilir ve bunların arasında özellikle üzüm, zeytin, çeşitli sebzeler, tahıllar, meyveler ve otlar ön planda yer almaktadır. Kitapta, üzüm yetiştiriciliği hakkında detaylı bilgiler verilir. Örneğin, farklı üzüm türleri, üzüm bağlarının nasıl hazırlanacağı, üzüm hasadı ve şarap yapımı gibi konular ele alınır. Zeytin ağaçları, zeytinyağı üretimi ve hasat zamanları gibi konular da *Geoponika*'da ele alınan diğer önemli bitki türleri arasındadır. Sebzelerin yetiştirilmesi de kitapta ele alınan bir konudur. Örneğin, patlıcan, biber, fasulye, kabak ve domates gibi sebzelerin ekimi, sulaması, gübrenmesi ve hasat zamanları hakkında bilgi verilir. Tahıllar ve meyveler de *Geoponika*'da ele alınan diğer bitki türleri arasındadır. Bu kitapta, buğday, arpa, pirinç, elma, armut ve diğer meyvelerin yetiştirilmesi ve hasadı hakkında bilgiler yer alır. Son olarak, *Geoponika*'da birçok farklı türde otun kullanımı hakkında bilgi verilir. Örneğin; otların ilaç yapımı, hayvan yemi olarak kullanımı ve toprak verimliliğini artırmak için gübre olarak kullanımı gibi konular ele alınır.

*De Re Rustica*: MÖ I. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun meşhur senatörü Yaşlı Cato tarafından yazılmıştır. Kitap tarımsal üretim, bağcılık, hayvancılık ve balıkçılık hakkında bilgi vermektedir.

İbn Vahşiyye (X. yy): Tarım üzerine ikinci büyük eser, daha önceki Süryanice kaynaklara dayanan Iraklı bir âlim olan İbn Vahşiyye olarak da bilinen Ebû Bekr Ahmed b. Alî b. Kays b. el-Muhtâr el-Keldânî (el-Kesdani) tarafından tercüme/telif edilmiştir.<sup>356</sup> *El-Filâhatu'n-Nebâtiyye* (Nebati Tarım), İslam tarım literatürüne damga vurmuş ve kendisinden sonra gelenleri ciddi oranda etkilemiş bir eserdir. Ancak bu eserin orijinal halinin Arapça olup olmadığına dair tartışmalar olduğu gibi İbn Vahşiyye'nin gerçek kişi olup olmadığına dair tartışmalar da mevcuttur.<sup>357</sup> Kâtib Çelebi onun kitabının Aristo'ya

<sup>356</sup> Alexandar Shopov, "Books on agriculture (al-filâha) pertaining to medical science," 557.

<sup>357</sup> Mahmut Kaya, "İbn Vahşiyye," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-vahsiyye>.

ait olduğunu ve İbn Vahşiyye tarafından tercüme edildiğini iddia etmektedir.<sup>358</sup> Fuat Sezgin ise bu eserin Yunanca nüshalarının İslam'dan önce Yakın Doğu şehirlerinde dolaşımında olduğunu belirtmektedir.<sup>359</sup>

Şeyh-i Ecell-i İbn Haccâc el-İşbîlî (ö. 466/1073'ten sonra): *el-Mukni' fi'l-filâha* adlı botanik kitabının yazarı İbn Haccâc, kendisinden önceki literatürü bu eserde toplamıştır. İbn Avvâm'ın kendisine defalarca kez verdiği atıflar sayesinde Osmanlı okurları tarafından aşinalık kazanmıştır. Ağırıklı olarak toprağın nasıl işlenmesi gerektiği, acı ve tatlı sular gibi temel zirai konularda çalışmalar yapmıştır.<sup>360</sup>

İbn Bassâl (XI. yy): Hayatı hakkında detaylı bilgi bulunmamakla birlikte İbn Bassâl, yazdığı eserlerde görüldüğü üzere teori ve pratiği başarılı bir şekilde birleştirmeyi başarmıştır. Endülüs'e dışarıdan gelen tohumları yetiştirmeye çalışması, zirai hastalıklara dair yeni uygulamaları çağdaşları ve takipçileri olan birçok tarım bilimi âlimini etkilemiştir. *Divânu'l-Filâha/Kitâbü'l-filâha* adlı eseri bugün kayıp olsa da İbn Avvâm'ın birçok yerde ona atıf vermesi onun tecrübeleri ve bilgisinin intikal edildiğini göstermektedir.<sup>361</sup> Osmanlı kaynaklarında bazı yerlerde İbnu'l-Fassâl ya da el-Fassâl olarak da geçmektedir.

Ebu'l-Hayr eş-İşbîlî (V./XI. yüzyıl): Yine İbn Avvâm'ın kendisine yaptığı atıflarıyla Osmanlı okuryazarının aşına olduğu Ebu'l-hayr, ekim-dikim zamanları, tarım ve astronomi gibi konularda ortaya attığı iddialarıyla bilinmektedir.

Ebü Zekeriyâ Yahyâ b. Muhammed b. Ahmed el-İşbîlî / İbn 'Avvâm (ö. VI. /XII. yüzyıl): Osmanlı tarım bilimi külliyatını en çok etkileyen İslam botanik ve tarım bilimcisidir. İbn Bassâl, İbn Haccâc, Ebu'l-Hayr gibi diğer botanikçiler gibi İbn Avvâm da Sevilhâdır. *Kitâbü'l-filâha* adlı eseri Orta Çağ İslam tarım bilimi külliyatının müstesna bir eseridir ve Osmanlı'da uzun süre etkisini devam ettirmiştir. Bu eserin tarımla ilgili kısmında 55 tanesi meyve ağacı olmak üzere toplam 585 bitki tanıtılmakta ve bunun yanı sıra aşı yapma tekniği, toprağın yapısal özellikleri, gübreleme usulleri,

<sup>358</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü'z-zunûn*, III: 1153.

<sup>359</sup> Kaya, "İbn Vahşiyye," Aynı yer.

<sup>360</sup> Ahmet Özel, "İbn Haccâc El-İşbîlî," *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2020). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ebul-hayr-el-isbili>.

<sup>361</sup> S. M. Imamuddin, "al-Filâhah (Farming) in Muslim Spain," *Islamic Studies* 1/4 (Aralık 1962): 55.

ağaç ve üzüm kütüklerine tasallut eden muhtelif hastalıkların belirti ve görünüşleriyle bunların tedavi yolları gibi konular yer almaktadır. Kitabın derlendiği kaynakların başında İbn Vahşiyye'ye nisbet edilen *el-Filâhatü'n-nebâtiyye* gelir. Diğer başlıca kaynaklar ise yukarıda bir kısmını anlattığımız Ebû Ömer İbn Haccâc el-İşbîlî, Ebû'l-Hayr el-İşbîlî, İbn Bassâl, Arîb b. Sa'd, Ebû Hanîfe ed-Dîneverî, Câhiz, İbn Ahî Hizâm gibi âlimler gelmektedir. Bunun yanı sıra Kastus/Kostos ve Kutami gibi gayrimüslim müelliflerden de alıntılar yapmış, ancak kendi ifadesiyle birçoğundan da isim vermeden faydalanmıştır.<sup>362</sup>

İbn Avvâm'ın eseri Osmanlı Türkçesine iki kez tercüme edilmiş olup birisi 1590 yılında Muhammed b. Mustafa b. Lütfullah tarafından *Tercemetü'l-Filâhati't-tâmme* adıyla çevrilmiş kısmî tercümedir. Bu tercümenin birden fazla (şu ana kadar tespit edilen 6 nüsha) nüshasının Türkiye'nin farklı kütüphanelerinde mevcut olması bu çalışmaya yönelik ilginin olduğunu düşündürmektedir. Diğer tercümenin mütercimi bilinmemekle birlikte kısmî tercümedir. Her ne kadar İbn Avvâm'ın kitabının tamamının tercüme edildiği belirtilmiş olsa da tercümede bazı bitkilerin adları yer almamaktadır. İbn Avvâm'ın eserinde bahsettiği bitki adedi 585 olmasına rağmen bu tercümede tespit edilen bitki adedi 220 kadardır.<sup>363</sup> Mütercimlerin neden bu bölümleri çıkardığına dair açıklamaları da eser içinde mevcut değildir. Ancak çıkartılan bu bölümler haricinde yukarıda bahsettiğimiz bitki sayısının değişmesi İbn Avvâm'ı tercümesinden okuyan okuyazar kesimi etkileyecektir.

İbn Avvâm'ın tecrübeye verdiği önem, referanslarını kullanırken de karşımıza çıkar. Eserinde yer alan kaynakları sıraladıktan sonra “*Bu fenne müte'allik haylî mücerrebât yazmışlar. Islâhına mukayyed olmayup, lâkin filân şöyle nakl eylemiş deyü işâret idüp ve tecrîbe itdüklerimi tahkîk eyleyüp, sebt itdüm.*”<sup>364</sup> Deneme yapılarak elde edilen bilginin eserlere kaydedilmesi İbn Avvâm'ın vurguladığı husus olmakla birlikte başta *Revnâk-ı bustân*'da olmak üzere Osmanlı müelliflerinin bu alandaki eserlerinde de bu vurgulama devam etmiştir. Osmanlı müellifleri tarım bilimi ile ilgili teknikler konusunda erişebildikleri bahçe ve bostanlarda hem kendilerinden önceki âlimlerin eserlerindeki

<sup>362</sup> Imamuddin, “al-Filâhah (Farming) in Muslim Spain,” 59; Aydın, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, XXI.

<sup>363</sup> Aydın, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, XVI.

<sup>364</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lütfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 2b.

denemişler hem de kendileri yeni bir arayış içinde olmuşlardır. İlginçtir ki *Revnâk-ı bustân* ve diğer felâhatnâmelerde müellifler, İbn Avvâm'ın atıfta bulunduğu “Şağrîs”, “Yanbûşâd” ve “Kostos” gibi bilginlere atıfta bulunmuşlardır. Bu durum Osmanlı müelliflerinin kendisinden önceki araştırmaların çok etkisinde kaldıklarını göstermektedir. Shopov, saray kütüphanesinin, saray dışında bile tarımsal bilginin üretilmesinde ve yayılmasında önemli bir rol oynamış olabileceğini veya sarayın, Osmanlı bilgin toplumunda zaten daha geniş bir söylemin parçası olan kitapları toplamış olabileceğini öne sürmektedir. Devlet adamları ve askeriye -saray kütüphanesine erişimi olmuş olabilecek kişiler- XVI. yüzyılın ortalarında İstanbul'da, Edirne'de ve diğer imparatorluk metropollerinde ticari tarıma yatırım yapıyorlardı.<sup>365</sup> Nitekim Osmanlı şehirlerinde bahçe ve bostanların yer alması ve bu alanların bazılarının bizzat sultan ve önemli devlet adamlarına ait olması bu alandaki çalışmaların karşılık ve muhatap bulduğunu göstermektedir. Evliya Çelebi'nin de tafsilatlı betimlediği bostan, bağ ve bahçeler imparatorluk şehirlerinin mütemmim parçası halindeydi. Tabii olarak tarım bilimi çalışmalarına ilginin canlı olması da beklenen bir durum olmalıdır.

Tarım üzerine filizlenmekte olan Osmanlı literatürünün kökleri, ilk başlarda saray kütüphanesinden edinilen kitaplar izlenerek araştırılabilir. Yukarıda belirttiğimiz gibi tarım işlerine olan ilgi Osmanlı bilginleri ve diğer şehirli seçkinler arasında zaten artmaktaydı çünkü XV. yüzyıl ve XVI. yüzyılın ilk on yılında İstanbul ve çevresinde yoğun bir şekilde yeni tarım alanları kurulmuştu.<sup>366</sup> Osmanlı saray idaresi, toprağı pazarda satılmak üzere ürün yetiştiren hassa bahçelerine dönüştürdüğü için tarımla ilgili bir menfaate sahipti. 1520'lere gelindiğinde, "sultan bahçeleri" (bâğçehâ-i hâssa) İstanbul çevresinde çoğaldı ve surların dışındaki diğer alanlara ve Boğaziçi boyuna doğru genişledi. Bu saray bahçelerinden yedisi, 1524-25'te iç hazine için muhtemelen İstanbul pazarında çiçek, sebze ve meyve satışından gelir sağlıyordu. Aynı zamanda padişah vakıf külliyelerinde yer alan meyve bahçeleri tektipleştirilmiştir. Bu nedenle saray kütüphanesinde yer alan filâha külliyyatı, Osmanlı okuryazarının karşılaşacağı kitapların

<sup>365</sup> Alexandar Shopov, “When Istanbul Was a City of Bostâns: Urban Agriculture and Agriculturalists,” *A Companion to Early Modern Istanbul* içinde, ed. Shirine Hamadeh ve Çiğdem Kafescioğlu (Leiden: Brill, 2021), 557.

<sup>366</sup> *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2006), I: 354, 374, 376, 381.

ne olacağını da az çok belirlemiştir.<sup>367</sup> Haliyle ticari gayenin gölgesinde gelişen zirai üretim bu alandaki bitki çeşitliliğine de fazlasıyla yön verecektir.

Ziraata bu derece önem verilmesinin bir başka sebebi de bitkilerin tıpta kullanılmasıdır. Bir başka ifadeyle ziraat sadece geçim vasıtası olduğu ve bu uygulamalarla temel besin kaynakları üretildiği için değerli değildir. Bitkiler aynı zamanda tıbbi bir değer taşımakta, yani şifa verici özellikleriyle de kullanılmaktadırlar.<sup>368</sup> Zaten Osmanlı botanik bilimine dair eserler, tıp çalışmaları kapsamında değerlendirilmiştir.<sup>369</sup> Orta Çağ boyunca hem Hıristiyanlık hem de İslam düşüncesinde bitkilerin insanlığın faydasına var olduğu inancının gölgesinde her iki düşüncenin baskın olduğu coğrafyada bitkilere yönelik çalışmaların ana gayesinin tıbbi olduğu aşikârdır. Nasıl ki filâha metinlerinde bitkilerin tıbbi kullanımına belli ölçülerde temas ediliyorsa mu'âlece metinlerinde de bazı bitkilerin zirai durumlarından bir miktar bahsedilmiştir. *Tezkire-i Dâvûd*'da muzdan bahsedilirken "*Filâhatde mezkûrdur ki...*" ibaresinde görüldüğü gibi İbn Avvâm'ın eserinden aktarım yapılmıştır.<sup>370</sup> Bu örnekte görüldüğü gibi hem filâha literatürü hem de mu'âlece (ilaç) literatürü birbirinden bağımsız ilerlememiştir.

Bu çalışmanın 1. Bölüm'ünde değinilen bilimler tasnifinde kısaca bahsettiğimiz tarımın konumuna burada tekrar değinmemiz gerekmektedir. Evvelki Osmanlı epistemolojisi, tarım bilimini bağımsız bir disiplin (ilim) olarak zaten kabul etmişti. Etkili Osmanlı âlimi ve devlet adamı Mehmed Şah el-Fenârî (ö. 1435) *Enmûzecu'l-'ulûm*'da bu ilmin konuları olarak: "Toprağı değerlendirmek, hasattan sonra buğday, arpa gibi tahılları korumak, şifalı üzüm yetiştirmek" kurallarını sıralamıştır. Fenârî'nin tanımıyla filâha ilk çıkışından iyice olgunlaştığı ana değin bitkiye nasıl bakım yapılacağını incelemektedir.<sup>371</sup>

*Netâyicu'l-fünûn*'da filâha, çok faydası olan ve insanoğlu dâhil tüm canlıların devamlılığı için gerekli olan bir disiplin olarak tanımlanmıştır. Yazara göre peygamberler zirai üretim ile övünmüşlerdir ve ziraatla uğraşmanın ecir ve sevabı çoktur. Aslında filâha yeri yarmak demektir. Filâha ilmi ise tohumdan ergin bitki oluncaya kadar her noktayı kapsar.

<sup>367</sup> Shopov, "Books on agriculture (al-filâha) pertaining to medical science," 557.

<sup>368</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitabü'l-Filâha*, VIII.

<sup>369</sup> Shopov, "Books on Agriculture (al -filâha) pertaining to medical Science," Aynı yer.

<sup>370</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi't-Tıbb*, 588.

<sup>371</sup> Molla, "Mehmed Şah Fenârî'nin Enmûzecu'l-Ulûm," 269.

Toprağın türleri, tohumun ekim mevsimi ve hangi bitkinin nerede nasıl yetiştiği, hasadının nasıl devşirildiği gibi konuları kapsar.<sup>372</sup>

### 2.1.2. Ziraat Uygulamalarında Bitkiler

Maliyesi ve ekonomisi fazlasıyla tarıma bağlı olan Osmanlı toplumunda ziraat ve çiftçilik üzerine çalışmaların olması kaçınılmazdır. Doğal olarak tarımla ilgili yapılan çalışmalarda odaklanılan konu başlıkları kabaca:

- Toprağın ne olduğu, türleri ve ıslahı,
- Ağaç ve fidanların ekimi, dikimi, aşılması,
- İlaçlama,
- Meyve ve sebzelerin devşirilmesi ve korunması başlıkları altında toplanmıştır.

Bu metinlerde, toprak türleri, gübre çeşitleri, sulama faaliyetleri, genel olarak bahçecilik bilgileri, ağaç dikimi, meyve veren ağaçlarla sebzelerin ziraatı, aşılama, budama ve gübreleme faaliyetleri, bitkilerin hastalıkları, ilaçları ve hastalıklarının iyileştirilmesi, bitki zararlıları, çeşitli meyve, sebze ve hububatın saklanması, bu hububatın özellikleri ve çiçek ziraatı anlatılmaktadır. Yukarıda bahsettiğimiz amacın bir tezahürü olarak felâhatnâmelerde bitkilerin tedavi edici özellikleri gibi noktalarına da temas edilmiştir.<sup>373</sup>

Bir başka deyişle “...bâğ-bânlar fidanı ve kalemi ne zamânda almak gerek o ağacın kankı cânibinden alıcak yemişlü olur...”<sup>374</sup> gibi soruları arayan filâha eserleri bitkilerin verimliliği ve çeşitliliği için belli başlı açıklamalarda bulunmuşlardır. Bu eserlerde öncelikle toprak tanımı ve tasnifi yapılmıştır çünkü hangi bitkiye ve yetiştirilmesine uygun toprağın tespit edilmesi çiftçi için pek kritiktir. Herhangi bir toprak türünün yetiştirilmek istenen bitki için uygun verimlilik sağlamayacağı bugün de üstünde durulan bir durumdur. Kemânî'nin manzum *Felâhatnâme/Ġarsnâme*'sine ilk önce toprağın farklılıklarından bahsedilerek başlanmıştır. Kara toprağa ekilen daha verimli olur ve

<sup>372</sup> Nev'i Efendi, *İlimlerin Özü: Netâyic el-Fünûn*, haz. Ömer Tolgay (İstanbul: İnsan Yayınları, 1995), 221-23.

<sup>373</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si,” 1135.

<sup>374</sup> Özyaşamış Şakar, “Felâhat-nâme,” 99.

çiçeklerin ve fidanın rengini canlandırır. Kızıl renkli toprağa fıski (zebil) lazım olduğu ve bu sayede meyvelerinin iyi ve verimli olacağı belirtilmektedir.<sup>375</sup>

*Kitâbü'l-filâha* tercümesinde aktarıldığı gibi kışın çabuk donuklaşıp yazın çabuk kuruyan “ak toprak”, “ ‘arz-ı muhkem” (sıkı toprak), “ ‘arz-ı taflıyye” (killi toprak), yağlılık ile yumuşaklık arasında olan “arz-ı sehle” sebzelere uygun değildir. Sebzelere uygun olan toprak “arz-ı semîne” ve “arz-ı desme”dir.<sup>376</sup> Ayrıca toprağın üstü ile derinlikte olanı arasında da tür farkı vardır ve müellife göre çiftçinin buna da dikkat etmesi gerekir.<sup>377</sup> Arz-ı mâlihe (tuzlu toprak) ekine uygun olmamakla birlikte lahana ve hıyara uygundur. Rengi değişmeyen yumuşak toprak “arz-ı hâre”, üzüm, kabak, karpuz ve bir gövde üzerinde olmayıp yere yayılan bitkilere ve meyve veren ağaçlara uygundur.<sup>378</sup> Bu açıklamalar toprak ve bitki eşleşmesi hususunda çiftçileri bilgilendirmekte olduğu kadar bitkilerin ne tür bir çevrede yetiştiği hakkında da fikir oluşturmaktadır.

Toprağın kendi hali bazı durumlarda zirai verimliliğe yetmeyebilir ve bu gibi durumlar için müellifler toprağın ıslah edilmesini önermişlerdir. Bu öneriler içinde bazı bitki türleri toprağın ıslahında kullanılmıştır. Bu ıslah çalışmalarında öne çıkan birkaç teknik vardır. Öncelikle kötü koku yayan ve verimsiz olduğu fark edilen toprağa dışarıdan iyi ve verimli olduğu düşünülen yeni toprak eklenmeli ve gübre atılarak bir iki yıl boyunca altüst edilmelidir. Böylece iyi toprak, verimsiz toprakla karışarak verimsiz toprağın ihya olması sağlanır.<sup>379</sup> Toprağın kendisinde acılık varsa o acılığın kırılması için tatlı su ile sulanması gerekir. Bu sulama işleminin Nisan ayından sonra başlanarak Eylül ayına kadar sürdürülmesi tavsiye edilmektedir.<sup>380</sup> Yine bu gibi durumlarda suyun toprak üstünde kalması sağlanarak toprağın tabiatının dengelenmesi için belli başlı bitkilerin ekilmesi önerilmiştir. Boy otu, bakla, arpa gibi bitkiler çorak toprakları ıslah ederken, tuzlu topraklara çöğündür ekilerek mevcut bölgede toprağın ıslah edilmesi gerçekleştirilebilir.<sup>381</sup> Tuzluluğu az olan toprağın ihya edilmesi için sipistan ağacının yaprağı, kökü ve meyvesi yakılarak elde edilen külün toprağa karıştırılması önerilmiştir.

<sup>375</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)’nın Felâhat-Nâme’si,” 1154.

<sup>376</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 29-34.

<sup>377</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 8a.

<sup>378</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 10b-11a.

<sup>379</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 16a.

<sup>380</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 13a.

<sup>381</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 162a.

Bu önerilere bakıldığında bitkiler sadece zirai ürün elde etme noktasında değil, ziraat teknikleri içinde de kullanılmıştır. Bugün tarım konularında yeni gündem olan “onarıcı tarım” uygulamaları hem toprağın hem de ürünlerin birbiri içinde dengeli ve uyumlu ilerlemesi önerisini ortaya atmaktadır ve birinin diğerinin dengesini bozmamasına yönelik hassasiyet taşımaktadır.<sup>382</sup> Nitekim incelenen metinlere bakıldığında o dönemde toprak ve bitki uyumu kadar toprak kullanımı ve ıslahı noktasında bitkilerin kullanımı gibi öneriler bugün “onarıcı tarım” trendi ile tekrar gündeme gelmiştir.

Bitki ve toprak eşleşmesine geri dönersek, bazı bitkilerin verimliliğinin artması için müellifler çiftçilere öneriler sunmuştur. Örneğin, nohudun düz ve sulu yerlere ekilmesi<sup>383</sup>, hıyarın kuyu yakınlarına ve sulak yerlere ekilmesi önerilmiştir.<sup>384</sup> Üzüm deniz kenarlarında çok verimli olurken<sup>385</sup> şebboy çiçeği gölgeli ve ağaçlık yerlerde verimli olmaktadır.<sup>386</sup> Müellif iklim şartlarının istikrarsız gittiği dönemlerde tohumların aynı yerlere ekilmemesini, bazılarının düz bazılarının da yüksek yerlere ekilmesini tavsiye etmektedir. Bu durumda yoğun yağışlardan belli yerler etkilendiğinde diğer yerler korunmuş olur.<sup>387</sup> *Terceme-i Kitâbü'l-filâha*'da bitkilerin çeşitliliği, nasıl ve ne şekilde büyüyüp meyvesinin ne şekilde olacağı gibi hususlarda toprak ve suların farklılıklarının en az ekim zamanı ve tekniği kadar önemli olduğu vurgulanır. Örneğin, yağmur suyu lahana ve patlıcana; ırmak suyu kabak, patlıcan ve soğan gibi bitkilere faydalıdır.<sup>388</sup> *Kitâbü'l-filâha*'da ağaçlara neden bazı zirai tekniklerin uygulandığından bahsedilerek sebepleri sayılmaktadır: “... eşcârün ba'zısı meyvesi için ve ba'zısı cemâli ve râyiha-i latîfesi ve çiçeği cihetinden ve ba'zısı odun itmek için terbiye olunur.”<sup>389</sup> Mütercime göre tohum olarak ekilen meyveli ağaçların tohum tuttuktan iki yıl sonra başka bir toprağa

<sup>382</sup> Murat Akhuy, “Ekosistem sağlığı için onarıcı tarım,” *Buğday Derneği*, erişim tarihi: 05 Mayıs 2023. <https://www.bugday.org/blog/ekosistem-sagligi-icin-onarici-tarim/>.

<sup>383</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 124b.

<sup>384</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 168a.

<sup>385</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 71b.

<sup>386</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 171b.

<sup>387</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 126a.

<sup>388</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 177-78.

<sup>389</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 34b.



taşınması meyvesinin verimli ve kaliteli olmasını sağlar.<sup>390</sup> Ayrıca meyve ağaçlarının tohumunun gölgede kurutulmasının daha sağlıklı olduğu vurgulanmıştır.<sup>391</sup>

Ekim uygulamasında tohumun vaziyeti de ürün verimliliği için önem taşır. Tohumların temiz tutulması ve içinde yabancı maddelerin olmaması önemli olduğu kadar tohumun muhafazası da önemlidir. Verimli tohum acı ve kötü kokulu olmamalı, ayrıca zayıf ve cılız da olmamalıdır. Tohum ıslahına detaylıca açıklama yapan müellif, tohumların ekimden önce bazı işlemlere tabi tutulmasını önermektedir. Müellif bir bitkide aranan koku ve lezzet için tohumların bal, sirke, gül suyu ve şarap gibi sıvıların içinde bir iki gün bekletilmesini ve sonra toprağa ekilmesini tavsiye etmektedir.<sup>392</sup> Kemânî ise turp, şalgam ve marul ile diğer sebzelerin tohumlarının sürekli sığırın tersi ile ıslatarak ekilmesini tavsiye etmiştir.<sup>393</sup> Ayrıca tohumların her yıl aynı yere ekilmemesi de önerilmiştir.<sup>394</sup> Kemânî'ye göre kayısı gibi meyvelerin çekirdeklerinin acı olmaması için çekirdeğin toprağın derinine ekilmemesi önerilir.<sup>395</sup> Ayrıca müellife göre nar, incir, dut ve kızılçık gibi bazı meyveli ağaçlar kendi cinsinden başka aşığı kabul etmemektedir.<sup>396</sup>

Dikim işlemlerinin etkili uygulanması özellikle meyve ağaçlarının verimliliği açısından kritiktir. Ali Kuşçu'nun *Felâhatnâme*'sinde fidan dikiminin kânunisânî'de (Ocak ayı) olması tavsiye edilmiştir, çünkü toprakta zemherinin etkisi geçtiği için takip eden zamanda yağmurlar ve düşen cemreler sayesinde toprakta hasıl olan hararet ve rutubet dikilen fidanları kökletip yeşertecektir.<sup>397</sup> Fidanın çok derine ekilmemesi gerektiği, çünkü kökün bir şekilde taşa denk geleceği veya derinde olan kökün havalandırılmasının zor olacağı dile getirilmiştir.<sup>398</sup> Ayrıca kökün sıcak günlerde havalandırılması ve suyunun eksik edilmemesi tavsiye edildiği gibi sert kış günlerinde toprağın donma ihtimali olacağı için köklere fazla sulama yapılmaması önerilir.<sup>399</sup> Kirazın dibine gübre dökülmesi kirazın

<sup>390</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 35a-b.

<sup>391</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 35b.

<sup>392</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 129b; 168a.

<sup>393</sup> Uzunkaya, "Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si," 1171.

<sup>394</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 130a.

<sup>395</sup> Uzunkaya, "Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si," 1161.

<sup>396</sup> Uzunkaya, "Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si," 1164.

<sup>397</sup> Özyaşamış Şakar, "Felâhat-nâme," 99.

<sup>398</sup> Özyaşamış Şakar, "Felâhat-nâme," 100.

<sup>399</sup> Özyaşamış Şakar, "Felâhat-nâme," aynı yer.

kurtlanmasına sebep olur.<sup>400</sup> *Revnâk-ı bustân*'da ağaç dikiminde rüzgârın önemli olduğunu belirten yazar, ağaçların hava ile imtizacı olduğunu vurgulamaktadır.<sup>401</sup> Ağaçların dikim zamanı hususunda mütercimın bazı müelliflerden aktardığına göre bütün ağaçları kapsayan tek bir ekim dikim zamanı yoktur. Üzüm çubuğunun ilkbahardan önce dikilmesi gerektiği gibi zeytin, hünnap, meşe ve fıstık gibi bünyesi sağlam (salabet) olan ağaçların kış mevsiminde toprağa dikilmesi önerilmektedir.<sup>402</sup> Ağaçlarının sağlamlığı orta derece olan incir, elma, ayva ve şeftali gibi türlerin dikim zamanı ise ilkbahardan önce ve yapraklar çıkmadan önceki günlerdir.<sup>403</sup> Ağaçlardan dikimlik dal kesmek için ağacın güney ve batı tarafındaki, aynı zamanda aşağıya yakın olan dallarının tercih edilmesi tavsiye edilmektedir.<sup>404</sup> *Revnâk-ı bustân*'da ağaçlar hakkında bilgi verilen bölümde ilk olarak üzüm ve asmanın verimliliği hakkında tavsiyeler yer almaktadır. İncir ve zeytin kısmında bu iki ağacın tıbbi yararından da bahsedildiği *havass* bölümü eklenmiştir. “*Zeytin hâr ve yâbistir, kâbızdır, kendisinden çok yağının nâfi'si çoktur*”.<sup>405</sup>

Ekim veya dikim tamamlandıktan sonra da ilgili ürünün verimliliği için müellifler bazı önerilerde bulunmuşlardır. Ağaç köklerinin havalandırılması, ters (tezek) atılması ve iki üç avuç tuz serpilmesi ya da meyve döken fidanları için zeytin ağacının yaprağının suyunun sıkılıp havalandırılan köklere dökülmesi veya bu olmazsa erkek incir meyvesinin suyunun da aynı şekilde yapılması önerilmektedir.<sup>406</sup> Yine ağaçların verimliliğinin artması ve ıslahı için başka ağaç ve bitkilerin kullanılması da tavsiye edilmiştir. Örneğin *Kitâbü'l-filâha* mütercimi, armut ağacının ıslahı için armudun kökünün altına uçtan uca oyuk açılmasını ve o oyuga meşe ağacının gövdesinin sokulmasını ve üstünün toprakla örtülmesini önermiştir.<sup>407</sup> Bir başka örnek de incir ağacına uygulanan bir yöntemdir. Yine aynı eserde geçen öneri, incir ağacının meyvelerini erken dökmemesi için dallarına süsen çiçeğinin asılması ve kökünün açılıp

<sup>400</sup> Özyaşamış Şakar, “Felâhat-nâme,” 102.

<sup>401</sup> *Revnâk-ı Bustân*, 30.

<sup>402</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 36a.

<sup>403</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 36b.

<sup>404</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 36b.

<sup>405</sup> *Revnâk-ı bustân*, 35.

<sup>406</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)’nın Felâhat-Nâme’si,” 1169.

<sup>407</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 91b-92a.

karadut meyvesiyle sıvanması şeklindedir.<sup>408</sup> Yine gülün etrafına sarmaşık ekilmesi gülün çiçeğinin çok olmasını sağlar.<sup>409</sup>

Hemen her ziraat çalışmasında bitkilerin gerek tıp açısından gerek gıda özellikleri açısından faydaları belirtilmiştir. Örneğin *Revnâk-ı Bustân* müellifi eserinin son kısımlarında birçok meyvenin faydasından bahsederken zerdali, kayısı ve erik meyvelerinin çok fazla faydası olmadığını, vücutta hararet oluşturduğunu belirtmektedir. Ancak bunların hoşaflarının ise harareti aldığını da ekler.<sup>410</sup>

Aşılama bazı ağaçların ıslah edilmesidir. Aşılama teknikleri birçok bölgede ve ağaç türüne göre farklılık göstermektedir. Ancak en yaygın aşılama yöntemi ağaç kabuğu ile gövde arasına kalem yerleştirilmesi tekniğidir. Ancak her ağaç kalemi, her ağaca uygulanmamalıdır. Bu hususta Ali Kuşçu hangi bitkinin diğerine aşılandığında verimli olacağı konusunda tavsiyeler vermiştir. Örneğin; söğüde elma aşılama durumunda meyvenin gayet iyi olacağını, ayrıca eriğe dahi kayısı, şeftali ve göğem aşılatabildiğini de belirtmiştir.<sup>411</sup>

Hülasa edersek, Osmanlı ziraat metinlerinde bitkilerin verimi için önerilen birçok teknik ve uygulama mevcuttur. Müelliflerin birçok bitki türü için farklı ekim-dikim yolları önermesi bitkilerin şart ve durumlarının aynı şekilde olmadığını ve her bir bitkinin kendine has tabiatı ve özelliğinin olduğunu belirtmektedir. Bu çalışmanın 3. Bölüm'ünde bitkilerin hangi özelliklerinin incelemeye alındığı belirtildiğinden burada detaylıca bahsetmeye gerek duyulmadı. Ayrıca yukarıda özet olarak bahsedilen tarım teknikleri ve bu uygulamalara dair detaylı tetkikler bu çalışmanın kapsamında değildir.

## 2.2. TÜKETİM VE KULLANMA: MÜFREDÂT KÜLLİYATI

Bir önceki konuda Erken Modern Dönem Osmanlıların üretme ve yetiştirme potansiyeli olduğu bitki türlerine odaklanılmıştı. Burada gerek günlük hayatta gerekse hususi alanlarda Osmanlı toplumunun tüketebileceği ya da kullanabileceği bitki çeşitliliğine

<sup>408</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 90a.

<sup>409</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 93a.

<sup>410</sup> *Revnâk-ı bustân*, 39.

<sup>411</sup> Özyaşamış Şakar, "Felâhat-nâme," 102.

odaklanılacaktır. Bu bölümün odağında Osmanlı literatüründe bitki çeşitliliğine dair en yoğun çalışmalar, hekimlerin yaptığı müfredât türü eserlerde görülmektedir. Gerçekte günlük hayatta, özellikle gıda alanında Osmanlı literatürünün ortaya çıkardığı tababet eserlerinin yanı sıra tabahat eserleri de bitki çeşitliliği noktasında bizi aydınlatmaktadır. Erken Modern Dönem’de telif edilmiş tabahat eserleri incelendiğinde herhangi bir tababet eserinden daha geniş bitki çeşitliliğini içermediği görülmektedir. Bu nedenle bu bölümde birkaç tabahat eseri yer alırken ağırlıklı olarak “müfredât” adını verdikleri tıbbi çalışmalar incelenecektir. Çünkü müfredât literatüründe ilaç reçeteleri ve muhtelif tedavi araçlarında bitkilerin kullanılmasından ötürü müellif hekimler bitkilerin türünü, biçimlerini ve nasıl kullanılması gerektiğine dair bilgileri iptidai ansiklopedi maddeleri şeklinde listelemişlerdir. Osmanlı tıbbi eserlerinin Erken Modern Dönem’de bugünkü tıbbi alan çerçevesinden farklı sınırlara sahip olduğunu vurgulamak önemli bir hatırlatmadır. Osmanlı “klasik tıbbi” ya da geleneksel Orta Çağ bilimsel özelliklerini haiz tıp bilimi paradigması sadece teşhis ve tedavi ekseninde değil, günlük hayatta tüketim ve hıfzıssıhha rejimlerini de ihtiva ettiği için doğal olarak gıda noktasında tüketimi biçimlendiren bir kapsayıcılık göstermektedir. Nitekim İbn Sinâ’nın tıp bilimi tanımı -bu tanım çoğu Osmanlı metinlerinde de vurgulanmıştır- bu kapsayıcılığı ifade etmektedir: “*Tıbb bir ‘ilmdir ki min-ciheti’ s-sıhhati ve ‘l-marad ahvâl-i beden-i insân onunla ma’lûm olup sahih olanların sıhhat-i hasılası muhâfaza ve marîd olanların sıhhat-i zâilesi istirdâd olunur.*”<sup>412</sup> Nitekim XVII. yüzyıl hekimlerinden Emir Çelebi “*eğer terk-i hıfz-ı sıhhat iderse tûl-i hayât müesser olmaz*”<sup>413</sup> diyerek hıfzıssıhhaya vurgu yapmıştır. Doğal olarak sağlığın korunması sadece belli başlı ortam ve hava şartlarından korunmak olduğu gibi günlük gıda tüketimini de kapsayan bir programdır. Bu eserlerde bu gıda tüketim ve besin alma programları üzerinde oldukça zengin öneriler ortaya konulmuştur. Bu nedenle bu bölümde odaklanacağımız tıp eserleri, Osmanlı toplumlarının tüketim alanındaki bitki çeşitliliğinin çerçevesini eni konu belirlemiştir.

<sup>412</sup> Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü’l-Mathûn: el-Kânûn Fi’t-Tıbb Tercümesi*, haz. Mustafa Koç (İstanbul: Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2018), I: 97. Bu tanımlamanın Osmanlı metinlerindeki karşılığına örnek olarak Zeyne’l-abidin b. Halil’in *Şifâu’l-Fuad*’ında “...ilm-i tıbbî evvel vaz iden feylesof iki nesne için vaz eylemişdür birisi oldur ki anunla beden-i insânda mevcûd olan sahat hıfzolunur birisi dahı oldur ki hastelik hâlinde meşkûd olan sahat bilinür...” şeklinde izah edilmiştir. Zeynel Abidin b. Halil, *Şifâu’l-Fu’âd*, f. 2a; Ayrıca bkz. Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetu’l-beyân*, f. 6a.

<sup>413</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’l-tıbb*, f. 22a.

### 2.2.1. Osmanlı Erken Modern Tıbbı ve Sistemleri

Bitki çeşitliliği incelemesine geçmeden önce Osmanlı tababetine kısaca değinmekte yarar vardır. Böylece odaklandığımız alanın incelediğimiz dört yüz yıllık süre boyunca Osmanlı tıbbında nasıl bir öneme sahip olduğu anlaşılabilir.

Erken Modern Dönem’de Osmanlı tıbbı yeknesak teori ve pratiklere sahip değildir. Ancak ilk göze çarpan paradigma gerek İslam gerek Osmanlı tıbbında tedavinin dayandığı prensip olarak Hipokrat-Galen tıp geleneğinin oluşturduğu “hümodalizm” ya da “hıltlar nazariyesi” olacaktır. Bu Galenci hümodalizm paradigmasının yanı sıra en az onun kadar önemli ve güçlü bir şekilde var olan “Tıbb-i Nebevi” ve geleneksel/folklorik “halk tıbbı” sistemleri de varlığını güçlü bir şekilde sürdürmekteydi. Bu üç akım asla birbirini reddetmemekte ve birbirinin yerine alternatif oluştururken bile diğerine karşı hiyerarşik bir konumlamaya girmemektedir.<sup>414</sup> Bir başka deyişle bu üç sistem tüm farklılıklarına rağmen birbirinden bağımsız değildir ve Osmanlı tıbbının alt kırılımlarını oluşturan bu üç sistem birbirini dışlamamaktadır.<sup>415</sup> Dolayısıyla Erken Modern tababeti, katmanlı ve alternatif kaynakları bazen iç içe ve birbirini tamamlayıcı olarak bazen de yan yana barındıran teori ve pratiklerde zengin ve geniş bir anlatı ve uygulamaları ihtiva etmekteydi. Her bir tıp sistemi, meşruiyetini ve liyakatini kendi içinde oluşturmaktaydı.<sup>416</sup> Bu çalışmanın odaklandığı yazılı eserlerde geleneksel halk tıbbına dair uygulamalar fazla yer almasa da bu folklorik gelenek Orta Asya’dan beridir var olan Şamanist Türk geleneklerini de içeren ve yer yer Türklerin birlikte yaşadığı yerel halk unsurlarının uygulamalarını da içinde barındıran ve Osmanlı topraklarında yaşayan ve Türkçe konuşan toplumlarda geniş kabulü olan tıbbi uygulamalardan oluşmaktaydı. Halk tıbbı yaşadıkları coğrafyanın sınırlamasını (örn. mevcut bitki çeşitliliği bilgisini) aşmadan kendi içinde bilgi ve pratiklere sahipti. Bu gelenek sözlü aktarımla kendisini var ediyordu ve bu nedenle bu çalışmanın odağında yer alan bitki çeşitliliği bilgisi ne yazık ki halk tıbbının bilgi ve uygulamalarını kapsayamayacaktır.

<sup>414</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 41.

<sup>415</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 47.

<sup>416</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 42.

Osmanlı tıbbının diğer ayağını oluşturan ve meşruiyetini İslami naslara ve özellikle Peygamber'in öğütleri ve uygulamalarına (hadis ve sünnet) dayandıran tıbb-i Nebevi, var olduğundan beri sözlü ve yazılı gelenekle aktarılagelen, günümüzde de nispeten kendisine yer bulan bilgi ve uygulamalar bütünüdür. Hadis külliyyatında kendisine ayrı bir bölüm açan tıbb-i Nebevi, bunun haricinde müstakil risale ve kitaplardan oluşan yazılı bir geleneği oluşturmaktadır. Bu çalışmaların haricinde aşağıda bahsedeceğimiz Antikite geleneğini esas alan çoğu tababet metinlerinin hemen hepsinde tıbb-i nebevi teori ve uygulamaları da Müslüman hekim ve müellifler tarafından eklenmiştir.

Osmanlı Erken Modern tıp metinlerinin bir diğer paradigması, teşhis ve tedavilerin hıtlara göre olduğu tasnif ve terkipler esasına dayanan ve Hipokrat-Galen geleneğinin başını çektiği Antikite geleneğinden beslenen hümodalizmdir. Aslında her ne kadar yukarıda bu üç geleneğin birbirini ikame etmediğini vurgulasak da hümodal tıp gerek Orta Çağ İslam literatüründe gerekse Erken Modern Osmanlı literatüründe varlığını baskın bir şekilde hissettirmiştir. Hatta Celâleddin Suyûtî gibi bazı âlimler bu iki geleneği birbiriyle örtüştürerek Galenci hümodal tıp görüşünü adeta "İslamlaştırmış"tır.<sup>417</sup> Hatta Orta Çağ'ın son dönemlerinden itibaren birçok müellif tıbb-i nebevi üzerinde kaleme aldığı çalışmalarında hıtlar nazariyesine mutlaka değinmeye başlamıştır.<sup>418</sup> Zaten hümodal tıp, Mossensohn'a göre gerek Orta Çağ boyunca gerek Erken Modern Dönem'de hem Batı'da hem de Osmanlı topraklarında "ilm-i tıbb"ı oluşturan paradigmaydı ve tıpla ilgili çalışmalar, bilgi ve pratikler, tıbbi eğitim kurumları ve hastaneler bu geleneğe dayanmaktaydı.<sup>419</sup> Ancak Galenci hümodalizm oldukça mekaniktir ve salt bedeni ve beden içinde yer alan dört sıvının dengesini esas almaktadır. Oysaki Galen, Hipokrat'tan farklı olarak dışarıdaki etkenlere daha çok odaklıydı ve hastalığa neden olan şeyleri altı "eşyâ-i gayri-tabii" adlı başlıkta toplamıştı. Bu altı doğal olmayan şey: yiyecek ve içecekler, uyku ve uyanıklık, hava, boşaltım ve doygunluk, hareket ve istirahat, tutkular/duygulardır.<sup>420</sup> Osmanlı hekimi İbn Şerif de eserinin girişinde bu altı "doğal olmayan şey"e zorunlu altı sebep "esbâb-ı sitte-i zaruriye" adını vererek herkesin bilmesi

<sup>417</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 50-51.

<sup>418</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, aynı yer.

<sup>419</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 44.

<sup>420</sup> Peter E. Pormann, "Medicine", *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies Practices from the 2nd/8th to the 13th/19th Centuries* içinde, ed. Sonja Brentjes, (Leiden: Taylor&Francis Publishing, 2023), 132; Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 103.

gerektiğini belirtmektedir: “Bunların birincisi hava, ikincisi yemek ve içmek, üçüncüsü hareket ve sakinlik, dördüncüsü a’râz-ı nefsânî, beşincisi uyku ve uyanıklık, altıncısı istifrâğ, ihtikândır.”<sup>421</sup> Bu altı unsurun dengesinin korunması gerektiği vurgulandığı gibi İbn Şerif, özellikle mevsimler ve yaşanan yer noktasında belli tavsiyeler de verirken kişilerin kendi mizacına uygun olanı seçmesini salık vermektedir. Emir Çelebi de eserinde bu *sitte-i zaruriyeye* yer açar ve bunlardan ilki olan hava için geniş bir açıklama yapar. Havanın rutubetli ya da sıcak olmasının vücuda ve kalbe zarar verdiğini belirten müellife göre hava yaşam ve sağlık için olmazsa olmazdır.<sup>422</sup> Hemen birçok Osmanlı hekimi eserlerine bu altı “zorunlu” hastalık sebeplerini ayrı ayrı irdelleyen bölümler tahsis etmiştir.<sup>423</sup> Ancak bu konu çalışmamızın kapsamı dışında olduğu için detaylı incelenmeyecektir.

Hipokrat ve Galen’in açıklamalarını sentezleyen Orta Çağ İslam ve Osmanlı âlimlerinin yorumuyla hümorizm nazariyesine düalist bakış açısı getirilmiş ve bedenın yanı sıra ruh da eklenmiştir. Yani Müslüman hekimler, bu dört sıvının dengesinin sadece bedensel değil, ruhsal/zihinsel etkilerinin de olduğunu düşünmekte ve bu noktaya eğilerek Antik Yunan tıbbından farklılaşmaktaydı. Bir başka ifadeyle Müslüman hekimlere göre insanın bu dış çevresindeki etkenler bir kişinin sadece bedeni için değil, zihinsel durumu açısından da aynı derecede hayatiydi.<sup>424</sup> Mossensohn bu durumun İslam düşüncesinin maddiyat-maneviyat ve ruh-beden gibi düalist bakışının sonucu olduğunu düşünmektedir.<sup>425</sup> Bu durumda hümorizm nazariyesi İslam coğrafyasındaki hekimlerin farmakolojiye ağırlık vermesini sağlamış ve bu gelenek Osmanlılarda da devam etmiştir. Bitkilerin tekil olarak irdelendiği basit ilaçlar (müfred devâlar) ve bileşik ilaçlar (mürekkeb devâlar) uzun uzun tartışılmış ve yetişen çoğu bitkinin faydaları irdelenmeye çalışılmıştır. Bitkiler sıcak, soğuk, kuru ve nemli olarak dört rüküne göre tasnif edilmekle kalmamış, bu unsurların bitki özelindeki derecelerine göre ilaç olarak önerilmiştir.<sup>426</sup> Arapçaya sadece Galen’in çalışmaları değil, Efesli Rufus gibi Galen’e alternatif oluşturan isimler de tercüme edilmiştir. Oribasios (ö. 403), Aetios Amidenos, Alexander Trallianos

<sup>421</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, 43.

<sup>422</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 30a.

<sup>423</sup> Örnek olarak bkz. Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetu’l-beyân*, f. 7a ve devamı sayfalar.

<sup>424</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, aynı yer.

<sup>425</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 104.

<sup>426</sup> Pormann, “Medicine,” 133.

(ö. 605), Paulus Aeginata gibi Bizans tababetinden isimler de Arapçaya geçmiştir. Özellikle er-Râzî, Ali b. Sehl et-Taberî gibi alimler sadece Yunan değil, Hint ve Pers tıbbını da inceleyerek Arapçaya aktarmışlar ve Galen tıbbının önermeleriyle sentezlemişlerdir.<sup>427</sup>

Bu çalışmanın 1. Bölüm'ünde bahsedildiği üzere hümorale tıpta hıtlar nazariyesi kısaca şu temel üzerine kurulmuştur: Kâinat, yani makrokozmos; hava, toprak, su ve ateşten, yani dört unsurdan (anâsır-ı erba'a) oluşmaktadır. Aynı şekilde insan vücudunda, yani mikrokozmosta da dört sıvı (dört hılt, ahlât-ı erba'a) bulunmaktadır: Kan, safra, sevdâ (kara safra), balgam. Kan havaya, balgam suya, sevdâ toprağa, safra ise ateşe tekabül eder. Daha teknik ifadeyle kan nemli ve sıcak, safra kuru ve sıcak, balgam nemli ve soğuk ve sevdâ da kuru ve soğuktur.<sup>428</sup> İnsan bedenindeki bu dört hıltın bazı nitelikleri (erkân) olduğu kabul edilmektedir: Rutûbet (yaşlık), yubûset (kuruluk); hârâret (sıcaklık), bürûdet (soğukluk). Bu durum sadece insanlara mahsus olmayıp *oluş ve bozuluş* (*kevn ve fesad*) kuralına tabi olan bütün varlıkları (bitki, hayvan ve madenler) kapsamaktadır. Anatomik olarak bakıldığında karaciğerde bulunan safra, sıcak ve kuru; bedende dolaşan kan, sıcak ve yaş; beyinde saklanan balgam, soğuk ve yaş; dalak ve midede var olan sevdâ (kara safra) ise soğuk ve kurudur.<sup>429</sup> Bu dört hılt ve dört rûknün terkibi insan bedeni gibi tüm varlıkların *mizacını* oluşturmaktadır. Ayrıca İbn Sinâ'ya göre bu mizaçların oluşmasının iki yönü vardır: Ya bu niteliklerin ortada (mutavassıt) ve dengeli (mutedil) olması ya da bu rûknlerden birinin diğerinden daha baskın olması yönüdür.<sup>430</sup> Yani bir bedende sıcak mizacın az olup o bedenin soğuk mizaca meyilli olması şeklinde de açıklanabilir. İnsan bedeninde yer alan bu dört sıvının dengesi, sıhhatli durumu oluşturmaktadır ve hastalık bu dört sıvı dengesinin bozulmasıyla meydana gelmektedir. İnsan vücudunda bu dört hılt, gıda tüketimi ve yaşanan yerin havası ve mevsimler gibi dış etkenlerden hasıl olur. Hacı Paşa gıda tüketiminin vücuttaki işlevini anlatırken gıdanın

<sup>427</sup> Maria Conforti, "Süryani geleneğinde ve Arap dilinde antik kültür ve Galenos". Ortaçağ: Barbarlar, Hıristiyanlar ve Müslümanlar. Ed. Umberto Eco, çev. L. Tonguç Basmacı, İstanbul: Alfa Yayınları, 2014. 495-96.

<sup>428</sup> Hacı Paşa (Celâlüddin Hızır), *Müntahab-ı Şifâ*, haz. Zafer Önler (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 1990), 9-10; Hezârfen Hüseyin Efendi, *Tuhfetü'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 5a.

<sup>429</sup> Bkz. Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü'l-Mathûn*, I: 113-115.; Mükerrrem Bedizel Zülfikar Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı ve 'Müfredât' Eserlerinin Genel Özellikleri," *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* VI/2 (2005): 302.

<sup>430</sup> Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü'l-Mathûn*, I: 103-4



yendikten sonra midede kaynamış arpa suyu gibi hazmolduğunu, midede yoğunlaşan gıdanın sonra ciğere ulaştığını ve orada hazm olurken dört hıltın hasil olduğunu ve ardından damarlara ulaşır orada tekrar hazmolduğunu ve nihayetinde organlara ulaştığını belirtmiştir.<sup>431</sup> Nitekim Hacı Paşa'ya göre hazım esnasında kan, safra, balgam ve sevda olarak sırasıyla dört hılt hasil olur ve bunların oluşması da alınan gıdayla pekâlâ alakalıdır. Kan, et ve rafadan yumurta gibi besinlerden; safra ise sıcak, tatlı ve yağlı besinlerden; balgam ise soğuk ve yaş yemişler ve balık ve yoğurt gibi besinlerden ve sevda ise katı, sıcak yemişler ve tuz gibi besinlerden oluşur.<sup>432</sup> Haliyle bu besin gruplarından birinin fazla tüketilmesi alakalı olduğu hıltın vücutta diğerlerine baskın gelmesine ve vücut dengesinin bozulmasına neden olur. Mevsimlerin de sıcak, soğuk, kuru ve nemli tabiatlarının olması, vücuttaki bu hıltları tahrik etmektedir ve bu nedenle Hacı Paşa gibi hekimler sadece gıdaların tabiatlarının değil, iklim ve coğrafi koşulların da hep birlikte değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Ayrıca bu dört hıltın baskınlığının belli başlı semptomlardan anlaşıldığını belirten Hacı Paşa, kanın baskınlığının alameti olarak uyku isteğinin çok olması, esneme, gövdede ağırlık hissedilmesi, burun kanamaları, ağızda tatlı tadın baskın olması ve benzin kızıl olmasını saymaktadır. Safranın baskınlığının alametleri ağızda acı tadın olması, çok susamak, uykusuzluk, iştah azlığı, gözler ve benzin sarılığı; balgamın baskınlığının alametleri uyuşukluk hissi, az susamak, çok uyumak, soğuk ve su ile ilgili rüyalar görmek ve gövdenin soğuk olması iken; sevdanın baskınlık alametleri olarak ise uykusuz olmak, kederli olmak, kafaya kuruntuları takmak ve uykuda korkunç rüyalar görmek sayılabilir.<sup>433</sup> Tamamıyla Aristo fiziğinin üstüne kurgulanmış kozmografya paradigması gölgesinde Hipokrat-Galen'in sistemleştirdiği bu hıltlar nazariyesi, -Mossensohn'un ve diğer bilim tarihçilerinin de tespit ettiği gibi- XVIII. yüzyıla kadar Osmanlı hekimlerinin ana gündemindeydi.<sup>434</sup> XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı tıbbı, geleneksel görüşlerin zayıf da olsa devam ederek yerini yavaş yavaş Batılı tıbbı bıraktığı bir geçişe şahit olmaktadır.

<sup>431</sup> Hacı Paşa, *Müntahab-ı Şifâ*, Aynı yer.

<sup>432</sup> Hacı Paşa, *Müntahab-ı Şifâ*, Aynı yer.

<sup>433</sup> Hacı Paşa, *Müntahab-ı Şifâ*, 10.

<sup>434</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 39.

Hümorale tıbbın alametifarikası, hıfzıssıhha özelliğidir. Bir başka deyişle insan sıvı dengesinin hayat boyu korunmasına yönelik hastalıkları önleyici tedbirleri içeren uygulamalardan oluşmaktadır. Bu paradigmaya göre bireyin, hastalıktan önce sağlıklıyken hekime başvurması ve bedenindeki sıvı dengesinin nasıl korunması gerektiğine dair reçete ve tavsiyeler alması beklenirdi.<sup>435</sup> Hıfzıssıhhanın asıl amacı hastalıklara karşı önleyici olmakla birlikte, bu çerçevede bireyler özelinde belli diyet ve rejim programları oluşturan bir tüketim/kullanım sistemi inşa etmektedir.<sup>436</sup> Bu diyet ve rejimler, günümüzdeki gibi zayıflama ya da başka bir hususi amaca yönelik olmadığı gibi genel olarak sıhhatin korunması amacını haizdir. Bu nedenle hıfzıssıhha, günlük yaşam pratiklerini de kapsayan (uyku, çalışma, istirahat, duş alma, cinsel birleşme vs.) iklim, coğrafya, gün uzunluğu ve mevsimlere göre değişiklik gösteren topyekûn bir yaşam düzenini oluşturmaktadır. Bu nedenle o dönemki tıbbi işleyiş ve anlayış, bugünkü modern tıp sisteminden oldukça farklıdır. Doğal olarak bu bölümün son başlığında incelenen ve hekimlerin muhatap olduğu bireylere önereceği perhiz ve diyetlerde yer alan bitkilerin sadece tıbbi kullanım amacını değil, günlük gıda tüketim amacını da taşıdığı düşünülmelidir. Deva ve gıdalar bu kadar iç içeyken o dönemki anlayış çerçevesinde temel işlev farkına sahiplerdir: Eğer tüketilen şeyler insan bedenine tesir ediyorsa ve bozulan düzeni yeniden tesis ediyorsa deva; vücudu geliştirme işlevine sahipse gıda kapsamında değerlendirilmiştir.<sup>437</sup> Bir başka noktadan baktığımızda hümorale tıp paradigmasında hıltların dengesinden sadece devalar sorumlu olmayıp aynı zamanda gıdalar da bedendeki hılt dengesi üzerinde önemli tesir imkânına sahipti. Gıdalar bazen bedendeki hıltların dengesini sağladığı gibi bazen de mevcut hıltlar arasında yeni denge de oluşturabilmekteydi.<sup>438</sup> Bazı hekimler deva yerine gıda tüketiminin önemini vurgulamakta ve tavsiye etmektedir. Bu tavsiyelerin arkasında hastanın birden fazla hekime müracaat etmemesi salık verilmekte, çünkü farklı gıda ve devaların birbirine muhalefet edip bedene zarar verme ihtimalinden bahsedilmektedir.<sup>439</sup> Hekim Bereket, gıdaların bir kısmının deva olmadığını belirtmektedir ve ona göre deva olmayan gıdaların

<sup>435</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 44. Kazancıgil, *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji*, 97.

<sup>436</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, aynı yer. Osmanlı hekimlerinin doğrudan Antik Yunan filozoflarından aldığı iktibaslara örnek için bkz. Babür Mehmet Akarsu, Fuat Yöndemli ve Seda Akarsu, "Antik Dönem tıbbının Müntehab-ı Şifa'da Tezahürü," *Erdem* 78 (2020): 15-17.

<sup>437</sup> Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı," 303.

<sup>438</sup> Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı," 304.

<sup>439</sup> Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı," 308.

(örn. ekmek) vücuttaki yolculuğu bedene kuvvet vermekten öte değildir.<sup>440</sup> Sarımsak, marul, haşhaş gibi bazı bitkiler ise gıdadır ama aynı zamanda tedavi edici özelliğe sahiptir. Bazıları ise gıda olmamakla birlikte tedavi edicidir.

Bunun haricinde, dönemin tıp paradigmasında hastalığın ortaya çıkma ve yayılma nedenlerinden birisi de *miasma* adı verilen ve hastalıkların kötü kokuların neden olduğu bir tür hava kirliliği veya bugünkü tabirle toksik atmosferik gazlardan kaynaklandığı düşünülen nazariyeydi. Bu teoriye göre, hastalıkların yayılması, kirliliğin insanları ve hayvanları zehirlenmesiyle gerçekleşir. Bu nedenle, hastalıkların önlenmesi ve kontrol altına alınması için çevrenin temizlenmesi ve kötü kokuların önlenmesi gerektiği düşünülüyordu. Bu görüş de yine hekimleri bitkilerle, özellikle kokulu bitkilerle ilgilenmeyi mecbur tutmuş ve bugünkü aromaterapinin temelleri atılmıştır. *Yâdigâr*'da Eflatun'a atfedilen tavsiyeye göre "sağlık isteyen kimse şunlardan sakınmalıdır: yaramaz (ufunetli) koku ve toz."

Klasik İslam tıp literatürü ağırlıklı olarak Meşşai filozoflarının, özellikle İbn Sinâ'nın çeviri, sentez ve geliştirmelerinden oluşmaktadır. Osmanlılar da büyük oranda bu sistemin içinde kalmışlardır. Bu sistem, Aristoteles öncülüğünde geliştirilen doğa felsefesinin üstüne bina edilen, Hipokrat-Galen'in sistemleştirdiği/kanonlaştırdığı tıbbi teori ve uygulamalar ve Dioskorides'in geliştirdiği eczacılığa dayanmaktadır. Her ne kadar Hipokrat ile Galen'i birlikte ansak da hümorale tıp nazariyesinde iki bilginin arasında temel ve önemli bir fark mevcuttur. Hipokrat hastalığın içerideki dengenin bozulması olduğunu düşünürken, Galen dış etkenlerin hastalığa sebep olduğunu düşünmekteydi.<sup>442</sup> Hastalık noktasındaki bu teşhis farklılıkları İslam tıbbında sentezlendiği için bu iki bilginin nazariyelerinin tek bir kanal olarak telakki edilmesi mümkün olmuştur. Bu üç kol İbn Sinâ gibi Meşşai filozoflarının eserlerinde sentezlenmiş ve birbirini tamamlayıcı bir disipline dönüşmüştür. Bu sentez sayesinde tıbbın teorik/nazari zemini korunarak pratik/ameli tarafı gerek farmakoloji ve eczanın gerek tedavi uygulamalarının bölgeden bölgeye değişmesine imkân sağlayacak güncellemelere

<sup>440</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübârizî*, 109..

<sup>441</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, 87.

<sup>442</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 129.

açık hale gelmiştir.<sup>443</sup> Böylece Anadolu'nun Türkleşmesini müteakiben tıp eserlerinin de halk tarafından erişilebilir olması için Türkçeleşmeye başlaması da bu iki kolun yan yana ilerlemesi sayesinde mümkün olmuştur. Keza Anadolu'daki bitki çeşitliliği ve bu çeşitliliğin erişilip kullanılabilir olmasına yönelik çalışmalar da Anadolu'da yaşayan ve Türkçe konuşan hekimlerin çabalarıyla gayet tabii mümkün olmuştur.<sup>444</sup> Bunu başka bir ifadeyle açıklayacak olursak İslam tıp literatürünün kanonik metni olan *el-Kânûn fi't-tıbb*'in Osmanlı Türkçesine bu dönemlerde yalnızca bir adet tercümesi ve bu tercümenin de tespit edilebilen 4 adet nüshasının olmasına karşılık İbn Baytâr'ın botanik alanındaki kanonik eserlerinden birisi olan *el-Câmi' li-müfredât*'ın 40 adet Türkçe tercüme nüshasının olması, Osmanlı Erken Modern Dönem'inde tıp ilminin nazari kısmının Arapça, pratik kısmının ise Türkçe ilerlediğini göstermektedir.<sup>445</sup> Aydınöglü Umur Bey başta olmak üzere Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nden itibaren başlayan İbn Baytâr tercümeleleri Osmanlı döneminde de hız kazanarak devam etmiştir.<sup>446</sup> Bu tercümeleler bir taraftan da daha önce bahsettiğimiz şekilde Anadolu topraklarında tıbbın kurumsallaşma süreciyle paralellik göstermektedir. Ancak Osmanlı mütercimleri daha önce ziraat alanındaki tercümelelerde de bahsettiğimiz gibi bu alanda da serbest tercüme usulünü tatbik etmişlerdir ve doğal olarak İbn Baytâr'ın *el-Camiu'l-Müfredât*'ı birebir Türkçeye kazandırılmamıştır. Nitekim daha önce yapılan mukayeseli çalışmalar neticesinde el-Cami eserine en yakın tercümenin %46,53 oranında paralellik teşkil ettiği ve İbn Baytâr'ın bu eserinde işlediği 2.349 ilacın en fazla 1.093'ünün Türkçeye kazandırıldığı tespit edilmiştir.<sup>447</sup> Sonuç olarak Osmanlı mütercimleri pratik faydayı gözeterek eserin tamamını çevirmek yerine ihtiyaç duydukları bilginin aktarılmasını öncelikle olabildiği kadar yapmışlardır. Çünkü bu tür farmakolojik çalışmalarda ilgili coğrafyanın sunduğu bitkiler bölgeden bölgeye doğal olarak değişiklik göstermekteydi. Bu nedenle hekimler, her ne kadar bu başucu eserlerinden yararlanmış olsalar da yaşadıkları bölgelerdeki bitkileri incelemek zorundaydı. Birûnî'nin Dioskorides için, “Keşke bizim bölgemizde yaşasaydı ve bizim bölgemizdeki bitkileri bilseydi. Onun sayesinde, tükettiğimiz bitkiler

<sup>443</sup> Mustafa Yavuz, “Endülüs Tıbbının Anadolu'daki Kabulü: İbnu'l-Baytar Tercümeleleri Örneği,” *Teoriden Pratiğe Osmanlıda Bilim* içinde, ed. M. B. Aydın ve B. Çakmaktaş (İstanbul: Paradigma Akademi, 2022), 143.

<sup>444</sup> Yavuz, “Endülüs Tıbbının Anadolu'daki Kabulü,” Aynı yer ve devamı sayfa.

<sup>445</sup> Yavuz, “Endülüs Tıbbının Anadolu'daki Kabulü,” 149.

<sup>446</sup> Detaylı bilgi için bkz. Yavuz, “Endülüs Tıbbının Anadolu'daki Kabulü.”

<sup>447</sup> Yavuz, “Endülüs Tıbbının Anadolu'daki Kabulü,” 152.

bize şifa olurdu.” iltifatı hekimlerin karşılaştığı bu durumu özetler haldedir.<sup>448</sup> Bu nedenle Osmanlıların hem telif ettiği tıbbi bitki bilim çalışmaları kendi coğrafyalarına yönelik olmalıydı hem de tercüme ettiği akrâbâzînler mecburi olarak değişiklik göstermek zorundaydı. Böylece genel açıdan bakıldığında İslam eczabilimi, geniş coğrafya alanını kapsayan ve çok sayıda bitki türünün incelendiği zengin bir veriye sahip olmuştur.<sup>449</sup>

Bu noktada çıkarılması gereken bir diğer sonuç da Osmanlı bilginlerinin diğer disiplinlerde de olduğu gibi tıp disiplininin nazari kısmının Arapça kalmasına karar vererek sadece belli bilgi birikimi olanların erişiminde kalmalarını sağlamış olmaları, pratik kısmının ise daha geniş kitlelerin doğru bilgiye erişmesi için Türkçeleştirilmesine karar vermiş olmalarıdır. Bu, bilgi sosyolojisi için önemli bir ayrıntı olacaktır. Ayrıca İbn Baytâr kanalıyla Osmanlı dünyası tıpkı zirai çalışmalarda olduğu gibi Endülüs birikimini yine kendi birikimlerine dâhil etmişlerdir. Bu alanda telif edilmiş İbn Baytâr’ın *Câmiu’l-Müfredât*’ı açık ara en mütedavil eserdir. Ancak İbn Baytâr’a geçmeden önce bu alanın köklerine inmekte fayda vardır.

Bu çalışmanın 1. Bölüm’ünde de incelendiği gibi Dioskorides, Antik Yunan botanikçisi olarak tüm Orta Çağ dünyasının bitki çalışmalarını tek başına üstlenmiştir. Dioskorides’in Orta Çağ İslam külliyyatında etkili bir konumu varken onun Osmanlı literatüründeki yeri geniş çapta araştırılmamıştır. Halbuki Osmanlılar doğa ve özellikle bitkiler noktasında merak ve ihtiyaç duydukları bilgileri, Dioskorides’in başlattığı ve daha sonra Müslüman takipçileri tarafından geliştirilen botanik külliyyatından almıştır. Ancak Osmanlı mütercimleri ve müellifleri bu külliyyattan yararlanırken kendi deneyimlerini ve araştırmalarını da ekleyerek bu külliyyatın gelişmesine katkı sunmuşlardır.

Osmanlı tıbbi birikimi ve beslendiği kaynaklara bu çalışmanın asıl konusu olmamakla birlikte 1. Bölüm’de kısaca değinilse de botanik ve bitki çeşitliliği bilgisinin nereden ve hangi kaynaklardan beslendiğinin tespiti için burada tekrar değinilmesi gerekmektedir. Daha önce bahsedildiği gibi Erken Modern Osmanlı’da tıp bilimi bağımsız müesseseler üzerinden gelişme göstermiştir. Saray’da var olan hekimbaşılık müessesesi ve özellikle Fatih ve Süleymaniye Medreselerinde zirveye çıkmış tıp eğitimi ve hastane kurumları, tıp

<sup>448</sup> Pormann, “Medicine,” 133.

<sup>449</sup> Pormann, “Medicine,” Aynı yer.

disiplini başlığı altında bitki biliminin de varlığı ve gelişimi için uygun zemin oluşmasına imkân vermiştir. Osmanlılar, Anadolu Selçuklu ve Memluk Mısır'ından bimâristân ve dâru'ş-şifa kurumlarını alarak kendi bölgelerinde yaygınlaştırmışlardır. Aslında İslam tarihinde tıp eğitiminin kurumsallaşmasında Nureddin Mahmud Zengi (salt. 1146-1174) tarafından kurulan Nuri Bimâristânı bu noktada önemli bir öncülüğe sahiptir. Ek olarak Nuri Bimâristânı tıp eğitiminin resmi ve müstakil açıdan tesisleşmesi çerçevesinde bimâristân-medrese modeli noktasında bir ilken, bünyesinde oluşturulan tıp kütüphanesiyle de önemli bir hizmet sağlamıştır. Bu bimâristân-medrese modeli daha sonra Mustansiriyye Medresesi ile Bağdat'a, sonra Mısır ve Anadolu topraklarına taşınmıştır.<sup>450</sup> Haliyle Selçuklu ve Beylikler Anadolu'sunda gördüğümüz bu tarz kurumların Bursa, Edirne ve İstanbul özelinde gelişmiş hastane ve diğer tıp kurumlarına öncülük ettiği ve zamanla daha gelişmiş bir şekilde yaygınlaşmaya başladığı bilinen bir gerçektir.<sup>451</sup> Ayrıca imparatorluk sınırları içinde hem hekim ihtiyacının karşılanması hem de tıp disiplininin kurumsal ve profesyonel olması için tesis edilmiş hekimbaşılık müessesesi, tıp alanında Osmanlıların ortaya koyduğu başarılı bir kurumsallaşma örneğidir.<sup>452</sup> Bu kurumlar tesis edilirken Osmanlılar kendisinden önceki tıp bilgisinden yararlandığı gibi döneminde diğer bölge ve kültürlerde gelişen deneyimlere de müracaat etmekteydi. Savaşlarda ele geçirilen tıp kitaplarından yeni bilgiler edinilmekte; saraya hizmet için gelen hekimler, seyyahlar ve elçilerle de bu alanda bilgi ve deneyim paylaşımı yapılmaktaydı.<sup>453</sup> Sadece Müslümanların değil, Hamon ailesi gibi gayrimüslim tabiplerin birikimleri de Osmanlı'ya taşınmaktaydı.<sup>454</sup> Bu çalışmanın önceki bölümlerinde bahsedildiği gibi İspanya-Endülüs geleneği, Yahudi doktorların saray hizmetleri esnasında Osmanlı topraklarına intikal etmişti. Ayrıca yine 1. Bölüm'de değindiğimiz *Tâife-i Efrençiyân* olarak adlandırılan Avrupalı hekim ve bilginlerin deneyimleri de bir şekilde Osmanlı okuryazarının ilgisini çekmekteydi. Bütün bu kaynakların ortaya

<sup>450</sup> İhsanoğlu, *Medreseler Neydi, Ne Değildi?*, 77.

<sup>451</sup> Bu konuda detaylı bilgi için bkz. C. İzgi, *Osmanlı Medreselerinde İlim* (İstanbul: Küre Yayınları, 2019), 421-42; Mosseonsohn, *Osmanlı Tıbbı*, 268-71; T. Zorlu, "Süleymaniye Tıp Medresesi," *Osmanlı Bilim Araştırmaları* 3/2 (2002): 79-89.

<sup>452</sup> Tuncay Zorlu, "Tıp Bilgisinin Dolaşımı Açısından Süleymaniye Tıp Medresesi ve Dâruşşifası," *Sahn-ı Seman'dan Darulfunun'a: Osmanlı'da İlim ve Fikir Dünyası* içinde, ed. Ekrem Demirli vd. (İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları, 2017), 40-41.

<sup>453</sup> Zorlu, "Tıp Bilgisinin Dolaşımı Açısından Süleymaniye Tıp Medresesi," 39.

<sup>454</sup> Zorlu, "Tıp Bilgisinin Dolaşımı Açısından Süleymaniye Tıp Medresesi," Aynı yer.

koyduğu bitki bilimi külliyatı Osmanlı literatüründe geniş bir yelpaze oluşmasına imkân vermiştir.

Eczacılık alanı Osmanlı bitki bilimi çalışmalarının sistematik şekilde ilerlediği sektörlerden birisi ve en önde olanıdır. İslam literatüründe bu alana verilen saydana/saydala adı erken dönemde kullanılmaya başlanmıştır. O dönemde eczacılara genel olarak şeyhu's-saydana unvanı verildiği tespit edilmiştir. Daha sonra özellikle Osmanlıların tesis ettiği tıp kurumlarında aşşâb, edviyegû gibi unvanlar bu tür bitkisel ilaçları hazırlayanlara yaptığı işe göre verilen unvanlar arasına girmiştir. Bugünkü anlamda eczacılık ise XIX. yüzyılda kullanılmaya başlanmış ve eczacılığın Avrupa'daki gibi hekimlerden bağımsız bir meslek olarak telakki edilmesi de yine bu yüzyılda ortaya çıkmıştır.<sup>455</sup>

Yukarıda kısaca değinilmiş olsa da Osmanlıların tıp eserlerini Türkçe telif etme kampanyası bu alanda kullanılan bitki çeşitliliği bilgisinin Türkçe ilerlemesine de imkân vermiştir. Nitekim hem askeri alanda hem de kamu yararına kritik rolde olan tıbbın Türkçe telif çabaları Türk beyleri tarafından teşvik edilen bir husustur. Türk beylerinin eserlerin Türkçeye çevrilmesine teşvik etmelerine bir örnek olarak *Tuhfe-i Mübârizi* gelir. Osmanlı tıbbının kurucu hekim-âlimlerinden olan Hekim Bereket, bu eseri önce Arapça ve Farsça yazdığını ve sultanın eserini çok beğenmesi üzerine Türkçe olarak tekrar telif ettiğini belirtmektedir.<sup>456</sup> Ayrıca Sabuncuoğlu'nun *Akrâbâzîn* tercümesini gerçekleştirme gerekçesini “*tâzi ve pârisi lugatında 'âciz ve 'âtl dururlar bu türki akrâbâzînden 'amel edüp müstefid olup*”<sup>457</sup> cümlesiyle özetlemesi, bu alanda ihtiyaca cevap arandığını göstermektedir. Öte yandan tercüme faaliyetleri Osmanlı hekim ve müelliflerinin bu alanda Türkçe eser verme motivasyonunu da artırmıştır. Hatta bu süreç XVII. yüzyılda öyle bir noktaya erişecektir ki artık tercüme eserler yerine telif eserler daha çok ön planda görülmeye başlayacaktır. Bunun sebeplerine bir açıklama Emir Çelebi'den gelmiştir. Emir Çelebi, *Enmûzec*'ini telif etme sebeplerini sıralarken, tabiplerin ecza hazırlarken kendi bölgelerindeki eczaların nitelik olarak diğer bölgelerdekinden farklı olduğundan ve

<sup>455</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 244.

<sup>456</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, 25.

<sup>457</sup> Şerefeddin Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrâbâzîn*, f. 6a/2-5

bu nedenle bu eseri yazma gereği duyduğundan bahseder.<sup>458</sup> Çünkü Emir Çelebi'ye göre aynı bitkiler farklı bölgelerde farklı tesir gücüne sahip olmaktadır. Bu nedenle sadece İbn Sinâ'nın eserinden yararlanarak ecza zanaatı icra edilmesinin iyi bir sonuç getirmeyeceğini düşünür.<sup>459</sup> Ayrıca Emir Çelebi kendi döneminde hâzik (uzman) hekimin azlığından şikâyet ederek bu eseri telif ettiğini, çünkü etrafındakilerin ya hastalığı hakkıyla teşhis etmeyip devayı ona göre verdiğini ya da tabipler yerine eczacılara güvenip amel ettiğini söylemektedir.<sup>460</sup>

Tabii XVII. yüzyıldan itibaren Batı'da gerçekleşen gelişmeler de Osmanlıları klasik eserlerden nispeten uzaklaştırmıştır. 1. Bölüm'de detaylı bahsedildiği gibi özellikle tıp ve botanikte ortaya konulan yeni bilgi ve bulgular Osmanlıların da dikkatini çekmekte ve bu yeni veriler ışığında kendilerini güncelleme ihtiyacı hissetmekteydiler. Sâlih b. Nasrullâh ise eserinin telif sebebini, yeni hasıl olan bazı hastalıkların kendisinden önceki hekim ve eczacıların eserlerinde irdelenmediğini belirterek açıklamaktadır: “*Ba'zı emrâzın hudûsundan ki ol marazlar zamân- selefde vücud bulmamağla kitâblarında tedvin olmamışdır.*”<sup>461</sup> Yine kendisinin mezkûr eserinde bu nevezhur hastalıklar için belli başlı tıbbi çözümler getirdiğini de ekler. Hatta bazı devaların da kendisinden önceki dönemlerde bilinmeyip kendisi tarafından eklendiğini de belirterek adeta İbn Baytâr'a artık ihtiyacın kalmadığı mesajını vermektedir.<sup>462</sup> Örneğin peygamber ağacından bahsederken müellif, “*hükemâ-i mütekaddimun kitablarında yazmamışlardır zira bilmezler idi amma frenkler bunu yenidünyada buldular.*”<sup>463</sup> demiş ve birçok bölgeye bu ağacı onların getirdiğini söylemiştir. 3. Bölüm'de Yeni Dünya'dan gelen bitki örneklerine bakılacaktır, ancak bu iktibasta Osmanlı müelliflerinin yeni keşiflere ilgisiz kalmadığı görülmekte ve bu alanda özellikle yeni veriler takip edilmektedir.

<sup>458</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 21a.

<sup>459</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, Aynı yer.

<sup>460</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f.23b.

<sup>461</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 5b.

<sup>462</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 44a.

<sup>463</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.



### 2.2.2. Fitoloji ve Mu'âlece: Müfredât Külliyyatı

Orta Çağ İslam tıbbının en güçlü kollarından birisini, Dioskorides'in eserinin tercümesiyle canlanan ilaç ve ilaç metinleri alanı oluşturmuştur. Antik Yunan mirası devralınırken bunun yanına Hint ve Pers farmakoloji bilgileri de eklenmiş ve Arap-İslam farmakoloji külliyyatı oluşmaya başlamıştır.<sup>464</sup> Orta Çağ İslam farmakolojisinin bir alametifarikası bu ilaçların “denenmiş” olması ve bu durumun vurgulanmasıdır.<sup>465</sup> Nitekim Osmanlı tıp külliyyatında da müellifler bahsettiği ilaçların tecrübe edildiğini vurgulamaktadır. Aslında İslam tıbbında farmakolojinin muteber olmasının sebebi basit ilaçların, yani “müfred devâ”nın hastalıkları çözeceğine dair inanış ve farmakolojik tedavinin cerrahi tedaviye tercih edilmesidir.<sup>466</sup> Hatta bazı İslam hekimleri en iyi ilaçların besinler ve gıda olduğunu da vurgulamışlardır.<sup>467</sup>

Eski Türkçede ilaç “ota”, hekimler ve eczacılar “otacı”, tedavi etme/olma “otala(n)mak”, ot toplamak “otalmak”, ilaçla tedavi etmek “otamak” ve eczacı “otaman”dır.<sup>468</sup> Dönemin tıbbi işleyişi minvalinde ağırlıklı olarak bitkileri incelemekle ve bilmekle meşgul olan tababetle ilgili eski Türkçe terimlerin köklerinin “ot” olması gayet tabiidir. Nitekim ilk dönem Türk tababet eserlerinde bu terimler Arapça karşılığında daha fazla tercih edilmekteydi.<sup>469</sup> Edviye için .<sup>470</sup>

Osmanlı müellifleri sadece selefleri İbn Sinâ, İbnu'n-Nefis gibi Orta Çağ'ın büyük hekimlerini değil, bizzat Hipokrat ve Galen gibi Müslüman olmayan Antikite otoritelerini de dikkate almışlardır. Zaten Orta Çağ İslam dünyasında özellikle tıp ve astronomi gibi alanlarda gayrimüslim bilginlerin otoritesi kabul ediliyor ve dini görüşlerine bakılmaksızın tıbb-i nebevi gibi dini referanslı eserlerde dahi Antikite bilginlerinin adları

<sup>464</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” 497.

<sup>465</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” 498.

<sup>466</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” Aynı yer.

<sup>467</sup> Conforti, “Metinden uygulamaya,” Aynı yer.

<sup>468</sup> Deniz Karakurt, “Açıklamalı Aktarma Sözlüğü,” Academia, erişim 06 Mart 2023, 159. [https://www.academia.edu/5696821/ÖZTÜRKÇE\\_TERİMLER](https://www.academia.edu/5696821/ÖZTÜRKÇE_TERİMLER).

<sup>469</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, 108.

<sup>470</sup> Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akribâdîn*, f. 278a.

ve çalışmalarına yer veriliyordu.<sup>471</sup> Bu sayede hem Orta Çağ İslam dünyasında hem de devamı Osmanlılarda bitki bilimi külliyyatı gelişerek aktarılmaya devam etmişti.

Osmanlı tıbbında bitki bilimi Orta Çağ İslam literatüründeki gibi *edviyetü'l-müfred* geleneğiyle devam etmiştir. Bir başka deyişle o dönem ilaçların temelini bitkiler oluşturmaktaydı. İlaç zaten kelime anlamı olarak iptidai madde demektir.<sup>472</sup> Ayrıca bu literatürde karşımıza sık çıkan iki kelime daha vardır: tiryak ve mesir. Tiryak (theriaque) ve mesir (mithridaticum) birden fazla bitkiden ve başka materyallerden oluşan karışımların adlarıydı.<sup>473</sup> Bu ilaçlar, akrâbâzîn adı verilen külliyyatlarda detaylıca anlatılıyordu.

Müfred devâ, yani basit iyileştiriciler bir şeyin başkasıyla karıştırılmamış halidir. Mürekkeb devâ ise karışımları ifade eder. Mürekkeb devâlar bazen birden fazla bitki türünün, bazen de bitki ve hayvansal gıdanın ya da benzeri madeni unsurların terkiibinden oluşmaktadır. Daha çok belli başlı hastalıklar için önerilmektedir. Müfred devâlar ise yalnızca bitki ya da hayvansal gıdaları tekil olarak tanımlar. Müfred devâların incelenip anlatıldığı külliyyata basitçe “edviye-i müfredde” adı verilirken, mürekkeb devâların incelendiği çalışmalar genellikle akrâbâzîn\* adını almaktaydı. Ancak bu tasnif keskin bir ayrımı içermemektedir. Akrâbâzîn metinleri içinde doğal olarak müfred devâlar da mevcuttu.

Müfred devâlar incelenirken göz önünde tutmamız gereken bilgi hıtlar nazariyesidir. Müfred devâ konusunda Hekim Bereket, bitkilerin iki mizaca sahip olduğunu düşünmektedir: ilk mizaç dört rükündür. İkincisi de başka bir bitki ya da materyalle karıştığı zaman hasıl olan mizaçtır ki artık kendi asli mizacından ayrılmıştır.<sup>474</sup> Bitkilerin sıcak, soğuk, kuru ve yaş niteliklerini (keyfiyet) barındırdığını belirtmiştik. Ayrıca daha

<sup>471</sup> Mossensohn, *Osmanlı Tıbbı*, 49.

<sup>472</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 266.

<sup>473</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 268.

\* **Akrâbâzîn**: “Akrâbâzîn Arapça’ya Grekçe grafidion “kitapçık” kelimesinin Süryânî diline geçmiş şekli olan grafâzinden alınmıştır. Bugün Batı dillerinde kullanılan codex ve pharmacopoeia kelimelerinin karşılığıdır. Bu kitaplar hekimlerin devamlı surette başvurdukları birer kaynak eser olmaları sebebiyle cep, kuşak, çizme ve çanta gibi yerlerde kolaylıkla taşınabilmeleri için genellikle dar, uzun ve küçük boyutlarda yazılmışlardır.” Turhan Baytop, “Akrabazin,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1989). <https://islamansiklopedisi.org.tr/akrabazin>.

<sup>474</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, 108.

önce bahsettiğimiz üzere -karaciğerde bulunan safranın sıcak ve kuru olması gibi- dört hılt vücutta belli konumlarda ve işlevde durmaktaydı. Ayrıca bu hıltların belli mevsimlerde tesiri yoğun hissedilirdi: örneğin ilkbahar kanı, yaz safrayı, sonbahar sevdayı, kış da balgamı harekete geçirirdi. Yani ilkbaharın tabiatı nemli ve sıcak olduğu için kan çok olur ve bu nedenle çıbanlar ve şişler bedende görülür. Yazın tabiatı kuru ve sıcak olduğu için safra baskın olur ve bu nedenle kuvvet zayıflar. Güzün tabiatı ise kuru ve soğuk olduğu için sevda baskındır ve bu nedenle tıkanıklık oluşumu fazladır. Kışın tabiatı nemli ve soğuk olduğu için balgam baskındır ve nezle gibi hastalıklar hasıl olur.<sup>475</sup> Bunun haricinde Hezarfen Hüseyin -diğer Osmanlı müellifleri gibi- yedi iklim bölgesindeki hava farklılığını da vurgulamıştır. Ona göre beşinci iklim bölgesinde yer alan İstanbul ve etrafındaki bölgelerde havaların zıt olması ve gökcisimlerinin hareketlerinin daha belirgin farklılıkta görülmesi, bu bölgede gerçekleşen yoğunluğun veya azlığın, yetişmenin ya da durmanın zamanı ve şeklini farklı kılmaktadır.<sup>476</sup> Bu durum birçok Osmanlı müellifini kendi bölgelerine mahsus müfredât ve tıp kitapları yazmaya itmiştir. Buna binaen insanların mizacı bu dört hılttan birisinin baskın gelmesiyle oluşmaktaydı ve vücudun dengesi de ona göre şekillenmişti. Yani bazı insanlar demevi mizaca sahipken bazıları safravi mizaca sahip olabilmekteydi. Buradaki mizaç öncelikli olarak bedensel mizaçtır, ancak bedende olduğu gibi psikoloji ve karakteri de şekillendirdiği için İslam bilginlerinin gündemini meşgul etmiştir.<sup>477</sup> Nitekim hekimler deva tavsiyesinde bulunurken ilgili bitkilerin hangi mizaca uygun olduğunu belirtmekteydi. Bunun yanı sıra devaların da hangi niteliği taşıdığı bilgisi tek başına yetmemekte ve bu niteliklerin derecelerinin de var olduğu bilinmekteydi. Bu minvalde hekimler nitelik derecesine göre hastalarının mizacına uygun, ilgili devayı önermekteydi. Bu husus hekimlerin üstünde durduğu hassas bir noktaydı, çünkü ilgili devaların derecesi bilinmeden kullanımının sonuçları istenildiği gibi olmamaktaydı. Örneğin, bir deva gereken miktarda alındığında bedendeki ilgili mizacı artırıyorsa ama belirti vermiyorsa tıp ıstılahında bu durum birinci derece (derece-i 'ûla), bir deva gereken miktarda alınıp artık görülür derecede belirti veriyorsa ikinci derece (derece-i sâni), bir deva gereken

<sup>475</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu 'l-eribi 'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 5b.

<sup>476</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu Eribi 'n- nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 6b.

<sup>477</sup> Bkz. Ayşegül Demirhan Erdemir, "Ahlât-ı Erbaa", TDV İslâm Ansiklopedisi içinde (İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1989). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ahlat-i-erbaa>.

miktarda alındığında vücudun işleyişine zarar veriyse üçüncü derece (derece-i sâlis), bir deva gereken miktarda alındıktan sonra öldürücü (kattâl) etkiye neden olduysa dördüncü derece (derece-i rabia) olarak nitelendirilirdi. Ayrıca bu dört yoğunluk derecesi kendi içinde iptida (ilk), vâsıt (orta) ve ahir (son) olmak üzere üç mertebeye ayrılıyordu.<sup>478</sup> Bu nedenle faydası bilinen bir deva, derece ve mertebe bilgisine sahip olunmadan kullanıldığı takdirde istenilen sonuca ulaşılmamaktaydı.

Bu durum Osmanlı hekimlerinin *edviye-yi müfred*e janrında neden basit Türkçe ile yazmalarındaki ısrarını göstermektedir. Vücudun bozulan hılt dengesinin tekrar sağlanması için gerekli devalar önerilirken üç temel kurala dikkat edilirdi:

- 1- Teşhisten sonra ihtiyaç duyulan niteliğe göre gereken devaların sıcak, soğuk, kuru ve yaş niteliğine göre belirlenmesi,
- 2- Bunun miktarının tayin edilmesi,
- 3- Bunun zamanının tayini.<sup>479</sup>

Yukarıda bahsedilen derece ve mertebeler devanın etkisini gösterirken, aynı zamanda doz ve kullanım zamanı da ilgili devanın etkisinde kritik öneme sahip olmuştur. Çünkü dönemin tıp paradigmasına göre dış etkenlerden olan iklim ve mevsimlerin hem insan vücudunda hem de devalar üzerinde tesirleri değişkenlik göstermekteydi.<sup>480</sup> İklim ve mevsimlerin etkileri sadece deva kullanımı noktasında kendini göstermez, aynı zamanda gıda kullanımı noktasında da etkileri vardır. Bu eserlerde özellikle hangi bitki türlerinin ne zaman tüketilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bunun haricinde yukarıda bahsettiğimiz gibi mevsimlerin ve hava durumunun belli hıltları harekete geçirmesi, alınan devanın etki sonucunu değiştirmektedir. Cerrah Mesud'un hekimlere ve tedavi arayanlara yönelik öğütlerinde bitkilerin mizacını bildikten sonra hangi devanın hangi mevsimde hastaya verilmesi gerektiği bilgisinin de altı çizilir. Çünkü bazı devalar o anki mevsim koşullarında farklı reaksiyon gösterebilmektedir. Devaların bazı özellikleri vardır ve hekimler ilgili bitkilerden bahsederken bu özellikleri de vurgulamaktadır. Bazıları kâbız (kâbızlık veren), bazıları mûlaţţif (yumuşatıcı), bazıları müfettiş (açıcı)

<sup>478</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 44a; Kazancıgil, *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji*, 97.

<sup>479</sup> Kazancıgil, *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji*, 98.

<sup>480</sup> Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı," 303.

veya muhalhil (uzva nüfuz edici) olabilirdi.<sup>481</sup> Ayrıca bitkinin nerede yetiştiği, hangi zamanda toplandığı ve hangi haldeyken toplandığı da devanın belirleyiciliği açısından önemlidir.<sup>482</sup> Müfredât kitaplarındaki bitki tasniflerinde bitkilerin yetiştiği yer ve toplanma zamanına dair bilgilerin verilmesinin sebebi budur. Nihayette birçok Osmanlı hekimi çoğunluğu bitkilerden oluşan müfred devâları mürekkebe devâlardan üstün tutmuştur. XVII. yüzyıldan itibaren bu görüşler değişmeye başlamış ve mürekkebe devâ ile tedavi tavsiyeleri öne çıkmaya başlamıştır.<sup>483</sup> Bütün bu hususiyetler Osmanlı tıbbında bitkilerin etkilerine yönelik bilimsel ilginin canlı olmasına zemin hazırlamıştı.

Hülasa, karmaşık görülen Osmanlı eczacılığı aslında en temel dört unsurun ve hıtların müsel sel dairelerinden oluşmaktaydı. Aslında bu karmaşık durum bir başka açıdan tıbbın ya da özellikle eczacılığın bilimsel tarafından çok, bir “zanaat” olarak görülmesini de düşündürmektedir. Ali b. Abbas’ın eserinin adının *Kâmilu ’ş-şınâ’atı’t-tıbbiyye* olması tıbbın zanaat tarafını da düşündürmeye çalışmaktadır. Konumuzla alakası hümoral tıbbın ana kollarından birisi olan eczacılığın yukarıda bahsettiğimiz kriterleri takip ederek ilaç ve reçete sunması neredeyse hastaya özel bir duruma dönüşmekteydi ve genel geçer bir deva sistemi yoktu. Her ne kadar eserlere bakıldığında teoride genel bir sistem varmış gibi görünse de pratikte yukarıda bahsedilen iklim, hava, coğrafya, deva olacak bitkilerin durumu, hastanın mizacı ve hastalığın teşhisi gibi kriterler peş peşe düşünülduğünde eczacılık, tümel bir sonuçtan çok tekil bir pratiğe dönüşmekteydi.<sup>484</sup> Zaten Osmanlı tıp metinlerinde bir ilaçtan bahsedilirken hazırlanış süreci ve bilgisi için “*san’atı budur ki*” gibi ifadeler kullanılması eczacılığın zanaat tarafını vurgular niteliktedir.<sup>485</sup> Devaların birbiriyle karıştırılması ve böylece asıl mizaçlarının değiştirilmesi eylemini zanaat olarak değerlendiren Hekim Bereket, bir noktada bu işin sistemi ve bilgisi olduğunu da satır arasında vurgulamak istemektedir.<sup>486</sup>

<sup>481</sup> Cerrah Mesud, *Hulâsa-i Tıbb*, f. 4a.; Kazancıgil, *Osmanlı’da Bilim ve Teknoloji*, 98.

<sup>482</sup> Aydın, “Osmanlı Tıbbında ‘Müfred Devâ’ Kullanımı,” 307.

<sup>483</sup> Aydın, “Osmanlı Tıbbında ‘Müfred Devâ’ Kullanımı,” 309.

<sup>484</sup> Bkz. Nancy Siraisi, “Anatomizing the Past: Physicians and History in Renaissance Culture,” *Renaissance Quarterly* 53/1 (Bahar 2000): 5-6.

<sup>485</sup> Abbas Vesim, *Düstûru’l-vesîm fi’t-tıbbi’l-cedîd ve’l-kadîm*, f. 15b/21-22 vd.

<sup>486</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, 108.

Sabuncuoğlu Şerefeddin kendisinden önceki dönemde hekimlerin bir kısmının ilaçları deneyerek keşfettiğini, diğer kısmının ise ilaçların özelliklerini kıyas yaparak bulduğunu belirtir:

“Evvelki zamânun tabîbleri iki bölükdür bir bölümüne ashâb-ı tecrîbe derler ve bir bölümüne ashâb-ı kıyâs derler ammâ ashâb-ı tecribenün ‘amelleri müfred edviyeleri birledi. Şol mürekkebe devâlar kim ol zamânun tabîbleri... zâhir etmişlerdi Bukrât hekim ana tıbb-ı kadîm demişdür. Kim menfa‘atların bilmişlerdür niçe dürlü hastalıkların ‘ilâcında tecrîbe edüp menfa‘atların bulmuşlardır.”<sup>487</sup>

Bu deney ve tecrübenin ötesi de vardır. Osmanlı müellifleri, bazı bitkileri kendileri yetiştirmişlerdi. “*Bu diyârlarda olmaz, ‘Arabistân’da olur. Fakîr alup Rûm’da on yılda güçle hâsıl eyledüm, ammâ tabî‘atı yazdukları üzere kuvvetlü buldum*”<sup>488</sup> diyen Sakızlı İsa Efendi, kendisinden önceki bilgiyi olduğu gibi kabullenmeyip pratikte bir sağlama yoluna gittiğini vurgulamaktadır.

Her ne kadar kendisi de deneyime (tecrübeye) önem vermiş olsa da Sabuncuoğlu, yine de bu birikimi Osmanlı Türkçesine aktarmayı önemsemiştir. O dönemde Osmanlı bitki biliminde Dioskorides ve İbn Baytâr’ın otoriteleri gayet tartışılmaz görünmektedir. *Keşfü’z-zunûn*’da *Kitâbü’l-edviye* veya *Müfredâtu Diuskurides* olarak da adlandırılan *Kitabu’l- Haşâ’iş*; tohumların, tahılların, kabukların ve özlerin yararlarını öğreninceye kadar Dioskorides’in kırk yıl boyunca onları izleyip araştırma yaptığı ve bu çalışmalarını aktardığı eser olarak tanıtılır.<sup>489</sup> Yazar bu kitabın, İbn Baytâr’ın *el-Câmi*’ adlı eserinde yer aldığını belirtmektedir. Ayrıca *Keşf*’de Romalı hekim Galen’in (Calinus) de aynı isimde eseri (*el-Edviyetü’l-Müfredede*) olduğunu belirttikten sonra Galen’in, Dioskorides’in bu eserinin diğer benzerlerinden daha mükemmel olduğuna ve sonrakilerin de onu takip ettiğine dair yorumunu da eklemiştir.<sup>490</sup> Dioskorides’in yanı sıra XVIII. yüzyıl Osmanlı literatüründen bahseden Giambattista Toderini’nin notları da bunu doğrular niteliktedir. Toderini, Türklerin, Dioskorides’in yazdığı ve Arapçaya çevrilen *Kitabu’l-haşâ’iş* adlı eserine itibar ettiğini ama daha çok *beitkar* olarak not ettiği

<sup>487</sup> Şerefeddin, *Terceme-i Akrâbâzîn*, 6a-6b.

<sup>488</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 681.

<sup>489</sup> Katip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, III: 1129.

<sup>490</sup> Katip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, III: 1112.

İbn Baytâr'ın külliyyatına müracaat ettiğini belirtmektedir. Hatta İbn Baytâr için “Arapların Tournefort\*’u” demiş ve geniş bir saha araştırması yaptığını da eklemiştir.<sup>491</sup>

Ancak İbn Baytâr'ın eseri Osmanlı Türkçesine defalarca çevrilirken haliyle değişikliğe de uğramıştır. Bu durum Osmanlı müelliflerinin eserden faydalanma noktasındaki tavrını göstermektedir. *El-Câmi' li-müfredât*'ın Arapça nüshasında bitki, hayvan, taş ve madenlere ait 1400'den fazla müstakil başlık yer almaktadır. Bununla birlikte Türkçeye çevrilen nüshalarda her mütercim kitabın içinden seçmeler ve kısaltmalar yapmış, dolayısıyla Türkçe nüshaların arasında farklılıklar ortaya çıkmıştır.<sup>492</sup> *Keşfü 'z-zunûn*'da bu kitap basit/temel ilaçların (müfred devâ) en değerlisi ve en kapsamlısı olarak tanımlanır. Basit ilaçlar, ilaç ve gıdaları bir araya getirmeden önceki safhada hazırlananlar için denmiştir. Bu kitapta onların niteliği, gücü, yararları, zararları ve zararlarının düzeltilmesi, hacmin veya özsuynun veya pişmiş yemeğin miktarı ve fiyatları hakkında bilgi verir.<sup>493</sup> Osmanlı hekimlerinin bu alanda çok fazla çalışması mevcuttur. Ancak bu çalışmalar içinde en önemli çalışmayı Dâvûd Ömer el-Antâkî'nin *Tezkiretü üli'l-elbâb ve'l-câmi' li'l-'acebi'l-'ucâb* eseri gerçekleştirmiş ve bu eser de Osmanlı tabiplerinin sıkça başvurduğu eser olmuştur. İbn Sinâ'nın eserinde 800 kadar ilaç tarifi varken bu eserde 1.712 adet tarife yer verilmiştir. Bahsi geçen eserin Türkiye kütüphanelerinde farklı yıllarda istinsah edilmiş 50 kadar nüshası günümüze erişmiştir.<sup>494</sup> Bu durum mezkûr çalışmanın yaygın etkisini göstermektedir. Yine de bu hususta açmamız gereken bir nokta daha mevcuttur. Yine Sakızlı'dan iktibasla devam edecek olursak “*Arabî kitâblarda yazılmış degildir ammâ musavver Lâtîn kitâblarında cümlesinin tasvîri vardır...*”<sup>495</sup> Tabii bu iktibasta Sakızlı'nın özelinde Osmanlı müelliflerinin kaynakları karşılaştırdıkları ve yetersizlik durumunda farklı kaynakları kullandıkları açıktır. Bir başka ifadeyle Osmanlı müelliflerinin bu çabası, kendi okurlarına sunduğu bilgilerin genişliğini amaçlamalarının sonucudur. Yine bu noktadan bakıldığında bu çalışmanın

\* **Joseph de Tournefort (ö. 1708)**: Fransız doğabilimci ve Fransız Kraliyet Botanik Bahçelerinde araştırmacı olmuştur. 1700-02 tarihlerinde Doğu Akdeniz'de bitki türlerini araştırmak için geziler yapmıştır.

<sup>491</sup> Giambattista Toderini, *Türklerin Yazılı Kültürü Türklerin Edebiyatı*, çev. Ali Berktaş (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018), 71.

<sup>492</sup> *Terçeme-i Müfredât- İbn Baytâr*, haz. Kollektif (İstanbul: Sağlık Bilimleri Üniversitesi Yayınları, 2017), 8-9.

<sup>493</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü 'z-zunûn*, II: 487.

<sup>494</sup> Cevat İzgi, *Osmanlı Medreselerinde İlim*, 558.

<sup>495</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 942.

argümanlarından birisi olan Orta Çağ İslam mirasını devralan Osmanlıların bu mirasın sınırlarıyla yetinmediği ve üstüne koyarak ilerlediği iddiasını daha net şekilde desteklemektedir. Nitekim 2. Bölümde aktardığımız gibi Sâlih b. Nasrullâh'ın bazı bitkiler hakkında “*hukemâ-i mütekaddimun kitablarında yazmamışlardır zira bilmezler idi...*”<sup>496</sup> şeklindeki açıklaması Osmanlı müelliflerinin bu hususta hem kendilerinin hem de toplumun merakı ve ihtiyacı mukabilinde mevcut bilgileri güncelleme çabasının devam ettiğinin ve sahip oldukları mirasla yetinmeyip üstüne çıktıklarının âşikârâne göstergesidir. Hatta bu noktada Osmanlıların yoğun beslendiği Orta Çağ İslam kaynaklarını da olduğu gibi sahiplenmek yerine, ihtiyaç olunan malumatın elde edildiğini de vurgulamak gerekir. Emir Çelebi'nin “*İbn Baytâr hayli eşyâ tahrîr eylemişdir, lâkin isti'mâlinde etebbâ nev'an ihmâl üzere olmağla biz dahi terk eyledik...*”<sup>497</sup> açıklaması, Osmanlıların, seleflerinin bu alanda oldukça zengin bir malumat topladığının farkında olduğunu ve bu noktada hakkını teslim ettiğini, ancak ihtiyaç olunan malumatı almayı tercih ettiğini göstermektedir. Özellikle müfredât kitaplarında deneyim ve gözlem faaliyetinin yer alması, Osmanlı bilim tarihinde hâlâ tartışılmakta olan “kendilerinden önceki eserlerin devamı” yargısının bu alandaki çalışmalar özelinde dışına çıkmaktadır. Kaynakların mukayesesi ve değerlendirmesini yapan Osmanlı müelliflerinin, yukarıda bahsettiğimiz gibi deneyimleme ve gözlem noktasında da kendilerinin araştırma yaptığı satır aralarında görülmektedir. Sakızlı'nın “*ammâ fakîr müşâhade eyledüm ki...*”<sup>498</sup> cümlesiyle yine aynı müellife ait olan “*fakîr alup Rûm'da on yılda güçle hâsıl eyledüm, ammâ tabî'atı yazdukları üzere kuvvetlü buldum*”<sup>499</sup> açıklamaları özellikle bitkiler özelinde müelliflerin deneyimleme çabalarını yansıtmaktadır. Zaten biraz önce bahsettiğimiz “tecrübe”nin hassasiyeti hususu, Osmanlı'da diğer bilim dallarından farklı olarak bu alanın sürekli hareketli olmasını sağlamıştır.

Yukarıda Osmanlı döneminde çok fazla tıp eserinin üretildiğinden bahsedilmişti. Bu eserlerin önemli bir kısmının bitkisel ilaçların hazırlanışı ve buna benzer konuları ihtiva

<sup>496</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.

<sup>497</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 96a.

<sup>498</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 672.

<sup>499</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 681.



eden eser ve eser bölümlerinden oluştuğu da malumdur. Bu eserlerin genel özelliği hakkında kısaca değerlendirme yapılacak olunursa:

1. Özellikle Osmanlı döneminde yazılmış müfredât eserlerinde, konunun felsefesiyle ilgili bilgiye nadiren rastlanmaktadır. Bunun sebebi, İslâm dönemi müfred devâ felsefesinin Osmanlı tıbbına aynen intikal etmiş olmasıdır.
2. Devaların çeşitli dillerde verilen isimlerinden sonra, tabiatı, fiziki özellikleri (boyu, rengi, kokusu, şekli vs.), yetiştiği yerler (dağ, taşlık veya kumluk alanlar, denizde mi yoksa tatlı suda mı yetiştiği vs.), hangi türünün daha iyisi olduğu üzerinde durulur. Ancak verilen bu bilgiler her eser için standart değildir.
3. Devaların tanıtımı farklı kaynaklardan nakledilmiştir. Şahsi tecrübeye nâdiren rastlanır. Şöyle ki bir deva nakledilirken gerek ismi gerek tabiatı gerekse özellikleri konusunda kaynak olarak kullanılan bir veya birkaç eserin ya da yazarın adı verilerek tanımlama yapılmaktadır. Her devanın yukarıda ifade ettiğimiz fizikî özellikleri sıralandıktan sonra tıbbî özellikleri üzerinde durulur. Devanın hangi kısmından/kısımlarından faydalanılacağı, ne şekilde hazırlanacağı (döğme, herhangi bir sıvı içerisinde bekletme, kurutma vs.) gibi hususlar açıklanır.<sup>500</sup>

### 2.2.3. Bitkilerle Tedavi

Osmanlı tıbbında gıda ve gıdanın temel unsurlarından birisi olan bitkiler, belli ölçülerde şifa kaynağı olarak kabul edilirdi. Zaten Antik Çağ ve Orta Çağ'da -nispeten günümüzde- bitki ile tedavi eşleşmesi tıbbın temelini oluşturmaktaydı. Hümorale tıbbın temelini oluşturan bitkiler ve yiyeceklerle oluşturulan diyet programları bedeninin sıvı dengesini koruyarak muhtemel bir rahatsızlığı önlemeye çalıştığı gibi dengesi bozulan vücuda ise dengeyi yeniden kazandıracak bir diyet programı oluşturma işlevini de sağlıyordu. Bu tıbbi sistemde hastalığa karşı mücadelenin ilk adımı yiyecek ve içecekleri kapsıyordu. Şayet diyetle bir başarı elde edilememesi durumunda daha müdahaleci ve şiddetli tedbirlere başvuruluyordu. Hümoraleizm diyetten ilaçlara ve son olarak cerrahi

<sup>500</sup> Aydın, "Osmanlı Tıbbında 'Müfred Devâ' Kullanımı," 313-15.

müdahaleye uzanan bir tür tedavi hiyerarşisi kurmuştu.<sup>501</sup> Bu minvalde Osmanlı tıbbında bitkiler salt bir tedavi faaliyeti değil, yukarıda bahsettiğimiz gibi muhtemel rahatsızlıklara karşı bedeni ve ruhu koruyan diyet programlarının temelini oluşturan bir unsur olarak yer almaktaydı.<sup>502</sup> Birçok Osmanlı müellifi gibi Evliya Çelebi'nin ifadesiyle bitkilerin var oluş nedeni tıbbi fayda amacı taşımaktaydı: “*Cenâb-ı İzzet ne kadar nebâtât halk etdi ise cümlesi lisânlarıyla "Ben falân derde devâyım" deyü Hazret-i Lokmân'a söylerler idi.*”<sup>503</sup> Bu minvalde gastronomi ve eczacılık dalları arasındaki ayırım çok muğlaktır, çünkü mutfakta kullanılan bitkiler ve onlarla hazırlanan yemek tarifleri de çoğunlukla bir “deva” amacı taşımaktaydı. “Kimi durumlarda belli bir maddenin yemek için mi yoksa ilaç olarak mı kullanıldığını ya da belki de her iki amaca da hizmet edip etmediğini tespit etmenin imkânı yoktur.”<sup>504</sup>

Ayrıca Osmanlı tıp müesseselerinde muvazzaf olan belli başlı görevliler gerek gıda gerekse ilaç amacıyla bitkiler ve bitki çeşitliliği noktasında uzmanlaşmıştır. Osmanlı Erken Modern Dönemi'nde birçok darüşşifa, bimâristân ve tıp medreseleri açılmıştır. Bunlardan en bilineni Sahn-ı Seman ve Süleymaniye'dir. Süleymaniye tıp medresesi, imparatorluğun tekâmül devrinde açıldığı için bu alanda teessüs etmiş en gelişmiş yapıdır ve Türk-İslam tıp bilgi birikiminin somutlaştığı nadir örneklerdendir. Bu medrese kompleksi içinde “dâru'l-akâkir” adı verilen, geniş ve zengin materyalleri havi bir eczane mevcuttur.<sup>505</sup> Bu eczanedeki görevliler aşşâb, tabbâh-ı eşribe, edviye-küb, edviye kilercisi ve kâse-keş unvanlarıyla taze bitki ile diğer ilaç materyalleri toplamaktan ve bunların hazırlanmasından sorumluydu. Aşşâb bitkilerin adlarına, ne işe yaradığına ve ilaç olarak nasıl kullanılması gerektiğine dair teorik bilgiye sahip kişidir.<sup>506</sup> Ayrıca başta İbn Baytâr olmak üzere Orta Çağ İslam alimlerince telif edilmiş müfredât kitaplarının bu medresede ders olarak okutulduğu iddiası vardır.<sup>507</sup> Bu durum Osmanlı hekimlerinin, Orta Çağ'da botanik alanında müstakil olsun ya da olmasın birçok esere ulaşmış ve

<sup>501</sup> Mossesonsohn, *Osmanlı Tıbbı*, 54.

<sup>502</sup> Bkz. E. Cemre Bozağcı, “Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi,” *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 4/2 (2021): 194-95.

<sup>503</sup> Evliya Çelebi. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 309.; Başka bir örnek için bkz. Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 97.

<sup>504</sup> Mossesonsohn, *Osmanlı Tıbbı*, 55.

<sup>505</sup> Tuncay Zorlu, “Süleymaniye Tıp Medresesi-I,” 91.

<sup>506</sup> Zorlu, “Süleymaniye Tıp Medresesi-I,” Aynı yer; Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 245.

<sup>507</sup> Tuncay Zorlu, “Süleymaniye Tıp Medresesi-II,” *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* 4/1 (2002): 88-90.

bunların belki de büyük bir kısmını pratiğe dökmüş olması ihtimalini güçlendirmektedir. Zaten Batılılaşma öncesi Türk tıp kurumlarında eczacılık, Selçuklulardan beridir bu tür hastanelerin yanında ama kurumsal olarak aynı işletme modeline dâhildi.<sup>508</sup>

Hekim Bereket otların tabiatının iki yolla bilineceğini belirtir: tecrübe ve kıyas. Yukarıda da bahsettiğimiz üzere Sabuncuoğlu, Hekim Bereket'teki tasnifin paralelinde olarak hekimleri "ashâb-ı tecrîbe" ve ashâb-ı kıyas" olarak iki kısımda değerlendirirken ashâb-ı tecrîbe grubu için bu kişilerin devaları denediğini ve belli hastalıklara karşı sonuç aldıklarını belirtmektedir. Hekim Bereket ise tecrübe için sekiz şart koşmaktadır:

- 1- Öncelikle bitkilerin asli tabiatının bilinmesi,
- 2- İlgili bitkilerin önce kendi üzerinde denenmesi ve faydalı ve zararlı sonuçlarının gözlemlenmesi,
- 3- Bitkileri sınamak için uygun deneklerin bulunması ve sonuçlarının gözlemlenmesi gerekir. Örneğin soğuk mizaçlı bitkinin etkisi ancak sıcak mizaçlı kişi üzerinde görülür vaziyette olur.
- 4- Bitki üzerinde işlem yapılmalıdır (renc). Çünkü bazı bitkilerin tabiatı hem sıcak hem soğuktur, ancak örneğin ısıtma işlem uygulandığında o bitkilerin etkili olacak mizacı kendisini belli edecektir.
- 5- İlgili bitkiyi hasta üzerinde denerken hastanın mizacı kadar hastalığın asıl mizacının da ne olduğunu bilmek gerekir. Bazen hasta soğuk mizaçlı ama hastalık sıcak mizaçlı olmaktadır ve tedavi sonucu bu değişkenliğe bağlı olmaktadır.
- 6- Bitkinin kalitesi de önemlidir. İyi yetişmemiş, iyi toplanmamış yahut iyi korunmamış bitkilerin (yavlak olanlar) mizaçları değişmiştir.
- 7- Deva hastaya uygulandıktan sonra bir müddet beklenmesi gerekir. Örneğin, afyon hastaya yedirildikten sonra o anda hastayı hararet basmaktadır, ancak aradan geçen zamandan sonra hararet kaybolup ıssız düşecektir. Bu, afyonun soğuk mizaçlı olduğunu göstermekle birlikte etkisi zaman geçtikçe kendisini göstermektedir.

<sup>508</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 245.

- 8- Müfred devâda kullanılacak bitkinin başka bir bitkiyle terkip edilmemesi gerekmektedir. Aksi halde sonuç istenilen gibi olmayacaktır.<sup>509</sup>

Ancak ashâb-ı kıyas grubu hekimler ise belli başlı devaların bir kişiye iyi gelirken aynı sorunu yaşayan başka bir hastada benzer sonuç vermediğini fark etmişlerdir. Bu nedenle hem hastanın mizacı ve içinde bulunduğu koşulların değişkenliği hem de devanın nitelikleri ve derecelerinin farklılığını göz önüne almışlardır. Bu doğrultuda bitkilerin sınıflandırılması ve derecelendirilmesi noktasında bu grup hekimlerin çabaları vardır: “*edviyyenün ba ‘zısı ıssidür ve ba ‘zısı sovukdur ba ‘zısı kurudur ve ba ‘zısı yâbisdür ve her birinin derecesini bu keyfiyetle yâd etmişlerdür şöyle kim her edviyyenün keyfiyyetini dört derece üzerine zıkr etmişlerdür.*”<sup>510</sup>

Bu devaların -özelde bitkilerin- derecelendirme yöntemi, aslında bir noktada müfred devâların çözüm olmadığı hastalıklar için ilgili devanın etkisini, tesirini artırmak veya zararlı otların tedavide kullanılması durumunda yan etkisini kontrol altına almak için destek bir deva ürünü seçme noktasında daha etkili çözüm arayışında kullanılmıştır.<sup>511</sup> Sabuncuoğlu bu uygulamayı şöyle bir örnekle açıklamaktadır: Eğer bir hastanın hastalığı “soğuk mizaçlı” ise ve hastalığı iki derece ısıtmak gerekirse ilgili müfred devâ o hastanın dengesini kurmakta fazla ağır gelirse, yani hastanın “sıcak”lığını fazla ısıtıyorsa, o devanın yanında harareti dengeleyecek soğutucu bir deva daha eklenmesi gerekir. Bu eylemi yapmanın bir diğer nedeni de hastanın mizacının “soğuk” kalmasının sebebinin sadece “soğuk” hıltın değil, belki bir başka hıltın daha dengesinin bozulmuş olma ihtimalidir. Böylelikle ikinci bir devanın mevcut devayla terkip edilmesiyle her iki hıltın dengesi tekrar tesis edilmiş olur.<sup>512</sup> Osmanlı hekimlerinin tembihlediği bu husus İbn Sinâ’nın *el-Ķânun fi’ t- tıbb* eserinde *sına’ât-ı-tıbb* başlığıyla anlatılmış ve hıltların dengelenmesi için verilecek devanın mizaç ve rükünlerinin eşleşmesi gerektiği vurgulanmıştır.<sup>513</sup> Ayrıca İbn Sinâ bu noktada hekimlere bir uyarıda daha bulunur: mutedil ya da herhangi bir mizaç (örn. hararet) olarak tasnif edilen bitkilerin herhangi bir mizaca aynı ölçüde tesir etmeyeceğini göz önünde tutmak gerekir. Bir başka ifadeyle ne

<sup>509</sup> Hekim Bereket, *Tuhfe-i Mübarizi*, 110-11.

<sup>510</sup> Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrâbâzîn*, f. 6b- 7a.

<sup>511</sup> Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrâbâzîn*, f. 7b-8a.

<sup>512</sup> Sabuncuoğlu, *Terceme-i Akrâbâzîn*, f. 8a-8b.

<sup>513</sup> Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü’l-Mathûn*, I: 104.

mutedil mizaç mutlak bir mutedil olmakta ne de örneğin sıcak (hararetli) mizaçlı olanlar en hararetli (ehârr) ya da mutlak sıcak (hârru'l-mutlak) olmaktadır. Aynı durum rükünlerine göre tasnif edilmiş bitkiler ve diğer devalar için de geçerlidir.<sup>514</sup> Zaten İbn Sinâ, tabiplerin bu işin zanaatını yaparken filozoflara tabi olması gerektiğini, çünkü filozofların hem insan ve hayvanlardaki organ ve vücut işleyişinin künhüne vakıf olduğunu hem de bu mizaçların hangi surette kendisini göstereceğini bildiğini öne sürmektedir.<sup>515</sup>

Devada kullanılacak bitkilerin nasıl elde edilmesi gerektiğine dair hekimlerin önerileri vardır. İbn Şerif'e göre yaprağı kullanılacak bitkilerin yaprakları, büyümesi tamamlandıktan sonra toplanmalıdır ve rengi değişen yapraklar toplanmamalıdır. Tohumlar da aynı yapraklar gibi olgunlaştıktan sonra toplanmalıdır. Köklerin toplanması noktasında İbn Şerif, İbn Sinâ'nın yapraklar döküldükten sonra toplanmalıdır önerisine itiraz etmekte ve yaban havucu gibi bazı bitkilerin köklerinin dalları belirdikten sonra toplanması gerektiğini söylemektedir.<sup>516</sup> Dövülmesi gereken bitkilerin ayrı ayrı dövülmesini öğütleyen İbn Şerif, fazla dövülen bitkinin özelliğinin azalacağını belirtmektedir. Çünkü dövme işlemi gerçekleşirken ortaya çıkan ısının bazı bitkilerin etkisini azaltacağı düşünülmektedir.<sup>517</sup> Bitkilerin muhafazası hususunda da İbn Şerif otların özelliklerini korumasının üç yıl sürebildiği; tohumların ise daha uzun süre saklanabileceği ve çiçeklerin ise renklerinin değişmesi durumunda özelliklerini kaybedeceğini belirtmektedir.<sup>518</sup> Usarelerin ise daha kısa sürede saklanabildiği, muhafazasının uzun sürmesi durumunda özelliklerini kaybedeceği belirtilmiştir.<sup>519</sup> Bitkiler sıcak suyla kaynatılacağı zaman yine İbn Şerif'in önerisi kaynayan suya önce köklerin, sonra tohumların, ardından çiçeklerin konulması yönündedir. Çünkü İbn Şerif'e göre gül, menekşe, pelinotu (afsentîn) ve affîmûn gibi çiçekler sıcak suya fazla dayanıklı değildir.<sup>520</sup>

<sup>514</sup> Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü'l-Mathûn*, I: 110.

<sup>515</sup> Tokadi Mustafa Efendi, *Tahbîzü'l-Mathûn*, I: 113.

<sup>516</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, 365.

<sup>517</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, Aynı yer.

<sup>518</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, 366.

<sup>519</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, Aynı yer.

<sup>520</sup> İbn Şerif, *Yâdigâr*, 365-66.

Emir Çelebi ise müfred devâların kullanımı hususunda tavsiyeler verirken birkaç noktaya temas eder:

- Eğer müfred devâ çözüm oluyorsa mürekkebe devâya gerek yoktur. Her iki tercih arasında müfred devâ önceliklidir.<sup>521</sup> Osmanlı hekimlerinin ekserisinin dâhil olduğu bu düstur daha sonra Sâlih b. Nasrullâh tarafından terk edilecektir.
- Eğer hastalık mürekkepse, yani birden fazla hıltı ve mizacı etkiliyorsa, buna müfred devânın çözüm getirmesi çok mümkün olmadığı için mürekkebe devâ tercih edilmelidir. Bu durumda terkip edilecek devânın tabiat dereceleri dikkate alınmalıdır. Aksi halde dengelenecek ya da tahlil edilecek baskın mizaca fayda getirmez.<sup>522</sup>

Emir Çelebi'nin müfred ve mürekkebe devâ kullanımı hususunda ortaya koyduğu prosedür bu işin zanaat boyutunu da göstermektedir. Çünkü sıhhi problemin teşhisi kadar önemli bir husus da eczayı tatbik edecek kişinin mizacı ve bu mizaca uygun devânın tespitidir. Bu durum, bugünkü modern eczacılıktan çok farklı bir prosedür tatbikini göstermektedir. Bugün modern eczacılık, hastalık ve ecza eşleştirmesinde iklim, coğrafya ve bireysel mizaç gibi farklılıkları göz ardı etmektedir. Bu noktada bugün “alternatif tıp” olarak adlandırılan bitkisel tedavi yönteminin zorluğu da bu noktadadır. Çünkü bugün alternatif tıp bilgisi alanında tedavülde olan birçok eserde bir bitkinin veya bitkisel ilacın faydaları zikredilmekte ama o bitkinin ve kullanacak kişinin tabiatı ve buna yönelik uygun devâ tespitinden bahsedilmemektedir. Halbuki “alternatif tıp” yukarıda detaylı bahsedilen paradigmayla bir bütün olarak anlamını bulabilir.

Hülâsa olarak müellifler ve bilginler hem sıhhatin korunması mucibinde hem de muhtelif sağlık problemlerine çare bulmak amacıyla çok fazla bitki türünü incelemeyi önemsemişlerdir. Bu sayede Osmanlı metinlerinde bitki türleri ve bu alanda yapılan birçok araştırma da tıp disiplini sayesinde gelişmiş ve güncellenmiştir. İncelenen her bir bitkinin tanımı, tabiatı, özellikleri ve nasıl yetiştiği ve kullanıldığı gibi birçok soru ve merakın cevabı bu müfredât eserlerinde kendisini göstermiştir. Ayrıca Osmanlı eczacılığının sofistike dinamiklerini göz önüne aldığımızda iklim koşulları, yaşanılan yer,

<sup>521</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 104b.

<sup>522</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 105a.

insan bedeninin muhtelif mizaçları, hastalık ve diğer sağlık problemlerinin çokluğu gibi amiller nedeniyle yukarıda bahsettiğimiz gibi bitki çeşitliliği bilgisinin artması sağlanmış ve bu sayede bilgi üretiminin devamlılığı ve sürdürülebilirliği de tesis edilmiştir.

### 2.3. GÜNLÜK HAYATTA BİTKİ KULLANIMI

Osmanlıların günlük yeme içme alışkanlıklarında ve perhizlerinde kısmen tıbbi bilgilerin yer aldığına yukarıda kısaca değinilmişti. Bitkilere dair bilginin pragmatik açıdan var oluşu ve günlük kullanım içinde bugünkünden farklı ve özel bir konumu olması o dönemde günlük hayatta farklı sektörler ve iş kollarının varlığına vesile olmuştur.

Erken Modern Dönemde Osmanlı toprakları meraklı Avrupalı kaşiflerin ve doğa bilimcilerinin ilgisini çekiyordu. Özellikle bitki örnekleri toplamak, onların resimlerini çizip yerel adlarını öğrenmek gibi çabalar bu kaşiflerin seyahatnameleri ve gezi güncelerinde yer almıştır.<sup>523</sup> Örneğin Torunefort, Pierre Belon ve Reinhold Lubenau gibi gezgin bilim insanları kendisinden önceki bilginlerin bu seyahatler ve keşifler sayesinde insanlığa zengin bir bilgi hazinesi bıraktıkları ve bu sayede ün kazandıkları için kendisinin de bu yolda bitkileri, hayvanları ve diğer varlıkları öğrenmek için seyahat ettiğini belirtmektedir.<sup>524</sup> Diğer taraftan bu kayıtlar, Osmanlı toplumunun gündelik hayatını da yansıttığı için bitkilerin kullanım alanları açısından fikir vermesi için birkaç örnek paylaşmakta yarar vardır.

Bazı seyyahların ve kaşiflerin bölgede yetişen bitkilere dair bazı bilgileri yerel halktan veya yanındaki yerel rehberlerden edindikleri anlaşılmaktadır.<sup>525</sup> Ancak bölgeyi gezip bitki araştıran ve toplayan kaşiflerin gerek idareciler gerekse yerel halk nazarında her zaman olumlu karşılandığını da söyleyemeyiz.<sup>526</sup> Yine de bu bölgeleri keşfetmek ve bitki

<sup>523</sup> Bu konuda detaylı bilgi için bkz. A. Baytop, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları*, 1-91.

<sup>524</sup> Pierre Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, çev. Hazal Yalın (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020), 14; Reinhold Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi*, çev. Turkis Noyan (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2016), 1:24-25.

<sup>525</sup> Örneğin Stephan Gerlach balsam ağacı hakkında malumatı Arap bir kâhyadan öğrendiğini belirtmektedir. Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, çev. Turkis Noyan (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010), 1: 396-97. Tournefort da bazı Rum köylerinden öğrendiği bitkilerin yerel adlarının Dioskorides'in verilerini doğrulama noktasında çok işe yaradığını belirtmiştir. Joseph de Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, haz. Stefanos Yerasimos (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2013), 91.

<sup>526</sup> Tournefort, Resmo'da bitki toplama ve onları resmetme çabası içindeyken casusluk gerekçesiyle bölgedeki Türkler tarafından hoş karşılanmadığını yazmıştır. Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, 84.

numuneleri toplamak Avrupalı kaşiflerin iştahını kabartıyordu çünkü Antik Çağların en büyük botanikçileri Dioskorides ve Plinius bu bölgede yaşamıştı ve eserleri buradaki mevcut bitki çeşitliliğini içermekteydi. 1700'lerde bölgeyi gezen Joseph de Tournefort “Ben bu zavallı Rumların zihnini, Theophrastus'un ya da Dioskorides'in saydığı adları korumamızı sağlayan canlı yazıtlar olarak görüyordum...”<sup>527</sup> demişti. Tabii, isimler ile bitkileri eşleştirmek oldukça zordu ve bölgede bitkilere verilen adlar ile Avrupalıların bildikleri örtüşmüyordu. 1546-49 yıllarında İstanbul ve Doğu Akdeniz'i gezen ve bölgedeki bitki çeşitliliğini araştıran Fransız seyyah/kâşif Pierre Belon ayrıca İstanbul'da kullanılan bitkilerin adlarının Avrupa'dakilerle aynı olmadığını ve Türklerin bazı bitkilerin kullanım şeklinin Avrupa'dakilerden farklı olduğunu söyler. Belon ayrıca hem Avrupa'da hem de Türk ülkesinde bazı bitkilerin yanlış kullanıldığını da not etmişti.<sup>528</sup> Yine de Belon, Türklerin bitki türlerini adlandırma konusunda Yunanlardan daha iyi olduğunu ve Yunanlar gibi sadece gıda veya ecza olan bitkileri adlandırmayıp görüntüsü güzel olan ama tüketilmeyen bitkilere bile ad verdiğini de vurgulamıştı.<sup>529</sup> Belon'un bu kıyaslamasının altında muhtemelen Dioskorides ve Theophrastus gibi bilginlerin varisleri olan Yunanların artık eskisi gibi olmadığı ve Türklerin bu noktada daha iyi olduğu düşüncesi yatmaktadır.

Osmanlıların sebze ve meyve çeşitliliğini kullanım noktasındaki zenginliği özellikle 16. ve 17. yüzyılda bu coğrafyaya gelen Batılıların dikkatini çekmiştir. Hatta egzotik ve nadir bitkilerin de bu bölgelerde yetiştiği ve yerel halkın kullanımında olduğu da bu tür seyahatnamelere düşülen kayıtlarda mevcuttur.<sup>530</sup> Keza Belon ve Lubenau İstanbul pazarlarında Avrupalıların bilmediği birçok bitki türünün alınıp satıldığını vurgulamıştır.<sup>531</sup> 1587-89 yıllarında Osmanlı topraklarını gezen Lubenau lale soğanlarının, çiçeklerin ve sebzelerin bu pazarlarda çok satıldığını ayrıca belirtmiştir. Bu coğrafyada bitki çeşitliliği bilgisinin zengin olmasının ve kullanım alanlarının yaygın olmasının motivasyonlarına dair bilgiler de bu tür gezi kayıtlarının alt satırlarında bulunmaktadır. Örneğin Tournefort'a göre Türklerin dindarlarının hayır işlemek için

<sup>527</sup> Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, 91.

<sup>528</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 61.

<sup>529</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 208.

<sup>530</sup> Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 14-15.

<sup>531</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 213; Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi*, 1: 198.



bitkileri suladığını ve daha iyi beslenmeleri için topraklarını bellediğini ve çapaladığını not etmiştir.<sup>532</sup> Seyyahların ilgisini çeken Türklerin ağaçlar ve çoğu bitkilere yönelik yüksek ilgisinin mitolojik bir yönü de vardır. Oğuz Kağan Destanı ve benzeri birçok Türk destanlarında ağaç Türk soylarının doğuşunda rolü olan bir varlıktır. Bu anlatılara göre ağaç, gök kubbe ile yer yüzünü ve göğün en yüksek katı *uçmag* ile yeraltı dünyası olan *tamuyu* birbirine bağlayan bir unsurdur. Haliyle Türk folklorunun köken mitinde ağaç epeyce yer almaktadır.<sup>533</sup> Bu inanışa göre ağaçların rolü, ruhlarla iletişim kurmak ve bu neticede doğumu sağlamaktır. Keza bitkilerin onu ekip yetiştiren insanlara ruhsal olarak bağ kurduğuna inanılırdı. Hatta bu nedenle uzun yaşamak isteyenlerin ağaç diktiğini ve ağaç gibi uzun ömürlü olacağı inanışı, Anadolu'ya yerleşen Türklerin de zihinlerinde yer bulmuştur.<sup>534</sup> Yol kenarlarına, çeşmelere ve benzeri bölgelere ağaç dikme eylemi Türkler arasında önemsenen işlere dönüşmüştü.

Bu gezi notlarında ayrıca Türklerin günlük hayatta tükettikleri ve kullandıkları ama muhtemelen Avrupalıların nazarında ilginç görüldüğü için kayda geçmeye şayan bazı verilere de rastlanmaktadır. Örneğin Belon, Rumeli bölgesinde Türk ve Yunanların yanlarında sürekli sarımsak taşıdığını ve bunu sadece halkın değil üst sınıf insanların da severek tükettiğini aktarır.<sup>535</sup> Bunun yanı sıra Türklerin çiçekleri tek sevdiğini ve Avrupalılar gibi farklı çiçek türlerinden buket yapmadığını belirten Belon, Türklerin çiçeklerin kokusundan çok renk ve görüntülerine daha çok önem verdiğini de ekler.<sup>536</sup> Lubenau ise Bursa'da yaşayan bir Türk'ün bazı bitkilerin replikasını çok başarılı bir şekilde yaptığını ve gerçek bitkiden ayırt edilmesinden zor olduğunu aktarmıştır.<sup>537</sup>

Erken Modern Dönem Avrupa'da Padua ve Paris gibi önemli Avrupa kentlerinde kurulmaya başlayan botanik bahçeleri o ülkedeki bitki çeşitliliğinin somut uygulamasının yansımasıdır. Doğal olarak bu seyyah ve kaşiflerin bazıları bu bahçelerin zenginleşmesi için bu coğrafyada elde ettikleri numuneleri kendi ülkelerine göndermişlerdi. Haliyle bu

<sup>532</sup> Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, 64.

<sup>533</sup> Jean-Paul Roux, *Orta Asyada Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*, çev. Aykut Kazancıgil ve Jale Arslan (İstanbul: Kabalıcı Yayınevi, 2005), 358.

<sup>534</sup> Roux, *Orta Asyada Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*, 361.

<sup>535</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 37.

<sup>536</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 207.

<sup>537</sup> Lubenau, *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi*, 2: 487.

kaşiflerin gözleri Osmanlı topraklarında ve özellikle İstanbul gibi metropollerde tesis edilmiş bahçeleri aramak olmuştur. Üsküdar'da bir has bahçeye giden Gerlach, bu bahçenin güzel kokulu bitkiler, çiçekler ve düzenli bir biçimde dikilmiş meyve ağaçlarıyla sanki bir yeryüzü cenneti olduğunu belirtmekte ve özellikle onların dikkatini kırmızı, beyaz ve sarı menevişli çiçekleri olan soğanlı bitkilerin (laleler) çektiğini söylemektedir.<sup>538</sup> Türklerin bahçelerine Fransızlar kadar özen gösterdiğini aktaran Belon'a göre de Türk bahçelerinde egzotik ağaçlar ve çeşitli çiçekler yetiştirdiklerini, bahçelerini zengin tuttuklarını ve bunun için zahmetten kaçmayıp para harcadıklarını da belirtir.<sup>539</sup> "Hasbağçe" ve benzeri saray bahçelerinin tesis ve tanzimi Lale Devri'nin alametifarikası gibi görünse de aslında Orta Asya ve İran kültüründen miras alınmış olduğu için çok önceleri başlayan bir gelenektir.<sup>540</sup> Bu bahçelerin cenneti andırması ve özellikle Kur'an'da bahsedilen tasvirlerle yaklaşabilmesi hem Orta Çağ İslam toplumlarının hemen hepsinde hem de Osmanlı toplumunda imkanı iyi olan birçok kişinin yapmayı arzuladığı bir yaşam alanıydı. Keza bu çalışmada yararlandığımız *Revnâk-ı Bustân* adlı eserin müellifinin Edirne'de bir bahçe kurması ve bu süreçteki deneyimlerini kayda geçirmesi bu motivasyona bir örnektir. Bu dönemde Anadolu ve Rumeli topraklarını gezen Batılı gezgin ve kaşiflerin gözünden Osmanlı toplumunun bitkilerle ilişkisi aşağı yukarı bu şekildedir.

Osmanlı sosyal tarihi açısından önemli kaynaklardan birisi olan Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde bahsettiği bazı esnaf kolları doğrudan ve dolaylı olarak bitkilerle iştiğal etmektedir. Bu esnaflardan bazıları bitkilerin tıbbi kullanım, bazıları da gıda açısından kullanım alanlarına hizmet etmektedir. Doğal olarak bu esnaf kollarından bazıları Osmanlı'da bitkiler alanında çeşitliliği koruyan ve güçlendiren misyona sahiptir.

Evliya Çelebi bu çiftçi ve bahçıvanlar esnafının varlığından bahsetmekte ve bunların pirinin "*Ve bunların pîrleri Ebû Zeyd-i Hindî ki ana Baba Reten derler. Resûlullâh'ın bâğbânıdır*" bilgisini vermektedir.<sup>541</sup> "*Esnâf-ı çerçiden hâcetciyân ya'nî ayakda gezen attâr: Bir nevi seyyar eczacılık gibi "...bunların ellerinde sepetler içinde cemî'i edviyeler*

<sup>538</sup> Gerlach, *Türkiye Günlüğü*, 1: 303-04.

<sup>539</sup> Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi*, 207.

<sup>540</sup> Bkz. İnalçık, *Has-Bağçede 'Ayş u Tarab*, 373-75.

<sup>541</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 742.

*mevcûd olup...*” sokaklarda gezen gruptur.<sup>542</sup> Evliya'nın devrinde deva içecekleri esnafının 500 dükkanı, 600 de esnafı vardır. Bu esnaf; sığırdili otu, hindibâ, köknar, nane, zahter gibi otların öz suyunu hazırlar ve satar.<sup>543</sup> Gülsuyu esnafının 41 dükkânı, 71 esnafı vardır. Edirneliler gül suyu satarken diğerleri buhur suyu, kadı suyu, gül suyu, amber suyu, aselbend suyu, mâverd suyu, yasemen suyu gibi kokulu güzel sular satarlar.<sup>544</sup> Şifa yağları esnafının 80 dükkânı, 115 esnafı vardır. Bu esnaf bademden, servi kozağından, cevizden, fındık, fıstıktan ve başka şeylerden yağlar çıkarıp damlalık şişeleri içine koyup satarlar.<sup>545</sup> Meyve ağaçlarına aşı yapanlar esnafı da 500 kişidir. Bunlar meyveli ağaçtan aldıkları yeni filizleri meyvesiz ağaçlara aşılıyarak verimli meyve eldesini amaçlarlar. Evliya bu *aşılamacıların* aynı ağaçtan farklı birkaç tür meyve aldıklarını da belirtir.<sup>546</sup> Sebzeçiler esnafı yani manavlar 500 kişidir ve Evliya'ya göre bunlarda maydanoz, kereviz, hıyar, patlıcan, turp, şalgam, kabak gibi sebzeler ağırlıklı olarak mevcuttur.<sup>547</sup>

Evliya Çelebi'nin bahsettiği esnaflar içinde hardalcılar da yer almaktadır. Bu esnaf kolunun dükkanları yoktur ama mahalleleri gezerek ve seslenerek satış yaparlar. Hatta ramazan geceleri bu esnafın çığırkanlığından herkesin bezdiğini de belirtir. Evliya'ya göre hardal hazmı kolaylaştırır ve midedeki gazı defeder.<sup>548</sup> Mahlepçiler esnafı da Evliya'nın saydığı esnaflar arasındadır. Bu esnaftan bahsederken mahlepten de bahseden Evliya, onun yaylalarda yetişen bir ot olduğunu ve bünyeyi güçlendirirken sevdayı, balgamı ve safrayı yok ettiğini belirtir.<sup>549</sup> Soğancılar esnafını anlatırken satıcıların “Her ta‘âma lezzet veren tuz soğandır soğan!” diye bağırıklarını aktarır ve soğanın yemeğe gerçekten lezzet verdiğini de vurgular.<sup>550</sup> Kuru sarımsakçılar esnafından bahsederken Evliya, sarımsak ve soğanın ilk kez Şeytan'ın Yer'e ayak bastığı yerde hasıl olduğunu anlatır.<sup>551</sup> Evliya bu minvalde turşucular, salatacılar, paludeciler gibi muhtelif gıda kollarının esnaflarını saymaktadır. Sebzeçiler esnafından bahsederken salata, maydanoz, kereviz, kabak, lahana, hıyar, patlıcan gibi sebzelerin dükkânlarda teşhir edildiğini de

<sup>542</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 309.

<sup>543</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 487.

<sup>544</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 488.

<sup>545</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: Aynı yer.

<sup>546</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2:.

<sup>547</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: Aynı yer.

<sup>548</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 1235.

<sup>549</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 532.

<sup>550</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 1230.

<sup>551</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 527.

belirtir.<sup>552</sup> Şerbetçiler esnafından bahsederken çeşitli reybâs amberbâris, gül-i limon, hummâs, nilüfer, zûfâ, demirhindi, vişne ve türlü üzümünden yapılan şerbetleri; hoşafçılar için de kayısı, zerdali, Azerbaycan armudu, Arabgir dutu, İzmir üzümü, Tekirdağ vişnesi, Kocaeli elması, Tımişvar eriği, İstanbul şeftalisi, Çubuklu Bahçe kızılıcığı ve bunun gibi çeşit çeşit güzel meyvelerden kokulu hoşafı zikretmektedir. Bu noktada o dönemde İstanbul piyasasında öne çıkan bitkiler de anlaşılmış olmaktadır.<sup>553</sup> Bunun yanı sıra salepçiler, mahlepçiler, ağdacılar da bu alanda Evliya'nın bahsettiği diğer esnaf kollarıdır. Mısır aktarlarından bahseden Evliya Çelebi onların sattığı şifalı bitkilerin ve terkiplerin listesini vermektedir. Bu terkiplerin Dâvûd-i Antâkî'nin eserindeki terkipler olduğunu da vurgular. Mısır esnafının üç binin üstünde terkibi sattığını söyleyen Evliya; eğir, zencefil, besbâse, kebâbe, kâküle, tarçın, dâr-ı fülful, râvend, Hıtâyî sümbülü, aselbend ve ödağacı gibi bitkilerin de satışa sunulduğunu belirtir.<sup>554</sup>

“İспенçer/ispençiyar” İtalyanca eczacılık mesleğine verilen addır ve Osmanlılar tarafından belli bir dönem eczacılığı tanımlamak için kullanılmıştır. Evliya Çelebi de eczacılar için bu kelimeyi kullanmış ve yine aynı dönemde Sâlih b. Nasrullâh gibi hekimler de bu kelimeyi tercih etmiştir.<sup>555</sup>

“Esnâf-ı ispençerân ya'nî devâ otucuyân: “Dükkân 70, neferât 105, pîrleri Hazret-i Lokmân'dır... Bu devâ otuları gâyet çokdur. İslâmbol içre haftanın sekiz gününde on dörd bâzâr durur. Meselâ Cum'abâzârı ve Salıbâzârı ve Çehârşenbebâzârı ve Sebtbâzârı günlerinde bu otular bâzâr kurup labada kökü ve güneyik kökü ve lisân-ı sevr kökü ve hayyî'lgârikûn kökü ve miyan kökü ve zâter kökü ve niçe bin isimli devâ otların cem' edüp ispençer attârlarına mezkûr otları satup kâr ederler. Bunlar dahi dükkânsız beş yüz neferdir. Bunlar dahi arkalarındaki zenbiller içre gûnâ-gûn edviye otlarıyla ubûr edüp andan ispençer attârları seyishâneler üzre niçe bin devâ otların zeyn edüp silâhlarıyla geçerler, seferlerde lâzımlı esnâfdır.”<sup>556</sup>

Evliya'nın ispençerlerin bu bitkisel ilaçları sattığından bahsetmesi zaten o dönemlerde ilaç ve ilaç hazırlama sektörünün bu topraklarda da ticari hale gelmeye başladığını göstermektedir. Bu topraklarda bugünkü anlamda ilk eczaneler XIX. yüzyılda açılmaya

<sup>552</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 530.

<sup>553</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 530-31.

<sup>554</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 606.

<sup>555</sup> Şehsüvaroğlu, *Eczacılık Tarihi Dersleri*, 244.

<sup>556</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I: 310.

başlasa da 1. Bölüm’de de bahsettiğimiz üzere ilaca olan talebin Erken Modern Dönem’de arttığı ve bu talebe karşılık arzın da yavaş yavaş oluşmaya başladığı muhakkaktır.

Yiyecek, içecekler ve macunların hazırlanmasının bir ilim dalı olduğunu belirten Kâtip Çelebi, bu alanda yapılmış çalışmalara; birbirine zıt mizaçlarda olan yiyecek ve içeceklerin nasıl birlikte kullanılacağı, ölçü ve zamanlarının ne olduğu gibi konulara eğildiğini belirtir. Ayrıca bu ilmin tıp ilim dallarından biri olduğu ve ilaç gibi tedavi amaçlı tüketimin nasıl elde edilmesi gerektiği ile de ilgilenmektedir.<sup>557</sup> Priscilla Mary Işın Osmanlı mutfağında bazı yemek sektörü çalışanlarının belli başlı yemekleri tıbbın tavsiyeleri minvalinde hazırladığından bahsetmiştir. Örneğin helvacılar şurup, macun ve lohukları hazırlarken tıp bilgilerinden ve eczacılıktan yararlanmaktaydı.<sup>558</sup>

Osmanlı mutfağı, geleneksel Türk mutfağı bileşenlerinden oluşan bulgur ve et gibi temel gıdaların haricinde oldukça sadedir. Baharat tercih edilmezdi ve en muteber baharat ise karabiber ve tarçın idi. İmparatorluk mutfağına şeker ve kahve gibi tüketim ürünlerinin dâhil oluşu Mısır’ın fethini takiben gerçekleşmiştir.<sup>559</sup> Sanılanın aksine Osmanlı mutfağını asıl zenginleştiren unsur sebze çeşitliliğidir ve patlıcan, soğan, lahana ve bamya gibi sebzeler ön planda olmuştur. Bunun sebebinin Osmanlı Müslüman toplumunun Kuruluş ve Yükseliş Dönemlerinde yoğunluklu Rum nüfusu ile yaşaması ve Ortodoks Rumların perhiz dönemlerinde etsiz yemeklere ağırlık vermesinden Türklerin de etkilenmesi olduğu düşünülmektedir.<sup>560</sup> Sebze ve meyvenin mutfakta maharet göstergesi olmasının neticesinde Osmanlı ileri gelenleri arasında yeni meyve geliştirmek ve aşılama gibi bitki çeşitliliğini artıran bir nevi rekabet baş göstermiştir. Bahçecilik bu nedenle imparatorluk merkezinde yaygınlaşmış ve aşıcılık da esnaflar arasında bahçıvan loncasından ayrılarak müstakil lonca olmuştur.<sup>561</sup> Bunun yanı sıra Osmanlılar, birbirlerine aşı kalemlerini hediye olarak göndermeyi âdet edinmişlerdi.

Osmanlı yeme-içme kültürünün tıbbi anlayışla yoğun temasta olduğundan bahsetmiştik. Bu minvalde Osmanlı mutfağı ve bugünkü anlamda gastronomi eserleri telif eden

<sup>557</sup> Kâtip Çelebi, *Keşfü’z-zunûn*, III: 877.

<sup>558</sup> Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım (İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları, 2020), 40.

<sup>559</sup> Işın, *Bereketli İmparatorluk*, 42.

<sup>560</sup> Işın, *Bereketli İmparatorluk*, 45.

<sup>561</sup> Işın, *Bereketli İmparatorluk*, 46.

müellifler çok fazla ya da çok az yenmemesi, yemekten önce bol hareket edip yemekten hemen sonra hareketin azaltılması ve mevsimlere uygun bir şekilde yemek rejiminin olması (örn. yazın serin ve kışın sıcak yemekler tüketilmesi) ve kış mevsiminde ilk öğünün öğleye doğru yenmesi, yazın ise kuşluk vaktinde yenmesi gerektiği gibi öğütler vermiştir. Bu konunun detayları çalışma kapsamının dışında olmakla birlikte belli başlı tavsiyeler bitki tüketimini şekillendirmiştir. Örneğin bugün de yer yer sözel kültürden işittiğimiz bazı bilgiler *Şifâü'l-fu'âd*'da gıda tüketimi hususunda önemli uyarılar dizini olarak kendisini göstermektedir:

“... anların ikisi bir günde cem olmak vücûda zarar virür meselâ balık ile süt cem olmak ve dahi süt ile ekşi cem olmak ve dahi her ne yese oyla enâr cem olmak ve dahi yaş ile üzüm cem olmak ve dahi sirke ile pirinc cem olmak ve dahi kuş etleriyle sarmısak cem olmak ve dahi soğan ile hardalı cem olmak ve dahi tâze balık incir cem olmak tâze peynir balık yumurdası cem olmak ve dahi tatlı kavun ile bal cem olmak gibi bunlar maide içinde cem itmege zarar olduğına şübhe yoktur.”<sup>562</sup>

Sâlih b. Nasrullâh ise muhtelif tabiattaki besinlerin tek seferde tüketilmesinin zararlı olduğunu belirtir, çünkü muhtelif gıdadan hasıl olacak hıtlar insan vücudundaki hılt dengesini bozacak ve hastalıklara neden olacaktır.<sup>563</sup> Birçok hekime göre yemek esnasında hazma yardımcı bitkiler ve onlardan yapılmış hoşaf, şerbet gibi gıdanın tüketilmesi hıfzıssıhha için önemli bir eylemdir. Kavun, karpuz, incir, üzüm veya şeftali gibi müleyyin (yumuşatıcı) gıdaların yemekten önce alınması; ayva, nar, elma, kızılık ve armut gibi kâbız (hazmı zor) gıdaların ise yemekten sonra alınması tavsiye edilmektedir.<sup>564</sup> Sürekli ekşi gıda yemek sınırları yorar ve yaşlandırır, tuzlu yemek de bedeni kurutur.<sup>565</sup> Ekşinin zıddı tatlıdır, tuzlunun zıddı da yağlı gıdalardır. Peş peşe birisi tüketildiğinde ertesi öğünde zıddını tüketmek gerekir.<sup>566</sup> Sadece mutedil ve mülâttıf tabiatlı gıdalar tüketip tabiatları gâliz (yoğun) olan gıdalardan sakınmak da zararlıdır. Çünkü bedendeki hıtların belli ölçüde güçlenip zayıflamaya ihtiyacı vardır. Bir başka deyişle hıfzıssıhhanın temel prensibi her ne tabiatta olursa olsun acıkmadan yememek ve tam doymadan da yemeği kesmektir.<sup>567</sup> Hatta Sâlih b. Nasrullâh, bir gün sabah ve akşam

<sup>562</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fu'âd*, f. 6b.-7a.; Emir Çelebi de bu hususa değinmiş ve bazı gıdaların bazılarıyla terkip edilmesinin zararlı olduğunu vurgulamıştır. *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 43b.

<sup>563</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 13b.

<sup>564</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 14a.

<sup>565</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 14b.

<sup>566</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, Aynı yer.

<sup>567</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 15a.

ögünü ve ertesi gün öğle öğünü olmak üzere iki günde toplam ve azami üç öğün yenilmesini salık vermektedir.<sup>568</sup> Sâlih b. Nasrullâh kahve gibi bazı zor gıdalar için “midesi sıcak olan birisi kahve içmeden önce limonlu gülbeşeker ve vişne murabbasından iki lokma ekmele yiyip üstüne kahve içmelidir”<sup>569</sup> şeklinde önerilerde bulunmuştur.

Emir Çelebi’ye göre tatlı gıdaların az yenilmesi faydalıdır çünkü tatlı, bedene hararet verir; tuzlu gıdalar bedene kuruluk (yubs) verir; ekşi gıdalar yaşlandırır ve safrayı azdırır. Sinirleri gerer ve bedeni kurutur.<sup>570</sup> Emir Çelebi gıdanın beden üzerindeki etkisini anlatmak için *safravi* mizaçlı kişi üzerinden örnek verir: “*Safrâvî mizâcın gıdâsı müberrid ve murattıbdır. Ve demevî mizâcın gıdâsı müberriddir ki anda kabz yesîr ola. Ve balgamî mizâcın gıdâsı musahhin ve mülattıfdır. Sühûneti ile balgamın bürûdetine i’tidâl vire. Ve letâfeti ile terkîk ide. Ve sevdâvî mizâcın gıdâsı murattıb ve musahhin gerekdir.*”<sup>571</sup>

Koku ve koklama da bitkilerde tıpkı gıdalar gibi tabiatları ölçüsünde insana tesir eder. Zaten İslam ve Osmanlı tıbbında koku ile tedavi ve reçeteler de farmakolojinin bir parçası olmuştur. Nitekim yukarıda bahsedilen *miasma* teorisi minvalinde toksik (ufunetli) havanın hastalık yaydığı bilgisinin dönem tıbbının kabul ettiği nazariye olduğunu vurgulamıştık. Nitekim hıfzıssıhha konusunda kokular tıpkı gıda tüketimi gibi bir prosedüre tabidir. Örneğin; soğuk mizaçlı kişiler laden (bir çiçek türü) kokuları, sıcak mizaçlılar için de kafur, gül ve sandal kokusu yararlı olur çünkü gül ve sandal harareti azaltır.<sup>572</sup>

Osmanlı mutfağının çeşitliliğinin, sebze ve meyveye ağırlık vermesinin sadece tüketime değil, üretim faaliyetlerine de etkisi olmuştur. Örneğin; pirinç Balkanlarda Osmanlılar sayesinde yaygınlaşmış, kayısı, kavun, buğday, salatalık gibi bazı sebzeler de Avrupa’ya Osmanlılar üzerinden ulaşmıştır.<sup>573</sup> Hatta bazı Latince sebze ve meyve adlarının Türk nispetiyle anılması tamamen Osmanlı ziraat politikalarının sonucudur. Örneğin mısır *turcicum frumentum*, karpuzun ilk dönem İngilizcesi *turkish gourd* veya *turkish cocumber/cucumber*, Fransızcası *turquin*; Anadolu’da ayşekadın olarak bilinen

<sup>568</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 15b.

<sup>569</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 16a.

<sup>570</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 43a.

<sup>571</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 43b.

<sup>572</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 20b.

<sup>573</sup> Işın, *Bereketli İmparatorluk*, 52-55.

fasulyeler Avrupa’da *Turkcs-boonen* şeklinde anılmıştır. Osmanlı mutfağı üzerinde oldukça zengin çalışmalar son dönemde artmıştır. Bu çalışmada Osmanlı mutfağı özelinde yapılan açıklamalar yukarıdaki özet malumatla yetinilmiştir.

Osmanlı popüler kültüründe de bitkiler kendisinden bahsettirmiştir. Osmanlı popüler kültüründe bitkilerin varlığı muhtelif alanlarda olduğu gibi edebiyat ve tasvir gibi sanat dallarında da kendisine yer açmıştır.

Osmanlı edebiyatının en zengin ve verimli olduğu alan şiir türleridir. Hem imparatorluğun merkez elitine hitap eden divan şiiri hem de Türkçe konuşan halkın dilinden düşmeyen ozanlarının ürettiği halk şiirlerinde bitkiler hem kendisi olarak hem de mazmun veya metafor olarak yer almıştır.<sup>574</sup> Ayrıca bu edebi literatürde bitkiler dönemin sosyoekonomik ve sosyokültürel yansımalarını izlemek açısından sosyal tarih çalışmalarına önemli bir veri sunmaktadır. Örneğin; aşağıda aktarılan şiir Osmanlı günlük hayatında arpanın önemini yansıtır. Ancak bu şiirin hikâyesine bakıldığında şair Necati Beğ (ö. 914/1509), arpa kıtlığını ve bu kıtlığın sosyoekonomik etkilerini göstermek amacıyla vezire hitaben yazdığı arpa redifli kasidesi ile devletten yardım istemiştir:

Kani ol yâr-ı mihribân arpa  
Sayruya sıhhat ata cân arpa

Gâlibâ çâha düşdi Yûsuf-vâr  
Ol ‘azîz-i cihân olan arpa<sup>575</sup>

Yine aynı dönemde yaşayan Ahmed Paşa’nın (ö. 902/1496-97) da şiirinde geçen, arpa çuvalının bazı durumlarda altın kesesinden daha değerli olduğu ve arpa istenmesinin ayıplanmayacağı vurgusu muhtemelen Necati Beğ’in şiirine yansıyan kıtlık hadisesi ile aynı sebeptendir.

Ayb itme husrevâ ger idersem su’âl-i cev  
Ki olur ‘azîz kîse-i zerden çuvâl-i cev

Şol at ki feth ‘ıydına na’li hilâl idi

<sup>574</sup> Bu konuda bir çalışma örneği için bkz. Yavuz Bayram “Çiçekler ve Diğer Bitkilerin Divan Şiirine Yansımaları ile Anlam Çerçevesi” (doktora tezi. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 2001).

<sup>575</sup> Ülkü Çetinkaya, “Divan Şiirinde Sosyal Hayattan Yansımalar: Necatî ve Hayretî’nin Arpa Kıtlığını Anlatan İki Manzumesi,” *Türkbilg* 17 (2009): 49.



Saff-ı ni'âle saldı anı infisâl-i cev<sup>576</sup>

Edebi metinlerde bitkilerin nerede yetiştiği ve nerelerde kullanıldığı gibi verilere de rastlamaktayız. Aşağıdaki mısralarda o dönemde bazı şehirlerin meşhur bitkilerinden bahsedilmiştir. Edebi kaygı güdülerek yazıldığı düşünülse de yine de dönemin tüketim anlayışı noktasında fikir vermesi açısından incelenmeye değerdir.

Çün Basra'dan gelir inci  
Sakızın limon turuncu  
Hurma ile kına, keten  
Mısır'ın Dimyat pirinci

Kayısı meşhur Şam'ın  
Eriği de Amasya'nın  
Gayet âlâ bezi ile  
Fındık, bakır Trabzon'un

Hindden gelir cümle bahar  
Tarçın, karanfil ne ki var  
...<sup>577</sup>

Yukarıdaki mısralarda özellikle hurma, kına, keten, tarçın ve karanfil gibi çok kullanılan bitkilerin ithal edildiği vurgulanmaktaydı. Bunun yanı sıra bitki çeşitlerinin günlük kullanımı da şiirlere yansımıştır:

Hep reçellerde nazikter  
Kayısı reçeli ola.

...  
Pişmiş ola hem sükkeri  
Vişneye alem müşteri  
Kabakla ayva reçeli  
Alırlar alem ekseri.

Naziktir ceviz reçeli  
Kızılığın yok bedeli  
Hep reçellerden latiftir.  
Turunç reçelin yemeli

Sözümüz yoktur zeytuna  
Uyalım biz de kanuna  
A'lâsı Girit zeytunu  
Yemeyen benzer mecnuna  
Hoştur tirilye zeytunu

<sup>576</sup> Turgut Karabey, "Divan Şiirinde Sapmalar," *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 32 (2007): 30.

<sup>577</sup> Amil Çelebioğlu, *Ramazannâme* (İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser, 1970), 108-10.

Alem olmuştur meftunu  
 ....  
 Meyvelerden elma hoştur  
 Demir elması mayhoştur.  
 ...

Armut gider armağana  
 ...  
 Malatiye'nin armudu  
 Kayısı layıktır cana.  
 Elifli sultani kiraz  
 Katırlının vişnesini  
 Defterin ta başına yaz.

...<sup>578</sup>

Bu tür edebi örnekler çoğaltılabilir ve yukarıda da vurguladığımız gibi bu dönemde hasıl olan edebi literatürde önemli miktarda bitki çeşitliliği dağarcığı olduğu aşikârdır. Son olarak, Osmanlı İstanbul'unda asırlar boyunca ezeli rekabete neden olmuş ve insanların ilgiyle takip ettiği iki meşhur cirit takımının adı da sebze isimleridir: Lahanacılar ve Bamyacılar. Bu rekabet I. Mehmed döneminde başlamış ve zamanla atlıların eğitimi için oluşturulan takım oyunu olmuştur. Birçok padişah bu takımlardan birisini desteklemiş ve hatta bazıları işi fanatikliğe kadar vardırmıştır. İstanbullular bu maçlarda kırılan rekorların anısına heykeller ve mezar taşları yaptırmış ve bazıları günümüze kadar ulaşmıştır. III. Selim'in lahana şiiri de bu rekabete bir örnektir:

Mevsim-i dey'de çıkar meydana çün er lahana,  
 Havf etmez berdden, çün merd-i server lahana

Gürz-i keykaavus'a benzer gerçi şekl ü heybeti  
 Can verir insana çün herk-i gül-i ter lahana.

Bamya emsali dizilmez, yüz bini bir rişteye,  
 Sanki arslandır ki gerduneyle gezer lahana

Ansız olmazmış bilindi hiç mi hiç zevk u sürur  
 Sohbeti helva olur mu, olmasa ger lahana

Yazsa İlhami sezadır, her ne denli, medhini  
 Lahanacım, lahanacım, lahanacım, lahana.<sup>579</sup>

<sup>578</sup> Çelebioğlu, *Ramazannâme*, 110-11.

<sup>579</sup> Işın, *Bereketli İmparatorluk*, 77.

Bitkilerin edebiyat alanında metafor ve mazmun yönünden nasıl kullanıldığı kısmına çalışmamızda fazla değinilmese de biyografi literatürü geleneğindeki kullanımı önemli bir nüanstır. Özellikle Osmanlı ulemasının biyografilerinin derlendiği tabakât geleneğinde ve yazınında her bir ilim meclisi ve tabakası bahçe ve çiçek bahçesi ile, alimler de birer bitki veya çiçek ile temsil edilmiştir. Taşköprülüzâde'nin eş-Şakâ'iku'n-Nu'mâniyye fî Ulemâi'd-Devleti'l-Osmâniyye [Osmanlı Devleti Âlimleri İçerisindeki Dağ Laleleri], Mecdî Mehmed Efendi'nin Hadâ'iku's-Şakâ'ik [Şakayık Bahçeleri] ve Nev'îzâde Atâyî'nin Hadâ'iku'l-Hakâ'ik [Hakikat Bahçeleri] adlı eserlerinin başlıkları bu metaforun en belirgin örnekleridir. Bahçe ve çiçek metaforu, gül tomurcuğu olan talebenin sıkı bir çalışma ve gayretlerinin sonucunda olgun bir çiçeğe dönüşümünün serencamını bu tabakât geleneğinde edebi olarak göstermektedir.<sup>580</sup> O dönemki ilim meclislerinin ferahlatıcı ve insana hoşluk veren bir bahçe gibi tasvir edilmesi hem ilimle meşgul olmanın kazanımının dünya ve ahiret hayatında cennet bahçesi olduğu mesajı verilmekte hem de okurlar için de ilim ortamının cennet bahçesi gibi olduğu hissiyatı oluşturma motivasyonu yer almaktadır.<sup>581</sup> Nitekim bazı ilim ve şiir meclisleri de özellikle bahçede tertip edilmekteydi ve bu metaforun kullanılmasıyla bu tür organizasyonlara da gönderme yapılıyordu.<sup>582</sup> Keza sultanlar ve diğer devlet büyükleri kendi patronajlarını göstermek amacıyla “saray hasbağçesi” gibi hususi bahçelerde belli zamanlarda şiir ve musiki merkezli eğlence etkinlikleri düzenlemekteydiler.<sup>583</sup>

Hülasa olarak bu bölümde Osmanlı literatürünün ışığında bitkilerin varlık sebepleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Öncelikle ekonomisi ve maliyesi tarıma dayandığı için ziraatın her şeyden önemli olduğu bu toplumda ziraat eserlerinde bitkiler hakkında genel malumatın ne olduğu ortaya konulmuştur. Ziraatın yanı sıra tıp ve onun alt disiplini farmakolojide bitki kullanımının nasıl gerçekleştiği ve bitki çeşitliliğine neden ve nasıl ihtiyaç duyulduğu sorularının cevapları aranmıştır. Böylece bu çalışmanın odaklandığı

<sup>580</sup> Aslı Niyazioğlu, *17. Yüzyıl İstanbul'unda Rüya ve Hayatlar*, çev. Ayşen Anadol (İstanbul: Doğan Kitap, 2020), 72.

<sup>581</sup> Niyazioğlu, *Rüya ve Hayatlar*, 71-72.

<sup>582</sup> Niyazioğlu, *Rüya ve Hayatlar*, 42.

<sup>583</sup> Halil İnalçık, *Has-Bağçede 'Aş u Tarab: Nedimler Şairler Mutripler* (İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2015) 373-75.

Osmanlı toplumunun Türkçe konuşan kesiminin zihin dünyasında hem üretim hem de kullanım noktasında bitki çeşitliliğinin sınırları tespit edilmiş olundu.

### 3. BÖLÜM: OSMANLI METİNLERİNDE BİTKİLER VE BİTKİ ÇEŞİTLİLİĞİ

İlk iki bölümde incelenen bitkiler ve bitki çeşitliliği bilgisine ek olarak misyonu ve sınırları çerçevesinde bu bölümde Osmanlı metinlerinde yer alan bitkilerin nasıl işlendiğine ve hangi bitkilerin yoğunlukla kendisini gösterdiğine ışık tutulmaya çalışılacaktır. Bu bölümde, metinlerde bitkilerin ağırlıklı olarak nasıl tanımlandığı ve değerlendirildiği incelenirken ortalama bir Osmanlı okuryazar kesiminin ne tür bir bitki çeşitliliği bilgisine eriştiği ve Osmanlı bitki bilim metinlerinde bu odakta nasıl bir seyir izlendiği ortaya konulmaya çalışılacaktır. Ayrıca keşiflerle gelen yeni bitkiler hakkında Osmanlı müelliflerinin yorumlarına da yer verilecektir.

#### 3.1. METİNLERDE BİTKİLER NASIL İŞLENİRDİ?

Bitkileri inceleyen eserlere bakıldığında Osmanlı literatüründe nispeten zengin bir bitki literatürü mevcuttur ve bu literatür; tarım bilim, ecza bilim ve coğrafya gibi muhtelif disiplinler içinde üretilmektedir. Tarım bilimi eserlerinde genellikle metin içinde dağılmış olmakla birlikte, özellikle müfredât eserlerinde bitki tanımlarının Arap harf diziminin alfabetik sırasıyla (“hurûf-i tehecci üzre irâd”<sup>584</sup> edilerek) ansiklopedik tarz ve üslupta tertip edildiği görülmektedir. Çoğu bitkinin tanıtımı, Orta Çağ müfredât külliyatında yer alan “ıstılahi” adıyla başlar ve bu alfabetik sıralama da ıstılahi adların düzenine göre tanzim edilir. Elif harfiyle başlayan bu tertip, okurun ilgili bitkiyi kolayca bulmasını sağladığı gibi o bitki hakkında kısa bir tanıtımı okumasını da temin eder. Müstakil müfredât eserleri haricinde diğer tıp eserleri tabii olarak hastalıklar ve tedavi yollarına odaklandığı için birçok bitkisel ilaç hakkında çok fazla malumat sunmaktadır. Ancak okurun ilaç reçetelerinde zikredilen bitkinin ne olduğunu anlaması için bu tür eserlerin en az bir bölümü bitkisel tanıtıma odaklanmıştır: “*Arab ve ‘Acem ve Yûnân ve Ervâm (Rumlar) hazzâklarının i’timâd itdikleri müfredât kitâblarında güzîde ve mücerreb müfredâtı beyân ider yigirmi sekiz fasıldır...*”<sup>585</sup> Bu metin tertibine göre her Arabî harf

<sup>584</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1239.

<sup>585</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-eribi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabib*, f. 27a.

bir fasıl olarak tanzim edilmiş ve okurların adını bildikleri bitkiyi başvurdukları eserde kolayca bulmaları sağlanmıştır.

Bu tür eserlerde çoğu bitkinin ıstılahi adının tercih edildiği halde; nar, elma, armut gibi mütearife bitkilerin o dönem toplumda kullanılan Türkçe adlarıyla tanıtımı yapıldığı görülmektedir. Bazen aynı bitki hem Arapça hem de Türkçe adıyla yer almış ve tanıtılmıştır. Oğul otu (bâdrenbûya), baldırıkara (persiyavşân), papatya (bâbûnec), râsen, reyhan, rummân (nar), şa'ir (arpa), semizotu (baqlatu'l-hamka), sezâb (sedefotu), ütrüc (ağaç kavunu) gibi bitkilerin aynı metinlerde hem ıstılahi adları hem de Türkçe karşılıkları yer yer kullanılmıştır. Bazen de aynı metinde yer alan bitki adları farklı yazımlarla tekrar karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, “sögüt” bazen “dal” harfi ile bazen de “te” harfi ile yazılmıştır. Yahut şahtere bazı cümlelerde “şahterec” veya temr-i hindi bazı yerlerde “demirhindi” şeklinde yazılmıştır. Bu durum ilgili bitki adının söylenişinin farklı zaman ve bölgede değiştiğini de göstermekte olduğu gibi ortak bir yazım ve imla sisteminin henüz oturmadığını da göstermektedir. Bu minvalde bazı müellifler karışması muhtemel bitkilerden bahsederken ilk önce yazımı ve söylenişini noktasında detay belirtmişlerdir. Örneğin Hezarfen Hüseyin diğer Osmanlı müellifleri gibi Türkçe olmayan bitki adlarını tanımlamadan önce yazımı konusunda ufak bir bilgi vermiştir. “*El-iṭrilâl*” bitkisinden bahsederken “*bi kesri'l-hemzeti ve'r-ra*” diyerek yazımını, “*fihimâ ism-i berberi*” diyerek de sözcüğün hangi dilden geldiğini açıklamıştır.<sup>586</sup> Bu detay açıklamalar aslında Osmanlı müelliflerinin Türkçe dışındaki kelimelerin telaffuzu ve yazımı konusunda ortak bir standardizasyon oluşturma çabasını yansıtır. Ancak Osmanlıların eriştiği kaynakların farklılığı göz önüne alındığında bu çabanın başarıya ulaşması oldukça zordur. Ayrıca aşağıda tekrar incelenecek olsa da Yunanca ve Arapçadan Türkçeye bitki bilgisi transfer edilirken bitki adları ve onların Türkçe karşılıkları noktasında o dönemlerde ne yazık ki genel bir uzlaşma sağlanamadığı için metinlerde karışıklıkların söz konusu olduğunu belirtmemiz gerekir. Çünkü Türkçe bitki adları, yerel zeminde bölgeden bölgeye değişmekte ve o isim farklı bitkilere de -hatta bazen aynı aileden olmayan- karşılık gelmektedir.<sup>587</sup> Haliyle bugün Osmanlı metinlerindeki bitki adlarını incelemeye

<sup>586</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu Eribi'n- nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*, f. 27a.

<sup>587</sup> Anıl Çelik, “The Problem of Plant Names’ Latin Scientific Equivalents in Old Anatolian Turkish Medical Manuscript Studies,” *Selçuk Türkiyat* 53 (Aralık 2021): 33.

girişen araştırmacılar, bu karışıklıkla karşı karşıya kalmaktadır. O dönemde bugünkü gibi bitki adlarının bilimsel ad standardizasyonu olmadığı için müellifler mümkün mertebe bu karışıklığı engellemek için Yunanca, Arapça veya Latince gibi birden fazla dildeki karşılıklarını Türkçe adlarıyla birlikte saymaktadır. Bu çalışmanın Ek-1 bölümünde görüleceği üzere o dönemde bazı bitkilerin birden fazla Türkçe karşılığı olmuştur ve yine o dönemlerde kullanılan Türkçe bitki adları bugüne gelmemiştir.

Bu çeşitlilikte kendisinden önceki Orta Çağ İslam birikiminin yanı sıra Arapça ve Farsça, kısmen Roma-Bizans kaynakları sayesinde Rumca ve muasır Avrupa kaynakları sayesinde Latince gibi dillerden gelen kelime havuzu karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Sakızlı İsa Efendi'nin *Nizâmü'l-edviye*, Hezarfen Hüseyin Efendi'nin *Tuhfetü'l-eribi'n-nâfia* ve Çelebizâde Mehmed Said'in *Ferâidü'l-müfredât* adlı eserleri başta olmak üzere hemen her eserde birçok bitkinin gerek etimolojisi gerekse hangi dilden geldiği noktasında detaylı bilgiler verilmektedir. Bu dil havuzunda sadece yukarıda saydığımız diller değil; Süryanice, İbranice, Rumca, Yunanca, Latince, Fransızca, İtalyanca, İspanyolca, Macarca vb. dillerin yanı sıra ve daha az olmak üzere Berberice, Hintçe, Lehçe, Moğolca, Çağatayca, İngilizce, Afrika dilleri de yer almaktadır.<sup>588</sup> Tabii akla bu kelime zenginliğinin bitki çeşitliliği noktasında nasıl bir ivme yakaladığı sorusu gelmektedir. Bu zengin sözcük dağarcığı, Osmanlı müelliflerinin birden çok kaynaktan beslendiğini ve bu kaynak çeşitliliğinin izlerini taşımaya devam ettiğini açıkça göstermektedir. Bir başka ifadeyle özellikle sadece Doğu ve İslam toplumlarının dillerinden değil, Batı dillerinden sözcüklerin de metinlerde sürekli kendisini göstermesi kaynak kanallarının tek bağlantıdan olmadığı argümanını güçlendirmektedir. Sakızlı İsa Efendi'den örnek verecek olursak zeytin sözcüğünün; “*zeytundur Türkî ve Fârisî; zeytâ Süryânî; elyas Rûmî; ûgriyân Yûnânî; olâe sâtîvâ Lâtîn; ölbâm Mâcar, Nemse; ôlîvô İspânya; olîvyir Firânçe; ôlîv Lâtîn; kartîfûs Temîmî; fetûstî Hindî...*”<sup>589</sup> gibi birçok farklı dildeki karşılığı verilmiştir. Doğal olarak Osmanlı metinleri, bitki sözcükleri hususunda o dönemde nasıl bir isimle anıldığı noktasında sadece Türkçe değil, adı geçen birçok dil için önemli bir sözlük verisi ortaya koymaktadır. Bu açıdan Osmanlı okuryazar

<sup>588</sup> Bkz. Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 34.

<sup>589</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 442.

kesiminin herhangi bir bitki tanımını incelediğinde birden fazla dildeki karşılığını da kolayca öğrenmesi gayet mümkün olmuştur.

Elbette bir bitki sözcüğünün birçok farklı dildeki karşılığını verme usulü, Osmanlı müelliflerine münhasır değildir. Aslında bu durum Orta Çağ İslam müelliflerinin başlattığı bir gelenektir. Çünkü Dioskorides ve Galen gibi Antikite Dönemi yazarları Arapçaya tercüme edilirken bitki adlarının Grekçeden Arapçaya çevrilmesi noktasında karışıklık olmaması açısından ilgili bitkilerin hem Arapça hem de Grekçe karşılıklarının verilmesi müellifler tarafından tercih edilir usul olmuştur. Böylece müellifler, bitki adlarının uygun karşılıklarının tespitini ve teyidini adeta okurlarına bırakmıştır. Osmanlı müellifleri de seleflerinin izinden gitmiş ve seleflerinin yaptığı gibi kendileri de ilgili bitkilerin muhtelif dillerdeki karşılıklarını vererek okurlarına hangi bitkinin kastedildiğini açıklamak istemiştir. Çünkü zeytin, elma gibi herkesçe bilinen bitkiler haricinde, özellikle tıpta deva olarak kullanılan ve okurların nadiren duyacağı düşünülen bazı bitkilerin ne olduğu konusunda karışıklık çıkmaktaydı. Bu karışıklık hem bazı bitkilerin o bölgede yetişmemesi ve tabii olarak bilinmemiş olmasından hem de birtakım bitkilerin birbirine benzemesi ve ayırt edilmesinin zor olmasından kaynaklanmaktaydı. Bu nedenle deva hazırlama noktasında hekim ve eczacılarınca doğru bitkinin verilmesi zaten kritik bir husustur. Bu minvalde Osmanlı müellifleri bu konuda eser yazarken bu karışıklığı muhtemelen göz önünde tutarak kendilerini ve okurlarını bu hassasiyet noktasında teyakkuzda tutmuş oluyordu. Ayrıca bu itinaya rağmen bazı bitkiler ve onların adları konusunda karışıklık çıkmış ve müellifler de bu bilgi karışıklığını çözmeye çalışmışlardı. Halbuki Orta Çağ İslam ve hem Orta Çağ hem de Erken Modern Dönem Avrupa'sında bu alanda yazılmış eserlerin bazılarında bitki tasvirleri, bu sorunu çözmek için tercih edilen önemli bir alternatiftir. Ancak Osmanlı müellifleri, bitki tasviri konusunda maalesef zengin bir külliyyat ortaya koymadığı gibi bu tasvirlere de gerekli itibarı göstermemiştir. Halbuki Osmanlı müellifleri hem erişebildiği kütüphanelerde hem de beslendiği referans kaynaklarda “musavver” yani bitki görsellerinin olduğu kitaplardan yararlanmışlardır. Sakızlı İsa Efendi bu tür musavver kitaplara çok atıfta yapan bir müelliftir ve eserinde bazı bitkilerin tanıtımında onun Türkçe karşılığını verirken mezkûr bitkinin tasvirini gördüğünü ve ona göre karar verdiğini belirtmektedir: Hindibanın berrî türünü anlatırken: “*Arabda hindibâ-yı berrî ve Fârisîde kâsnî-yi telhgüne derler ve Rûmîler rûhûs derler ve Lâtînler mûnhûs derler ve Mâcar ve Nemse vîlder hâsen derler*



ve İspânyada serâyâ derler ve Fırâncada lâterû derler, 175 rakamlu musavver kitâbda vardur...”<sup>590</sup> diyerek musavver kitaptan aldığını da belirtmektedir. Tabii Sakızlı İsa Efendi'nin yararlandığı tasvirli kitabın ne olduğu bilinmemekle birlikte kendisinin kitaplığında bulunduğunu eserinin birkaç yerinde belirtmiştir: “*Mâlik olduğum musavver Yûnânî kitâbda...*”<sup>591</sup>. Ayrıca bazı bitkilerin tasvirinin olmayışı da satır aralarında görülmektedir. Tasviri olmayan ya da yanlış olduğu düşünülen ama kendisinin ne olduğuna dair ihtilafın çok olduğu bitkiler hakkında müellifler bu durumu belirterek detay vermeden konuyu kapatmışlardır: “...*musavverde tasvîri müsbet degildir...*”<sup>592</sup> Bu durum, doğal olarak incelediğimiz dönemde bazı bitkilerin hem o dönemde hâlâ net anlaşılamadığını göstermekte hem de günümüzdeki karşılığının tespitinde araştırmacılar için zorluğa neden olmaktadır. Ayrıca bitkilerin tanıtıldığı metinlerde yer alan tanıtlar ve görsel tasvirler, ilgili bitki türlerinin teşhisi noktasında yeterli olmamaktadır. Özellikle Orta Çağ Arap külliyyatı ile yan yana geldiğinde Osmanlı bitki betimlemeleri, neredeyse o çalışmaların özeti mertebesinde durmaktadır.

Bu çalışmanın 1. ve 2. Bölümlerinde zaten bu kaynaklarla ilgili genel bir değerlendirme yapılmıştı. Müellifler yer yer ilgili bitkilerin tanımını yaparken beslendiği kaynakların adını belirtmektedir. Hemen çoğu bitkinin tanımında İbn Baytâr, Dioskorides, Galen ve Şeyh Dâvûd gibi bilgin adlarının yanı sıra *Minhâc*, *Takvîm* ve *İhtiyârât* gibi eserlerin adına sıkça rastlanmaktadır. Hatta bazen müellifler beslendiği kaynaklarla ilgili bilgi vererek alternatif kaynakları neden tercih ettiklerine dair açıklamalar da yapmıştır.

Yukarıda bitkilerin gerek adlarında gerek tanıtlarında bazı karışıklıkların yaşandığını belirtmiştik. Müellifler bu ihtilafli bitkilerden bahsederken aslında ne olduğunu da belirtmekle birlikte ihtilafın taraflarının kim olduğunu ve onların görüşlerinin ne olduğunu da belirtmişlerdir: “*Emârîten: Ba'zılar buna ukhuvân nev'indendür demişler, menâfi'in ukhuvân ile bile beyan etmişler. Ammâ İbni Baytâr sâhibi kaysûm nev'indendür. Kavl-i Diskûrîdûs ayvadanaya benzer, başı degirmice olur.*”<sup>593</sup> Bu iktibasta görüldüğü gibi müellif İbn Baytâr ve Dioskorides'in adlarını vermiş, bazılarının

<sup>590</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 1003.

<sup>591</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 364.

<sup>592</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 235.

<sup>593</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 105.

da adını vermeden fikirlerini toplamıştır. Yine aynı eserde bir başka ihtilaflı bitki tanıtımı şöyle geçmektedir: “*Habbe: Bu ota ba ‘zılar sığır dilidür demişler, ammâ İhtiyârât sâhibi degildir der*”.<sup>594</sup> “*Hubzü’l-gurâb: Pâpâdya envâ ‘indandur, sığır gözi derler. Elif bâbında ukhuvân deyü zikr olunmuşdur. Ammâ ba ‘zılar karga büken derler ki gücle büken dahı derler*”.<sup>595</sup> “*Dücür: Burçakdur derler, ammâ ba ‘zılar degildir*.”<sup>596</sup> Bu alıntılarda müellif kendi fikrini söylemeden olduğu gibi aktarmıştır. Ancak çoğu ihtilafta müellif, aktardığı bir görüşün doğru olduğunu da belirtmektedir. Dar-ı fülful bitkisi de ihtilafılara örnek olan meşhur bir bitkidir. Sakızlı İsa Efendi, “putrak kökü” olarak tanımladığı dar-ı fülful hakkındaki ihtilafı “*ba ‘zılar dâr-ı fülful fülful agacidur deyü ekser nüsha sâhibleri tasrih etmişler. Fülful ki ya ‘nî biber dedükleri Rûm ‘da olan salkımlu sarmaşık gibi olur, dâr-ı fülful dedüklerinin agacı başkadur dediler*”<sup>597</sup> şeklinde aktarıp açıklamıştır. Bazen de bitkinin adı haricinde müellifin aktardığı detay bilgiler de ihtilafı yansıtmaktadır: “*Bâdrûc: Tere-i horâsânîdür. Ba ‘zıları yarpuz nev ‘indendür der. Dağ reyhânıdur derler*”.<sup>598</sup> Bazen bir kelimedede ilgili bitkinin kendisi mi yoksa meyvesi yahut çiçeği mi kastedildiği noktasında ihtilaf vardır. Örneğin: “*Hamân: Mürver agacidur. Bunun hakkına eger İhtiyârât ve eger Muhammed Zekeriyâ ve gayrılar çok ihtilâf edüp ba ‘zılar yemişine ve ba ‘zılar çiçeğine ve ba ‘zılar kökine müte ‘allik cevâb veriüp ve İbni Baytâr başka gûne cevâb vermiş, ammâ bu fakîrün vâkıf olduğu mertebe Yûnân ve Rûmî ve Efrencî müfredât kitâblarında dahı buldugum budur ki üç yüz otuz üç sürh rakamlu musavver kitâbdan tasvîrini ve birkaç lisân üzere isimleri beyân olunmuş göreler*.”<sup>599</sup> Bu iktibasta bir başka hususiyet de göze çarpılmaktadır: O da müellifin ihtilaf durumunda kaynakların dediği şeyleri tartışırken yaptığı tercihtir. Yukarıda bahsettiğimiz üzere Osmanlı müellifleri yerine göre kaynakları da değerlendirmiş ve o dönemin otoritesi kabul edilen Râzi ve İbn Baytâr gibi bilginlerin savlarını doğru kabul etmemiş ve tenkit etmiştir. Bu tür ihtilaf durumunda Osmanlı müellifleri kendi tecrübelerine ve kıyaslarına güvenmeyi tercih etmişlerdir. Bu nedenle bazı müellifler bu hususta da okurlarına uyarılarda bulunmuştur. Örneğin tarfâ ile “*maksûd olan ilgun agacidur ki yine yemişiyle*

<sup>594</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 315.

<sup>595</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 318.

<sup>596</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 361.

<sup>597</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 356.

<sup>598</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 131.

<sup>599</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 344.

*mahlût zıkr olınsa gerekdür*” cümlesinde olduğu gibi bir sözcük bazen bir yemişi bazen de o yemişin sâdir olduğu ağaç ya da otu kastetmektedir.<sup>600</sup> Bu ihtilafly bitkilerin tespiti noktasında bazen müellifler kendileri de hataya düşmektedir. Sakızlı İsa Efendi’nin kendi başından geçen olayı aktarırken bir bitki konusunda birisiyle çok sert tartıştığını, ancak muhatabının iddiasını ispatladığını ve kendisinin yanlış bildiğini belirtmiştir: “Çok mu ‘âraza eyledüm, Lâtînlere Firengistân’a haber gönderdi, Efrenci ve Türkî ve ‘Arabî ve İbni Baytâr ve Râzi’den vâfir akvâl getirüp cevâbın isbât eyledi.”<sup>601</sup> Bu iktibasta Sakızlı İsa Efendi tartıştığı kişi hakkında detay vermese de kişinin hekim olmadığı ama bitkilerden iyi anlayan bir “okur” olduğu anlaşılmaktadır. Her ne kadar bu metinlerde okurları tavsif eden bir niteleme yer almamakla birlikte müelliflerin metinleri oluştururken geliştirdikleri hassasiyetlerine göre belli ölçüde bir okur profili ortaya çıkmaktadır. Yine de her bitki tanıtımı bu kadar uyarı ve açıklamaya sahip olmadığı için bu dönem eserlerine odaklanan çalışmalarda bilgi karışıklığı ve bitki adlarının takibi noktasında ciddi boyutta zorluk oluşmaktadır. O dönemin müellifleri ve okurları muhtemelen bazı bitkiler hakkında net ve sarih bilgiye sahip olamamıştır. Hülasa olarak Osmanlı metinlerinde bitki bilim bilgisinin içeriğinin zenginliği, yukarıda bahsettiğimiz durumda ilerlemiştir.



Şekil 10: Keten (Kettân), Tercüme-yi ‘Acâ’ib ül-mahlûkât, Walters & Art Museum, Ms. W659, f. 238b.

Bitki tarihi araştırmalarında tercih edilen kaynaklardan biri de bitki görselleridir. Orta Çağ İslam ve Erken Modern Osmanlı literatürü bitki görselleri noktasında önemli zenginliğe sahiptir. Ancak bu hususta birçok araştırmacının göz önüne aldığı husus bu

<sup>600</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 577.

<sup>601</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 781.

görsellerin oluşturulma sürecinin nasıl olduğudur. Bahsedilen dönemde bir metnin kopyalanması ve onun kontrolünü sağlayan belli başlı kontrol mekanizmaları vardı. Örneğin kitaplar, hoca-talebe ya da müellif-müstensih arasındaki imlâ ve dikte faaliyetleri çerçevesinde kopya edilirdi. Bu kopyalar gerek istinsah sürecinde gerek sonrasında bizzat müellif ya da o ilmi/kitabı okutmaya icazet almış kişilerce kontrol edilmekteydi. Ancak bu kitaplarda yer alan tasvirlerin kontrol mekanizmasına dair net bir süreç hakkında bilgi sahibi değiliz. Bitkiyi tarif edilene göre çizen nakkaşın yahut ressamın o bitkiyi gerçek hayatta görmemiş olması durumunda botanikçinin ihtiyacı olan detayları resmetmiş olması her zaman mümkün olmazdı.<sup>602</sup>



**Şekil 11: Nar (Rummân) Ağacı, Tercüme-yi 'Acâ'ib ül-mahlûkât, Walters & Art Museum, Ms. W659, f. 209a.**

Tabii ki İslam görsel sanatlarında özellikle çiçek tasvirlerinin üretiminde nakkaşların detaylara önem vermesi söz konusudur. Zamanla ve bilhassa XVI. yüzyılda gerek Osmanlı ve gerek Safevi ve Babür sanatçıları hem mimari yapılarda hem de tekstil ve kitap gibi eşyalarda bitki motifleri noktasında şahane gelişmeler ortaya koymuşlardır. Neticede sanat kaygısıyla yapılan bu ürünler, bitki ressamlığı noktasında İslam görsel

<sup>602</sup> Ruggles, *İslami Bahçeler ve Peyzajlar*, 62.

sanatının en zengin yanını göstermektedir.<sup>603</sup> Ancak bu durum bile özellikle nadir bitkilerin görselini arayan araştırmacılar için yeterli olmamaktadır, çünkü burada gelişen bitki tasvirleri hem ağırlıklı olarak çiçek motiflerine odaklanmaktaydı hem de zaten meşhur ya da hayali olan bitkilerin tasvirine ağırlık vermekteydi.

### 3.2. METİNLERİN TÜRLERİNE GÖRE BİTKİ ÇEŞİTLİLİĞİ

Osmanlı müellifleri eserlerinde bitkileri tanıtırken gerek eserin türüne göre gerekse okurun muhtemel ilgisine göre şekillendirmiştir. Ancak yine de takip ettiği literatür geleneğine daha fazla bağlı kalmıştır. Bu çalışmada bitki çeşitliliği bilgisine ışık tutmak amacıyla üç ana literatür grubu (felâhatnâme, coğrafya ve müfredât) kendi içinde değerlendirilmiştir. Bu bölümde belli başlı eserlerde geçen metinsel tasvirlerden aktarımlar yapılacaktır.

#### 3.2.1. Felâhatnâmelerde Bitki Tanıtları

Osmanlı ziraat alanında telif edilmiş eserlerde bitkilerin özelliklerine ne ölçüde yer verildiğine baktığımızda üzüm, incir, elma gibi yaygın ağaçlar ve buğday, arpa gibi yaygın otlar öne çıkmaktadır. İbn Avvâm'ın *Kitâbü'l-filâha*'sının Osmanlı Türkçesi tercümesi başta olmak üzere diğer tarım bilimi eserlerinde bazı bitkilerin hususiyetlerine genişçe yer verilmiştir. Aşağıdaki listede, tanıtılan bitkinin *felâhatnâme* eserlerinde nasıl ifade edildiği hakkında fikir vermesi açısından örnek cümleler aktarılmıştır. Tabii ki bu literatürde geçen bitki adları aşağıdakilerle sınırlı değildir. Nitekim *Kitâbü'l-filâha*'nın Osmanlı Türkçesi tercümesinde 200 kadar bitkiden bahsolunduğu 2. Bölüm'de belirtilmiştir. Ancak aşağıdaki liste, belli başlı bitkilerin felâhat eserlerinde nasıl tanıtıldığına ve kullanım alanlarına dair fikir vermesi açısından oluşturulmuştur.

**Ada Soğanı:** *Revnâk-ı bustân*'da asma fidanına veya köküne gelecek kurt ve böcekleri engellemesi için önerilen tavsiyeler içinde ada soğanının dövülerek çıkan suyun asma çubuğuna sürülmesi yer almaktadır.<sup>604</sup>

<sup>603</sup> Ruggles, *İslami Bahçeler ve Peyzajlar*, 214-16.

<sup>604</sup> *Revnâk-ı bustân*, 32.

**Adamotu:** “Estereng didükleri otdan ki ‘Arabî’de yebrühü’s-sanem dirler âdem sıfatlu bir otdur. Çîn vilâyetinde çok bitüp, irkeklü ve dişilü birbirine sarmaşmış bitermiş.”<sup>605</sup>

**Afsentîn:** “Afsentîn yavşan didükleri ot nev’indendir.”<sup>606</sup>

**Alıç:** “Aluc dahi yabân elmasına benzer, hoş-hordur, naziktir, ekser bi-âbânda biter.”<sup>607</sup>

**Anason:** “Anîsûn tatlı dânedür. Ba’zılar ak kemmûndur didiler. ‘Alî b. Sînâ (İbn Sinâ) râziyâ nec-i Rûmî ve tohmidur didi, ba’zılar besbâs-ı Şâmîdür didiler.”<sup>608</sup>

**Andız:** “Râsen, andız didükleri otdur. Ba’zıların topalak didükleri otdur.”<sup>609</sup>

**Armut:** Armut ağacının verimli meyve vermesi için bakır bir kapta tatlı badem yaprağı ile kaynatılacak suyun yavaşça köküne doğru dökülmesi tavsiye edilmektedir.<sup>610</sup> Armut ağacının yetiştirme evresinde kökünün daima kazılması tavsiye edilmiştir.<sup>611</sup> Ayrıca armut için *Revnâk-ı bustân* yazarı, birçok türünün olduğunu ve çekirdekten dikilse bile aşılarmaya ihtiyaç duyduğunu belirtmiştir.<sup>612</sup>

**Ebucehil Karpuzu:** “Hanzal ki ebucehil karpuzu” denildiğini yazan *Revnâk*’ın müellifi, bostandaki karıncaların bu bitkinin kökünde toplandığını ve o bölgeyi yakarak karıncalardan kurtarmış olacağını öğütlemiştir.<sup>613</sup>

**Elma:** Meyvesini döken nar ağacı için kalay ile kurşunu bir halka yapıp ağacın dallarına bağlamayı öğütler. Aynı işlemin kışın karlı günlerde ve kuzey rüzgârı varken elma ve armut ağaçları için de üç gün duracak şekilde yapılması tavsiye edilmiştir.

**Enginar:** “kînâriye... iki nev’dür, birisi bustânî, birisi berrîdür ki tûbehdür, ba’zılar kencerdür dirler.”<sup>614</sup>

<sup>605</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 183a.

<sup>606</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 177a.

<sup>607</sup> *Revnâk-ı bustân*, 37.

<sup>608</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 170b.

<sup>609</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 176b.

<sup>610</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)’nın Felâhat-Nâme’si,” 1170.

<sup>611</sup> *Revnâk-ı bustân*, 29.

<sup>612</sup> *Revnâk-ı bustân*, 36.

<sup>613</sup> *Revnâk-ı bustân*, 56.

<sup>614</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 175b

**Fesleğen:** “*ba’zılar fesliğen ve ba’zılar beg börgi didükleri kızıl çiçekdür dirler.*”<sup>615</sup>

**Fındık:** *Revnâk*’ta fındığın her yerde bitmeyeceği, kır, kumlu, bayır ya da taşlı yerleri sevdiği vurgulanmıştır.<sup>616</sup> “*Bunduk ki Arabî’de cillevz dirler ki Türkî’de cillevz köknâr içine dirler.*” *Ba’zılar bunduk, nârcîldür dimişler ki Türkî’de Hindûstân kozuna dirler ve ba’zılar bunduk, fûfeldür dimişler*”<sup>617</sup>

**Fıstık:** *Revnâk*’ta fıstık ağacının aynı armut gibi taşı delebilen ağaç olduğu belirtilmiştir.<sup>618</sup>

**Hardal:** “*Hardel çok yirlerde ekilür ammâ muhkem yirlerde ekilse kavî olur.*”<sup>619</sup>

**Haşhaş:** “*İki nev’dir: haşhâş-ı berrî (yabani haşhaş), haşhâş-ı ebyaz (Beyaz haşhaş). Haşhâş bir meşhûr otdur, çok vilâyetlerde biter. İki dürlü olur. Birinün tohumı ak ve birinün karadur ve ak tohumı olan dahi üç dürlüdür ve cemî’sinün tohmları bir şekildedür ammâ ağaçları birbirine benzemez.*”<sup>620</sup>

**Havuç:** “*bustânîsinüñ gendisi yinilüp yaprağı yinmez.*”<sup>621</sup>

**Hindiba:** “*tohumı ay ziyâdeliginde [ekilür] ve gece ile ekilen gündüzle ekilenden yegdür.*”<sup>622</sup>

**Hünnap Ağacı:** “*meyvesi küççükdür ve humreti gâlibdür.*”<sup>623</sup>

**Ispanak:** “*ısfenâha re’îsü’l-bukûl dirler ki cemî’ sebzevâtun ulusıdur.*”<sup>624</sup>

**Kayısı:** Şeftali, kayısı ve eriğin ömrünün kısa olduğunu belirten Kemânî, ömürlerini uzatmak ve verimli meyve vermelerini sağlamak için bir şey denediğini söylemektedir.

<sup>615</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 90b.

<sup>616</sup> *Revnâk-ı bustân*, 40.

<sup>617</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 69b.

<sup>618</sup> *Revnâk-ı bustân*, 41.

<sup>619</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 171a.

<sup>620</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 152a.

<sup>621</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 163b.

<sup>622</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 56a.

<sup>623</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 52b.

<sup>624</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 158b.

Yağlı bir çırayı çivi gibi yapıp bu ağaçların dallarını oyarak içine saplamayı ve bu ameliyat tuttuğunda bu ağaçların köklerine *çirk-i âdem* dökmeyi öğütlemiştir.<sup>625</sup>

**Lâle:** Kemânî, *Felâhatnâme*'sinin son kısımlarını “*der zemin-i tertib-i lâle ve envâ ihâ*” başlığı ile lalenin yetiştirilmesine ayırmıştır. Bu kısımda lalenin nerelerde yetiştiği, hangi mevsimde ekilip toplandığı, lale soğanının hangi şartlar altında muhafaza edilmesi gerektiği ve tohumun nasıl ve ne surette ekilmesi gerektiği gibi birçok konuda okuyucularına tavsiyeler vermektedir ve bu tavsiyeleri daha önce deneyim kazanmış bahçıvanlardan edindiğini belirtmektedir.<sup>626</sup>

“Eyü değildir ıssı yerde ğars olunsa lâle  
Batı yeli yâ lodoslı yâ bunun imsâli ola  
Lâlenün lâzım olıcak ğars yerini  
Gözle vaktin hem hevâsın süresin yerini.”<sup>627</sup>

**Mahlep:** “*mahleb ağacı dirler, bir ağaç olur ana vilâyet-i Rûm'da endürüz ağacı dirler, vişneden hurde meyvesi olur. Ba'zı ak ve ba'zı saru ve ba'zı siyâh meyvesi olur.*”<sup>628</sup> Bu ağacın meyveleri yenmez ve acıdır. Müellif bu ağacın meyvesinin çekirdeğini Arapların ekmeğe kattığını ve ekmeği beyaz ve kokusunu hoş yaptığını belirtir. Ağacının kendi kokusu da güzeldir.<sup>629</sup>

**Mısır:** Yeni Dünya bitkilerinden olduğu için *Felâhatnâme* literatürüne sonradan girmiştir. Kemânî'nin eserinde kendisinden bahsedilmesi Osmanlı filâha literatüründe yeri geldiğinde güncel verilerin de dâhil olabildiğini göstermektedir:

“Nef'i çokdur bâğ-ı bûstân içre lâzım mısır dik ana  
Kurtarırın meyve kısmın olmaya ebed böcek.”<sup>630</sup>

**Muşmula:** “*döngel dahi ayva mislüdür. Ayvaya aşılana muşmula daha iyi netice verir.*”<sup>631</sup>

<sup>625</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si,” 11a.

<sup>626</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si,” 14a-16b.

<sup>627</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si,” 16b.

<sup>628</sup> Özyaşamış Şakar, “Felâhat-nâme,” 104.

<sup>629</sup> Özyaşamış Şakar, “Felâhat-nâme,” 104.

<sup>630</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)'nın Felâhat-Nâme'si,” 11a.

<sup>631</sup> *Revnâk-ı bustân*, 37.



**Pelit:** “Kesegenün (danaburnu) yoluna dök bellût ağacı külin

Emr-i hakk ile bağlaya bellût küli anun yolın.”<sup>632</sup>

**Pirinç:** “*Birinç buğday kısmından kabuğu muhkem bir ak dânedür.*”<sup>633</sup>

**Sakız Ağacı:** Fıstığın bu ağaca aşılmasının iyi meyve vereceği öğütlenir.<sup>634</sup>

**Sirken Otu:** “*Bağla-ı zehebiyye (Ar.), sermak (Far.), “kutuf sarmak didükleri otdur ki aña bağla-i zehebiyye ve bağl-ı Rûm dahı dirler. Türkîde sirken didükleridür.*”<sup>635</sup>

**Su Teresi:** Asma çubukları arasında ekilmesi asmanın afetlerine karşı korur.<sup>636</sup>

**Şebboy:** “*Hîrî ki ba’zılar hatmîdür didiler, ba’zılar ğayrı çiçekdür niçe dürlü rengi olur didiler.*”<sup>637</sup> *Tabîbler katında ma’rûf bir nev’ çiçekdür... erbâb-ı lûgat gül-i hatmî ma’nâsına nakl itdükleri hatâdur.*”<sup>638</sup>

**Şeftali:** “*Şeftâlû ağacı ki tüffâh-ı Fârisî dirler*”.<sup>639</sup>

**Topalak Otu:** Bir ağacın meyvesi az olursa ya da dökülürse budaklarına bostanlarda yetişen baqlatü’l-hamkânın dövülüp suyla karıştırılarak yapılan macunun sürülmesinin iyi geleceği belirtilmiştir.<sup>640</sup>

**Yonca:** “yonca cemî’ tavarlara ‘alefdür ve yonca bir nebâtdur ki bir kerre ekildüğü yerde ri’âyet olınsa yigirmi yıl тұrur, her yıl tâzelenür.”<sup>641</sup>

**Zeytin:** İki türdür, birisi berrîdir, dağlarda kendi başına biter ve çok sulak yerde bitmez. İkinci türü ehlîdir ve hem yağı hem tanesi ilkinden daha iyidir.<sup>642</sup>

<sup>632</sup> Uzunkaya, “Kemânî (Pehlevân)’nın Felâhat-Nâme’si,” 11a.

<sup>633</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 131a.

<sup>634</sup> *Revnâk-ı bustân*, 41.

<sup>635</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 158a.

<sup>636</sup> *Revnâk-ı bustân*, 32.

<sup>637</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 4a.

<sup>638</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 113b.

<sup>639</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 67a.

<sup>640</sup> *Revnâk-ı bustân*, 52.

<sup>641</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 151a.

<sup>642</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü’l-Filâha*, 45b.

Yukarıda listelenen örnek bazı tanımlar ve betimlemelerin çoğunlukla bitkileri tarif ettiği görülürken bir kısmında ise bitkinin nasıl kullanıldığı gibi sorulara cevap verilmektedir.

### 3.2.2. Coğrafya ve Ansiklopedi Eserlerinde Bitki Tanıtları

Osmanlı'nın bazı coğrafya eserlerinde ilgili bölge tanıtılırken yetişen ve istimal edilen bitkilerden de bahsedilmiştir. Bu da doğal olarak bazı coğrafya eserlerinde bitki çeşitliliği literatürü oluşturmuştur. Bunun yanı sıra yer yer coğrafya konularına da girdiği için bu disiplinin bir parçasını oluşturan '*Acâibü'l-mahlukât* literatürü de bitkiler noktasında zengin bir kaynak sunmaktadır. Bu çalışmanın "Giriş" bölümünde bu eserlerin tanıtımı yapılırken bahsettiğimiz üzere '*Acâib* literatürü, yeryüzünde var olan bitkiler, hayvanlar, madenler ve birçok doğa fenomenlerini içine alan geniş bir ansiklopedidir. Doğal olarak okurlarının da ilgisini çekmesi açısından birçok nüshası minyatürlerle desteklenmiştir. Bu çalışmada kullanacağımız bitki tasvirleri de '*Acâib* literatüründen olacaktır. Bu eserlerde zikredilen bitki çeşitlerinin bazıları, (örn. adamotu, vakvak ağacı) bugün için "muhayyel"dir. Sonuçta bu dönem için muhayyel olsa da o dönemde gerçek kabul edildiği için incelemeye alınmıştır. Bitkiler hakkında bilgi verilirken bu eserlerde tıpkı müfredât eserlerinde olduğu gibi madde başlıklarında bitkinin tedavülde olan ıstılahi adları yaygınlıkla kullanılmış ve madde adını takip eden ilk cümlede de önce Türkçesi ve sonra diğer dillerdeki karşılığında bahsedilmiştir. Bir başka deyişle müelliflerin bu çabası, sözcüklerin veya terimlerin standardizasyonu girişimi olduğunu düşündürmektedir. Zaten bu yabancı sözcüklerin yazımı hususunda bazı müelliflerin gerek harekelendirme gerekse telaffuz noktasında uyarıları olduğundan bahsetmiştik. Bitkilerin tanımlanması hususunda Osmanlı müelliflerinin bugünkü anlamda iptidai bir ansiklopedi yazım ve organizasyon sistemi takip ettiğini de belirtmiştik. Müellifler "*...hurûf-i tehecci üzre irâd...*" ederek bitki adlarını Arap harf sisteminin sıralamasına uygun olarak yerleştirmek suretiyle metni oluşturmuşlardı. Bazı bitkilerin tanımlanmasında "*ma'ruftur*" ifadesi kullanılarak evsafi kısa kesilmiştir. Bu durum, müelliflerin okuyucusunun bu bitkileri bildiğini düşünmesindedir. Bu minvalde zayıf da olsa Osmanlı okuryazar kesiminin aşına olduğu bitkiler ortaya çıkabilir.

'*Acâibü'l-mahlukât* literatüründe geçen tasviri muhayyel bir bitki türüne örnek verecek olursak adamotunu tercih edebiliriz. **Adamotu** ya da "burûcu's-sanem ya da yerûcu's-

sanem derler” bir ot, Ahmed Bican’ın tasviriyle, yaprağı pazı yaprağına benzemekte, ulu dağlarda yetişmekte ve uzaktan çıra gibi yanmaktadır. Toprakdan çekilip çıkarılması zor olan bu otun elde edilmesi için insanların otun etrafına çukur kazdığından ve ota ip bağlayıp köpeklere çektirilerek çıkarıldığından bahsedilir. Ahmed Bican’a göre ot çıkarken ah etmekte ve o sesi işiten canlılar oracıkta ölmektedir. Bu otun kökü tastamam insan vücudu şeklindedir. Otun özelliği de şirinlik olup kime dokundurulduysa içinde sevgi ve muhabbet hasıl olur.<sup>643</sup> *Acâib*’de geçen estereng otu da muhtemelen bu bitkinin bir türüdür. Yine aynı eserde müellif “garib” ağaçlardan bahsetmekte ve yassı yapraklarının insan suretinde olduğunu söylemektedir.<sup>644</sup>

Ahmed Bican da eserinde isim vermeden muhtelif *acâib* ağaçlardan bahsetmektedir. Bir şehirde çıkan bir acayip ağaçtan ahalinin su temin ettiğinden bahseder. Mağrip bölgesinde bembeyaz bir ağaç çıktığında o yıl bölgede ucuzluk olduğunu, mezkûr ağacın o yıl çıkmaması durumunda kıtlık görüldüğünü anlatır. Hatta kaybolmaması için ahalinin o ağacı zincirlerle bağladığı ama ağacın zincirleri kestiği de eklenir. Ayrıca başka bir ağacın budaklarında kuşların yuva yaptığından ve ağacın yılda bir kez depreşip dibine bolca kuş tüyü döktüğünden ve ahalinin bu tüyleri ekin tarlalarına serptiğinden bahseder. Müellif yemişleri yün olan bir ağaçtan daha bahseder. Bölge halkının yün yemişleri eğirip dokuduklarını ve günlük hayatta kullandıklarını söyler. Başka bir yerde insanların gökten indiğine inanılan bir ağaca taptıklarından, bu ağacın dalı kesildiğinde kan gibi kırmızı sıvı aktığından ve yaprağının da çıra gibi yandığından bahsedilir.<sup>645</sup>

Bu literatürde sıkça rastlanan bazı bitki çeşitlerine değinecek olursak:

**Abanos:** Kara ağaçtır. *Acâibu’l-mahlûkât*’ta aktarıldığına göre bu ağacın nerede yetiştiğine dair kimsenin bilgisi yoktur. Bazılarına göre Hindistan’da vardır ve oraya deniz getirir ve dalları ateşe atıldığında güzel koku yayılır.<sup>646</sup>

<sup>643</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 97.

<sup>644</sup> *Terceme-i acâ’ibu’l-mahlûkât*, 285.

<sup>645</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 98.

<sup>646</sup> *Terceme-i acâ’ibu’l-mahlûkât*, 285.

**Belîş:** Bir ottur ve gayet öldürücüdür. *Acâibu'l-mahlûkât*'a göre fil dahi yese ölür. Hatta otun üstüne oturulması durumunda bile öldürücüdür.<sup>647</sup>

**Hindistan Cevizi Ağacı** ya da buna benzer bir ağaç Ahmed Bican'ın eserinde “*Dahi akaybuh derler bir ağaç var; Hind'de olur. Irakdan bakan adem onu yelkene benzetir. Anı yerücü's-sanem gibi iple çıkarırlar. Eğer anı çıkaralar içi dolu darı dökülür. Anın dahi hasiyyeti bu ki hangi evde yaksalar sihir kar etmese gerek. Bir aceb bu kim narcil derler bir ceviz vardır; üzerine su dökseler süt olur, sıksalar nardenk olur. Narcil, Hindistan kozuna dahi derler...*”<sup>648</sup> şeklinde tasvir edilmiştir. Bu ağacın meyvesinin iple çıkarıldığı ve meyvesine su dökülmesi durumunda süt gibi beyaz sıvı oluşacağı belirtilmiştir.

**Mersin Ağacı:** *Acâibu'l-mahlûkât*'a göre bir “*reyhân-ı mübarek*”tir. Rumda yetişen bu ağaç kısa boyludur, kokusu güzeldir ve yazın çiçek açar. *Âsâ-yı mûsâ* bu ağaçtandır.<sup>649</sup>

**Râvend-i Cîmî,** Ahmed Bican'a göre bu otu tüketen insanın yanmış ciğeri normale döner. Hatta müellife göre pişmiş etin üstüne bu otun dövülmüş halinin serpilmesi akabinde o et tekrar çiğ olur. Hindistan'da bu otlar urgan yapıp gemiler bağlanır. Demir kıymetindedir.<sup>650</sup>

**Oğulotu:** Ahmed Bican'a göre oğul otu yüreğe kuvvet verir. Müellife göre bu otun altın ile kesilmesi sonucunda istenilen kişiyle muhabbet kurulacak, bu otun para kesesine konulmasıyla para bereketlenecektir.<sup>651</sup>

**Turunç:** *Acâibu'l-mahlûkât*'ta tasvir edildiğine göre turunç ağacı ne uzun ne kısadır. Kokusu güzel ve rengi hoştur. Macunlara katılır. Turuncun her tarafı faydalıdır. Turuncun dışı sıcak, içi soğuktur. Ateş ve su unsuru bu ağaçta cem olmuştur.<sup>652</sup>

Mehmed Suûdî Efendi, *Tarih-i Hind-i Garbi* adlı Yeni Dünya'nın keşfini anlattığı eserinde özellikle Hint ve Çin bölgelerini tasvir ederken bazı *acâib* bitki türlerinden

<sup>647</sup> *Terceme-i acâ'ibu'l-mahlûkât*, 285.

<sup>648</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 98.

<sup>649</sup> *Terceme-i acâ'ibu'l-mahlûkât*, 285.

<sup>650</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 98.

<sup>651</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 98.

<sup>652</sup> *Terceme-i acâ'ibu'l-mahlûkât*, 284.

bahsetmiştir. Müellifin bu bölgelere dair İbnü'l-Verdi'den beslendiği anlatısından da yine o dönem için farklı ve “garib” bitkileri işlediği için burada bahsedilecektir. Sirâceddin İbnü'l-Verdi'nin [ö. 861/1457 [(?)] eseri *Harîdetü'l-'acâ'ib ve ferîdetü'l-ğarâ'ib* Osmanlı müelliflerinin coğrafya alanında o dönemde sık müracaat ettiği eserlerden birisidir. Müellifin özellikle Hint ve Çin adaları için eserine naklettiği bilgiler, -örn. vakvak ağacı gibi- daha önce birçok müellif tarafından İslam *acâib* literatürü kapsamında anlatılagelmiştir. Ancak bitkilere dair bu tasvirler ilgili bitkiyi tanımlamaya yetecek detayı barındırmadığı için anlatıdaki çoğu bitkinin aslında hangi “gerçek” bitki olduğuna dair yorumlamalardan kaçınılmıştır. “Meyvesi badem gibi olan ama kabuğu ve içi yumuşak olup şekerden daha tatlı”<sup>653</sup> bir şekilde tasvir edilmiş bitkiyi nihai olarak tespit etmek için botanik disiplininin de dâhil olduğu müşterek bir çalışma gereklidir. Yine de Osmanlı ufkunun sınırlarının görülmesi açısından paylaştığımız bu bilgilerden sonra müellifin

**Vakvak Ağacı:** Birçok eserde tasvir edilen ve Çin Denizi'nde, insanların yaşamadığı bir adada (Samatra Adası'nın yakınlarında) yetiştiği düşünülen ve meyvesinin genç kız şeklinde olup vakvak sesleri çıkardığı için bu adı aldığı düşünülen muhayyel bir ağaçtır. Ayrıca müellif bu bölgedeki adalarda birçok güzel meyve ve bitkilerin olduğunu ancak isimlerinin bilinmediğini de vurgular.<sup>654</sup> Müellife göre bu adaların bazılarında göğe kadar uzanmış kâfur ağaçları olduğu bilinmektedir.<sup>655</sup>

Osmanlı'nın en önemli coğrafya eserlerinden olan *Menâziru'l-avâlim*'in bitkiler bölümünde alfabetik sırayla ansiklopedik olarak oldukça fazla bitki çeşidi yer almıştır. Müellifi Âşık Mehmed, eserinin bitkiler bölümünde Hamdullah Mustevfi'nin *Nuzhetu'l-Kulûb* adlı eserinden bolca istifade ettiğini ve hatta metin tertibinin de o eserle paralel olduğunu vurgulamaktadır.<sup>656</sup> 400'den fazla bitkinin tanıtıldığı eserde bu bitkilerin tabiatlarına ve belirgin faydalarına değinilmiştir. Bu çalışmanın kapsam alanında mükerrer bilgi oluşturmaması açısından eserde bahsedilen bütün bitkilere burada değinilmeyecektir. Âşık Mehmed bitkileri tanımlarken onların tabiatına da sıklıkla

<sup>653</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 87.

<sup>654</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 93.

<sup>655</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 91.

<sup>656</sup> Âşık Mehmed, *Menâziru'l-avâlim*, II: 1239.

değirmiştir. Örneğin; armut “*derece-i sâniyede bârid ve yâbis*”tir.<sup>657</sup> Bu minvalde Âşık Mehmed’in eserinde geçen bazı bitkilerin nasıl tanıtıldığına örnek verecek olursak:

**Abanos:** Abanos ağacının dalının yakılması durumunda güzel koku yayıldığı ve içeceği konulduğunda da yine koku kattığı belirtilmiştir.<sup>658</sup>

**Asma:** Ağaçların en uzununu olarak tavsif edilen asmanın, Âşık Mehmed’e göre elliden fazla türü vardır. Âşık Mehmed üzümün meşhur olmasını Cemşid’in hikâyesiyle anlatır. Cemşid şarabın mucididir ve idam mahkûmlarına içirerek keşfetmiştir ve ülkesinin birçok yerine ekilmesini emretmiştir. Ayrıca müellifin üzümün yayılması hususunda Nuveyri Tarihi’nden aktardığı bir olaya göre efsanevi Marut’tan sonra o devletin başına geçen Melik Süryan, kuş ile yılanın kavgasını görmüş ve yılanı öldürerek kuşun kurtulmasını sağlamıştır. Kuş da teşekkür niyetiyle üzüm salkımı getirmiş ve Melik Süryan, tedbir gereği direkt yemek yerine kaynatıp bekleterek (adeta şarap yaparak) içmeyi düşünmüş ve sonra tadını beğendiği için üzüm tanelerini her yere ektirmiştir.<sup>659</sup>

**Ağu Ağacı:** Âşık Mehmed, ağü ağacının (dıfli) zehirli olduğundan ve savaşlarda düşman erlerinin üstüne saçıldığından bahsetmektedir.<sup>660</sup>

**Bakam:** Meyvesi harnup (keçiboynuzu) gibidir. Hint Okyanusu’ndaki adalarda yetişir ve ev yapımı ve boyamada kullanılır.<sup>661</sup>

**Belesan:** Âşık Mehmed’e ve birçok müellife göre Mısır’dan başka yerde yetişmez. Yetişse bile meyve vermez.<sup>662</sup>

**Buğday:** Âşık Mehmed, Âdem ile Havva yeryüzüne indirildikten sonra ziraat için tohum istediklerinde Âdem’e buğday, Havva’ya da arpa tohumları verildiğini tahkiye eder.<sup>663</sup>

**Erik:** Müellifin *Harîdetu’l-acâ’ib*’ten aktardığına göre tıpkı kayısı ile şeftalinin kardeş olduğu gibi erik ile kiraz kardeş bitkidir. Müellife göre erik ve kirazı çekirdeksiz

<sup>657</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-avâlim*, II: 1258.

<sup>658</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-avâlim*, II: 1240.

<sup>659</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-avâlim*, II: 1256-57.

<sup>660</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-Avâlim*, II: 1316.

<sup>661</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-Avâlim*, II: 1243.

<sup>662</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-Avâlim*, II: 1244.

<sup>663</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü’l-Avâlim*, II: 1280.

isteyenler bu ağacın yere yakın küçük dalını ortadan bölüp içindeki özü nazikçe çıkarıp kuru ot ve iple sarmalayıp tekrar birleştirirse bu daldan hasıl olan meyveler çekirdeksiz olur.<sup>664</sup>

**Harnup:** Âşık Mehmed'e göre Kıbrıs'ta çok yetişir. Rum bölgesine ve Avrupa'ya gemilerle taşınır.<sup>665</sup>

**Kızılcık:** Rum bölgesinde çok olur. Özellikle Çorlu tarafındakiler lezzetli olur.<sup>666</sup>

Âşık Mehmed Trabzon hurmasının Trabzon dışında yetişmediğini ve Trabzonluların ona üvez dediğini belirtmektedir.<sup>667</sup>

**Kocayemiş:** *“Meyve-i bostani değüldür. Cebelî ve sahrâidür ve hacmde cevz-i Rûmî'ye karibdür. Lakin müdevverdür ve tut gibi bilâ-kışr ve neveydür ve ya'ni al reng olur ve şeceri sagir ve kasirdir. Ba'zı bilâd-ı Rum cibâlinde kesîrül'l-vücuddur.”*<sup>668</sup>

**Leylak:** Küçük bir ağaçtır ve beyaz ile kırmızı arasında bir renkte çiçekleri olur. Rum bölgesinde ve özellikle İstanbul'da yaygındır.<sup>669</sup>

**Mahlep:** Mahlebin dalından asa yapılır ve yılan ve akrep ondan uzaklaşır.<sup>670</sup>

**Muz:** Osmanlı literatüründe nadir tanıtılan bir bitki olan muzdan bahseden Âşık Mehmed, sadece Hint, Mısır ve Levant bölgesinde yetiştiğini ve yılda bir kez meyve verdiğini belirtir.<sup>671</sup>

**Muşmula:** Muşmulanın bostanisi ve sahraîsi olur. Sahraî olan adı ve uzuncadır. İstanbulluların bu meyveye döngel dediği de aktarılır.<sup>672</sup>

<sup>664</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1241.

<sup>665</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1248.

<sup>666</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1249.

<sup>667</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1248.

<sup>668</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1256.

<sup>669</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1259.

<sup>670</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1259.

<sup>671</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1259.

<sup>672</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II: 1260.

**Narenc:** Âşık Mehmed narenc ile turuncun farklı olduğunu iddia ederken Rum halkının turunç dediği meyvenin ütrüc, yani ağaç kavunu olduğunu belirtmektedir. Sıcak bölgelerde yaygın yetişir.<sup>673</sup>

**Tarhun:** Âşık Mehmed, tarhunun dağda yetişenine akırkarha denildiğini belirtir.<sup>674</sup>

**Ümmü geylan ya da mugaylan ağacı:** Sadece çölde yetişir ve oldukça sıcak tabiatlı ağaçtır. Tüketilmesi durumunda bedenden güzel koku çıkarır.<sup>675</sup>

**Üvez:** Tadı elmaya benzer ve ceviz büyüklüğündedir. Rum bölgesinde yaygındır.<sup>676</sup>

**Vakvak Ağacı:** Vakvak meyvesinin şekli insana benzer, Çin Denizi'nde bir adada olur.<sup>677</sup>

**Çilek:** Osmanlı metinlerinde nadir geçen bitki çeşitlerinden birisidir. Âşık Mehmed çileği tarif ederken bitkinin menekşeye benzediğini, menekşeden uzun olmadığını, fındık kadar meyvesi olduğunu, yuvarlak ve kırmızı renkte olduğunu, tadının lezzetli olduğunu ve yemesinde zarar olmadığını ve meyvenin dut gibi çekirdeksiz olduğunu, Bilâd-ı Rûm'da yaygın olduğunu ve dağ bitkisi olduğunu aktarmıştır.<sup>678</sup>

Yine coğrafya eserleri kapsamında değerlendirdiğimiz *Seyahatnâme* de bitki çeşitliliği konusunda bizlere zengin malumat sunmaktadır. Evliya Çelebi ziyaret ettiği bölgelerde ne tür bitkilerin yetiştiği ve bu bitki çeşitlerinin kullanım alanları hakkında bilgi sunmaktadır. Örnek verecek olursak Evliya, Bursa'da incir ve üzümün güzel olduğundan bahsederken kırk çeşit armudun da sicillerde kayıtlı olduğunu belirtmektedir. Ayrıca sulu üzümü, kayısısı, sulu kirazı ve kestanesini de övmekte, burada yetişen yedi çeşit meşhur dut olduğundan bahsetmektedir.<sup>679</sup> Trabzon'un ise üzüm ve bağlarını övdükten sonra meyvelerinden dilber dudağı kirazı, lahican armudu, bey armudu, gülâbî armudu, Sinop elması, namık üzümü, meliki üzümü ve frenk üzümünü saymaktadır. Evliya Çelebi patlıcan incirini hoş kokulu ve lezzetli olarak tavsif ettikten sonra limon, turunç ve

<sup>673</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1260.

<sup>674</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1282.

<sup>675</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1265.

<sup>676</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1242.

<sup>677</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1264.

<sup>678</sup> Âşık Mehmed, *Menâzirü'l-Avâlim*, II:1315.

<sup>679</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 2/1: 38-39.



karanfil gibi bitkilerin de yetiştiğini eklemekte ve Trabzon'a özgü küçük ve siyah zeytinden bahsetmektedir. Trabzon hurmasına da değinen seyyah, üç çekirdeğinin olduğunu ve fırında kurutularak diğer bölgelere ihraç edildiğini aktarmaktadır.<sup>680</sup>

Evliya Çelebi kendi yaşamı özelinde bazı bitkilere dair yorumlamalarda bulunmuştur. Örneğin katiyen tüketmediği keyif verici özelliğe sahip şeyler arasında belli başlı bitkiler ve onlardan hazırlanmış şarap ve haplar vardır. Kahve ve tütün gibi Yeni Dünya'nın keşfinden sonra yayılan bazı bitkilerin de Osmanlıların gündemine girdiğini bu listeden öğrenebiliyoruz. Evliya Çelebi kahve ve çay arasında mukayese yaparken çayın kahveden daha faydalı olduğunu, yanık ekmeğın haram olduğu gibi kavrulduğu için kahve çekirdeğinin de haram olduğunu belirtir. Evliya'ya göre kahve bidattır, uykuyu ve insan soyunu kesmektedir. Ayrıca kahvehaneler de vesvesehanedir. Kahve yerine şerbet, süt, çay, badyan, sahlepe ve palude içilmesini tavsiye eder.<sup>681</sup>

Osmanlı topraklarının XVII. yüzyıl panoramasını çizen Evliya, bazı bitkileri de tanıtmıştır. Evliya bu tanıtları yaparken bazılarını kendisinin de ilk defa gördüğü anlaşılakta ve Hint inciri (bir tür kaktüs) ve muz gibi bazı bitkileri okurlarının bilme ihtimalinin düşük olduğunu düşündüğünü hissettirmektedir. Örneğin Venedik'in beğenilen yiyeceklerini sayarken "enginar nâm bir sebzevâtı" cümlesi Evliya'nın bu sebzeyle ilk kez rastladığını düşündürmektedir.<sup>682</sup>

**Bersim:** "Öyle bir ottur ki ekildiği günün ertesinde bir karış çıkar. Ona göre bütün hayvanların çayırını odur, yoksa Mısır'da çayır olmaz."<sup>683</sup>

**Cümmeyz:** Kilis'te yetişen ve tüketilen bitkilerden bahsederken acur, kassa, kurkas, karnebit ve cümmeyz ağaçlarını saymakta ve bunların büyük olduğunu vurgulamaktadır. Cümmeyzin incire benzediğini, kırmızı ve beyaz olmak üzere iki türünün bulunduğunu, bütün meyve ağaçlarını bir iki adamın kucaklayabildiğini ve bu meyveyi yiyen insanların tabiatının yumuşayacağını belirtir.<sup>684</sup>

<sup>680</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 2/1: 11.

<sup>681</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 2/1: 510.

<sup>682</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 611.

<sup>683</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 302.

<sup>684</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 9/1: 417.

Evliya'nın gezdiği bölgelerde ilk defa rastladığı ya da okurlarının bilmediğini düşündüğü bitkiler hakkında tanıtım yaptığından bahsetmiştik. Evliya'nın yaptığı bu tanıtımları göz önüne aldığımızda ortalama bir İstanbul sakininin muhtemelen rastlamadığı bitkilerin neler olduğunu da az çok tahmin edebiliriz. Zaten Evliya'nın tanıttığı bitkilerin çoğu onun Mısır seyahati esnasında rastladığı bitkilerdir. Haliyle bu tanıtımlar ya kendisinin mezkûr bitkileri ilk defa görmüş olmasını ya da okurlarının bu bitkiler hakkında fikir sahibi olmadığını düşünmüş olmasını göstermektedir.

**Acur:** Evliya, Mısır'daki hıyar tohumunun bir yıl sonra acur sebzesine dönüştüğünden ve bu yüzden Mısırlıların Şam'dan gelen hıyar tohumuna muhtaç olduğundan bahseder. Acur ise hıyar gibidir ama eğri büğrü olur. Evliya Mısır'daki Abdüllavi gibi kavun ve karpuz türlerinden bahseder ve bazılarının o bölgeye mahsus olduğunu aktarırken faydalarının da Dâvûd-i Antâkî'nin eserinde yazıldığını belirtir. Karnebitin lahana gibi bir bitki olduğunu söyler.

**Bamya:** “*Yeşil yeşil şeşhâne pelid cirminde bir ta'âmdır. Üstü keler derisi gibi dikenlidir, ammâ tabh oldukda dikenini mahv olur. Lâhm-ı şahm ile bişince ve içine limon suyu koyunca gâyet nâfi ta'am olur. Ve içinde mercimekten küçük kırmızı mercimekleri vardır. Ba'zılar sarımsağ ve yoğurd ile bişirüp bûrânî ederler, aceb ni'met-i lezîz olur.*”<sup>685</sup> Evliya bamyayı tanıtırken altı kenarlı pelit ebadında bir bitki olduğunu ve dışının keler derisi gibi pürüzlü olduğunu, ancak pişirildiğinde dikenlerin kaybolduğunu ve bazı yemeklere çok lezzet kattığını belirtir.

**Çivit:** Yeşil ile mavi arasında bir ottur. Boyamada kullanılır.<sup>686</sup>

**Hint İnciri (kaktüs):** İki insan boyundadır, yeşildir ve yaprakları pabuç gibidir. Yaprakların kenarında beşer onar meyvesi olur ve meyvesi sürahi şeklinde, sarı ve kırmızı renktedir. Güçlü (muğavvi') meyvedir ve yaprakları dikenlidir.

**Mulûhiye (Molehiya):** Nane gibi yeşil bir ottur ve sultanların yemeğinde kullanılır.<sup>687</sup>

<sup>685</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 8092

<sup>686</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 8092

<sup>687</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 8092

**Muz:** “*Evvelâ mevz: bir turfe şeydir. Ağac desen değildir, ammâ kaddi ağaç kadar vardır...*” diyerek anlatmaya başladığı muz, Evliya’nın tanıttığı bitkiler arasındadır. Muzun yaprakları flandıra bayrakları gibidir ve gayet yeşildir. Yılda bir kere meyve verir. Muz meyvesi önce hıyar gibi yeşil olur, sonra sararır ve olgunlaşınca araba tekerleği gibi dizilir. Meyvesi sarı patlıcan gibidir. Kabuğu kolayca soyulur. Lezzetli, hazmı kolay ve son derece sıcaklık vericidir. Meyvesinde çekirdeği yoktur ama filizi toprağa dikildiğinde ağaç olur. Evliya muzun yaratılışını Peygamber’in Uhud Savaşı’nda dişinin kırıldığını işiten Yemenli Veysel Karani’nin acıyı paylaşmak için bütün dişlerini sökmekten ve ağzındaki kanı yere tükürmesinden sonra dişsiz ağzında kolayca yiyebilmesi için Allah’ın muzunu yaratması olarak anlatır.<sup>688</sup>

**Termiye:** Bakla gibi sarı renkli, yassı ve yuvarlak olur. Tuzlu suda ıslatırlar. Mısırlılar bazen termiyeyi değirmende un edip sabun yerine kullanırlar.

Evliya Çelebi’nin anlatısına göre İstanbul’daki gıda ve diğer eşya arzında Mısır’ın rolü öne çıkmaktadır. Mısır’dan gelen pirinç, keten, mercimek, şeker, kahve ve kına muhtemelen İstanbul’da revaç görmektedir. Evliya ise Mısır’dan gelen bu ürünleri satanların yüksek pahada sattıklarını ve ihtiyaç zamanında karaborsacılık yaptıklarını aktarırken bu ürünlerin Anadolu ve Rumeli’nin muhtelif yerlerinde yetiştiğini ve İstanbul’un bu ithal ürünlere muhtaç olmadığını vurgular.<sup>689</sup> Evliya, 2. Bölüm’de kısmen bahsettiğimiz esnaf kolları içinde Mısır’dan gelen ürünlerin de esnaflarını ayrı ayrı sayar: pirinççiler, mercimekçiler, kınacılar, ketenciler, kahveciler, güzel koku satanlar.<sup>690</sup> Bu örneklerden anlaşılacağı üzere coğrafya kitaplarının bazıları bitki çeşitliliği bilgisi için önemli kaynak oluşturmaktadır.

### 3.2.3. Müfredât Eserlerinde Bitki Tanıtları

İnsanların mizacı dört hıltın dengesine göre şekillenmiştir. Bazı insanlarda bu dört hılttan birisi diğerlerine baskın gelebilirdi. Yani bazı insanlar demevi mizaca sahipken bazıları safravi mizaca sahip olabilmekteydi. Tabii hastalıklar da bu dört hıltın dengesinin

<sup>688</sup> Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, X: 17861.

<sup>689</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 509-511.

<sup>690</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1/2: 511-12.

bozulmasından kaynaklanıyordu. Nitekim hekimler, deva tavsiyesinde bulunurken ilgili bitkilerin hangi mizaca uygun olduğunu belirtmekteydi. Bunun yanı sıra devaların da hangi niteliği taşıdığı bilgisi tek başına yetmemekte ve bu niteliklerin derecelerinin de var olduğu bilinmekteydi. Bu minvalde hekimler nitelik derecesine göre hastalarının mizacına uygun devayı önermekteydi. Bu husus hekimlerin üstünde durduğu hassas bir noktaydı, çünkü ilgili devaların derecesi bilinmeden kullanımının sonuçları istenildiği gibi olmamaktaydı. 2. Bölüm’de de bahsedildiği üzere bitkilerin tabiatının -birden dörde kadar- dereceleri vardır. Her ne kadar bazı bitkilerin dereceleri konusunda bilginler arasında ihtilaf olsa da bu ihtilafın sebebinin mezkûr bitkinin yetiştiği bölgedeki iklim ve coğrafya koşullarının farklı olmasından kaynaklanması muhtemeldir.

Devaların bazı özellikleri vardır ve hekimler ilgili bitkilerden bahsederken bu özellikleri de vurgulamaktadır. Bazıları kâbız (kabızlık veren), mûlatţif (yumuşatıcı), müfettiḥ (açıcı), muḥalḥil (uzva nüfuz edici), müleyyin (yumuşatıcı) veya muḳavvi’ (güçlendirici) özelliğe sahiptir. Çok az da olsa bazı bitkiler ḳattâl (öldürücü), bazıları da muḥaddir (uyuşturucu) özelliğe sahiptir. Ayrıca bitkinin nerede yetiştiği, hangi zamanda toplandığı ve hangi haldeyken toplandığı da devanın belirleyiciliği açısından önemlidir. Bir başka deyişle bazı bitkilerin tazesi tüketilmeliyken bazılarının da bekletilmiş/kurutulmuş olması gerekir. Bazı bitkiler açıklanırken faydası ve kullanımı noktasında “bedel” adı verilen ve benzer işleve sahip alternatif yahut ikame bitkilerden bahsedilmiştir. Örneğin sandal bahsinde Sakızlı İsa Efendi, “*ak sandalun bedeli uşnedür ve kızıl sandalun bedeli sâhib-i Takvîm ve İhtiyârât kavli üzere fülûldür*” diyerek ak ve kızıl sandalın alternatifini belirtmiştir.<sup>691</sup> Dâvûd-i Antâkî de gâfes (yaban keteni) bitkisinin bedelini mislince asaron ve yarısı kadarıyla anason olarak belirtmiştir.<sup>692</sup> Benzer bir şekilde bazı bitkilerde hususen şerbet miktarı belirtilmiştir. Bu husus bitkilerin tüketilmesi noktasında yan etkisi veya zararının olmaması içindir (örn: akırkarhânın “*mikdâr-ı şerbeti nısf dirhemdür*”)<sup>693</sup>. Bazılarının çok tüketilmesinin zararı hafif olduğu için şerbet miktarı ya belirtilmemiş ya da yoktur denilmiştir. Örneğin turp bahsinde Sakızlı İsa Efendi, “*Kendünün mikdâr-ı*

<sup>691</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 557.

<sup>692</sup> Muhammed bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi't-Tıbb*, haz. Meryem Arslan (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2020), 438.

<sup>693</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 593.

*şerbeti yokdur*” diyerek belirtmiştir.<sup>694</sup> Bazı bitkilerin kökü, bazılarının çiçeği, yaprağı, yemişi, yağı veya zamkı deva olarak kullanılmıştır. Bitkilerin bu kısımlarının tabiatları bitkinin diğer kısımlarından ayrı olduğu için birçok müfredât kitaplarında her birinden ayrı ayrı bahsedilmiştir. Hatta dağ servisi / ardiç (‘ar’ar) ağacının yemişinin adının übhül/ebhül olması ya da aspir çiçeğinin tohumuna kurtum denilmesi gibi çok az da olsa bazı bitkilerin kısımlarının ayrı adları olmaktadır. Bu kısımların teknik açıklaması “... ‘usâre her nesnenün kaynamış ve sıkılmış suyu...”<sup>695</sup> şeklinde yapılmakta ve okur için bu noktada da genel bir bilgilendirme verilmektedir. Bu noktada müellifler bu tür durumlarda bitkilerin parçasının adlarını ayrıca belirtirken yine hangi bitkinin hangi parçası olduğunu da açıklamışlardır.

Osmanlı müfredât ve mu’âlece metinlerinde yer alan ve yaygın bilinen bazı bitkilerin nasıl tanımlandığının görülmesi açısından aşağıda basit bir liste hazırlanmıştır. Bu listenin ilk sütununda bazı bitkilerin o dönemde kullanılan diğer adları parantez içinde verildiği gibi ikinci sütunda o bitkinin dört rükünden (kuru, yaş ve soğuk, sıcak) oluşan tabiatları yer almaktadır. Üçüncü sütunda ise tabiat dereceleri ve hangi tedavi amacıyla kullanıldığına dair örnek cümleler yer almaktadır. Bu tablo oluşturulurken Osmanlı tıbbında istimal olunan bütün bitkilerin incelenmesi listeyi çok uzatacağı için bugün dahi herkesçe bilinen bitkiler arasından seçim yapılmıştır. Bu tabloda amacımız okurlara tedavi metinlerinde -özellikle müfred devâ eserlerinde- bitkilerin nasıl işlendiğini basitçe göstermektir.

**Tablo 1: Tıp Eserlerinin Müfredat Kısımlarında Adı geçen Bitkilerin Tabiatı ve Özellikleri**

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Adamotu	kuru-soğuk	Sakızlı İsa Efendi’ye göre bu bitki, erkek ve dişi olarak iki türdür. Dışisinin yaprağı marul yaprağına benzer, erkeğinki de çüğündür yaprağı gibidir. Sakızlı’nın Füle’s’ten aktardığı üzere tabiatı üçüncü derecededir. Muḥaddirdir (uyuşturucu). <sup>696</sup> İnsana, hatta erkek ve dişiye benzediği iddia edilen ottur. Emir Çelebi, bu otun görünen insan uzuvlarını tırnaklara kadar tastamam taşıdığını iddia etmektedir. Hatta bu ot

<sup>694</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 660.

<sup>695</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 608.

<sup>696</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 1010.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		için vakvak ağacı nasıl varsa bu da vardır demektedir. Mâlihulyâ ve benzeri ruh hastalıklarına faydalıdır. <sup>697</sup>
Acı Badem	kuru-sıcak	Tabiatı ihtilafli olsa da üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Fazla tüketilmesi çok zararlıdır. <sup>698</sup>
Ada Soğanı	kuru-sıcak	İkinci derece sıcak olsa da bazılarına göre üçüncü derecedir. Muqattı' (önleyici) ve muhallildir. Pişmesi yan etkilerini ıslah eder. <sup>699</sup> “İskil ism-i yunanidir.” Mücezzibdir (kanı bedende toplar), mülezzizdir. <sup>700</sup> Sakızlı İsa Efendi bu bitkiyi “ <i>bir otdur ki nergislerün arasında çok biter. Yaprağı süsen yaprağına benzer. Pırasa yaprağına dahi benzer.</i> ” şeklinde tasvir etmiştir. <sup>701</sup>
Afyon / Haşhaş	kuru-soğuk	Muħaddir (uyuşturucu) ve nezleyi defeder. <sup>702</sup> İki mercimek miktarından fazla tüketilmemesi önerilir. <sup>703</sup> İshak b. Murâd haşhaşın nemli olduğunu belirtmiştir. <sup>704</sup> Tabiatı üçüncü derecededir. <sup>705</sup>
Ağaç Kavunu	Et kısmı: nemli- soğuk Çekirdeği: nemli-sıcak Kabuğu: kuru-sıcak Ekşisi: kuru-soğuk	Ağaç kavununa bakmak gözleri dinlendirir ve bir hadise göre ağaç kavunu mümin gibidir; kokusu güzel, tadı güzeldir. Ağaç kavununun kokusu havanın ufunetini giderir ve midenin ve ciğerin hararetini giderip kuvvet verir. Zehirli hayvan sokmasına karşı panzehirdir. <sup>706</sup> Kokuyu, bozulmuş (fasid) havayı temizler. Dimağı sıcak olana zarar verir. Ekşisi safrayı keser, yüzdeki nokta ve lekeleri (kelef) yok eder, iştah açıcıdır. Ateşli hummaya faydalıdır. Ama fazlası sinirlere ve asaba zararlıdır. <sup>707</sup> Sakızlı İsa Efendi bu bitkinin diğer dillerdeki karşılıklarını “ <i>Türkîde ağaç kavunudur, bazıları limôn kavunu derler. Fârisîde tûrunc; bazıları Fârisîde tereng derler Fârisî; utrugâ Süryânî; hayâklâ Rûmî; bârsîfâ Yûnânî; kîtrô Rûmî; medîkâ âglâ Lâtîn; sitrîn aveysal Nemse, Mâcar; sidrâs İspânya; ûnsîdâs</i>

<sup>697</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tubb*, f. 104b.

<sup>698</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü 'l-edviye*, 848.

<sup>699</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tubb*, f. 78b.

<sup>700</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu Eribi 'n- nâfia li 'r-rûhânî ve 't-tabîb*, f. 30a.

<sup>701</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü 'l-edviye*, 74.

<sup>702</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tubb*, f. 88b.

<sup>703</sup> İshak b. Murâd. *Edviye-i Müfredede*, 21.

<sup>704</sup> İshak b. Murâd. *Edviye-i Müfredede*, 29.

<sup>705</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü 'l-edviye*, 94.

<sup>706</sup> Zeynelabidin b. Halil. *Şifâü 'l-fuâd*, f. 29a-30a; Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü 'l-beyân*, f. 45b.

<sup>707</sup> İshak b. Murâd. *Edviye-i Müfredede*, 20-21; Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tubb*, f. 77b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		<i>Efrencî; etrônc İbrî; pençûrâ Hindî; sitrâs Rûmî; bâlâtûlîsûn Yûnânî</i> ” şeklinde aktarmaktadır. <sup>708</sup>
Ağu Ağacı (Zakkum)	kuru-sıcak	Tabiatı üçüncü derecededir. İyisi yaprağı yeşil ve geniş olandır. Birkaç türü vardır. Öldürücüdür, yenilip içilmez. <sup>709</sup>
Akasya	kuru-soğuk	Kuruluğu üçüncü derecedir. Yıkanmışı tercih edilmelidir ve ciltlerdeki çatlak ve çibanlara faydalıdır. Göz ağrısına faydalıdır. <sup>710</sup>
Akırkarhâ (Pireotu)	kuru-sıcak	Bir çeşit köktür. Hezarfen’e göre dağ tarhununun köküdür. <sup>711</sup> Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Dimağ tıkanıklığını açar ve midedeki safrayı giderir. <sup>712</sup>
Alıç	kuru-soğuk	Kırmızı, ak ve sarı çeşitleri olan alıç, gıdadan çok deva amacıyla tüketilmelidir. Alıç safranın ve kanın dengesini korumaktadır. Balgami hastalıklar için zararlıdır. <sup>713</sup> Kâbızdır ve kabızığdeden fazladır. <sup>714</sup> Sâlih b. Nasrullâh muşmula ve üvez yemişinin de alıcın türleri olduğunu belirtir. <sup>715</sup> Çelebizâde ise muşmulanın döngel olduğunu belirtmektedir. <sup>716</sup>
Amla Meyvesi (Emlec)	kuru-soğuk	“ <i>Emlec Hind’den gelir bir yemiştir.</i> ” <sup>717</sup> İkinci derece kurudur. Zekâyı, sinirleri ve kalbi kuvvetlendirir. Mideyi temizler ve iştah açıcıdır. <sup>718</sup> Sakızlı İsa Efendi’ye göre helilecin bir türüdür. <sup>719</sup>
Anason	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Böbrek, ciğer, rahim tıkanıklığını açar. İdrar söktürücüdür. Rutubeti teskin eder. Balgami ateşi düşürür. <sup>720</sup> Sakızlı İsa Efendi’ye göre anason iki türdür. İlki Rûmî’dir ve nanhuvaha <sup>721</sup> benzer. İyisi budur. Yine Sakızlı’nın aktardığına göre tabiat derecelerinde ihtilaf vardır. <sup>722</sup>

<sup>708</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 54.

<sup>709</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 347.

<sup>710</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 79b.

<sup>711</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu’l-Eribi’n-naftia*, f. 62b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 593.

<sup>712</sup> Emir Çelebi, *E Enmûzecü’t-tıbb*, f. 96b.

<sup>713</sup> Zeynelabidin b. Halil. *Şifâu’l-fuâd*, f. 27b-28a.

<sup>714</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 91a.

<sup>715</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 47a.

<sup>716</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu’l-müfredât*, f. 89b.

<sup>717</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu’l-Eribi’n-naftia*, f. 33b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 104.

<sup>718</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 79a.

<sup>719</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 104.

<sup>720</sup> İshak b. Murâd. *Edviye-i Müfredede*, 22; Emir Çelebi, *Enmûzecü’t-tıbb*, f. 79b.

<sup>721</sup> Bazı Osmanlı metinlerinde nanhuvah bitkisi, anason olarak geçmektedir.

<sup>722</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 108.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Andız Otu	kuru-sıcak	Bostânî ottur. Verem türlerine faydalıdır. <sup>723</sup> Sakızlı'ya göre cebelî ve bostânî olur. Cebelî olanın köküne andız denilir. Her iki tabiatı ikinci derecededir. <sup>724</sup>
Ardıç	kuru-sıcak	İkinci veya üçüncü derece sıcaktır. Harareti ziyadedir. Sevdayı azaltır. <sup>725</sup> Yirmisekiz Mehmed Çelebi'ye göre ardıç "iki nev'dir, sagîri ve kebîri olur, kebîrine Arabîde ar'ar ve Türkî tâğ serviyyesi, sagîrine damme ile ebhele dirler, yemişi cevz-i ebheledir." <sup>726</sup>
Armut	kuru-soğuk	Birçok türü vardır ama Sakızlı İsa Efendi'ye göre iyisi Horasan olan şah armuttur. Kabuğu ince, sulu ve kokusu güzeldir. Tabiatı konusunda ihtilaf vardır. Olgun armudun gıdası çoktur. <sup>727</sup> Armut mideye kuvvet verir. Armut tatlıysa safrayı artırır, ekşiye yakınsa safrayı kesip susuzluğu giderir. <sup>728</sup> İkinci derece kurudur. <sup>729</sup>
Arpa	kuru-soğuk	Buğday kadar gıdası yoktur. <sup>730</sup> İshak b. Murâd arpanın nemli-soğuk olduğunu belirtmektedir. <sup>731</sup>
Aspir	kuru-sıcak	İki tabiatı da ikinci derecededir. Sineyi temizler, sesi güzelleştirir. <sup>732</sup> Hezarfen'in aktarımına göre nemli ve sıcaktır. <sup>733</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre ağacı dikenlidir, çiçeği safrana benzer ve çiçeği kumaşlarda kırmızı rengin elde edilmesi için boyada kullanılır. Tohumunun yağı Arabistan'da yaygın kullanılır. <sup>734</sup>
Ayıt, Beşparmak Otu	kuru-sıcak	Susuzluğu keser, vahşi hayvan ısırıklarına karşı faydalıdır. <sup>735</sup> Kanamayı durdurur. <sup>736</sup> Sakızlı İsa Efendi ayıt otu ile beşparmak otunun birbirine karıştırıldığını iddia etmektedir. <sup>737</sup>
Ayva	Ekşi Ayva: kuru-soğuk	Tabiatı ikinci derecededir. Ayva yemekten önce yenirse mideye kuvvet verip hazmı

<sup>723</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 90b.

<sup>724</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 406.

<sup>725</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 77b.

<sup>726</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 3b.

<sup>727</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 805.

<sup>728</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 26a-26b.

<sup>729</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 20.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 100a.

<sup>730</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 10b.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 93b.

<sup>731</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 19.

<sup>732</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 99a.

<sup>733</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 73b.

<sup>734</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 607.

<sup>735</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 22.

<sup>736</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 50a.

<sup>737</sup> Bkz. Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 172.



Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
	Tatlı Ayva: nemli- soğuk	kolaylaştırıcıdır. <sup>738</sup> Ekşi ayva yemekten önce yenirse mideyi kabzeder, yemekten sonra yenirse hazmı kolaylaştırır. <sup>739</sup>
Ayvadana	nemli-sıcak	İkinci derece sıcaktır. Muhallil ve mülattıftır. <sup>740</sup> Sakızlı'ya göre afsentine (pelin otu) benzer. Yazları biter. İyisi sarı olandır. <sup>741</sup>
Badem	nemli-sıcak	Badem geç sindirilir. Öksürmeye faydalıdır ve ciğer ve dalaktaki tıkanıklıkları açar. <sup>742</sup> Sâlih b. Nasrullâh mutedil olduğunu belirtmiştir. <sup>743</sup>
Bağbozan (Eftimun)	kuru-sıcak	"Eftimun ism-i Yunanidir türkide cinsaçı derler." <sup>744</sup> İkinci derece sıcaktır. Sevdavi hastalıklara ve mâlihulyâyâ karşı faydalıdır. <sup>745</sup> Üçüncü derece sıcak ikinci derece kuru olduğunu belirten Sâlih b. Nasrullâh İstanbul'da yetiştirilen aftimunların faydasız olduğunu Girit'ten gelenin faydalı olduğunu söyler. <sup>746</sup> "Kırmızı ve dalları şa're şebîh ve yaprakları ziyâde hürde ve çiçeği bulanık kırmızı ve tohumu hardaldan asgar ve sufrete mâ'il, ahmer bir nebâtattır." <sup>747</sup>
Bakla	kuru-soğuk (itidale yakın)	Baklayı çok yemek akla zaaf getirir ve bedeni semirtir. Bu nedenle yazar baklanın yan etkilerinin azalması için kabuğunun ayıklanmasını tavsiye eder. <sup>748</sup> Kaynatıp suyunu dökerek tekrar kaynatmak gerekir. Hazmı zordur ama gıdası çoktur. <sup>749</sup> Açıcıdır. <sup>750</sup> Sakızlı'ya göre Mısrî olan en iyisidir. Dolu ve tanesi büyük olanın faydası çoktur. Kuru olanın tüketilmesi tazesinden daha faydalıdır. <sup>751</sup>

<sup>738</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 27a.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 92b.

<sup>739</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 45a.

<sup>740</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 83a.

<sup>741</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 137.

<sup>742</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 33b.

<sup>743</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 56a.

<sup>744</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 32a.

<sup>745</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredde*, 21; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 79a.

<sup>746</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 48b.; Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 32a.

<sup>747</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 21a.

<sup>748</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 12a-12b.

<sup>749</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 81b.; Nidâi, *Menâfi'u'n-nâs*, f. 72b.

<sup>750</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 52a.

<sup>751</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 127.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Baldırıkara	mutedil	Ğâbızdır. Sarılığa faydalıdır. Böbreğe faydalıdır ve idrar söktürücüdür. <sup>752</sup>
Beladır Otu	kuru-sıcak	Dört mizaçta da sıcaktır. Zekâyı keskinleştirir, unutkanlığı giderir. <sup>753</sup>
Belile Otu	kuru-soğuk	İkinci derece kurudur. Mideyi kuvvetlendirir. <sup>754</sup> “Helile ve emlec gibi Hind yemişleridir.” <sup>755</sup> Bunun iyisi sarı ve olgun olanıdır. Mülattıf ve ħâbızdır. Emlec ile aynı özelliklere sahiptir. <sup>756</sup>
Bespaye, Çıyanotu	kuru-sıcak	İkinci derece sıcak, üçüncü derece kurudur. Sevda ve balgamı rahatlatır. <sup>757</sup> Taş üstünde biter ve üç türü vardır. <sup>758</sup>
Biberiye	kuru-sıcak	Kurutucu ve mülattıftır. <sup>759</sup> Sakızlı İsa Efendi biberiyenin diğer dillerdeki adlarını “ <i>biberîne Türkî; biberiyye Türkî; hemîşe bahâr Fârisî; her dem bahâr Fârisî, Arabî; rôzvânî Rûmî; zenîz rûlyûânû Rûmî; rôzmârînû Lâtîn; kûrdûnâriyûm Lâtîn, Tâliyân; rôzmârîn Nemse; rôzmârû İspânya; rôzmârîn Fırânca</i> ” şeklinde listelemiştir. <sup>760</sup>
Boyotu	kuru-sıcak	İkinci derece kuru ve sıcaktır. <sup>761</sup> Munzic ve müleyyindir. <sup>762</sup>
Börülce	mutedil <sup>763</sup>	Sakızlı İsa Efendi’ye göre börülce “ <i>ekser Aydın ilinde çok biter.</i> ” İyisi kızıla çalan renkte olandır. Faydası bakladan daha azdır. <sup>764</sup>
Buğday	mutedil	Şifâu’l-fuad’a göre ilk buğday tanesi Âdem’den İdris’e kadar zaman içinde devekuşu yumurtası büyüklüğünde, İdris’ten Yusuf Peygamber’e

<sup>752</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’-t-tıbb*, f. 83a.

<sup>753</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’-t-tıbb*, f. 84a.

<sup>754</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’-t-tıbb*, f. 82a.

<sup>755</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu’l-Eribi’n-nafla*, f. 38a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 168.

<sup>756</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 168.

<sup>757</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Ğâyetü’l-beyân*, f. 56b.; Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu’l-müfredât*, f. 5b.

<sup>758</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 155..

<sup>759</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Ğâyetü’l-beyân*, f. 57b.

<sup>760</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 101.

<sup>761</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü’-t-tıbb*, f. 87b.

<sup>762</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 293.

<sup>763</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu’l-fuad*, f. 12b.

<sup>764</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 847.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		kadar zamanda güvercin yumurtası büyüklüğünde, Yusuf zamanında nohut kadar olmuş ve zamanla tedricen bugünkü ebadına gelmiştir. Bütün hububatın içinde gıdası en fazla olan bitkidir ve bütün hılt ve mizaçlara uygundur. <sup>765</sup> Buğdayın ekmek hali mutedildir ama hamurdaki tuzun fazla olması mideyi yormaktadır. Simit ve peksimet gibi buğdayın çok pişmesini gerektiren gıdaların çok pişmişinin tüketilmemesi salık verilir. <sup>766</sup>
Burçak	kuru-soğuk	Müceffiftir ve iki türü vardır. İshali keser. <sup>767</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre kuru ve sıcaktır. Burçak, mercimeğe benzer ve genelde öküzlere yedirirler. <sup>768</sup>
Cavşir Otu	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Ağrıları dindirir. <sup>769</sup> Sakızlı'ya göre kına ağacı kadar boyu olur ve yaprakları kına ağacınıninkiler gibidir. Çiçeği sarı olur ve güzel kokar. <sup>770</sup>
Cedvar / Peygamberçiçeği	kuru-sıcak	Zehirli bitkidir, kuvvetlidir (muşavvi'). Kalbe kuvvet verir. <sup>771</sup>
Ceviz (Cevz-i Rûmî)	kuru-sıcak	Tabiatı ikinci derecede kuru ve üçüncü derecede sıcaktır. <sup>772</sup> Ceviz ağızda yaralara neden olur ve baş ağrısı yapar ve güç sindirilir. <sup>773</sup>
Çam Ağacı	kuru-sıcak	Kökünün kabuğu yüksek derece kâbızdır. <sup>774</sup>
Çentiyân, Eşek Turpu	kuru-sıcak	Üçüncü derece sıcak ve kurudur. <sup>775</sup> Eşek turpudur. Kâbızdır. <sup>776</sup>
Çıyan Otu	kuru-sıcak	Mideyi ve göğsü güçlendirir. <sup>777</sup>
Çilek	mutedil	Sâlih b. Nasrullâh çileği baldırıkara yaprağına benzeyen, çiçeklerinin beyaz olduğu efraciya bitkisinin bir türü olarak tanıtır. Göze faydalıdır ve idrar söktürücüdür. <sup>778</sup>

<sup>765</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 9b-10a.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 87a.; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 72a.

<sup>766</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 10a-10b.

<sup>767</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 89b.

<sup>768</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 789.

<sup>769</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 85a.

<sup>770</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 214.

<sup>771</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 86a.

<sup>772</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 236.

<sup>773</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 34a.

<sup>774</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-naftia*, f. 61a.

<sup>775</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 64a.

<sup>776</sup> Emir Çelebi, *Enmûzec*, f. 86a.

<sup>777</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 24.

<sup>778</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 51b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Çöpleme	kuru-sıcak	İki türü vardır. Ak ve siyah. Üçüncü derece sıcaktır. Kuvvetli bir devadır. Zayıf bünyelerin tüketmemesi önerilir. <sup>779</sup> Sakızlı'ya göre beyaz olana Türkler marulcuk ya da yaban pazısı derler ve bunun yaprağı pazı, sinirli ot veya marul yaprağına benzemektedir. Büyük olur. Bu bitkinin tabiatı ikinci derecede kuru ve sıcaktır. Siyah olana da Türkçe karacaotu denir. Yaprığı kına ya da söğüt yaprağını andırır. Kuru yerde biter ve çiçeğini kırıncı toz çıkar. <sup>780</sup>
Çörek Otu	kuru-sıcak	Zeynelabidin bu ot için "ölümden başka her derde devası vardır hadisini" aktarmaktadır. <sup>781</sup> İkinci derece kuru ve soğuktur. Muhallildir. <sup>782</sup> İyisi siyah, taze ve yağlı olandır. <sup>783</sup> Hezarfen'in Hipokrat'a ve Muhammed et-temîmî'ye dayandırdığı iktibasa göre üçüncü derecede kuru ve sıcaktır. Mukkattî' ve müneşşiftir (emici). <sup>784</sup>
Darı	kuru-soğuk	Üçüncü derece soğuktur. Cavers bir çeşit kızıl taneli darıdır. Kâbız ve kurutucudur (müceffif). Hazmı zor olsa da şişleri indirmektedir. <sup>785</sup> Sakızlı'ya göre duhn darıdır. <sup>786</sup>
Defne	kuru-sıcak	Hezarfen'in Orbiyasus'a dayandırdığı üzere tabiatı ikinci derecededir. Yaprığının kokusu güzel, çiçekleri ak ve sarımsı olur. Yemişi kara zeytin gibidir. <sup>787</sup>
Demirdikeni	mutedil	Bazıları tabiatı sıcak demiştir. Müleyyin (yumuşatıcı) ve hazmı kolaydır. <sup>788</sup> Berrî ve bostânî olarak iki türü vardır. İyisi bostânî ve yeşil olandır. Munzic ve müleyyindir. <sup>789</sup>
Demirhindi	kuru-soğuk	İkinci derece kuru ve soğuktur. Mideyi kuvvetlendirir, susuzluğu giderir. Safrayı atar. Hezarfen Hüseyin bu bitkinin tabiatının İbn Sinâ'ya göre üçüncü derece olduğunu belirtmektedir. Sakızlı bu bitkinin

<sup>779</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 66b.

<sup>780</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 325-26.

<sup>781</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 47a.

<sup>782</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 93b.

<sup>783</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 525.

<sup>784</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 59b.

<sup>785</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 85b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 213.

<sup>786</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 362.

<sup>787</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 67a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 642.

<sup>788</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 87b.

<sup>789</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 289.

<sup>790</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 84a.

<sup>791</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 40a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		Hindistan'dan geleninin iyisi olduğunu belirtmektedir. Erik ağacına benzemektedir ve yemişi erik gibidir. İyisi siyah, ekşi ve taze olmaktadır.
Dut	Beyaz Dut: nemli-sıcak Siyah Dut: nemli-soğuk	Dutun beyazının tabiatı incir gibidir. Bir miktar kâbızdır ancak iştah açıcı ve boğaz ağrılarında faydalıdır. <sup>793</sup> Sakızlı beyaz dutun gıdasının faydasız olduğunu; siyah dutun ise kâbız olduğunu belirtmektedir. <sup>794</sup>
Ebegümeçi	nemli-soğuk	Mideye zararlı olsa da ciğerdeki tıkanıklıkları açar. <sup>795</sup> Böbreklere ve mesaneye ve boğaza faydalıdır. <sup>796</sup> Sakızlı hatmi bitkisinin de ebegümeçi türü olduğunu belirtmektedir. <sup>797</sup>
Ebuçehil Karpuzu	kuru-sıcak	Sakızlı İsa Efendi ve Sâlih b. Nasrullâh'a göre üçüncü derece sıcak ve ikinci derece kurudur. <sup>798</sup> Emir Çelebi'ye göre tabiat derecesi tam tersidir. Oldukça zehirlidir, öldürücüdür. Ancak yağı belli bir miktar kullanılırsa muhâllil, muqaţţı'dır. Sinirlere ve ağrılara karşı faydalıdır. <sup>799</sup> Sakızlı'ya göre ağacında tek yemiş olan hanzal faydasızdır. <sup>800</sup>
Efrençmüşk (Geyikotu)	kuru-sıcak	Dimağı açar. Hafakana karşı faydalıdır. <sup>801</sup>
Eğrelti Otu, Kuzgun Otu	kuru-sıcak	İkinci derece kuru ve sıcaktır. Süddeleri açar. <sup>802</sup> Böbreğe zararlıdır. <sup>803</sup> Erkek ve dişi olmak üzere iki türü vardır ve iyisi erkek olup siyaha yakın olmaktadır. <sup>804</sup>
Elma	nemli-soğuk	Elmanın rutubetinin ziyadesi vardır. <sup>805</sup> Ekşi elmanın tabiatı kurudur ve kâbızdır. Elma yüreğe kuvvet ve ferahlık verir ve ayrıca mideyi

<sup>792</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 195.

<sup>793</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 28b-29a. Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 84b.

<sup>794</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 198-99.

<sup>795</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfrefde*, 16; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 88b.

<sup>796</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 48a.

<sup>797</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 316.

<sup>798</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 49a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 303.

<sup>799</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 87a.

<sup>800</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 303.

<sup>801</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 80a.

<sup>802</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 50b.

<sup>803</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 93a.

<sup>804</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 454.

<sup>805</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 84a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		güçlendirir ve ayrıca elmanın çok yenmesi durumunda unutkanlık oluşur. <sup>806</sup>
Enberbaris (Kadın Tuzluğu)	kuru-soğuk	İkinci derece soğuk ve kurudur. Safrayı keser ve mide ve ciğere yararlıdır. Susuzluğu keser. <sup>807</sup> “ <i>Türkî karamuk dahi dirler.</i> ” <sup>808</sup> Müferrihtir. Üç türü vardır. <sup>809</sup>
Enginar	kuru-soğuk	Berrî ve bostânî türleri vardır. Patlıcandan daha yoğundur. <sup>810</sup>
Erguvan	kuru-soğuk	Çiçeği yenir ve faydalıdır. <sup>811</sup>
Erik	kuru-soğuk	Siyah, sarı, kızıl ve ak olarak dört türü vardır ve tabiatları aynıdır. İkinci derece soğuktur. Ekşi olan yüreğin ateşlenmesine karşı faydalıdır. Yemekten önce yenmesi tavsiye edilir. <sup>812</sup> Erik susuzluğu keser ve mideyi rahatlatır. <sup>813</sup> Sakızlı İsa Efendi’ye göre erik ikinci derece nemli ve ilk derecede soğuktur. Yine aynı müellifin el- <i>Minhac</i> ’tan aktardığına göre tatlı eriğin lîneti (yumuşatıcılığı) çok, soğukluğu (bürudet) az; ekşisinin ise lîneti az, bürudeti fazladır. <sup>814</sup>
Fesleğen	kuru-sıcak	Müellif, fesleğen için bir hadis aktarmaktadır. Buna göre Peygamber kendisine fesleğen verilen kişinin onu reddetmemesini, çünkü fesleğenin latif ve tiz kokusu olduğunu söylemiştir. Fesleğen kalbe ve dimağa kuvvet vermekte ve üstüne su saçılınca insanın uykusunu getirmektedir. <sup>815</sup> Çelebizâde reyhanın nane olduğunu söylemektedir. <sup>816</sup>
Fındık	sıcağa yakın mutedil	Sakızlı İsa Efendi fındığın mutedil olduğunu belirttikten sonra bazılarının üçüncü derece yaş ve sıcak dediğini aktarmaktadır. <sup>817</sup> Fındık cinsel kuvvet verir ancak fındığı çok yemek baş ağrısı

<sup>806</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 25b-26a.; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74b.; Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 46b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 194.

<sup>807</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 79a.

<sup>808</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 27a; Derviş Siyâhi Lârendevidi, *Lügat-ı Müşkilât-ı Eczâ*, f. 5a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 107.

<sup>809</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 107.

<sup>810</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 810.

<sup>811</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 66.

<sup>812</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 78a; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 75a.

<sup>813</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 28a.

<sup>814</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 56.

<sup>815</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 42b.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 90a.

<sup>816</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 98a.

<sup>817</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 173.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		yapar ve midede güç sindirilir. <sup>818</sup> Fındığın gıdası cevizden fazladır. <sup>819</sup>
Fıstık	kuru-sıcak	Halep'te çok yetişene Şam fıstığı denir. Fıstık ciğerde tıkanıklıkları (südde) açar, balgam söktürür ve öksürmeye faydalıdır. Fıstığın sıcaklığı cevizden fazladır. <sup>820</sup>
Göz Otu (Tutiya, Anzerut)	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru, ikinci derece sıcaktır. Bazılarına göre yaştır. Sakızlı'nın <i>İhtiyârât</i> 'tan aldığı iktibasa göre acıdır. <sup>821</sup> Anzerut bu otun zamkına verilen addır.
Gül	kuru-soğuk	Tabiatı mürekkeptir. İkinci derecede kurudur. İyisi ilk açılan güldür ve buna Sakızlı'nın aktarımına göre gül-i muhammedi denir. <sup>822</sup> Zeynel Abidin b. Halil gülün Allah'ın kendi izzeti ve hüsn-i ziynetinden yaratıldığına ve peygamberlerin kokusunun ona verildiğine dair hadisi hatırlatıp peygamber kokusunu merak edenin gülü koklaması gerektiği hadisini aktarır. Gülü koklamak ve yiyip içmek dimağa ve kalbe kuvvet verir, safrayı ve ondan kaynaklanan hastalıkları keser. Sıcaktan kaynaklanan baş ağrısını keser. <sup>823</sup> Kâbızdır. Safrayı sakinleştirir. <sup>824</sup>
Güneyik (Hindiba)	Tohum: kuru-soğuk Yaprak: nemli- soğuk	Sakızlı'nın acı marul ve güneyik dediği hindiba Rum bölgelerinde yaygındır. <sup>825</sup> Hindiba acı marulun bostânîsidir ve tıkanıklıkları açar ve ciğer ve mideye kuvvet verir. Her mizaca uygun ve özellikle soğuk mizaçlılara daha çok faydalıdır. Yazın hararete, kışın da bürudete mâildir. Hazmı azıcık zordur. Peygamber'in çok sevdiği yiyecekler arasındadır. <sup>826</sup>
Günlük	kuru-sıcak	İkinci derece sıcaktır. Balgami hummalarda faydalıdır. <sup>827</sup>
Kekik Otu	kuru-sıcak	Emir Çelebi bu bitkinin yazımının sad'la olduğunu ama bazılarının sin'le yazdığını belirtir. İkinci derece kuru ve sıcaktır. Muhallil ve

<sup>818</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 34a.

<sup>819</sup> Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 75a.

<sup>820</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 34a-34b.; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 75a.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 85b.

<sup>821</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 110.

<sup>822</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 983.

<sup>823</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 41a-41b.

<sup>824</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 103b.

<sup>825</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 1002.

<sup>826</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 36b.

<sup>827</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 100a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		mülaţtıftır. Yoğun yemekleri hazmettirir. <sup>828</sup> Hezarfen'e göre türleri çoktur ve et-Temîmî ve <i>İhtiyârât</i> 'a dayandırdığı iktibasa göre üçüncü derecededir. <sup>829</sup> Çelebizâde'ye ve Sakızlı'ya göre sa'ter Türkîde kekik ve güveği otudur. <sup>830</sup> Yaprığı sarıya yakındır ve kökünün faydası yoktur, asıl kullanılan yaprağı ve çiçeğidir. <sup>831</sup>
Hardal	kuru-sıcak	Her iki tabiatı dördüncü derecededir. Türlerinin içinden iyisi bostânî olandır ve kırmızı renklidir, dövülünce sarı renk olur. Balgamı keser, burun tıkanıklığını açar. <sup>832</sup>
Hatmi	sıcağa yakın mutedil	Zatülcenp ve zatürreye karşı faydalıdır. <sup>833</sup> Hatmi çiçeğine faydası çok anlamında "kesîru'l-menâfi'" sıfatı takılmıştır. <sup>834</sup>
Havlıcan / Havlincan	kuru-sıcak	İkinci derece kuru ve sıcaktır. Mideye kuvvet verir, sindirime faydalıdır. <sup>835</sup> Hezarfen Hüseyin'e göre tabiatı üçüncü derecededir. <sup>836</sup>
Havuç	sıcağa yakın mutedil / nemli-sıcak	Sakızlı'ya göre tabiatı ikinci derecededir. Mülaţtıf ve müşhildir. <sup>837</sup> Bostânîsi berrîsinden (doğada olan) daha faydalıdır. <sup>838</sup> Nidai ve Hezarfen Hüseyin'e göre nemli ve ikinci derece sıcaktır. <sup>839</sup>
Helile	kuru-soğuk	İkinci derece kurudur. Cüzama ve mâlihulyâyaya karşı faydalıdır. <sup>840</sup> Dört türü vardır. <sup>841</sup> Sarı, kara, Hindî ve Sînî. <sup>842</sup>
Hezarçeşân	kuru-sıcak	Hint'ten gelir ve üzüm salkımı gibi görünümü vardır. <sup>843</sup>
Hıyar	nemli-soğuk	İkinci derecededir ve olgununun tüketilmesi önerilir. Hıyar midede geç sindirilir ve ağırlık

<sup>828</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 95a.

<sup>829</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 59b.

<sup>830</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 110a; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 544.

<sup>831</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 545.

<sup>832</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 88b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 323.

<sup>833</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 88a.

<sup>834</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 335.

<sup>835</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 88b.

<sup>836</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 47a.

<sup>837</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 223.

<sup>838</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 86a.

<sup>839</sup> Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74a.; Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 42b.

<sup>840</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 104a.

<sup>841</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 32a.

<sup>842</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 119.

<sup>843</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 104a.



Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		verir. Bu nedenle balla yenilmesi tavsiye edilir. Hıyarı koklamak sıcaktan kaynaklı baş ağrısına faydalıdır. <sup>844</sup> Hezarfen ayrıca kıssa-i bostâniden (salatalık) bahsetmekte ve tabiatının diğerinden farklı olduğunu belirtmektedir. <sup>845</sup> Kıssâ-ı bostâniden bahseden bir diğer müellif de Sakızlı İsa Efendi'dir. Bu bitkinin tabiatı ikinci derecededir. <sup>846</sup>
Hıyarşembe	nemli- mutedil	Vereme faydalıdır, ağrıları dindirir. Sıcaktan kaynaklı balgamı atar. <sup>847</sup> Mısır'dan gelen bitkiler arasındadır. <sup>848</sup> Sakızlı İsa Efendi hıyarşemberin Mısır'dan başka yerde yetişmediği görüşüne itiraz etmekte ve iyisinin Hindistan'dan geldiğini belirtmektedir. <sup>849</sup>
Hindistan Cevizi (Nârcîl)	mutedil / kuru-sıcak	Hindistan cevizinin gıdası çoktur, mideye ağırlık verir. <sup>850</sup> Emir Çelebi'ye göre bu bitki ikinci derece kuru ve sıcaktır. Kâbızdır ve kuvvetlidir. Yüzdeki lekeleri temizler. <sup>851</sup> Cevz-i bevâ mazı gibi küçüktür. İyisi yağlı ve dolu olandır. <sup>852</sup>
Hint Biberi	kuru-sıcak	Muhalil ve mülâttıftir. Ciğer ve böbreklerdeki tıkanıklıkları açar. <sup>853</sup> Her iki tabiatı üçüncü derecededir. <sup>854</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre biber gibi siyah tohum olan kebâbe, kuşkonmaz bitkisi olabilir. <sup>855</sup>
Hurma	nemli-sıcak	İkinci derece sıcaktır. Gıdası azdır. Bedende harareti artırır. Ağrıları artırır. <sup>856</sup>
Hünnap	soğuğa yakın mutedil	Hünnap kanın hiddetini azaltır ve akciğerde ve göğüste olan sıkıntılara karşı faydalıdır. Biraz güç sindirilse de mideye faydası vardır. <sup>857</sup> Sakızlı'ya göre kızılığdedir.
Idhır (Mekke Ayrık Otu)	kuru-sıcak	Bir ve ikinci derece sıcaktır. Muhalil (şişleri indiren) ve kuvvetlidir. İdrar söktürücüdür ve vereme karşı faydalıdır. Tek başına böbreğe

<sup>844</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 32b; Emir Çelebi *Enmûzecü't-tıbb*, f. 88b, f. 98b.

<sup>845</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 71b.

<sup>846</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 700.

<sup>847</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 88b.

<sup>848</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 47a.

<sup>849</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 351.

<sup>850</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 47b.

<sup>851</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 85b.

<sup>852</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 237.

<sup>853</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 100a.

<sup>854</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 79a.

<sup>855</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 772.

<sup>856</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 65b.

<sup>857</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 35b-36a; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 97a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		zararlıdır. <sup>858</sup> Sil adı verilen bir tür ayrık otu daha vardır. Onun tabiatı da birinci derecededir. <sup>859</sup>
İlgın Yemişi	kuru-soğuk	Üçüncü derece kuru ve soğuktur. <sup>860</sup> Ciğer tıkanıklıklarını açar, ağızdaki mazarratı giderir, göğsü açar. <sup>861</sup>
Isırgan	kuru-sıcak	İkinci derecededir. Ciğer tıkanıklığını açar, burna faydalıdır.
Isırgan Otu	kuru-sıcak	Son derece kuru ve sıcaktır. Balgami hastalıklara karşı faydalıdır. <sup>862</sup>
Ispanak	sıcağa yakın mutedil / nemli-soğuk	Ispanak her mizaca uygundur. <sup>863</sup> Birinci derecenin sonuna kadar kuru ve soğuktur. Gıdası latiftir. Harareten ve kandan kaynaklı göğüs sıkıntılarına faydalıdır ancak bu sıkıntılar balgamdan kaynaklıysa zararlıdır. <sup>864</sup> “İsfenâh Yunanıdır.” <sup>865</sup> Sakızlı’ya göre “ıspanâkî Rûmî”dir. <sup>866</sup>
Işgın Ağacı	kuru-soğuk	Safraı keser. Şam bölgesinde yetişen türü iyidir. <sup>867</sup>
İğde	kuru-soğuk	İğde öksürmeye faydalıdır. İshal ve kusmayı defeder. <sup>868</sup> İyisi bostânî olmalı ve yemişinin kendisi büyük, kızıl ve tadı tatlı olmalıdır. Tabiatı ikinci derecededir. <sup>869</sup>
İncir	nemli-sıcak	İncirin yaprağının, ağacının, yemişinin ve sütünün ayrı tabiatı vardır. Kurusu müneffih, muhallil, mülattıftır. <sup>870</sup> Gıdası diğer yemişlerden fazladır. Midede çok durmaz ama safravi mizaçlı olanlara zararlıdır. Sâlih b. Nasrullâh ayrıca “Eğer cennetten bir meyve inseydi bu incirdir derdim, zira cennet meyvelerinin çekirdeği yoktur.” şeklinde hadis paylaşır. <sup>871</sup> İnciri çok

<sup>858</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 78a.

<sup>859</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 41b.

<sup>860</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 41a.

<sup>861</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfreda*, 21.

<sup>862</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 80a; Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 48a.

<sup>863</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 38b.

<sup>864</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 78b; Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74a.

<sup>865</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 16a.

<sup>866</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 79.

<sup>867</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 90a.

<sup>868</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 32b-33.

<sup>869</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 645.

<sup>870</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 202.

<sup>871</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 23b; Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 44a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		yemek mideye zarar verir. <sup>872</sup> Rutubeti çoktur. Kuru sıcak ve yumuşaktır. <sup>873</sup>
Kabak	nemli-sıcak / nemli-soğuk	İkinci derece nemli ve sıcaktır. Kabak sıcak mizaçlılara faydalıdır, zekâyı kuvvetlendirir ve mideden çabuk çıkar. Peygamber'in çok sevdiği bitkiler arasındadır. <sup>874</sup> Nidâî'ye göre kabak ikinci derece soğuk ve nemlidir; öksürmeye, göğüs ağrısına ve ciğerdeki sıkıntılara faydalıdır. <sup>875</sup> Sakızlı'ya göre yaz kabağı kış kabağından daha nemlidir. Sakızlı'nın Galen'den aktardığı üzere kabak ne ile yenilirse onun tabiatına uygun hılt hasıl olur. <sup>876</sup>
Kahve	kuru-soğuk	Yemen'de yetişir ve her yere oradan gider. Kullanımı çok yaygındır ve birçok insan onun müptelasıdır. İkinci derece kuru, itidale yakın soğuktur ama kavrulduktan sonra hararetle olur. Qâbizdir ama rutubeti açar. Kahveyi çok içmek baş ağrısı yapar. Kahveden önce ya şekerli kaymak ya da badem fıstık gibi gıdalar tüketilmelidir. <sup>877</sup>
Kâkûle	kuru-sıcak	Küçük ve büyük olmak üzere iki türü vardır. Büyüğü Hindistan cevizi gibi olur, tanesi pamuk tanesine benzer ama rengi siyaha çalar. Tabiatı üçüncü derecededir. <sup>878</sup>
Kamış	kuru-sıcak	"Kamış iki türlü olur. Berrî dahi şeker kamışıdır ki, Arabî kasabü's-sükker ve Fârsî neyşeker dirler." <sup>879</sup> Kendisi kuru ve sıcak olmakla birlikte yaprağı soğuktur. <sup>880</sup>
Kanbil Otu (Kaknec)	kuru-soğuk	İkinci derece kuru ve soğuktur. <sup>881</sup> Hezarfen bu bitkinin it üzümünün bir türü olduğunu ve tabiatının üçüncü derecede olduğunu belirtir. <sup>882</sup> Hem yemeği hem de başka eşyayı kırmızıya boyamak için kullanılır. <sup>883</sup>

<sup>872</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 22.

<sup>873</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 84a.

<sup>874</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 39a; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 98b.

<sup>875</sup> Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74a.

<sup>876</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 703.

<sup>877</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 86a.

<sup>878</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 693.

<sup>879</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 160a.

<sup>880</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 730.

<sup>881</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 100a.

<sup>882</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 78a; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 765.

<sup>883</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 765.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Kantaron	kuru-sıcak	İki türü vardır. Kâbızdır ve kurutucudur. Yoğun hıltları çıkartır, tıkanıklığı açar. <sup>884</sup>
Karabaş Otu	kuru-sıcak	Birinci derece sıcak ve ikinci derece kurudur. Muhallil ve mülâttiftir. Sinirleri güçlendirir. Sara ve mâlihulyâya (melankoli) karşı faydalıdır. <sup>885</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre Sakız Adası'nda bu ottan çoktur ve bu ot müfettiş, mücellâ ve munzictir. <sup>886</sup>
Karabiber	kuru-sıcak	Tabiatı dördüncü derecede kuru, üçüncü derece sıcaktır. Metinlerde fülful/biber olarak bahsedilen budur. Ancak çiçeğine dar-ı fülful denildiğini Sakızlı İsa Efendi aktarmakta ve bu noktada ihtilaf olduğunu belirtmektedir. <sup>887</sup> Karabiber midedeki şişkinliği azaltır, sinirleri artırır. <sup>888</sup> Alası siyah olandır ve Hezarfen'in Galen'e dayandırdığı iktibasa göre her iki tabiatı da dördüncü derecededir. <sup>889</sup>
Karanfil	kuru-sıcak	Karanfil mideye, ciğere ve dimağa kuvvet verir. Ağız kokusunu giderir ve gözü keskinleştirir. <sup>890</sup> Hezarfen karanfilin tabiatının Rufus'a göre üçüncü derecede, et-Temîmî'ye göre ikinci derecede olduğunu aktarır. <sup>891</sup> Sakızlı'ya göre karanfil Hint Adaları'ndan gelmekte ve Rum ülkelerinde satılmaktadır. Ayrıca su kenarında olup çiçeği döküldükten sonra tohumu kalmaktadır. <sup>892</sup>
Karpuz	nemli-soğuk	Sıcak mizaçlı hastalıklara iyi gelir ve idrarı kolaylaştırır. <sup>893</sup> Emir Çelebi bittihin hem karpuz hem kavuna denildiğini belirtir. <sup>894</sup> Çelebizâde Mehmed Said de bittihin karpuz olduğunu belirtmiştir. <sup>895</sup> Sakızlı İsa Efendi bittihe kavun derken, bittih-i zıkkıye karpuz demiştir. <sup>896</sup>

<sup>884</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 99a.

<sup>885</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 79a.

<sup>886</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 72.

<sup>887</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 679.

<sup>888</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 46b.

<sup>889</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 70a.

<sup>890</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 45b.

<sup>891</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 72b.

<sup>892</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 707.

<sup>893</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 32a.

<sup>894</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 81b.

<sup>895</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 45b.

<sup>896</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 160.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Kasnı	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. <sup>897</sup> Zamkı kullanılan bir ağaçtır. Ağır kokuludur. İyisi kızıla çalan rengi olandır. <sup>898</sup>
Kavun	nemli-soğuk	Hararete mâil olsa da yiyenin hıltına tabi olur ve mideyi rahatlatır. <sup>899</sup> İdrar söktürücüdür. Böbreklere faydalıdır. Açken yenmemeli ve eğer kavun bozulmuşsa ve tüketilirse kusulmalıdır, çünkü kavun zehir olmuştur. <sup>900</sup>
Kayısı	nemli-soğuk	Kayısı zerdalinin tatlısıdır. Yaşı safrayı tahrik etse de kurusu safrayı keser ve geç hazmedilir. Kayısı, yiyenin hıltı ne olursa olsun o hıltı sahip olur. <sup>901</sup>
Kebere	kuru-sıcak	Muḥallil ve muḫaṭṭı'dır. Yemişinin gıdası azdır. <sup>902</sup> Her iki tabiatı ikinci derecededir ve kâbızdır. <sup>903</sup>
Keçiboynuzu	kuru-soğuk	Keçiboynuzunun tabiatı noktasında ihtilaf vardır ama genel kanı soğuk ve kuru olduğu yönündedir. <i>Minhac</i> 'tan aktarılanına göre keçiboynuzunun yaşı mideye zararlı ve kurusu da geç hazmedilir. Gıdası da azdır ama suyunun kaynatılıp içilmesi öksürmeye karşı faydalıdır. <sup>904</sup> Sâlih b. Nasrullâh bu yemişin soğuklukta mutedil ve ikinci derece kuru olduğunu belirtir. <sup>905</sup> Kurusu tazesinden iyidir ve iyisi Kıbrıs'tan gelendir. Kurusu mideye faydalıdır. <sup>906</sup>
Kedi Otu	kuru-sıcak	Üçüncü derece sıcak, ikinci derece kurudur. Müfettihtir, ciğerdeki tıkanıklığı (südde) açar. Soğuk algınlığına faydalıdır. <sup>907</sup> Sakızlı İsa Efendi ve Sâlih b. Nasrullâh'a göre bu ota kedi otu denmesinin sebebi kedilerin bu otu sevmesi ve üstünde yatıp yuvarlanmasıdır. <sup>908</sup> Çiçeği erguvan veya menekşe renginde olan bu ot

<sup>897</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tıbb*, f. 80b.

<sup>898</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü 'l-edviye*, 294.

<sup>899</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü 'l-fuâd*, f. 31b.

<sup>900</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tıbb*, f. 82a.

<sup>901</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü 'l-fuâd*, f. 26b-27a.

<sup>902</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tıbb*, f. 99b.

<sup>903</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu 'l-Eribi 'n-nafia*, f. 79b.

<sup>904</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü 'l-fuâd*, f. 34b-35a.

<sup>905</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü 'l-beyân*, f. 96b.

<sup>906</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü 'l-edviye*, 322.

<sup>907</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü 't-tıbb*, f. 79a.

<sup>908</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü 'l-beyân*, f. 95a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu 'l-edviye*, 78.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		Rum'da, Mısır'da, en çok da Hemedan'da yaygındır. <sup>909</sup>
Kekik, Yaban Kekigi	kuru-sıcak	Sakızlı; "hâşâ"nın yaban kekigi, yaban nanesi veya yaban yarpuzu olduğunu da belirtir. Dağ eteklerinde yetişir. Çiçeği çok olur ve rengi kıvıla çalar. Muhallil ve muhattı'dır. <sup>910</sup> Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Göğüs sıkıntılarına faydalıdır. <sup>911</sup>
Kendir	kuru-sıcak	Muhalıldir ama baş ağrısı yapar. <sup>912</sup> "Kendir tohmina [19] şehdâ nec derler, yapragın esrâr ederler." <sup>913</sup>
Kendir Otu	kuru-sıcak	Yaprağı kurutulup gubar oluncaya kadar dövüldükten sonra yenir. Uyuşturucu etkisi vardır. <sup>914</sup>
Kereviz	kuru-sıcak	İkinci derece kurudur. Kereviz tıkanıklıkları açar. Cinsel tahrik edicidir. Zekâyı artırır. Ağrı keser. <sup>915</sup>
Kestane (Şahbellut)	mutedil	Kestane geç hazmedilir ama zehri defeder ve sık işeme sıkıntısını giderir. <sup>916</sup> Kestaneyi pelitle kıyaslayan Sakızlı'ya göre kestane pelitten tatlıdır. Besini ekmek gıdasına yakındır. <sup>917</sup>
Keten	kuru-sıcak	Keten kumaşlar ise mutedildir. Kullanımı kolaydır ve her mevsimde kullanılır. <sup>918</sup>
Kına	kuru-soğuk	Emir Çelebi bazı âlimlerin kınaya sıcak tabiatlı dediklerini aktarır. Kâbızdır, müeffif, muhallildir. Sinirleri onarır, felce iyi gelir. <sup>919</sup>
Kızılçık	sıcağa yakın mutedil	Yemişi bağırsaklara faydalıdır. <sup>920</sup> Kâbızdır. <sup>921</sup> Yemişi kan kırmızı olur ve ekşidir. Hoşafı çok iyidir. <sup>922</sup>
Kimyon	kuru-sıcak	Kimyon yüreği rahatlatır. Çok kullanıldığında benzin rengi sararır. <sup>923</sup> İkinci derece sıcak, üçüncü derece kurudur. Mulla'tıf, kâbız ve kurutucudur. <sup>924</sup>

<sup>909</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, aynı yer.

<sup>910</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 245.

<sup>911</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 87b.

<sup>912</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 93b.

<sup>913</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 752.

<sup>914</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-naftia*, f. 76a; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 752.

<sup>915</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 37a; Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 99b.

<sup>916</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 35b.

<sup>917</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 499.

<sup>918</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 55b-56a.

<sup>919</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 86b.

<sup>920</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 90a.

<sup>921</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-naftia*, f. 74a.

<sup>922</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 714.

<sup>923</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 46b.

<sup>924</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 99b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Kiraz	nemli-soğuk	Kiraz midede çok durmaz ama çok yenildiğinde mideyi ifsat eder ve yiyen hangi hılttıysa ona tabi olur. <sup>925</sup> Hezarfen'e göre kiraz ikinci derecede nemli ve sıcaktır. <sup>926</sup>
Kişniş Otu	kuru-soğuk	İkinci derece soğuktur, bedeni uyuşturur. Kâbızdır. <sup>927</sup>
Koçboynuzu	mutedil / kuru-sıcak	Mülattıf ve muğavvi'dir. Muğallildir. Sarı ve ak olarak iki türü vardır. İyisi sarı olandır. Şişlikleri indirir, gaz çıkartır ve idrar söktürür. <sup>928</sup>
Kunduzhayası Otu	kuru-sıcak	Üçüncü derece kurudur. Sert asap, felçlere ve benzeri sıkıntılara faydalıdır. <sup>929</sup>
Kurkaz (Kulkas)	nemli-sıcak	Beyaz olanı siyahından iyidir. Geç hazmolur. <sup>930</sup>
Kuzukulağı	kuru-soğuk	Her iki tabiatı da ikinci derecededir. <sup>931</sup> Ağızdaki marazlara faydalıdır. <sup>932</sup> Ovada ve sulak yerde yetişen olarak iki türü vardır. Ovada olanın yaprakları büyüktür. Sulak yerde yetişenin de türleri vardır, birisi ekşidir. Sulak yerde yetişenin berrî ve bostâni olmak üzere ayrıca iki türü daha vardır. <sup>933</sup>
Lahana	kuru-sıcak	Birçok türü vardır. Birisi geniş yapraklı baş lahana, diğerleri karalahana ve çiçek lahanası. Lahana munzic ve müleyyindir. Yazın biten lahana faydasızdır. Lahana yoğundur. Fazla tek yenilmemesi tavsiye edilir. <sup>934</sup>
Limon	Kabuğu: kuru-sıcak Et kısmı: kuru-soğuk	Limon kabuğu mideye kuvvet verip ağız kokusunu giderir ve ayrıca iyi bir panzehirdir. Limon baskın gelen hıltları dengeler ve safrayı keser. Limonu çiğnemek diş ağrısına iyi gelir. <sup>935</sup>
Mahlep / İhlamur	sıcak	Hezarfen'e göre Azerbaycan bölgesinden gelmekte ve o bölgenin ıhlamur ağacına denilmektedir. Muğallildir. <sup>936</sup> Mehmed Said ise mahlebin ıhlamur olduğunu belirtmektedir. <sup>937</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre de ıhlamur olan

<sup>925</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 28b.

<sup>926</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 73b.

<sup>927</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 100a.

<sup>928</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 100.

<sup>929</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tubb*, f. 86b.

<sup>930</sup> Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74b.

<sup>931</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 45a.

<sup>932</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 72a.

<sup>933</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 298.

<sup>934</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 38b.

<sup>935</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 30b-31a

<sup>936</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 98a.

<sup>937</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 11a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		mahlep, aynı zamanda andız ağacı ve yemişidir. Bu ağacın çiçeği yaprağın ortasından çıkar ve bu durum çok yaygın bir özellik değildir. <sup>938</sup>
Mahmude	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Mideye ve ciğere zararlıdır. Susatır. İyisi Antakya'da yetişendir. <sup>939</sup> Bu otu ayva veya elma ile terbiye etmek gerekir. Terbiye edilmeden tüketimi zararlıdır. <sup>940</sup>
Marsama	kuru-sıcak	Üçüncü derece sıcaktır. Soğuk vereme faydalıdır. <sup>941</sup>
Marul	nemli-soğuk	İkinci derece nemlidir ve otların içinde gıdası en çok olandır. Piştikçe faydası azalır. <sup>942</sup> Marul midenin hararetini düzenler ve çabuk sindirilir ama çok yemek göze zarar verir ve uyku getirir. <sup>943</sup> Üç türü vardır: cebelî, bostanî, berrî. Cebelî olana eşek marulu denir. Bu türlerden iyisi bostanda yetişenidir ve yaprakları yassı olur. <sup>944</sup>
Maydanoz	kuru-sıcak	Maydanoz ağız kokusunu giderir, mide hazmını kolaylaştırır ve idrar söktürücüdür. <sup>945</sup> Hezarfen'e göre Makedonya'ya mensup bitkidir ve adı da oradan gelmiştir. <sup>946</sup> Sakızlı'ya göre ise kerevizin Makedonya'da yetişen türüdür. <sup>947</sup>
Mazı	kuru-soğuk	Meşe gibi bir ağacın yemişidir. İhtilafı olsa da Bukrat'a göre ikinci derece soğuk ve üçüncü derece kurudur. <sup>948</sup>
Menekşe	nemli-soğuk	Her iki tabiatı da birinci derecededir. <sup>949</sup> Sakızlı'ya göre üçüncü derecede yaş, ikinci derecede soğuktur. Dört türü vardır ama iyisi mavi olandır. <sup>950</sup> Menekşe baş ağrısına ve öksürüğe iyi gelir ve midayı gevşetir. <sup>951</sup> Demevi sıkıntılara karşı kokusu ile faydalıdır. Harareten kaynaklı göz ağrısı ve öksürmeye karşı faydalıdır. Akciğer hastalıklarına (zatülcenp) ve

<sup>938</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 884.

<sup>939</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 92a.

<sup>940</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 463.

<sup>941</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 103a.

<sup>942</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 88a.

<sup>943</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 36a-36b.

<sup>944</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 329.

<sup>945</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 37b.

<sup>946</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 101a.

<sup>947</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 921.

<sup>948</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 616.

<sup>949</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 52b.

<sup>950</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 172.

<sup>951</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 41b.



Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		zatürreye karşı ve böbreklere faydalıdır. <sup>952</sup> Çok tüketmek zararlıdır, susuzluk getirir. <sup>953</sup>
Menengiç	kuru-sıcak	Taze iken nemli mizaçta olmaktadır. <sup>954</sup> Nidâî'ye göre kuru ve sıcaktır. <sup>955</sup> Çelebizâde sakız ağacının butum olduğunu söyler. <sup>956</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre meneviş (menengiç) ağacıdır. Ak sakızlık veya çitlembik denilen türü bostânîsidir. <sup>957</sup>
Mercanköşk	kuru-socak	Mideye kuvvet verir. Sâlih b. Nasrullâh bu bitkiye balık otu demekte ve nezleye faydası olduğunu belirten hadisi aktarmaktadır. <sup>958</sup>
Mercimek	kuru-soğuk	Kandan hâsıl olan hastalıkları tahrik etmektedir. Ancak müellif, Peygamber'in mercimeği çok sevdiğini ve yenmesini tavsiye ettiğini ilettikten sonra mercimeği çok yemenin gözlerde zaaf oluşturup erkeklik kuvvetini düşürdüğünü de belirtmektedir. <sup>959</sup> Mercimeğin iyisi taze, büyük ve beyaz renkte olan ve piştiğinde suyu koyulaştırmayandır. Sakızlı'ya göre tabiatı noktasında birçok görüş vardır. <sup>960</sup>
Mersin Ağacı	kuru-soğuk	İkinci dereceye kadar soğuktur. Ateşli vereme ve ateş yanıklarına faydalıdır. Koklandığında uyku kaçıır. Mideye kuvvet verir. <sup>961</sup>
Meşe Palamudu, Pelit	kuru-sıcak	Gıdası kötüdür. Kan tükürene faydalıdır. <sup>962</sup> Sakızlı'ya göre kestane bu yemişin bir türüdür ve bunun haricinde altı türü daha vardır. Tabiatı ikinci derecededir. <sup>963</sup>
Meyan	mutedil / kuru-sıcak	Bu otun faydalı tarafı köküdür. Ciğere faydalıdır. <sup>964</sup> Mide yanmasına karşı faydalıdır. <sup>965</sup>

<sup>952</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 81a.

<sup>953</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredde*, 25-26.

<sup>954</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 83b.

<sup>955</sup> Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 75a.

<sup>956</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 105b.

<sup>957</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 161.

<sup>958</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 56a.

<sup>959</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 11a-12a.

<sup>960</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 596.

<sup>961</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 78b.

<sup>962</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeccü't-tıbb*, f. 82b.

<sup>963</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 167.

<sup>964</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 490.

<sup>965</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 60a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Mişmiş	nemli-soğuk	İkinci derece nemli ve soğuktur. Şeftaliden daha faydalıdır. <sup>966</sup> Çelebizâde mişmişin zerdali olduğunu düşünmektedir. <sup>967</sup>
Muz	nemli-sıcak	Emir Çelebi muzun Arap bölgelerine mahsus olduğunu ve iyisinin Yemen’de olduğunu belirtir. Gıdası çoktur. Çok yenilince süddeler hasıl olur. <sup>968</sup> Muz çok tatlı değildir ve genellikle şekerle yenir. Hamı yenmez. <sup>969</sup>
Nane	kuru-sıcak	Nane müellife göre “cümle otların seyididir”. Mideye kuvvet verir ama çok tüketilmesi kana zarar verir. Safrayı artırır ama balgamı söker. <sup>970</sup> Rutubete karşı etkilidir. <sup>971</sup> Hezarfen’in İbn Maseveyh’ten aktardığına göre ikinci derece kuru ve sıcaktır. Âlâsı yeşil ve taze olandır ama gölgede kurutulursa tabiatı eksilmez. <sup>972</sup>
Nar	Ekşisi: kuru-soğuk Tatlısı: nemli-sıcak	Narın hafakana faydası vardır. Ayrıca nar mideye kuvvet vermektedir. <sup>973</sup> Ekşisi ikinci derece kuru ve soğuktur. Kâbızdır. Şerbeti faydalıdır. <sup>974</sup> Tatlısı nemli ve sıcaktır ve akciğere faydalıdır. <sup>975</sup> Sâlih b. Nasrullâh narla ilgili “sizin narınızdan bir nar yok ki cennet narlarından bir taneyi içermesin” şeklinde hadis aktarmıştır. Ayrıca aynı müellif Hz. Ali’nin narın sarı zarının bile yenilmesini tavsiye ettiğini ve o zarın mideye yaradığını belirttiğini de nakleder. <sup>976</sup>
Nar Çiçeği	kuru-soğuk	İkinci derece kurudur. Diş etlerini temizler, yaralara faydalıdır. <sup>977</sup>
Nesrin	kuru-sıcak	Yaban gülünün beyazıdır. Etki olarak yasemin gibidir. <sup>978</sup>
Nilüfer	nemli-soğuk	İkinci derece nemli ve soğuktur. Uyku getirir (münevvim). Dimağı zayıflatır. <sup>979</sup>
Nohut	kuru-sıcak	Pişmiş susuzluğa ve sarılığa karşı faydalıdır. Pişmiş nohut, sesi ve bedeni güzelleştirir ve

<sup>966</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 102a.

<sup>967</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu’l-müfredât*, f. 100a.

<sup>968</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 102a.

<sup>969</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 928.

<sup>970</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü’l-fuâd*, f. 39a-39b.

<sup>971</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 103a.

<sup>972</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu’l-Eribi’n-nafia*, f. 106b.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü’l-edviye*, 959.

<sup>973</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü’l-fuâd*, f. 24b-25a.

<sup>974</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 90b.

<sup>975</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 45a.

<sup>976</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 45a.

<sup>977</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 85b.

<sup>978</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 103a.

<sup>979</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci’-t-tıbb*, f. 103a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		cinsel kuvvet verir. <sup>980</sup> Nohut beyaz, kızıl ve siyah olur. Gıdası iyi olan ise bostanda yetişendir. Sakızlı'ya göre bostanda yetişen yaş ve sıcaktır. <sup>981</sup>
Oğul Otu	kuru-sıcak	Her iki tabiatı ikinci derecededir. İyisi taze olandır. <sup>982</sup> Oğul otu dimağa iyi gelir. Onun şerbeti sevda mizacının baskınlığından kaynaklı hafakanları giderir. <sup>983</sup> Balgami hastalıkların hepsine karşı faydalıdır. <sup>984</sup>
Öd Ağacı	kuru-sıcak	Öd ağacı Hint bölgesindeki bazı adalarda yetişir ve ağacın kökü toplandıktan sonra tekrar yere gömülerek bekletilir. Bu kökün buhuru yüreğe, ciğere ve mideye kuvvet verir. Dimağı açar, beş duyuyu (havass-ı hamse) keskinleştirir ve insana ferahlık verir. <sup>985</sup> Üç türü olan bu ağaç ikinci derece kuru ve sıcaktır. <sup>986</sup> Sakızlı'ya göre yaprakları mâzeryûna benzediği için onun bir türü sanıldığını aktarmaktadır. <sup>987</sup>
Pamuk	kuru-sıcak	Pamuk sıcak ve kurudur. Vücudu sıcak tutar, bu nedenle pamuk kumaşın ince olması önemlidir. Mizacı sıcak olanların bu kumaşı kullanırken dikkat etmeleri gerekir. <sup>988</sup> Hezarfen'in aktarımına göre nemli ve sıcaktır. <sup>989</sup>
Papatya	kuru-sıcak	Akhuvan ve papatya birbirine çok benzemektedir. Ancak papatya daha küçüktür. Açıcı ve yumuşatıcıdır. <sup>990</sup> Sakızlı'ya göre papatyanın âlâsı sarı renkli olandır. <sup>991</sup>
Patlıcan	kuru-sıcak / kuru-soğuk	İkinci derecede kuru ve sıcaktır. <sup>992</sup> Patlıcan mide ve böğür ağrısını artırır, çok tüketildiğinde gam ve hüznü oluşturur. Ancak müellif, Peygamber'in cennette Sıdretü'l-Münteha ağacının altında patlıcan dallarını gördüğünü, Allah'ın birliğine ve Peygamber'in onun resulü olduğuna ilk

<sup>980</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 12b; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f.72b; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 87a.

<sup>981</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 300.

<sup>982</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 129.

<sup>983</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 43a.

<sup>984</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 82a.

<sup>985</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 43b.

<sup>986</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 97a.

<sup>987</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 633.

<sup>988</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 55b.

<sup>989</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-naftia*, f.75a.

<sup>990</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 81a.

<sup>991</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 131.

<sup>992</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 52b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		şehadet eden bitkinin patlıcan olduğunu aktarır. Hatta müellif hadisin devamında patlıcanı kim maraz niyetine yerse maraz olur, deva ve şifa niyetine yerse deva bulur dediğini de ekler. <sup>993</sup> Emir Çelebi patlıcanın göz kararması ve tıkanıklıklar ve seratân ve basura sebep olduğunu, ten rengini karartıp sararttığını ve ağızda kabarcıklar oluşturduğunu söylemiştir. <sup>994</sup> Sakızlı'ya göre patlıcanın iyisi büyük ve katı olan değil, kibar olandır ve kurutulmuş patlıcanın faydası çok yoktur. <sup>995</sup>
Pazı	nemli-sıcak	Öksürüğü keser. <sup>996</sup> Mideye zararlıdır ve gıdası azdır. <sup>997</sup> İki türü vardır ve birisine çüğündür derler, kökü pancara benzemektedir. Sakızlı İsa Efendi'ye göre ikinci derecede kuru ve soğuktur. Muhallil, mülattif ve müfettihtir. <sup>998</sup>
Pelesenk (Belesân)		Bu ağacın yaprağı sedefe benzer. Yağı daha çok kullanılır ve faydalıdır. <sup>999</sup>
Pelin Otu (Afsentîn)	kuru-soğuk	Müfettiğ, safrayı ishal eder. İdrar söktürücüdür. Basurlara faydalıdır ve hummanın etkisini düşürür. <sup>1000</sup> Sarı pelin olan bir türü daha vardır, ona <i>şih</i> denir. İyisi Ermeni olandır ve üçüncü derece kuru ve soğuktur. <sup>1001</sup>
Peygamber Çiçeği Kökü (Entüle)	kuru-sıcak	Her iki tabiatı da ikinci derecededir. <sup>1002</sup>
Pırasa	kuru-sıcak	Her iki derecede kuru ve sıcaktır. <sup>1003</sup> Dört türü vardır. Munzictir ve idrar söktürücüdür. <sup>1004</sup>
Pirinç	mutedil / kuru-soğuk	Hububat içinde en faydalısı budur ve hatta yazarın pirincin şifasını belirtmek için aktardığı hadise göre Peygamber, "Pirinç bir insan olsaydı hekim vasıflı olurdu." demiştir. Ancak pirincin kilo aldırıldığından da bahsedilmiştir. <sup>1005</sup> İshak b.

<sup>993</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 39b-40a.; Nidâi, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74a.

<sup>994</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tubb*, f. 82a.

<sup>995</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 130.

<sup>996</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 38b.

<sup>997</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tubb*, f. 92b.

<sup>998</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 470.

<sup>999</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 170.

<sup>1000</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tubb*, f. 78b.

<sup>1001</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 529.

<sup>1002</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 54b.

<sup>1003</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f.80b.

<sup>1004</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 785.

<sup>1005</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 11a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		Murâd pirincin sıcak olduğunu belirtir. <sup>1006</sup> Emir Çelebi'ye göre kâbız olan bu bitki mutedil tabiatlı olsa da ikinci derece kuru ve soğuktur <sup>1007</sup> ama Nidâî'ye göre birinci derecededir ve bedeni semirtir ve uykusu hafif olur. <sup>1008</sup> Sakızlı İsa Efendi pirincin diğer Türk lehçelerindeki karşılıklarından da “ <i>kadîm ismi tutulgan ve Çagatay Türkçesinde doki derler</i> ” şeklinde bahsetmiştir. Yine ona göre pirinç ikinci derece kuru ve sıcaktır. Müellif pirincin faydasını vurgulamak için İbn Baytâr'dan yaptığı “İbni Baytâr kavli üzere dâ'im pirinc yemege mutâd edüp gayrı ta'âm yemeyen kimsenün 'ömri uzun ola ve bedeninde sayruluk kalmaya ve mütegayyir olmaya” alıntısını belirtir. <sup>1009</sup>
Ravend (Râvend-i Çînî)	kuru-sıcak	Çiğer tıkanıklıklarını açar, ağrıya, ishale faydalıdır. <sup>1010</sup> İyisi Çin'den gelendir ve dövüldükten sonra safran rengi gibi olur. Bazılarına göre tabiatı ikinci derecededir. <sup>1011</sup>
Rezene	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Berrî ve bostânî olur. Bostânîsinin harareti biraz daha düşüktür. Tıkanıklıkları açar. <sup>1012</sup>
Safran	kuru-sıcak	İkinci derece sıcaktır. <sup>1013</sup> Kâbız ve munzietir (hazmettirici). Rahatlatıcıdır. <sup>1014</sup>
Sakız Ağacı	kuru-sıcak	İkinci derece sıcak ve kurudur. Sakız ağacı zekâ ve hafızayı keskinleştirir, ciğer ve midedeki şişkinlikleri azaltır. <sup>1015</sup>
Sandal	kuru-sıcak	Kırmızı ve ak türleri vardır ama yer yer sarı türü de vardır. Çin vilayetinden gelir. İkinci derece kuru ve sıcaktır. <sup>1016</sup> Sandal mideye kuvvet verir. Sandal şarabı hafakanlara karşı faydalıdır, harareti düşürür. <sup>1017</sup> Üç türü olduğunu belirten Sakızlı 'ya göre Cezayir taraflarında çok yetişir.

<sup>1006</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 24.

<sup>1007</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 78a.

<sup>1008</sup> Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 72a.

<sup>1009</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 65.

<sup>1010</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 90a.

<sup>1011</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmu'l-edviye*, 403.

<sup>1012</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 90a.

<sup>1013</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 68b.

<sup>1014</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 91a.

<sup>1015</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f.48a.

<sup>1016</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 94b.; Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 61a.

<sup>1017</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 45b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		Erik ağacına benzer; kabuğu beyaz, iç kısmı sarı ve kırmızı olur. <sup>1018</sup>
Sarımsak	kuru-sıcak	Her iki tabiatı üçüncü derecededir. <sup>1019</sup> Sarımsak mide ve kalbi hararetlendirir. <sup>1020</sup> Sakızlı'ya göre dördüncü derece kuru ve sıcak olan sarımsak, bu iki tabiatla soğanın üstündedir. Üç türü vardır: berrî, bostânî ve kürrâsî. <sup>1021</sup>
Sedef Otu	kuru-sıcak	Her iki tabiatı ikinci derecededir. Baharatçılar arasında bilinen bu otun kötü kokusu vardır. Kurusunun tabiatı üçüncü derecededir. <sup>1022</sup> Berrî, bostânî ve cebelî olmak üzere üç türü vardır. İyisi bostanda yetişendir. Çoğunlukla incir ağacının altında yetişir. Kurusunun tabiatı tazesine göre bir derece yüksektir. Muḳaṭṭı' ve muḳallildir. <sup>1023</sup>
Sedir Ağacı	kuru-soğuk	Arabistan'da çok kullanılır. Etkisi ve tabiatı alıç gibidir. <sup>1024</sup>
Selvi	kuru-sıcak	Tabiatı ihtilafli olsa da ikinci derecededir. Yaprakları ḳâbîz ve muḳallildir. <sup>1025</sup>
Semizotu	nemli-soğuk	Semizotu safrayı keser ve sıcak mizaçlı kişilere faydalıdır. Soğuk mizaçlıların çok tüketmemesi gerekir çünkü güçten düşürür. <sup>1026</sup> Üçüncü derece soğuk, ikinci derece nemlidir. <sup>1027</sup>
Sığırgözü	kuru-sıcak	Bir nevi büyük papatyadır. Bir derece sıcaktır. Yumuşatıcıdır (mülaṭṭıf). Kokusu uyku getirir, mideyi rahatlatır, terletir, kulak ağrılarına faydalıdır. <sup>1028</sup> Azeryun da bu papatyanın bir türüdür. <sup>1029</sup> Ancak İbn Baytâr ve <i>İhtiyârât</i> 'ın müellifi gibi alimlerin de akhuvanı bir papatyaya türüne benzettiğini söyleyen Sakızlı İsa Efendi'ye göre azeryun sarı nergistir çünkü İsa Efendi bu bitkinin tasvirini gördüğünü iddia etmektedir. <sup>1030</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre akhuvan ikinci derece kuru ve sıcaktır. Çiçeğinin

<sup>1018</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 556.

<sup>1019</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 73a.

<sup>1020</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 40b.

<sup>1021</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 210.

<sup>1022</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 54a.

<sup>1023</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 453.

<sup>1024</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 103a.

<sup>1025</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 458.

<sup>1026</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 37b-38a.

<sup>1027</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 82b.

<sup>1028</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 78b.;

<sup>1029</sup> Derviş Siyâhi Lârendevidi, *Lügat-ı Müşkilât-ı Eczâ*, f. 3b.

<sup>1030</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 62.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		dış tarafı ak, içe doğru tarafı ise sarıdır. Çiçeğinin tamamının sarı olduğu papatya ise bahardır. <sup>1031</sup>
Sıklamen	kuru-sıcak	Sakızlı'ya göre Türkçesi tonuz topalağıdır. Tabiatı ikinci derece kuru, üçüncü derece sıcaktır. Muğatçı', muğallil ve müfettihtir. <sup>1032</sup> Ciğer tıkanıklıklarını açar, göze faydalıdır.
Sinameki	kuru-sıcak	Hezarfen'e göre Sina bir ağacın yaprağıdır ve iyisi Mekke'de olduğu için bu bitkinin adı Türkçede sinameki olmuştur. <sup>1033</sup> Sakızlı'ya göre Hicaz'da ve çölde yetişen sinanın tohumu nohut gibi, yaprağı sedef yaprağından büyük ve mercimek gibi siyah taneleri olur. <sup>1034</sup> Baskın gelen hıtları dengeler. Sâlih b. Nasrullâh, "Ölümden kurtarır bir şey olsaydı o da sinameki olurdu." hadisini aktarır. <sup>1035</sup>
Soğan	kuru-sıcak	Soğanın gıdası çoktur. Hazmı destekleyicidir. Soğanın çiğ yenmesi balgamı keserken pişmiş yenilmesi balgamı hâsıl eder. <sup>1036</sup> İkinci derece kurudur. Muğatçı', muğallil, mülattıf, müfettihtir. <sup>1037</sup> Sakızlı'ya göre her iki tabiatı üçüncü derecededir. <sup>1038</sup>
Söğüt	kuru-sıcak	Söğüdün iyisi sulak yerde çıkandır. Bu türüne sorgun da denir. Yaprığı ve kökü müceffif ve kâbızdır. Sakızlı'ya göre çiçeği olur ama bazılarına göre olmadığı söylenmektedir. Yaprığından elde edilen zank yaraları iyileştirir. <sup>1039</sup>
Su Teresi	sıcak	Üçüncü derece sıcak, birinci derece soğuktur. Yemekten önce yenirse hazmı kolaylaştırır. <sup>1040</sup>
Sumak	kuru-soğuk	İkinci derece soğuk, üçüncü derece kurudur. Kâbız ve muğavvi'dir. Lakin müseddidir (tıkayıcı). <sup>1041</sup> Dericiler kösele gibi eşyaları boyamakta kullanır. İki türü vardır. Anadolu'da kullanılanı ve iyisi Şâmî'dir. <sup>1042</sup>

<sup>1031</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 96.

<sup>1032</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 135.

<sup>1033</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetü'l-Eribi'n-nafla*, f. 57b.

<sup>1034</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 484.

<sup>1035</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 71b.

<sup>1036</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 40b.

<sup>1037</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 81b.

<sup>1038</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 157.

<sup>1039</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 339.

<sup>1040</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 86a.

<sup>1041</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 92b.

<sup>1042</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 477.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Susam	kuru-sıcak 1043	Hazmı geç olur. <sup>1044</sup> Hezarfen'e göre susam tanesinin yağı çıkmaktadır ve birinci derece nemli ve sıcaktır. Tanesi yağından çok kuvvetlidir ve fazla tüketilmesi mideye ağrı verir. <sup>1045</sup>
Sümbül	kuru-sıcak	Üçüncü derece kurudur. Dimağı kuvvetlendirir, hafakanları gidericidir, mideyi kuvvetlendirir. <sup>1046</sup> Sümbülün üç türü vardır: sümbül-i hindî, sümbül-i rûmî ve sümbül-i cebelî. Hezarfen'in Galen'den aktardığına göre sümbül ilk derece sıcak, ikinci derece kurudur. <sup>1047</sup> Sümbülün bir çeşidi daha vardır: Hint sümbülü olarak bilinir. Tabiatı kuru ve sıcaktır. Hafakana ve diğer psikolojik rahatsızlıklara iyi gelir. Muḥallil, mülattıf ve müfettihtir. <sup>1048</sup>
Sütleşen Otu	kuru-sıcak	Dördüncü derece sıcak ve üçüncü derece kurudur. Mülattıf ve yakıcıdır. <sup>1049</sup> Mâzeryûn bir türüdür, sarı renklidir ve üçüncü derecede kuru ve sıcaktır. <sup>1050</sup>
Şahbellut	mutedil	Tabiatı hakkında ihtilaf çoktur. Bir nevi kestane türüdür. <sup>1051</sup>
Şahtere	kuru-soğuk	Tıkanıklıkları açar ve mideyi kuvvetlendirir. <sup>1052</sup> İshak b. Murâd sıcaklığının mutedil olduğunu belirtmiştir. <sup>1053</sup>
Şakayık ve Şakâyık-ı Nu'mân	kuru-sıcak	Tabiatı üçüncü derecededir. <sup>1054</sup> Berrî, bahrî ve bostânî olarak üç çeşidi vardır. Berrîsi (doğada olan) gelincik çiçeğidir. <sup>1055</sup>
Şalgam	kuru-sıcak	Berrî ve bostânîsi olur. Bostanda hem uzun hem de yuvarlak olarak yetişen şalgamın tabiatı ikinci derece sıcak ve yaştır. <sup>1056</sup> Şalgam turpa göre daha kolay sindirilir. <sup>1057</sup> Sürekli yemek gözü

<sup>1043</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 42b.

<sup>1044</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 74b.

<sup>1045</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 56b.

<sup>1046</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 93a.

<sup>1047</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 57b.

<sup>1048</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 485.

<sup>1049</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 98a.

<sup>1050</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 858.

<sup>1051</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 94a.

<sup>1052</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 93b.

<sup>1053</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfrefde*, 24.

<sup>1054</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 76a.

<sup>1055</sup> Emir Çelebi, *Enmüzeci't-tıbb*, f. 94a.

<sup>1056</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 521.

<sup>1057</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 40b.



Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		kuvvetlendirir. Yoğundur. <sup>1058</sup> Nidâî, şalgamın ikinci derece nemli ve üçüncü derece soğuk olduğunu bildirmektedir. <sup>1059</sup>
Şaytara	kuru-sıcak	Dördüncü derece sıcaktır. İran ve Anadolu'da yetişeni iyidir. <sup>1060</sup> Sâlih b. Nasrullâh'a göre üçüncü derecededir. <sup>1061</sup>
Şebboy	kuru-sıcak	Şebboyun gece kokusu ziyade olur. <sup>1062</sup> Birden fazla renkli türü vardır ama asıl olan sarı renklidir. Tabiatı ihtilafli olsa da bazılarına göre ikinci derecededir. <sup>1063</sup>
Şeftali	kuru-soğuk / yaş-soğuk	İkinci derece soğuktur. Şeftali iltihaplara karşı faydalıdır. Yemekten önce yenmesi faydalıdır. <sup>1064</sup> Sakızlı'ya göre tabiatı ikinci derecede yaş ve soğuktur. Pişmiş müleyyin, çiği de kâbızdır. <sup>1065</sup>
Tarçın	kuru-sıcak	Hezarfen Hüseyin'e göre ikinci derece, <sup>1066</sup> Zeynelabidin'e göre üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Ufunet gidericidir. Tarçın göze sürme çekilirse gözü keskinleştirir. Ciğerdeki tıkanıklığı açar, mideye kuvvet verir. <sup>1067</sup>
Tarhun	kuru-sıcak	Tarhun geç sindirilir ama ağız kokusu ve diş temizliğinde faydalıdır. Zeyne'l-'âbidîn b. Halil tarhundan bahsederken onun nasıl yetiştirileceğini öneren bir iktibasa yer vermektedir: " <i>felâhatnâme sâhibi yazmış ki keten tohumu veyâ turb içine koyup dikseler tarhûn biter.</i> Bunun yanı sıra bir yanlış bilgiyi düzeltmektedir: <i>ba'zılar dirlen ki akır-karhâ tarhûn kökidür ammâ ğalat iderler.</i> " <sup>1068</sup> İkinci derece kuru ve sıcaktır. Hazmı zordur ve boğaza zararı dokunur. <sup>1069</sup>
Tebâşir	kuru-soğuk	Tabiatı üçüncü derece soğuk, ikinci derece kurudur. Kâbız ve muhallildir. Safradan kaynaklı

<sup>1058</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 93b.

<sup>1059</sup> Nidâî, *Menâfiu'n-nâs*, f. 74a.

<sup>1060</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 94b.

<sup>1061</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 74b.

<sup>1062</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 43a.

<sup>1063</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 352.

<sup>1064</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 26b.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 88a.

<sup>1065</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 349.

<sup>1066</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 48a.

<sup>1067</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 45b.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 89a.

<sup>1068</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 38a-38b.

<sup>1069</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 96a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		mide ve hafakana karşı faydalıdır. <sup>1070</sup> Ne olduğuna dair ihtilaf vardır. <sup>1071</sup>
Tere, Acı Tere	kuru-sıcak	Tere mideyi zorlar, nezleyi azdırır. <sup>1072</sup> Harareti açar. <sup>1073</sup> Bu bitkinin iki türü vardır.
Termiye	kuru-sıcak	İkinci derece kurudur. Yahudi baklası olarak da bilinir. Yüzdeki lekelere faydalıdır. <sup>1074</sup> İyisi ak, büyük ve dolu olandır. <sup>1075</sup>
Tesbih Ağacı (Azad-dıraht)	kuru-sıcak	Sakızlı İsa Efendi'nin aktarımına göre birçok tıp hekimi bu ağaç üstünde çok fazla bilgi vermiştir. Bu nedenle ihtilaflar fazladır. <sup>1076</sup>
Tilki Üzüümü	kuru-soğuk	İki türdür: birisi muhaddir (uyuşturucu), diğeri de öldürücüdür (kattâl). Az miktarı kaynatılıp suyundan içilirse mideyi rahatlatır, susuzluğu giderir. <sup>1077</sup> Bu yemişin yedi türünün olduğunu söyleyen Hezarfen'in İhtiyârât ve diğer âlimlerden aktardığına göre birinci veya ikinci derecede soğuktur. <sup>1078</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre ise yedi türü vardır ve kaknec bu türlerden birisidir. Bir türü uyuşturucu etkisine sahipken diğeri de kattaldır. <sup>1079</sup>
Turp	kuru-sıcak	Tabiatı ikinci derecededir. Turp balgamı keser, mideye kuvvet verir ve yemekle birlikte tüketilirse hazmı kolaylaştırır ama geç sindirilir. <sup>1080</sup> Gıdası azdır, balgamidir ama yumuşatıcıdır. <sup>1081</sup>
Turunç	nemli-soğuk	Cinsel kuvveti düşürür ve sıcak mizaçlı olanlara faydalıdır, harareti teskin eder. <sup>1082</sup> Sâlih b. Nasrullâh kuru ve soğuk olduğunu belirtmektedir. <sup>1083</sup>
Türbüt	kuru-sıcak	İkinci derece sıcaktır. Bedeni kurutur (tecşif eder). <sup>1084</sup> Sakızlı'ya göre tabiatı üçüncü derecede kuru ve sıcak olan türbüt, sütleğen otunun bir

<sup>1070</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 61b.

<sup>1071</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 573.

<sup>1072</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 38a.

<sup>1073</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 90b.

<sup>1074</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 84b.

<sup>1075</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 188.

<sup>1076</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 70.

<sup>1077</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 17.

<sup>1078</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 65a.

<sup>1079</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 626.

<sup>1080</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 40b.

<sup>1081</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 97b.

<sup>1082</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 30b.

<sup>1083</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 60a.

<sup>1084</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 84a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		türüdür ve Bolu bölgesinde çok yetişir. Çin'den de çok gelir ve kabuğundan zambak yapılır. <sup>1085</sup>
Uzunbiber	kuru-sıcak	Fülfül dördüncü derece kuru ve sıcaktır. Dar-ı fülfül mideye kuvvet verip hazmı kolaylaştırır. <sup>1086</sup> İhtilafli bitkidir. <sup>1087</sup>
Üşnan	kuru-sıcak	Üçüncü derecede kuru ve sıcaktır.
Üzüm	nemli-sıcak	Kendisi yumuşak olduğu halde çekirdeği ve kabuğu kâbızdır. Ayrıca kabuğu (kuru-soğuk) ve içi (nemli-sıcak) farklı tabiattadır. Müellif, Peygamber'in üzümü çok sevdiğini de devamında aktarır. <sup>1088</sup> Gıdası iyidir ve temiz kan oluşturur. <sup>1089</sup> Siyah üzüm beyazından muhavvi'dir. Üzümün gıdası, suyu ve pekmezi birçok gıdadan daha faydalıdır. <sup>1090</sup>
Vişne	kuru-soğuk	Vişne mideye kuvvet verir ve harareti teskin eder. <sup>1091</sup> Emir Çelebi ve Sakızlı İsa Efendi kirazın ekşisine vişne demektedir ve kirazın zıddıdır. <sup>1092</sup>
Yabani Pırasa	kuru-sıcak	Üçüncü derece kuru ve sıcaktır. Müfettiş ve muhallildir. <sup>1093</sup>
Yarpuz	kuru-sıcak	İkinci derece kuru ve sıcaktır. Latif ve muhallildir. <sup>1094</sup> Hezarfen'in Hipokrat'a dayandırdığına göre tabiatı üçüncü derecededir. İyisi taze ve yeşil olandır. <sup>1095</sup> Sakızlı İsa Efendi'ye göre fudenc yarpuzun bir türüdür. Sakızlı'ya göre yarpuzun üç türü vardır: nehrî, cebelî ve berrîdir. Irmak yarpuzuna büyük kekik denildiğini belirtir. <sup>1096</sup>
Yasemin	kuru-sıcak	Üç türü vardır. İkinci derece sıcak, üçüncü derecede kurudur. <sup>1097</sup> Yasemini çok koklamak benzi sarartır. Üç türü vardır: ak, sarı, gök. İkinci derece sıcak ve kurudur. Mülattıftır. <sup>1098</sup>

<sup>1085</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 189.

<sup>1086</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 46a.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 98a.

<sup>1087</sup> Bkz. Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 357.

<sup>1088</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 23b-24b; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 96a; Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 46b.

<sup>1089</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfrefede*, 20.

<sup>1090</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 625.

<sup>1091</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 28b.

<sup>1092</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 99a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 712.

<sup>1093</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 98a.

<sup>1094</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 97b.

<sup>1095</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafla*, f. 70b.

<sup>1096</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 683.

<sup>1097</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 1007.

<sup>1098</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 41b.; Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb.*, f. 104b.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Yüzerlik	kuru-sıcak <sup>1099</sup>	İkinci derecede kuru ve sıcaktır. <sup>1100</sup> İki türü vardır: kırmızı ve beyaz. Beyaz olan ak yasemin gibi kokar. Kırmızı olan ise siyaha yakın renktedir. Sakızlı'ya göre üçüncü derecededir. <sup>1101</sup>
Zambak	kuru-sıcak	İki türü vardır: beyaz ve mavi. Beyaz zambak dimağı temizler, cildi güzelleştirir. <sup>1102</sup> İkinci derece sıcak <sup>1103</sup> ve üçüncü derece kurudur. <sup>1104</sup> Süsen, zambağın bir türüdür ve birçok türü varsa da iyisi gök süsendir. <sup>1105</sup> Gök süsen veya irsâ denen mavi zambak türüne Sakızlı'nın aktardığına göre iris Yunancada gökkuşağı demek olduğu ve irsa çiçeği de renkli olduğu için bu ad verilmiştir. Kökü kullanılmakta olup kokusu latiftir. <sup>1106</sup>
Zencefil	kuru-sıcak	Hezarfen Hüseyin bu bitkinin tabiatında ihtilaf olduğunu belirtmekte ama ona göre üçüncü derecede kuru ve sıcaktır. <sup>1107</sup> Emir Çelebi'ye göre ikinci derece kuru ve sıcaktır. Hazmettiricidir. <sup>1108</sup> Zencefil göze sürme çekilirse gözü keskinleştirir, mide ve ciğerdeki soğukluğu giderir, balgam söktürücüdür. <sup>1109</sup> Yirmisekiz Mehmed Çelebi zencefil, “ <i>Bir nebâtın köküdür. Makbûli çinî olandır ve Levni sufrete (sarıya) mâil olmalıdır. Süryânî zencebîlâ, Rûmî sülcefuyyn ve Yunânî ersetuyon ve eferbehi kamulu dirler.</i> ” şeklinde tanımlamıştır. <sup>1110</sup>
Zeravend	sıcak	Mülaţţıftır. İyisi kırmızı ve yuvarlak olandır. <sup>1111</sup>
Zerrinkadeh	kuru-sıcak	İkinci derecededir. İyisi katmerli olandır. Kokusu temizdir. <sup>1112</sup> Zerrinkadehin kokusunu Peygamber'in çok sevdiğini aktaran müellif, bu çiçeğin aldığı nebevi iltifattan mahcup olarak boynunu eğdiğini ve o günden beri boynu bükük

<sup>1099</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredde*, 20.

<sup>1100</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 44a.

<sup>1101</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 281.

<sup>1102</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 42b.

<sup>1103</sup> Osman b. Abdulmennan, *Kitâbu'n-nebât*, f. 63.

<sup>1104</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 93b.

<sup>1105</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 491.

<sup>1106</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 119.

<sup>1107</sup> Hezarfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 52a.

<sup>1108</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 91a.

<sup>1109</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâu'l-fuâd*, f. 46a.

<sup>1110</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidu'l-müfredât*, f. 103a.

<sup>1111</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 92a.

<sup>1112</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 953.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		durduğunu anlatmaktadır. Rutubetten kaynaklı baş ağrılarına iyi gelir. <sup>1113</sup>
Zeytin	Yeşil Zeytin: kuru-sıcak / Siyah Zeytin: nemli-sıcak	Zeytin mideyi kuvvetlendirir ama sevda hıltını artırmaktadır. <sup>1114</sup> İshak b. Murâd zeytinin hamının kuru ve soğuk olduğunu, ergininin ise nemli ve sıcak olduğunu belirtir. <sup>1115</sup>
Zulfa Otu (Züfâ)	nemli-sıcak	Kurusu üçüncü derece sıcaktır. <sup>1116</sup>

Bu tabloda bitkilerin botanik adları verilmemiştir. Ek-1’de Osman b. Abdülmennân’ın *Kitâbü’n-nebât*’ında yer alan bitki adları ve onların bilimsel adları yer almakta olup burada tekrar kullanılmasına gerek görülmemiştir.

### 3.3. KEŞFEDİLEN BÖLGELER VE BİTKİLERİ

Sâlih b. Nasrullâh’ın ifadesiyle “*hükemâ-i mütekaddimun kitablarında yazmamışlardır zira bilmezler idi ...*”<sup>1117</sup> Erken Modern Dönem’de keşfedilen bitki çeşitleri Osmanlı literatürüne XVII. yüzyıldan itibaren dâhil olmaya başlamıştır. Tabii bu kısımda ağırlıklı olarak Yeni Dünya’nın keşfiyle tanınan papaya ve mısır gibi bitki türlerine ağırlık verecek olsak da muz ve kahve gibi bilinen dünyadan Osmanlı’ya gelen yeni bitkilerden de bahsedilecektir. Normalde bamya ve çilek gibi bitkiler de yine Osmanlı literatürüne sonradan girseler de onlar 3.2.2. numaralı konu başlığı altında incelenmiştir.

Tabii Yeni Dünya keşfine girmeden önce tam bu dönemde Osmanlıların Hint ve Çin Denizi’ndeki bölgeleri kendi açılarından “keşfettiğini” belirtmek gerekir. Normalde bu bölgelerin varlığı tabii ki biliniyordu. Mesûdî ve Birûnî gibi bilginlerin eserleri neticesinde İslam coğrafya literatürü bu bölgeler hakkında geniş malumat içeriyordu. Ancak XVI. yüzyılda I. Selim ve I. Süleyman’ın emperyal genişleme politikası mucibince bölgeye görece uzak olan Osmanlıların ilgisi artmış ve mezkûr coğrafya hakkında başta

<sup>1113</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 41b-42a.

<sup>1114</sup> Zeynelabidin b. Halil, *Şifâü'l-fuâd*, f. 33a-33b.

<sup>1115</sup> İshak b. Murâd, *Edviye-i Müfredede*, 331.

<sup>1116</sup> Emir Çelebi, *Enmûzecü't-tıbb*, f. 92a.

<sup>1117</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.

Piri Reis ve Seydi Ali Reis'in eserlerinde olduğu gibi tafsilatlı bilgilendirmeler başlamıştır.<sup>1118</sup> Süleyman et-Tâcir'in (III/IX. yüzyıl) *Ahbâru's-Sîn ve'l-Hind*, İbn Hurdâzbih'in (ö. 300/912-13) *Kitâbu'l-mesâlik ve'l-memâlik*, el-Birûnî'nin *Tahkik mâ li'l-Hind* gibi mezkûr coğrafyayı anlatan Orta Çağ İslam coğrafya külliyatının Osmanlıların gündeminde olduğuna dair iz bulunamadığı için XVI. yüzyılda düzenlenen Hint deniz seferleri Osmanlılar açısından bir “keşif” yolculuğuna dönüşmüştür.<sup>1119</sup> Tabii bu dönemde tarihin akışını geri dönülmez bir şekilde ilerleten olaylar silsilesi, yani Batı'nın yeni coğrafi bölgeleri keşfi yaşanıyordu. Doğal olarak bu keşifler gölgesinde bazı bitkilere dair muhayyel anlatılar yerini gerçeğe bırakmıştır. Batı kaynaklarında “mandrake”, Osmanlı kaynaklarında da “yebrûh” adıyla geçen ve Harry Potter romanları sayesinde popüler kültürde yerini koruyan “**adamotu**”nun kökünden sökülürken çıkardığı tiz sesiyle insanlara zarar verdiğine uzun süredir inanılıyordu. Ayrıca bitkinin insan formuna tastamam benzemesi, bu dönemde vurgulanan bir başka özelliği idi.<sup>1120</sup> Ancak Dâvûd-i Antâkî *yebrûh* adının Süryanice olup anlamının ruh isteyici olduğunu ve bu otun topraktan sökülmesine dair anlatının “avâmın ğalatı” yani uydurması olduğunu ve bu nedenle bu otun yanlış kullanımından ötürü insanların öldüğünü belirtmektedir.<sup>1121</sup> Dâvûd-i Antâkî daha sonra bitkiyi tarif ederken yapraklarının incir yaprağına benzediğini, çiçeğinin beyaz olup boyunun bir zira (75-90 cm) kadar uzadığını, kökünden söküldüğünü ve kökünün birbirine bağlanmış iki insan gibi görüldüğünü belirtir.<sup>1122</sup> Nitekim aynı yüzyılda Mattioli'nin de adamotu hakkındaki bu anlatının uydurma olduğuna dair kanısını ve sahtekârlar nedeniyle bazı insanların sağlığının zarar gördüğüne yönelik uyarısını *Kitâbü'n-nebât* tercümesinden anlıyoruz.<sup>1123</sup> Bunun gibi bazı bitkilere dair muhayyel anlatılar, keşifler arttıkça ya unutulmuş ya da dönemin kaşif ve bilgin müelliflerince yalanlanarak tarihe mal edilmiştir.

Coğrafi keşifler ve onun yarattığı hayret dalgası, Avrupa'yı sarstığı kadar Osmanlı toplumunu etkiledi mi bilmiyoruz. Ancak bunlar Piri Reis ve Seydi Ali Reis gibi bilgin-denizcilerin fevkalade haberdar olup takip ettiği gelişmelerden olmuştur. Bu çalışma

<sup>1118</sup> Bkz. Giancarlo Casale, *The Ottoman Age of Exploration* (Oxford University Press, 2010), 15-24.

<sup>1119</sup> Casale, *The Ottoman Age of Exploration*, 16.

<sup>1120</sup> Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, 97.

<sup>1121</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd*, 615.

<sup>1122</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd*, Aynı yer.

<sup>1123</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü'n-nebât*, f. 269a-270a.

içinde keşfedilen yeni coğrafyalar için kullandığımız “Yeni Dünya” tabiri, Seydi Ali Reis’in eserine referansla tercih edilmiştir. Yeni Dünya hakkındaki bilgileri Portekizlilerden işiten Seydi Ali Reis, “*tere-nova ya’ni yeni memleket dimekle ma’ruf*” şeklinde adlandırdığı bölgeden “*hukemâ-yı mütekaddimin andan haberdâr olmadıkları müte’ayyin*” olduğunu da belirtmiştir.<sup>1124</sup> Piri Reis, Portekiz gemicilerinin Amerika kıtasına zahmetli ve fırtınalı yolculuğunu tasvir ederken bu tahkiyenin eski zaman hikâyesi olmadığını ve yeni bir haber olduğunu belirtmektedir.<sup>1125</sup> Mehmed Suûdî Efendi’nin bu keşifleri tasvir ettiği “*bahr-ı hevlnâkın lüccüne girüb ... bu gencînenin tılsımını feth idüb bu bahr-ı bîkerânın gayetine yetdiler...*” ifadesi o zamana kadar kıtaları kuşattığı için Bahr-ı Muhit adı verilen denizin (okyanusun) geçilebildiğini vurgulamıştır. Müellifin “*...meger ki muhît-i garbî cânib-i garbda bir berr-i azîme muntehi olurmuş...*” şeklindeki tahkiyesi ile okyanusun batısında kuzeyden güneye uzunca ve genişçe bir kıta olduğu ve bu kıtanın diğer tarafının ise Hint Okyanusu’na eriştiği keşfedilmiştir.<sup>1126</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi* bu keşiflerin serencamını fevkalade güzel tahkiye eden bir eserdir ve kitaptaki anlatıların çoğunluğu tabii olarak Avrupalıların aktardığı malumata dayanmıştır.

Piri Reis ve Seydi Ali Reis, Portekizli denizcilerden işittiklerini vurgulayarak Amerika yerlilerinin “vahşi” yaşadığını ve bazı insanların fil kulaklı ve köpek suratlı, bazılarının tek gözlü, bazılarının tek bacaklı, kimisinin boyunsuz olduğunu ve ekserisinin çıplak insanlardan mürekkep bir topluluk olduğunu tasvir eder.<sup>1127</sup> Ayrıca Seydi Ali Reis, bölgenin “garib” hayvan ve bitkileri olduğunu ve madenin ise çok fazla bulunduğunu da aktarmaktadır.<sup>1128</sup>

Bölgedeki bitki çeşitliliği hususunda en geniş malumatı, yukarıda bahsettiğimiz *Tarih-i Hind-i Garbi* adlı eserden öğreniyoruz. Osmanlı okuryazar kesiminin bu esere ne ölçüde ilgi gösterdiğini gerçek anlamda tespit edemesek de İbrahim Müteferrika’nın matbaada bastığı eserler arasında bu kitabın da yer almasının esere olan ilgiyi canlı tutmuş olması muhtemeldir. Bu eser, sadece Yeni Dünya bitki türlerini değil, Endonezya ve Filipinler

<sup>1124</sup> Himmet Büke, “Seydi Ali Reis-Kitabü'l-Muhît” (yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi, 2010), 110.

<sup>1125</sup> Piri Reis. *Kitab-ı Bahriye*. haz. Y. Senemoğlu (İstanbul: Tercüman 1001 Eser, 1979), 80.

<sup>1126</sup> *Tarih-i Hindi Garbi*, 173.

<sup>1127</sup> Piri Reis, *Kitab-ı Bahriye*, 81; Seydi Ali Reis’ten aktaran Büke, “Seydi Ali Reis-Kitabü'l-Muhît,” 111.

<sup>1128</sup> Seydi Ali Reis’ten aktaran Büke, “Seydi Ali Reis-Kitabü'l-Muhît,” 111.

gibi Hint Okyanusu'nda yer alan coğrafyadaki bitki çeşitliliğini de ihtiva eder. Müellif Yeni Dünya ağaçlarının çoğu için geniş gövdeli, boyu uzun demekte ve gövdesini on beş kişinin çevreleyeceğinden daha geniş ebatta ağaçlar olduğunu belirtmektedir.<sup>1129</sup> Ardından müellif bölge bölge oradaki bitkileri tasvir etmeye başlar. Ancak bu eserde bazı bitkilerin adları verilmeyerek sadece betimlenmiş ve bu nedenle ilgili tasvirin hangi bitkiyi kastettiği hususunda burada tasvirlerden yola çıkılarak tahmin yürütülmüştür.

Müellife göre Peru'da bir çeşit meyve vardır ve suyunu sıkıp bal gibi tüketirler. Yaprakları ve kabuklarının suyuyla ihtiyarlar yüzünü yıkarlar, cildi cila eder.<sup>1130</sup> Peru'da insan bedeni genişliğinde kamışlar vardır. İçi saf ve tatlı su ile doludur. İçindeki suyun yoğunluğundan ötürü çığ düşmesi gerçekleşmektedir.<sup>1131</sup> Sumaco bölgesindeki tarçın ağaçlarının uzun bir silsile olduğu anlatılmıştır. Meyvesi üzüm gibi salkım salkım olduğu ama tanesinin üzümünden ufak olduğu ve lezzetinin tatlı olduğu anlatılmıştır. Hatta müellif dağlarda yetişen meyve ve bitkilerin tatlı olmayacağını ama bu tarçın yemişinin bölge halkı tarafından çok sevildiğini belirtmiştir.<sup>1132</sup>

Müellif, Cibola (New Mexico) bölgesinin kumluk olduğu ve zirai ürün çeşitliliğinin az olduğu ama İspanyolların burada mısır (mâyıs) ve kabak ektiği bilgisini paylaşır.<sup>1133</sup> Kavtimlân (Guatemala) bölgesinde balsam ve mısırın çok olduğunu ve mısır unu ürettiklerini iletir.<sup>1134</sup> Endonezya'nın Moluk (Molucca) Adaları'nda karanfil, zencefil, tarçın, safran ve ceviz yetişmektedir. Matil Adası'nın tarçını çok ve şekli nar ağacı gibidir. Kabuğunu güneşte kuruturlar ve yapraklarından hoş kokulu su çıkartırlar ve bu su gülsuyundan daha faydalıdır.<sup>1135</sup> Müellife göre buğdayın olmadığı Borneo

<sup>1129</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 381; 475.

<sup>1130</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 443.

<sup>1131</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 443.

<sup>1132</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 413.

<sup>1133</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 385.

<sup>1134</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 381.

<sup>1135</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 291.



(Endonezya) adasında defneye benzeyen bir ağaç vardır. Yere düşen yaprağının yılan gibi hareket ettiği iddia edilmiştir.<sup>1136</sup>

Bu eserde tanıtılan bitki türlerine baktığımızda bazı bitkilerin adlarının (örn. Kokos = Cocos, Mâyız = Mays gibi) Latin kökenli olduğu kolayca anlaşılacaktır. Müellif bazı bitkilerin görsel tasvirini de eklemiştir. Ancak burada bahsedilen bitkilerin Türkçe karşılıklarından emin olamadığımız için botanik adlarını da eklemeyi uygun gördük.



Şekil 12: Kaktüs. Tarih-i Yeni Dünya.  
Newberry Digital Collections. f. 612.162.

**Nubân** (Kaktüs - Cactaceae): Meksika taraflarında **nubân** adında bir ağaç vardır. Her tarafı yapraklarla doludur ve yaprakları yuvarlaktır. Yapraklarından bir çeşit su çıkartırlar. Ayrıca ağaçtan kızıl boya üretirler. Bu ağacın meyvesine notlu (frenk inciri) derler. Sarı olanın tadı armuda benzer, beyaz olanın tadı üzüm gibidir, kızıl olanın tadı diğerlerinden azdır. Elbisede leke yapar ama harareti keser. (Şekil 12).<sup>1137</sup>

**Kokos** (Hindistan Cevizi - Cocos nucifera): Filipinler'de pirinç ve darının çok olduğunu ancak bölge halkının tüketmediğini belirten müellif, *kokos* adını

verdiği Hindistan cevizini tarif etmeye başlar. Bu adada *kokos* adında, karpuzaya benzer uzun ve geniş bir meyve yetişmektedir ve yaprağı soğan gibi kat kat iç içe geçmiştir. Kabuğu kuru kabak gibidir ve meyvenin ortasındaki lif gibi şeyi ip olarak kullanılmaktadır. Ağacı hurma gibi olup meyveleri de üzüm gibi salkım durmaktadır.<sup>1138</sup>. Yaprakları gövdeden çıkar. Meyvesi soğan gibi kat kattır. Kabuğu sert ve ceviz gibidir.

<sup>1136</sup> Tarih-i Hind-i Garbi, 285.

<sup>1137</sup> Tarih-i Hind-i Garbi, 337.

<sup>1138</sup> Tarih-i Hind-i Garbi, 281.

Meyvenin içinden bembeyaz öz çıkar ve sütü çok lezzetli ve faydalıdır. Krallar için toplanır (Şekil 13).<sup>1139</sup>

**Mâyız** (Mısır - *Zea mays*): Bu bölgede yapılan bir ekmeğin maddesi mâyız bitkisinin tohumudur. Buğday gibi dövülerek un haline getirilen bu bitkinin boyu “bir iki zira’, kellesi (koçan) bir karış ve taneleri nohut gibi” olup halk arasında “mısır buğdayı” adıyla bilinir. Mısır ekmeği, yiyenleri tok tutar, insanı ve diğer canlıları oldukça besler.<sup>1140</sup>



Şekil 13: Kokos. Tarih-i Yeni Dünya el-müsemma be hadis-i nev.

Newberry Digital Colection. f. Ayer-  
ms.612-224.

**Papaya** (*Asimina triloba*) adında yumurta büyüklüğünde bir meyveden bahseden yazar, meyvenin etli kısmının lezzetli olduğunu, kabuğunun ince ama sağlam olduğunu, içinde kavun gibi siyah çekirdeklerinin bulunduğunu iletir.<sup>1141</sup>

**Ubi** (Jobo / Domuz eriği – *Spondias mombin*):

Ağacının boyu uzundur. Meyvesi iğdeye benzer.

Yerliler bu ağacın kabuğunu suda haşlarlar ve el ve yüzlerini bu suyla yıkarlar. Meyvesi küçük, çekirdeği büyüktür. Meyve insan vücuduna faydalıyken dişlere zararlıdır.<sup>1142</sup>

**Mâmey** (*Mammee - Mammea americana*) adlı bir ağaç vardır, çok uzun boylu olup kozağacı gibi geniş enlidir, meyvesi iki yumruk kadardır. Gövdesinin ve yaprağının içi boştur. Şekil olarak armuda ya da şeftaliye benzer ve kırmızı renklidir. Meyvesinin tadı ayva gibidir. Birbiri içinden iki çekirdek çıkar ama çekirdeğin özünün tadı acıdır.<sup>1143</sup>

<sup>1139</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 467.

<sup>1140</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 217.

<sup>1141</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 471. Papaya için bkz. <https://plants.ces.ncsu.edu/plants/asimina-triloba/>

<sup>1142</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 253; 473. Ubi ağacı için bkz. <https://www.inaturalist.org/taxa/85098-Spondias-mombin>

<sup>1143</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 251.; 465. Mamey için bkz. <https://www.inaturalist.org/taxa/165121-Mammea-americana>

**Anavanu** (Tarçın Elması - *Annona muricata*) adında bir ağaç vardır. Yaprakları yeşildir ve meyvesi kavun gibi büyüktür. Kabuğu kavun kabuğu gibi ve desenlidir. İçi beyazdır ve çekirdekleri karpuz gibidir. Birkaç gün durursa erimektedir.<sup>1144</sup>



**Şekil 14: Tek Yapraklı Ağaç. Tarih-i Yeni Dünya.**

**Newberry Digital Collections. f. Ayer-  
ms. 612-227.**

**Kuyabe / Yabu** (*Guava - Psidium guajava*) adında bir ağaç daha vardır. Yaprakları el kadar kalın ama ağacın kendisi küçük, çiçeği portakal çiçeği gibi ve kokusu hoştur. Kerestesinden süslü sandıklar yaparlar. Meyvesi farklı farklıdır. Kimisi yuvarlak, kimisi hıyar gibi uzundur. Hepsinin dışı yeşil, içleri farklıdır. Bazısının içi beyaz, bazısının kırmızı olabilir. Çok fazla çekirdeği vardır ve tadı ekşidir. Kâbızlık yapar. Bu bitkiyi eserinde başka bir yerde de anlatan müellif, yapraklarının dut yaprağına benzediğini, elma gibi meyvesi olduğunu, içinin çekirdekle dolu olduğunu, yenildiğinde tatlı bir tat bıraktığını belirtmektedir.<sup>1145</sup>

**Jagua / Şağve** (*Genipa americana*): Jagua ceviz ağacına (kozağaç) benzerdir, çok düzgün ve uzundur. İki bakla büyüklüğünde yemişleri vardır. Müellife göre sadece adalarda yetişen bu ağaç en çok Haiti Adası'nda yaygındır. Ağaç kaya parçası görünümündedir.<sup>1146</sup> Bölge halkı uzun mızrak yapımında kullanır. Renkleri çok hoştur. Meyvelerini sıkıp hastaları yıkarlar.<sup>1147</sup>

**Avokado** (*Gınav, guava*) adında bir ağaç vardır ve selvi gibi düzgün ve uzundur. Meyveleri insan başı büyüklüğündedir. İçinde fıstığa benzer özü vardır. Şekerden daha tatlıdır ve meyvesi ağızda erir.<sup>1148</sup>

<sup>1144</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 467. Anavanu için bkz. <https://eol.org/pages/1054863>

<sup>1145</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 471.

<sup>1146</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 473.

<sup>1147</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 475. Jagua için bkz. <https://eol.org/pages/1096067>

<sup>1148</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 475.

**Guyâcan** (Hayat Ağacı - Guaiacum sanctum): Ağacının gövdesi yeşildir ve tane tane benleri vardır.<sup>1149</sup>

Tabii müellifin tanıttığı bitkiler bunlarla sınırlı değildir. Ancak müellifin Karayip Adaları'nda yetiştiğinden bahsettiği ve görünümünün tek yaprak gibi olduğu tasvirini eklediğini söylediği bitkinin ne olduğunu tespit edemedik. (Şekil 14)<sup>1150</sup> Ayrıca yine müellifin tasvirine göre bir çeşit ağaç yetiştiği ve gövdesinden suyu çıkartılıp bekletildiğinde taze peynir gibi görüldüğü ya da başka bir ağacın suyunun da zamk gibi görüldüğü belirtilmiş, ancak bu bitkiler de teşhis edilememiştir.<sup>1151</sup>

*Tarih-i Hind-i Garbi*'nin haricinde bu keşfedilen bitkiler bazı Osmanlı müelliflerinin çalışmalarına dâhil olmuştur. Özellikle XVII. yüzyıldan itibaren *müfredât* eserlerinde de değerlendirilen bu bitkilerin tıbbi yararları da araştırılmış ve okurların kullanımına sunulmuştur.

Aşağıdaki tabloda Osmanlı döneminde telif edilmiş müfredât ve mu'âlece kitaplarına yeni giren bazı bitki türleri yer almaktadır. Bu tablo Erken Modern Dönem Osmanlı literatüründe bitki çeşitliliğine dair bilgilerin bir şekilde güncellendiğini göstermektedir. Bu bilgiler çoğunlukla Batı'da yazılmış eserlerden yararlanılarak edinilmiştir.

**Tablo 2 Keşfedilen Bazı Bitkilerin Tabiatları ve Özellikleri**

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Hayat Ağacı - Giyaku (Guaiacum officinale)	kuru- sıcak	“Yenidünya eşcârındandır. Efrencî riyako dirler. Yunânî Linasanto didikleridir.” <sup>1152</sup> Sâlih b. Nasrullâh, “Frenkler buna giyakü (Guaiacum) derler” demektedir ve Frenklerin birçok bölgeye Yeni Dünya'dan getirdiğini hatta İstanbul'a da oradan geldiğini, <sup>1153</sup> bu ağaçtan bıçak sapı ve tarak gibi eşyalar yapıldığını, oldukça ağır olduğunu ve renginin dışarıdan sarıya yakın olduğunu belirtmiştir. Ayrıca bu ağacı lisanu'l-usfura ve abanoza benzetmişlerdir. Tabiatı ikinci derece kurudur, <sup>1154</sup> galiz hıltları inceltir ve idrar söktürücüdür.

<sup>1149</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 476.

<sup>1150</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 475.

<sup>1151</sup> *Tarih-i Hind-i Garbi*, 269.

<sup>1152</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidü'l-müfredât*, f.50b.

<sup>1153</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.

<sup>1154</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 55a.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
Çöpçini (Smilacaceae)	mutedil	Çin bölgelerinden gelmekte ve Portekiz gemileri dünyaya dağıtmaktadır. Sâlih b. Nasrullâh'a göre bu bitki de evvelki müfredât kitaplarında geçmemektedir. Su kenarlarında yetişen kamış benzeri bir bitkidir. Tıkanıklıkları açar. Frenk hastalıklarına iyi gelir. <sup>1155</sup>
Sasafras (Sassafras albidum)	kuru- sıcak	Kokusu rezeneye benzer. Yeni Dünya'da Florida denilen yerde yetişir ve İspanyol gemileriyle dünyaya gelir. O bölgede bu ağaca buvâmiye derler. Birçok hastalığa şifadır. Çam ağacına benzeyen bu ağacın kokusu kuvvetlidir. Yaprağı yuvarlak görümlü ve üç tane sivrisi vardır. Avrupalılar o ağacı tarçın sanmışlardır. İkinci derece kuru ve sıcaktır. Midenin hazmına faydalıdır ama kuru mizaçlı olanların çok tüketmemesi gerekir. <sup>1156</sup> “Bir kokulu sarımtırak ağaçtır. Hindice şecerine pavame dirler. Fıstık ağacına şebîhtir. Yaprağı evvelinden emrûd yaprağına benzer. Sonra büyüdükçe incir yaprağı gibi olur.” <sup>1157</sup>
Bamya - Bâmiye (Abelmoschus esculentus)	nemli- soğuk	Daha önce yukarıda bahsedilen bamya Mısır'da yetişir ve Mısırlılar tohumunu etle pişirip yerler. Gıdası azdır. <sup>1158</sup>
Kahve (Coffee arabica)	kuru- sıcak / kuru- soğuk	Hezarfen Hüseyin'e göre kahvenin zuhuru yakın zamanda olduğu için kudemâ kitaplarında kendisinden bahsedilmemiş ve bu nedenle bu bitkinin tabiatı ve tesiri hakkında yakın zamanda çok fazla iddia ortaya atılmıştır. Hezarfen'in Şeyh Dâvûd-i Antâkî'den naklettiğine göre kahve yemişinin sarı ve siyah iki kısmı vardır. Hezarfen, Yemen'de belli bir süre kaldığı zamanda kahve ağaçlarını görmüştür ve ağacın ve yapraklarının kirazı (muhtemelen vişne ağacı) andırdığından ve yemişinin de kiraz gibi kırmızı olduğundan bahsetmektedir. <sup>1159</sup> Sakızlı İsa Efendi'nin aktardığına göre “Firengistân'nun ekser yerlerinde kahve alınıp ve satılmak lâzım gelse veyâ kahveyi yâd etmek murâd eyleseler akûva nigrô bodô tûrkô derler ya nî müslümânların içdüğü kara su demekdür.” <sup>1160</sup> Sâlih b. Nasrullâh'a göre Yemen'de yetişir ve her yere oradan gider. Kullanımı çok

<sup>1155</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 63b.

<sup>1156</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü'l-beyân*, f. 79a-79b.

<sup>1157</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidü'l-müfredât*, f. 105a.

<sup>1158</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 35a.; Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 133.

<sup>1159</sup> Hezârfen Hüseyin, *Tuhfetu'l-Eribi'n-nafia*, f. 77a.

<sup>1160</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 757.

Bitki Adı	Tabiatı	Özellikleri
		yaygındır ve birçok insan onun müptelasıdır. İkinci derece kuru, itidale yakın soğuktur ama kavrulduktan sonra hararetli olur. Kâbızdır ama rutubeti açar. Kahveyi çok içmek baş ağrısı yapar, kahveden önce ya şekerli kaymak ya da badem, fıstık gibi gıdalar tüketilmelidir. <sup>1161</sup>
Kırmızı Biber, Frenk Biberi (Capsicum)	kuru- sıcak	“Diyârımızda kızıl bibere dirler. Üç nev’ olur. İki nev’inin semeri olur, bir nev’i küçüktür. Bir nev’i kebîr olur ve bir nev’i dahi müdevverdir. Fındık cirminde ve cümle-i envâ’i kızıldır. Arabî fulfulu rûmî dirler.” <sup>1162</sup>
Domates (Solanum lycopersicum)	gıdası yok	“Mâlâ insânâ” (mala insana), yani marazlı elma. Frenkçe “bumâ amoris” (Poma amoris) derler, yani muhibb elması demektir. Bu bitki soğuk bölgelerde olmaz. Nemçe diyarında saksı içinde yetiştirirler. Nadir olgunlaşır, zira soğuğa ve kırağıya dayanmaz. Bu otun haşın, tüylü ve bir zira (75-90 cm) kadar uzun gövdesi vardır. Yaprakları uzun ve yassıdır, datura yapraklarına benzer ama kenarları bir miktar bükülmüştür. Çiçekleri açık zarflar içinde çıkıp yıldız şeklinde ve muhtelif renklerde. <sup>1163</sup> Bazıları beyaz, bazıları da kırmızı olur. Sonbahara yakın çiçekleri döküldükten sonra uzun ve beyaza yakın düz ve yeşil renkte elması olur. İçinde küçük sarı ya da beyaz tohumu olur. Bazıları ona Hint biberi derler. Kökü kısa ve saçaklıdır. <sup>1164</sup> Tabi’atı ve menâfi’i dâhilesi: Mattioli, İtalya’da hava sıcak olduğu için bu bitkiyi çok ektiklerini belirtir. O bölgede meyvesini (domatesi) su içinde kaynatıp sonra sudan çıkartarak kabuğunu soyarlar. Boydan kesip üstüne un ekip sade ya da zeytinyağında kızarttıktan sonra üstüne tuz biber ekleyip tüketirler. Bazıları üzerine limon sıkırlar. “Bir nahoş ta’âm değildir.” Müellif, İbn Sinâ’dan aktardığına göre “gıda vermeyen bir şeyin çok tüketilmesi rutubetli safra hastalığına neden olur” ve bu nedenle bu meyveyi tüketmek baş ağrısı, sersemlik ve belli ölçüde kâbızlık getirir. “Hâsılı zârı çok olmağla buna “mâlâ insânâ” yani marazlı elma demişlerdir.” <sup>1165</sup>

<sup>1161</sup> Sâlih b. Nasrullâh, *Gâyetü’l-beyân*, f. 86a.

<sup>1162</sup> Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said, *Ferâidü’l-müfredât*, f. 153b.

<sup>1163</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 309a.

<sup>1164</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 309b.

<sup>1165</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 309b.

Bu dönemde iki bitki, diğerlerine nazaran hızlı bir şekilde ticari meta haline gelip küresel boyutta tedavül etmeye başlamıştır: **kahve** ve **tütün**. Bu iki bitkinin tüketim nesnesi haline gelmesi ve ortaya çıkardığı yeni alışkanlıklar hem Avrupa’da hem de Osmanlı topraklarında tartışma ve gerilimleri de peşinden getirmiştir. Bu nedenle Osmanlı kroniklerinde kahve ve tütünün ülkelerine gelmesi ve yaygınlaşması önemli bir vakıa gibi not edilmiştir.

Kroniklerde “zuhûr-i kahve” başlığı ile anlatılan kahvenin geliş hikayesi, 962/1554 yılında Halep ve Şam’dan Hakem ve Şems adıyla iki kişinin Tahtakale’de büyük bir dükkânda kahve sattığı ve bu dükkâna zamanla okuryazar kesimin gelmeye başladığı şeklinde anlatılır. Bu mekânda kimisi şiir ve yazdığı diğer şeyleri paylaşırken kimisinin kitap ve benzeri konularda kalabalık toplantılar tertip ettiği anlatılmıştır.<sup>1166</sup> O dönemde kahvenin uykuyu kestiği bilinmektedir.<sup>1167</sup> Hüseyin Ayvansarâyî ise farklı bir tarih vererek kahvenin İstanbul’da görünme yılı olarak 1000/1591-92 yılında geldiğini ve kaf’ın esre ile telaffuz edildiğinde (kähve) şarabın isimlerinden olduğunu ve bu şarabın hadisle tahrir edildiğini bildirir. Ama kahvenin el-Kâvî ismiyle sayıda eşit olduğunu da belirtir.<sup>1168</sup>

Kroniklerde tabii olarak kahveye ve onun muhtevasına dair açıklama ve yorumlamalar da mevcuttur. Hakim Efendi’nin (ö. 1183/1770) *Târih*’inde aktardığı hikâyeye göre kahvenin halkta çok fazla rağbet görmesinden rahatsız olup ülkesinde yasaklayan sultanlardan birisinin “kahvenin ne faydası var ki bu kadar rağbet görüyor” demesi üzerine ülkesindeki bilginler, *kahve* kelimesinin ebced değerinin 116 olduğunu ve esmaü’l-hüsnadaki el-Kâvî ismine denk geldiğini ve “...*esmâ’ul-lâhdan bir ismin ‘adedine eşyâdan kangı şey’ mutâbık olursa hükmünü ahz eder...*” sözünce kahvenin içenleri güçlendirdiğini belirtmişlerdir.<sup>1169</sup>

<sup>1166</sup> Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, haz. Bekir Sıtkı Baykal (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1981), I: 258; Mustafa Öksüz, “Şem’dânîzâde Fındıklılı Süleyman Efendi’nin Mür’î’t-Tevârîh Adlı Eserinin (180b-345a) Tahlil Ve Tenkidi Metni” (yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, 2009), 25.

<sup>1167</sup> Öksüz, “Şem’dânîzâde Fındıklılı Süleyman Efendi’nin Mür’î’t-Tevârîh,” 25.

<sup>1168</sup> Hafız Hüseyin Ayvansarâyî, *Mecmuâ-i Tevârîh*, haz. Fahri Ç. Derin ve Vahid Çubuk (İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1985), 18.

<sup>1169</sup> Mehmed Hâkim Efendi, *Hakim Efendi Tarihi*, haz. Tahir Güngör (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019), 1: 822.

Tıbbi metinlerde kahve, ilk kez Dâvûd-i Antâkî'nin *Tezkire*'sinde görülmektedir. Gerek Osmanlı müellifleri gerekse o dönemde bazı Batılı müellifler kahvenin tıbbi yönüne dair yürüttüğü çalışmalarda *Tezkire*'deki açıklamalardan yararlanmışlardır.<sup>1170</sup> *Tezkire-i Dâvûd*'da kahve ve ağacı, *bün* (بُن) olarak adlandırılmıştır. *Tezkire-i Dâvûd*'un Osmanlı Türkçesine yapılan tercümesinde kahve şöyle tarif edilmiştir:

Kahve bir ağacın yemişidir. Yemen'de olur ve onun tanesini âzer (Kasım) ayında ekerler. Su ile büyüyüp gelişir. Üç zira (230-270 cm) kadar uzanır ve tek gövde üzerinde yükselir. Çiçeği beyaz olur ve yemişi kadar açar. Tanesi muhtemelen bakla gibi yuvarlaktır. Kabuğunu soyunca iki parçalı gibi görünür. İyisi beyazımsı ve sarıdır, siyah olan kötüdür. Hâr ve yâbistir. Bazıları kahvenin bârid olduğunu belirtse de tadının acı olmasından ötürü sıcak olması gerektiği belirtilmiştir. Rutubetin tecfifine (kurumasına), nezleye, idrara, kanın artmasına, çiçek hastalığına (cüderî), kandan kaynaklı (demevî) hastalıklara faydalıdır. Ancak baş ağrısı getirir ve uykusuz bırakır. Basura sebep olur ve şehveti keser. Belki mâlihulyâ (melankoli) da oluşturur. Eğer birisi yorgunluğunu atmak veya benzer sebepler için kahve içmek isterse yanında fıstık yağı ve sade yağ tüketmeyi çoğaltmalıdır. Bazıları süt ile içerler lakin bu yanlıştır çünkü baras (vitiligo) marazına neden olur.<sup>1171</sup>

Kahve gibi tütünün de bu topraklara gelişi yine zuhur-i duhan / tütün başlığı altında kayda geçmiştir. Ayyansarâyî, kahveden sonra geldiğini iddia ettiği tütün için 1000/ 1591-92 yılını verir.<sup>1172</sup> Naîmâ'ya göre hakkında çok konuşulan tütün Frengistan'da yayıldığı yıl Osmanlı topraklarında da yayılmaya başlamış ve gün geçtikçe çok alınıp satılan bir meta haline gelmiştir.<sup>1173</sup> Peçevî ise 1009/1600 yılında tütünün İngilizler tarafından Osmanlı ülkesine getirildiğini ve rutubetten kaynaklı hastalıklara ilaç olarak sattıklarını ama zamanla keyif ehli tarafından tüketilen bir ürün olduğunu anlatır. Hatta zamanla devlet ricalinden ve ulemadan bazılarının tütün tiryakisi olduğunu da ekler. Tütün içenlerin çokluğunu vurgulamak içinse ellerinde lülelerle herkesin çarşıda pazarda birbirine üflediğini, kötü kokusunun elbiselere ve içildiği ortamlara sindiğini belirtir. Tütün içmenin büyük günahlardan sayılması gerektiğini vurgulayan Peçevî, tütün kuruluk verdiği için rutubetli hastalıklara iyi geldiğini ve uyku kaçırdığı için gece işi yapanlara

<sup>1170</sup> Hezarfen Hüseyin'in eserinde Dâvûd-i Antâkî'nin görüşlerini aktardığına ve bunun Marsigli tarafından da göz önüne alındığına dair iddia için bkz. Yıldırım, "Bevanda asiatica: Scholarly Exchange between the Ottomans and Europeans on Coffee," 39-42.

<sup>1171</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd*, 151.

<sup>1172</sup> Hüseyin Ayyansarâyî, *Mecmuâ-i Tevârih*, 18.

<sup>1173</sup> Naîmâ Mustafa Efendi, *Târih-i Na'imâ*, haz. Mehmet İpşirli (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2007), 1: 310.



faydalı olduğunu da ekler. 1045/1636 tarihine gelindiğinde İstanbul'da tütünün artık tamamen yayıldığını da belirtir.<sup>1174</sup>

Tütünün yasaklanması olayı Osmanlı tarihinde meşhur olaydır. Naîmâ ve Kâtib Çelebi gibi tarihçiler, Şeyhülislam Kadızâde Efendi'nin tütünü yasak etmesine yönelik fetvası ve IV. Murad'ın sert uygulamalarının tütün kullanımını kesmekten çok tütüne rağbeti artırdığını iddia etmektedir.<sup>1175</sup> Kahve ve tütün, yangınlarıyla meşhur İstanbul'da yaygınlaştıktan sonra bazı yangınların sebebi olarak görülmeye başlanır. Kahve ocağından sıçrayan veya tütün çubuğunun lülesinden çıkan kıvılcımların bazı yapıları hızlıca tutuşturduğu vakayinâmelerde kayda geçmiş hadiselerdendir. Bu yangın felaketi ve asayiş problemlerinin önüne geçmek için devlet, bu ürünlerin tüketimine dair ya bölgesel ya da genel yasaklar getirmiştir.<sup>1176</sup> Esrâr gibi *mükeyyifât*tan sayılan kahve ve tütün, Osmanlıların sosyoekonomik tartışmalarının ortasında kalmıştır, çünkü tütünün Osmanlı topraklarına girişi devletin askeri faaliyetler noktasında durakladığı, içeride özellikle dini noktada tartışmaların yükseldiği döneme denk gelmiştir.<sup>1177</sup> Kahve, kullanım noktasında temiz olup olmayışı ve tüketiminin caizliği noktasında tartışılan ve üzerinde dini norm noktasında ittifak edilemeyen diğer üründür. Kahvenin bu topraklardaki macerası ilk başta Ebussuud Efendi tarafından verilen haram fetvası ve buna müteakip I. Süleyman dönemindeki yasaklarla başlamıştır. Ancak hızlı bir şekilde yayılmış olması ve müptelaların direnişiyle bu yasak uygulanamamıştır.<sup>1178</sup> Ebussuud'a karşı Ebu Said Hâdimî (ö. 1176/1762) tarafından kahve tüketimine cevaz fetvası verilmiştir. Hatta kahvenin pişirme süreci, kömür gibi siyaha dönmeden kavrulması gibi eylemler cevaz fetvası için geçerli zemin hazırlıyordu.<sup>1179</sup> Zaten hem kahve hem de

<sup>1174</sup> Peçevî İbrahim Efendi, *Peçevî Tarihi*, haz. Bekir Sıtkı Baykal (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1981), I: 259.

<sup>1175</sup> Naîmâ, *Naima Tarihi*, II: 756.; Kâtib Çelebi, *Fezleke*, haz. Zeynep Aycibin (İstanbul: Çamlıca Yayıncılık, 2016), II: 734.

<sup>1176</sup> Bazı hadiseler örnek olarak tütün çubuğundan kaynaklı yangın için bkz. Taylesanizâde Hafız Abdullah Efendi, *İstanbul'un Uzun Dört Yılı (1785-1789)*, haz. Feridun Emecen (İstanbul: TATAV Yayınları, 2003), 26; 54; 73 ve kahve ocağından kaynaklı yangınlar için bkz. Taylesanizâde, *İstanbul'un Uzun Dört Yılı*, 34; 46; 193.

<sup>1177</sup> Mehmet Kalaycı ve Eyüp Öztürk, "18. Yüzyıl Osmanlı Coğrafyasında Tütünün Sosyo-Kültürel Zeminine Dair Bir Metin: Ebû Sehl Nu'mân Efendi ve Taḥlîlu'd-Duḥân Adlı Risâlesi," *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 58/1 (2017):12-14.

<sup>1178</sup> Abdullah Kahraman, "Ebu Said el-Hadimî'nin İlmî Kişiliği ve Bazı Fıkhî Meselelere Yaklaşımı," *Osmanlı Fakih ve Mutasavvıfı: Ebu Said Muhammed Hadimi Sempozyumu*, Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2010, 16-17.

<sup>1179</sup> Kahraman, "Ebu Said el-Hadimî'nin İlmî Kişiliği ve Bazı Fıkhî Meselelere Yaklaşımı," 15.

tütünün kullanımı Osmanlı toplumunda sufi zümrelerde yaygınlaşmakla birlikte bu iki ürünün kullanımının dini açıdan meşru zemine taşınması bu kullanım sayesinde.<sup>1180</sup> Çünkü hem kahve hem de tütünün sağlığa zararlı olmadığı görüşü o dönemde bu iki ürünün kullanımının tahrim edilmemesine en önemli dayanak olmaktadır. Tütünün de kahve gibi tüketimine karşı olanlar onun zaman açısından ve mali açıdan israfa neden olması, kötü kokması, sarhoşluk vermesi ve zararlı olmasını vurgularken; tütünün zararlı olmadığını savunanlar ise sarhoşluk vermediği hatta sağlık açısından faydalı olduğu fikirlerine dayanmışlardır. Haliyle bu iki bitkinin tüketiminin haram olup olmadığı ise o dönemde fıkhi usul ve yöntemleri hareketlendirmiştir.<sup>1181</sup> Hatta tütünü İslamî naslara dayanarak tahrim edenlere karşı XVIII. yüzyılda yaşamış müderris ve devlet adamı Ebu Sehl Nu'man Efendi (ö. 1169/1755'ten sonra), *Tahlîlu'd-duhân* adlı risalesinde ümmetin hatalı bir şeyde birleşmeyeceği hadisini esas alarak Müslüman toplum ve ulemanın bütün siyasi yasaklara rağmen kullanımını bırakmayışını belirterek tütünün haram olamayacağını ortaya atmıştır. Hatta Nu'man Efendi gibi tütünün haram olamayacağını savunanlar, tütünün nebatattan birisi ya da onun bir yaprak türü olmasının onun zatında helal olduğunu gösterdiğini belirtmiştir.<sup>1182</sup> Ayrıca sağlığa faydası olduğu da Nu'man Efendi tarafından vurgulanan bir başka husustur. Nezleye, insanda olan fazla rutubete, yorgunluğa ve kedere karşı faydalı olduğu müellif tarafından iddia edilmiştir.<sup>1183</sup> Hatta bir başka müellif Ahmed Devletî Efendi (ö. 1117/1706), tütün içmenin haram olmadığına dair risalesinde yemekten sonra içilen tütünün bir çeşit gıdalanma olduğunu ve tütün içmenin bir çeşit yemek sonrası meyve tüketimi gibi görülebileceğini ortaya atmıştır.<sup>1184</sup> Bugün bile halen devam eden tartışmalar gölgesinde yüzlerce risale ortaya çıkmıştır. Nitekim aynı dönemde Avrupa'da da bu iki bitkinin kullanımı noktasında sosyolojik ve dini noktalarda ciddi tartışmalar yer almıştır.<sup>1185</sup>

<sup>1180</sup> Bkz. Kahraman, Ebu Said el-Hadimî'nin İlmî Kişiliği ve Bazı Fıkhi Meselelere Yaklaşımı," 16-22.

<sup>1181</sup> Kalaycı ve Öztürk, "Ebû Sehl Nu'mân Efendi ve Tahlîlu'd-Duhân Adlı Risâlesi," 15.

<sup>1182</sup> Kalaycı ve Öztürk, "Ebû Sehl Nu'mân Efendi ve Tahlîlu'd-Duhân Adlı Risâlesi," 19; Şenol Saylan, "17. Yüzyıl Osmanlısında Bir Tütün Müdafaası: Ahmed Devletî'nin Risâletü'l-İnsâfiyye fi Bahsi'd-Duhâniyye Adlı Risâlesi," *AİBÜ İlahiyat Fakültesi Dergisi* 8/ 1 (Bahar 2020): 33.

<sup>1183</sup> Kalaycı ve Öztürk, "Ebû Sehl Nu'mân Efendi ve Tahlîlu'd-Duhân Adlı Risâlesi," 20.

<sup>1184</sup> Sayhan, "17. Yüzyıl Osmanlısında Bir Tütün Müdafaası," 37.

<sup>1185</sup> Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi: Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Zehra Aksu Yılmaz (İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi, 2022), 23-87.

Yeni keşfedilen bitkiler yukarıdakilerle sınırlı değildir. Bugün Türk mutfağının vazgeçilmez içeceği **çay** da Osmanlı topraklarına bu dönemde giren ve üstünde çalışmalar yapılan bitkidir. Sakızlı İsa Efendi'ye göre çay “*sinamekiye benzer bir yaprak*”tır.<sup>1186</sup> Şu ana kadar bu dönem içinde telif edilmiş üç adet çay risalesine rastlanmıştır. Bu durum belli bitki türüne özel yazılmış çalışmalar içinde müstesnadır. Üzerine risale yazılmış diğer bitki türleri de biberiye, kınakına ve afyon<sup>1187</sup>dur. Bu çay risalelerinden birisini hazırlayan Ebu'l-Hayr Ahmed (ö. 1154/1741) hem şeyhülislam hem de aktardır. Diğer ikisi bu çalışmanın kapsadığı zaman diliminden sonra telif edildiği için burada incelenmeyecektir. Ebu'l-hayr Ahmed, çay yaprağının faydaları üzerine kısa bir risale telif etmiştir ve yararlandığı kaynaklar içinde Fransızca ve Latince eserler yer almaktadır. Müellif eserine çayın Çin'de yetiştiğinden ve Çinlilerin çay yapraklarını kuruttuktan sonra suyla kaynattıklarından ve bu sayede bazı hastalıkların etkisini azalttıklarından bahsederek başlar. Yaprığın tadının acı olduğu, ancak su ile kaynadığı için acılığının gittiği belirtilir. Çay bitkisini tasvir eden müellif, ılıma benzediğini ve mersin ve sinameki yaprağını andırdığını söyler. Müellife göre çay soğuktur ve vücudun hararetini teskin eder. Ayrıca şarabın etkilerini izale eder. Ağız kokusunu yok eder. Çin'de çayın çok yetiştiğini ve onların çaydan fevkalade anladıklarını belirtir. Çay hazmı kolaylaştırır, şişlikleri indirir. Müellif ayrıca bazı İtalyan ve Avusturyalı tüccar ve kâtiplerinin gece uyumamak için sürekli çay içtiği bilgisini de ekler. Eserini bir demleme tekniği ile tamamlar.<sup>1188</sup>

Yukarıda çay risalesi özelinde bahsedildiği üzere sayıca az da olsa Osmanlı literatüründe bazı bitki türlerine inhisar edilmiş risaleler mevcuttur. Zeynelabidin b. Halil'in Arapça telif ettiği ve Zeki Ali tarafından Osmanlı Türkçesine tercüme edilen *Risâle-i havass-biberiye* adlı risale **biberiye** bitkisinin tabiatı, özellikleri ve tıptaki kullanım alanları gibi hususları ihtiva eden eserdir. Eserde müfred devâ olarak biberiyenin vücuttaki her bir uzuvdaki rahatsızlıklarda nasıl kullanılacağı detayı verilmektedir. Bu eserde biberiyenin tanıtımı, “...*büberiyye didikleri bir ağaçdur ki yaprakları kuş lisâmı gibi hurde ve ufakdur ve dalları dahı ince ve küçükdür. Ve yılda bir evvel bahârda ve bir köhne bahârda*

<sup>1186</sup> Sakızlı İsa Efendi, *Nizâmü'l-edviye*, 215.

<sup>1187</sup> Kemalpaşazâde, *Risâle fi beyân tabiatı'l-efyûn*, Bkz. İhsanoğlu, Osmanlı Tabii ve Tatbiki Bilimler Literatürü Tarihi I (OTTBLT), İstanbul: IRCICA Yayınları, 2006: 28

<sup>1188</sup> Kamer Karavit, “Türkçe Çay Risaleleri” (yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, 1993), 24-28.

*tâzelenüp çiçek virür ya'nî bir senede iki def'a şükûfe virmek ancak büberiyeye münhasırdur ve dâimâ yeşil turup hiç dökülmez...*” şeklinde yapılmakta ve yılda iki defa çiçek açma özelliğinin sadece bu bitki türünde olduğu vurgulanmaktadır.<sup>1189</sup>

Bursalı hekim Ali Münşî Efendi (ö. 1146/1733), Ömer Şifâî Dede'nin öğrencisidir ve Osmanlı yeni tıbbının inşacılarından. Batı dilinden yaptığı tercüme sayesinde yeni tıp teori ve pratikleri Osmanlı okuryazarının gündemine sunulmuştur. Ali Münşî, kınakına, altın otu ve çay üzerine ayrıca yazdığı risalelerle mevcut bitki çeşitliliği bilgisine yeni malumatlarla katkı sunmuştur. **Kınakına** (chinchona) bitkisi XVII. yüzyılda Amerika'dan Avrupa'ya gelen bitkiler arasındadır. Ali Münşî kınakınının Amerika'dan Avrupa'ya, oradan Osmanlı topraklarına uzanan macerasını anlatarak başlamıştır. Ancak eserinde Avrupalı hekimlerin kınakınaya karşı fazla reaksiyon aldığını da belirtmiştir. Müellife göre hummaya (sıtma) karşı iyileştirici özelliği anlaşılınca bu bitki tekrar gündeme gelmiştir. Aktardığına göre “...*kınakına ismi Amerika lisânından ahz olunmuştur.*”<sup>1190</sup> Daha sonra müellif kınakına bitkisinin doğru telaffuzunun “kına” olduğunu belirtse de mevcut “hınnâ/kına” bitkisiyle karışmaması için böyle demeye devam edeceğini ekler.<sup>1191</sup> Müellife göre yetiştirme yeri dağ eteğinde ise kabuğu düz ve kalındır ama dağ zirvesinde yetişmişse ince ve buruşuk bir bitkidir.<sup>1192</sup> Kınakına kabuğunun iyisi koyu renge mâil olup üstünde noktalar vardır. Üstünde hafif bir baharat kokusu olmalıdır.<sup>1193</sup> Ayrıca bu noktada Ali Münşî'nin Alman hekim Adrian von Mynsicht'ten yaptığı *Akrabâdîn* tercümesi Osmanlı'daki tıp uygulamalarında tedavi ve ilaç materyallerinin bitkilerden çok kimyasal (maden ve mineral gibi) ürünlere geçişinin en belirgin örneği olmuştur. Bu dönemde telif edilmiş risalelerin Osmanlı bitki çeşitliliği literatürünü epey zenginleştirdiğini belirtmiştik. Hatta Ali Münşî, Altın Otu (Ipecacuanha) hakkındaki risalesini yazma gerekçesi olarak bu otun 1690 yılında Fransa

<sup>1189</sup> Zuhâl Kültürâl ve Aylin Koç, “Zeki Ali'nin Tercüme-i Havâss-ı Büberiyeye Risalesi,” *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8/41 (2015): 274.

<sup>1190</sup> Salim Aydüz ve Esmâ Yıldırım, “Bursalı Ali Münşî ve Tuhfe-i Aliyye/Kına Kına Risâlesi Adlı Eserinin Çevirisi,” *Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları* 8 (2002): 99.

<sup>1191</sup> Aydüz ve Yıldırım, “Bursalı Ali Münşî ve Tuhfe-i Aliyye,” 100.

<sup>1192</sup> Aydüz ve Yıldırım, “Bursalı Ali Münşî ve Tuhfe-i Aliyye,” Aynı yer.

<sup>1193</sup> Aydüz ve Yıldırım, “Bursalı Ali Münşî ve Tuhfe-i Aliyye,” 102.

hastanelerinde tıbbi olarak kullanıldığı ancak bu tarihten önce bu bitkinin İstanbul'da bulunduğu ama ne işe yaradığına dair kimsenin bilgisinin olmadığını söylemiştir.<sup>1194</sup>

Özellikle **muz** (mevz) ve Hindistan cevizi, kahve ve tütün kadar yeni olmasa da Geç Orta Çağ'da Avrupalıların rastladığı yeni bitkilerdi. Hatta İslam tarım bilim ve müfredât metinlerinin zenginliğini yansıtan bu iki bitki (diğerleri şeker kamışı, greyfurt, pamuk vs.), Osmanlıların da ilk dönemlerinde (XIV. ve XV. yüzyıllar) aşına olduğu bitkilerden değildir. Daha önce Âşık Mehmed ve Evliya Çelebi'nin anlatımından yola çıkarak -her ne kadar Orta Çağ İslam metinlerinde tafsilatlı anlatılmış olsa da- özellikle muza o dönemde Osmanlı toplumunun aşına olmadığını vurgulamıştık. İbn Avvâm'ın *Kitâbü'l-filâha*'sının Türkçe tercümesinde de yer alan muzun yetiştirilme bahsi, tarım ve tarım bilim tarihi açısından önemlidir. Hilafet döneminde Yakın Doğu ve Akdeniz sahillerinde yaygınlaşmaya başlayan muz, pamuk, şeker kamışı ve narenciye bitkileri Geç Orta Çağ'ın neredeyse küreselleşme numunelerinden olmuştur. Evliya Çelebi'nin okurlarının çoğunun bilmediğini düşündüğü ve patlıcanın sarı rengi olarak anlattığı bu meyvenin yetiştirilme tekniği Endülüs tarım bilimcileri ve botanikçileri tarafından gayet tabii şekilde geliştirilmiştir. Haliyle İbn Avvâm'ın *Kitâbü'l-filâha*'sının Türkçe kısmı tercümesinde muzun yetiştirilme usulünün yer alması dikkate şayandır. Bu eserde anlatıldığı üzere muzun gayet uzun yaprakları olur ve etrafı yuvarlak olup bazı yerlerde boyu on iki karış kadar olur. Siyah ve yumuşak toprağın uygun olduğu, güney ve sabah rüzgârının faydalı olduğu ama büyüyünceye dek her anının takip edilmesi gerektiği belirtilir. Muzun tohumu olan taneyi ekmeden önce hurma ile kulkası\* karıştırıp hazırlanan kıvamı o taneye sürüp toprağa gömerlerse muz ağacı biter. Bu ağaç soğuk yerlerde değil, sıcak ve sahil yerlerde yetişir. Muz on beş karış miktarında uzadıktan sonra meyve vermeye başlar ama çok su ister.<sup>1195</sup> Muzun yetiştirilme tekniğini kendisinden önceki tecrübeyi miras alarak açıklayan Osmanlılar, tıbbi yönünü ise kendileri ortaya koymuşlardı. *Tezkire-i Dâvûd*'da muz bal gibi tatlı meyvedir ve bu meyve bir zamana mahsus değildir ve her zamanda bulunur. Muz ağacının yaprakları üç ziraya kadar uzanır. Ve ağacın çevresinde ufak ağaçlar yetiştikçe kesilir, çünkü büyüğü onların yerini tutar.

<sup>1194</sup> İbrahim Topçu ve Beyzanur Kaç, "Bursalı Ali Münşi'nin gizemli adası ve Risâle-i Fevâid-i Nârcil-i Bahrî," *Anadolu Kliniği Tıp Bilimleri Dergisi* 28/ 2 (Mayıs 2023): 189.

\* **Kulkas**: *Colocasia esculenta*.

<sup>1195</sup> Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah, *Terceme-i Kitâbü'l-Filâha*, 77b.

Muz olgunlaşınca birkaç gün yapraklarında kalmalıdır. Ve muzun iyisi büyük ve sarı olup gayetle halâveti olanıdır. İlk derece hârdır ya da mutedildir ve ikinci derecede ratbdır. Evcâ'-ı şadra (göğüs ağrıları) ve kılet-i deme (kansızlık) faydalıdır ve kilo aldırır.<sup>1196</sup> Osmanlıların nârcîl olarak bildiği **Hindistan cevizinin** bazı türleri Keşifler Çağı sayesinde öğrenilmiştir. Dâvûd-i Antâkî, Hindistan cevizinin hurma gibi bir ağaç olduğunu ancak aralarındaki farkın bu ağacın budaklarının aşağı yönde olması ve kesildiğinde de kurumaması olduğunu belirtir. Güneş ikizler (cevzâ) burcundayken bu ağaç ekilir, yedi yıldan sonra meyve vermeye başlar ve yüz yıl boyunca yaşar. Yemişi ise terazi (mîzân) burcundayken devşirilir ve iyisi küçük, yuvarlak ve beyaz olanken, kötüsü büyük ve buruşmuş olandır. Bölge halkı ağaç meyve vermeden önce dalını veya budağını çizip içinden sızan sütü toplar ve belirtildiğine göre o sütün tatlılığı sadece ilk gün olur, sonra ekşimeye başlar. Ekşiliği şaraptan fazladır.<sup>1197</sup> Dâvûd-i Antâkî'nin bilgi verdiği Hindistan cevizi Osmanlılarca böyle biliniyordu. Tıbb-i cedid tercümeleleri esnasında coğrafi keşifler neticesinde bulunan bazı bitkiler ve onların faydalarına dair malumata Osmanlıların bigâne kalmadığına bir diğer örnek de XVIII. yüzyılda Ali Münşî'nin Hindistan ceviziyle karıştırılan nârcîl-i bahrî hakkında telif ettiği *Risâle-i fevâid-i nârcîl-i bahrî* adlı risalesidir. Bu risalede Hindistan cevizine benzerliği nedeniyle hem bazı Osmanlı hem de bazı Batılı müelliflerce karıştırılan nârcîl-i bahrî (*Lodoicea*) bitkisinin nerede yetiştiğine dair açıklamalar yer almaktadır. Ali Münşî bu bitkinin Yeni Dünya'nın keşfiyle bulunduğunu ama Yeni Dünya'da değil, Hint Okyanusu'ndaki adalarda yetiştiği anlaşılan bu bitkinin Hindistan cevizi ile karıştırıldığını belirtmiştir.<sup>1198</sup> Tabii bu noktada malumat hakkındaki değişime de kısaca değinmemiz icap eder. Domates gibi yeni keşfedilmiş ama tüketiminin faydalı olup olmadığına dair ihtilaf olan bitkilerin yanı sıra o dönemde Avrupa kıtasında var olup az bilinen bitkiler de Osman b. Abdülmennân'ın *Kitâbü'n-nebât*'ında yer alarak Osmanlı okurlarına sunulmuştur.

Hülasa olarak buraya kadar Osmanlı'nın muhtelif literatürlerinde bitki çeşitliliğinin nasıl işlendiği anlatılmak istendi. Bu minvalde farklı disiplinlerin kendi iç dinamikleri ve prensiplerine göre bitki çeşitliliği bilgisinin üretimi şekillense de aslında hemen her bir

<sup>1196</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi't-Tıbb*, 588.

<sup>1197</sup> Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi't-Tıbb*, 590.

<sup>1198</sup> Topçu ve Kaç, "Risâle-i Fevâid-i Nârcîl-i Bahrî," 191-92.

disiplin bu çalışma boyunca bitkilerin varlığını “pragmatik” açıdan değerlendirmişlerdir. Bu düşünce yapısı, en temelinde ilk bölümde bahsedilen kozmografya üstüne inşa edilmiştir ve çok azı dışında hemen her bitkinin tanıtımında onun “ne işe yaradığı” bilgisi mutlaka verilmiştir. Bir başka deyişle, bitkinin kendisinden çok bitkinin yararlılığı merak edilirdi ve bitki çeşitliliği yelpazesini açarken Erken Modern Dönem metinlerinin de en mühim motivasyonu o bitkinin yararlılığı üzerineydi.

Bu bölümde Osmanlı metinlerinde adı geçen tüm bitki çeşitlerinin listesi verilmemiştir. Ek-1’de *Kitâbü’n-nebât*’ta geçen bitki adlarının listesi, Osmanlı metinlerindeki bitki çeşitliliğinin ne olduğu hakkında önemli malumat sunsa da Erken Modern Dönem metinlerinde yer alan tüm bitkilerin incelenmesi ekip ve zaman gerektirdiği için bu çalışmada maalesef yer alamamıştır. Hakeza bu alanda Türkçe literatürde birkaç çalışma bu ihtiyacı nispeten karşılamaktadır.<sup>1199</sup> Ayrıca bu çalışmada Osmanlıların bitki çeşitliliğine dair ortaya koyduğu bilgi üretim ve tüketimine odaklanıldığı halde geniş veri havuzunun içerisinde genel bir anlatı yapılmaya çalışılmıştır. Birçok açıdan belli başlı bitki türlerinin nasıl işlendiği ve yorumlandığı tartışılmakla birlikte sadece Osmanlı Devleti’nin Türkçe konuşan halkının bitkilere dair izahlarıyla sınırlı olmayarak bu açıklamaların dinamiklerinin nelerden beslendiği gibi sorulara cevaplar aranmıştır. Ayrıca bitkilerin kullanım alanları hakkında ne ölçüde imkânlar sağlandığı bir önceki bölümle birlikte bu bölümde de tartışılmıştır. Hülasa olarak, Osmanlı toplumunun Türkçe konuşan kısmının erişebildiği genel bir bitki bilim literatürü değerlendirilirken bu literatürün oluşmasında ne gibi saiklerin var olduğu da aradığımız cevaplar arasındadır.

<sup>1199</sup> Bkz. Arif Bilgin, “Osmanlı Döneminde İlâç Yapımında Kullanılan Tıbbî Bitkiler,” *Osmanlılarda Sağlık* içinde, ed. Coşkun Yılmaz ve Necdet Yılmaz (İstanbul: Biofarma Yayınları, 2006), I: 231-247. Ayrıca Osmanlı’nın en önemli müfredât eserlerinden olan Tezkire-i Dâvûd’un Osmanlı Türkçesi’ne tercüme edilmiş eseri Osmanlı bitki çeşitliliği noktasında önemli bir ihtiyaca cevap vermektedir. Bkz. Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi’t-Tıbb*, haz. Meryem Arslan (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2020). Ayrıca İbn Baytâr’ın eserinin Osmanlı Türkçesi tercümesi de yine bu dönemde bilinen bitkiler için önemli bir kaynaktır. *Tercüme-i Müfredât-ı İbni Baytar Baytar-Name*, haz. Paki Küçükler ve Yasemin Yıldız (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022).

## SONUÇ

Antik Yunan literatüründe *historia*, araştırılan nesnelere ve olgulara yönelik yapılan soruşturma çalışmalarını ifade eder. Bu minvalde Theophrastus'un *Historia Plantarum* kitabı bitkilere dair araştırmaların toplandığı çalışmayı ifade eder. Orta Çağ İslam literatüründe de *târîh* başlığıyla aynı kültür devam etmiştir. *Bilim* (scientia) toplanan olgu ve verilerin nedenlerini araştırır. Yani historia/tarih bilimden önceki safhadır ve bilimi uygulamaya hazırlıktır.<sup>1200</sup> Doğadaki olgulara dair açıklamalar ve yorumlamalara doğa tarihi disiplini adının verilmesi bu sebeptendir. Hakeza Erken Modern Dönem'de yaygınlaşan “doğa tarihi” müzeleri, doğada bulunan olguların sınıflandırılarak teşhir edildiği mekânlardır. Bu tez çalışmasında bitkilere ve onların olgularına dair incelenen veriler bilim pratiğinin yanı sıra ve daha fazla doğa tarihi pratiği minvalindedir. Nitekim XVI. ve XVII. yüzyıllarda bilimsel atılımın yükseldiği Avrupa'da bile “bilim” ve “bilimsel” terimlerin o dönemki karşılığının bugünkü ile aynı olmadığı gibi Kostas Gavroğlu bu tür kavramların bugünkü referanslarıyla kullanılmasının bilim tarihçiliğinde anakronizm olarak değerlendirmektedir.<sup>1201</sup> Bu noktada Gavroğlu, bilimsel devrimin bir milat olduğunu ancak bu dönemden önceki dönemlerde de bazı (çok az sayıda olsa da) bilimsel faaliyetlerin bilim devriminin değiştirdiği mantaliteye nispeten benzer deney ve gözlem teknik ve prosedürlerine rastlandığını da kabul etmekte ve bu duruma “simetri” demektedir.<sup>1202</sup> Yine de bilim devrimi topyekün bir paradigma değişimi ve insan ile doğa arasındaki ilişki biçiminin yeniden kurgulanması olduğu için tarihin içinde özel bir dönem ve olgu olmayı hak etmektedir. Haliyle Osmanlı bilginlerinin icra ettiği ve burada altını çizdiğimiz tecrübe ve müşahede adıyla yapılan bazı faaliyetlerin “simetri”ye uyduğu görülmekle birlikte Osmanlı'nın bu dönemdeki serencamı ne Koyre'nin vazettiği normlara<sup>1203</sup> ne de araştırmacıları heyecanlandıracak herhangi bir atılım veya Kuhncu “paradigma değişimi” anlatisına uymaktadır. Bunun yerine Kuhn'un üretilen ve adına bilim denilen bütün çalışmaların kendi döneminde bir örüntü çerçevesinde olduğu ve

<sup>1200</sup> Musametov, *Sınırdaki Durmak*, 125.

<sup>1201</sup> Kostas Gavroğlu, *Bilimlerin Geçmişinden Tarih Üretmek*, çev. Ari Çokona (İstanbul: İletişim Yayınları, 2020), 88.

<sup>1202</sup> Gavroğlu, *Bilimlerin Geçmişinden Tarih Üretmek*, 106.

<sup>1203</sup> Koyre, bilimsel devrimi basitçe, daha çok bilim ile dini kurumların arasındaki ilişkinin yeniden şekillenmesi ve bilimin teolojiden kurtuluşu olarak tanımlamıştır. Alexandre Koyré, *Bilim Tarihi Yazıları*, çev. Kurtuluş Dinçer (Ankara: TÜBİTAK, 2000): 187-192.



mevcut bilimsel perspektiften daha çok tarihin perspektifinden değerlendirilmesi gerektiği önermesinden yola çıkılarak bu çalışmada Osmanlı'nın Erken Modern Dönem'de geçirdiği sürecin paradigması ortaya konulmaya çalışılmıştır. Yani özellikle Erken Modern Dönem Osmanlı dünyasında bilim pratiklerini değerlendirirken *historiadan scientiaya* geçişte gerekli olan dinamikler, ilke ve gerekliliklere dair genel bir çıktı oluşturmak, bazı özel durumları açıklarken bizleri yanılgıya düşürebilmektedir. Nitekim bu çalışma en azından bitkilere dair olguları araştırma noktasında Osmanlı toplumunun Türkçe konuşan kitlesinin bilmenin en temel iki motivisi olan merak ve ihtiyacı kaybetmediğini göstermiştir. Haliyle Osmanlı'daki pratikleriyle bilimsel ilerleme ya da durağanlık yargısı en azından bu konu için yeniden tartışılmayı beklemektedir.

Bugün bilim tarihçiliğinde Avrupa kıtası dışındaki toplumların ve özellikle kadim Çin ve İslam toplumlarının “bilimsel ilerleme” noktasında nefeslerinin kesildiği görüşü halen tartışılmaya devam etmektedir. Özellikle XVI. yüzyıldan itibaren Avrupa bilimsel devriminin neden mezkûr iki kültürde de olmadığı sorusunun cevapları aranmakta ve muhtelif analizler ortaya atılmaktadır. Ancak son zamanlarda bazı bilim tarihçileri bu cevapların Avrupa-merkezli yorum olduğu ve bu yorumlamanın da o toplumu ve o toplumda cari olan bilimsel hareketliliği yeterince açıklamadığını iddia etmişlerdir. Hatta son dönemlerde sosyal bilimlerde post-kolonyal düşünceye dayanarak, Avrupa-merkezciliğin kenara itildiği yeni bir tarih anlatısı denemeleri başlamıştır.<sup>1204</sup> Basitçe bu yaklaşımlar tarih anlatısında salt Batı değerleri etrafında bir tahkiye ve değerlendirme örüntüsü yerine anlatılan kültürün kendi değerleri ekseninde yeniden değerlendirmeyi öncelemektedir. Bu tarih anlatısı daha çok maduniyet düşüncesi esastadır ve tarih sahnesinde başrol olamadığı için yeterli kıymeti göremeyen toplum ve toplulukları en az diğerleri kadar önemsemeye, var saymaya ve kendi öz değerleriyle değerlendirmeye çalışır. Bilim tarihçiliğinde de bu tür yaklaşımların denenmesi başlamıştır. Ancak biz bu çalışmada post-kolonyal anlayışa sığınıp Osmanlı'daki bilim serüvenini muasırı Batı'daki bilim macerasıyla mukayese etmekten imtina etmediğimiz halde öncelikle kendi dinamik, prensip ve pratiklerini değerlendirmeye çalışacağız.

<sup>1204</sup> Bkz. Dipesh Chakrabarty, *Avrupa'yı Taşralaştırmak: Postkolonyal Düşünce ve Tarihsel Farklılık*, çev. İlker Cörüt (İstanbul: Dergâh Yayınları, 2021).

Önce Osmanlıların ilmi zihniyetini basitçe açıklarsak üç mektebin (ekol) öne çıktığı görülmektedir: aklî ve felsefî alanlarda yoğunluk gösteren Râzî mektebi, mevcut dini anlayışa yeni sorgulamalar getiren Birgivî mektebi ve ilk ikisi kadar olmamakla birlikte mantık ve diğer alet ilimlerinde çalışmaları etkileyen Celâleddin Devvâni mektebi öne çıkmaktadır.<sup>1205</sup> Ancak bu üç mektep içinde özellikle bazı aklî ve hikemî alanlarda rasyonel/aklî metotları esas alan ve felsefi konularda eklektik ve pratik olan ve bunun yanı sıra İmparatorluğun kuruluş dönemlerinde Türkistan ve Anadolu'daki ilmi canlılığı göğüslemiş olan Fâhru Râzî mektebi, XVI. yüzyıla gelindiğinde devletin müesses ve muteber görüşlerinin referans kaynağı olmuştur.<sup>1206</sup> Osmanlı uleması önemli bir ölçüde İbn Sinâ ve Fâhru Râzî mektebini takip etmekteydi ve bu mektep veya ekol Sahn Medreselerinin tesisi neticesinde eğitim öğretim kurumlarından ulemanın bakış açılarına kadar birçok noktayı kuşatmıştı.<sup>1207</sup> Ancak birçok açıdan felsefi ve akli delil ve ilkelere müracaat eden Râzî ekolünün muteber bilginlerinin aksine Osmanlı ulemasının birikimle ilerlemek yerine mevcut birikime talip olmakla yetindiği öne sürülmektedir.<sup>1208</sup>

Deneyim (tecrübe) ve gözlem (müşahede) esasında tümevarım mantığına dayalı Bacon'cu "yeni bilim" in iki temel kriteri gibi görünse de aslında Osmanlı Erken Modern'inde cari olan bilim pratiğinin de içindedir. Osmanlı'nın modern veya yeni bilim ürettiğini iddia edebilmemiz için paradigma değişiminin gerçekleştiğini ortaya koymamız şarttır. Bu zamana kadar bilim tarihinde yapılan bütün tetkikler sonucunda Osmanlı'nın ya da Batı dışındaki herhangi bir toplum ve kültürün bugün hâkim olan yeni bilim paradigma değişimini Batı'nın tesiri olmaksızın gerçekleştirmediği tespit edilmiş ve mütearife bir bilgidir. Bu nedenle Osmanlı Erken Modern Dönem'indeki bilim düşüncesinde deneyim ve gözlemin yer alması Teoman Duralı'nın ifadesiyle "yeni bilim" den daha çok "felsefe-bilim" tanımına uymaktadır. Duralı'ya göre felsefe-bilim yeni ve özgün bilginin arayışından çok, doğru bilginin arayışını amaçlar. Doğru bilgi arayışı daha önce başkaları tarafından üretilmiş bilgileri doğruladığı gibi bazen de -çok az olmakla- yeni bilgi üretimi imkânı vermektedir. Nihayetinde felsefe-bilimde yeni bilgi

<sup>1205</sup> M. Hulusi Lekesiz, "Osmanlı İlmî Zihniyetinde Değişme (Teşekkül-Gelişme-Çözülme XV-XVII. Yüzyıllar)" (yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, 1989), 85.

<sup>1206</sup> Lekesiz, "Osmanlı İlmî Zihniyetinde Değişme," 88.

<sup>1207</sup> Fahri Unan, *Kuruluşundan Günümüze Fatih Külliyesi* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2003), 336.

<sup>1208</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, Aynı yer.

çok azdır. Ama felsefe-bilim, deneysel (experimental) ve düşünsel (idéel) gerekçelerle temellendirilmiş vargıların sıkı bir mantık örüntüsünde yer aldığı çalışmalardır.<sup>1209</sup> Yine Duralı “yeni bilim”den önceki süreci yani felsefe-bilimi, varlıkların özünü bilme arayışı ve cisimli olan ve olmayan bütün varlıklarıyla (yani fizik ve metafizik konuların hepsi) kozmosun tamamını bilme olarak tanımlar.<sup>1210</sup> Aslında bu tanım tümdengelim esasına dayalı Aristotelesçi doğa felsefesinin amacıdır. Kısaca Duralı’nın iddiasına göre bugün bilim -ya da daha doğrusu fizik- sadece maddi ve cismani şeylere odaklanmakta ve metafiziğin bilimin araştırma odağından çıktığını öne sürmektedir. Yukarıda ortaya attığımız yeni bilim örüntüsünün Osmanlı topraklarında görülmemesinin alt nedenini aslında bu durum ortaya koymaktadır. Bir başka deyişle, özellikle tıp gibi alanlar her ne kadar teknik de olsa Osmanlı zihniyet ve anlayışı minvalinde metafizik olgu ve unsurlarla pek ziyade iç içeydi. Bir açıdan yeni bilim, tekniğe çok yaslandığı için oldukça mekanikti ama eski bilim düşüncesi ise canlı merkezliydi.<sup>1211</sup> Bu noktada Osmanlı bilginleri üç bileşik varlık türü olan madenleri, bitkileri ve hayvanları araştırmalarına dahil ederken oldukça antroposentrik (insan-merkezli) ilkelere dayanmaktaydı.<sup>1212</sup>

Kuhn’un vurguladığı paradigma değişimi, sistemli ve geniş çaplı bilimsel bilgi üretim organizasyonunun çıktısıdır. Bu çıktı minvalinde tarih boyunca sadece Batı Avrupa kıtasında gerçekleşebilen bir hamle hasıl olmuştur. Her ne kadar bilim tarihinde İbn Heysem ve İbn Sinâ gibi bilginlerin Aristo fiziğine yer yer eleştiri getirdiği artık kesin anlaşılrsa da devamının gelmemesi bu paradigma değişiminin gerçekleşmesine imkân vermemiştir. Yukarıda bahsettiğimiz üzere kurumsallaşmanın tam anlamıyla tesis edilememesi Toby Huff’ın iddiasını doğrulamaktadır. İslam fiziğinin sistemleşmesinde en başat figür olan İbn Sinâ, kendi ölçeğinde oldukça özgün çalışmalar ortaya atmış olmakla birlikte geniş çerçevede Aristo fiziği ve mantalitesini doğrulamak ve sağlamaktan daha farklı bir sonuca varmamıştır.<sup>1213</sup> Doğal olarak bu alanda teorik tartışmalar yapmayan ve daha çok pratiğe önem veren Osmanlı bilginlerinin serencamını araştırırken böyle bir sonuç aranmadan incelenmesi gerektiği bilim tarihçileri tarafından

<sup>1209</sup> Ş. Teoman Duralı, *Canlılar Sorununa Giriş* (İstanbul: Remzi Kitabevi, 1987), 13-14.

<sup>1210</sup> Ş. Teoman Duralı, *Felsefe-Bilim Nedir?* (İstanbul: Dergâh Yayınları, 2014), 86-87.

<sup>1211</sup> Duralı, *Canlılar Sorununa Giriş*, 29.

<sup>1212</sup> Demir, *Osmanlılarda Bilimsel Düşüncenin Yapısı*, 14.

<sup>1213</sup> Ahmet Acıduman. “İbn-i Sinâ’nın Bilim Tarihindeki Yeri: Kuhn’ca Bir Yaklaşımla” *Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası* 55/2 (2002): 115-122.

artık katiyen kabul edilmiş bir öngörüdür. Bu nedenle bu çalışmada Osmanlıların bilimsel devrim gerçekleştirmeye ne kadar çok yaklaşabildiği gibi sorulardan daha çok, bilimle ve bilimsel bilgi ve üretimiyle ne ölçüde bir macera sürdürdüğünü araştırmaya odaklanılmıştır.

Bitki bilimi üretimi ve kullanımında Osmanlı dünyasında yer alan en başat kurum, hekimbaşılık müessesesi ve darüşşifalardır. Bu kurumlar da basitçe ifade etmek gerekirse teoriden çok uygulama esaslıdır ve çoğunlukla pratikleri esas alırlar.<sup>1214</sup> Her ne kadar önemli tercümelemler gerçekleştirmiş olsa da hekimlerin buradaki çabası bu alanda daha iyi uygulamaya ulaşmaktır. Tabii olarak yukarıda teorik bilgi üretiminde bir noksanlık anlatısı olarak sunduğumuz Osmanlı dünyasının ve özellikle İstanbul'un bilim tarihindeki rolünün ne şekilde olduğuna odaklandığımızda bu yüzyıllarda İstanbul'un Avrupa'daki muadillerine kıyasla çok daha az felsefi ve skolastik ama fazlasıyla pratik ve kozmopolit olduğunu görürüz.<sup>1215</sup> Bu minvalde bu yüzyılda Osmanlı'nın kalbindeki bilim anlayışının teorik tartışmalardan daha çok, uygulamayı önceleyen bir doğası vardı ve oldukça faydacı olup bir nevi pragmatist gayeyi öncelemekteydi. Osmanlı metinlerinde teorik zemin o dönemde Avrupa bilginlerini meşgul eden fizik ve kozmografya tartışmalarından varestede olduğu halde fazlasıyla fayda ve sonuç odaklı ve Küçük'ün çıkarımına göre "bugünkü anlamda neredeyse bilime benziyordu".<sup>1216</sup> Ancak bilginin teorik ve pratik zeminde üretilmesinin en kolay koşulu olarak bilgiye talip olanların boş vakit ve mali imkânlarının rahat olması (leisure) bilim ve düşünce tarihinde adeta kanun olmuş bir görüştür. Yukarıda kısaca değindiğimiz kurumsallaşma hikâyesinin altında sistemli bilginin üretilmesi için bilgi taliplerine gerekli zemin ve zaman yaratımı söz konusudur. Daha da ileri gidecek olursak Abraham Flexner'in faydasız bilgi (useless knowledge)<sup>1217</sup> olarak addettiği, amaçtan uzak, salt bilgiyi edinmek için bile bir organizasyon tesis edilmesi, Batı tarzı bilgi üretiminin ortaya koyduğu kurumsallaşma tablosudur. Bir başka deyişle bu dönemde Avrupa, bilginin üretilmesi kadar korunup erişime kolay sunulması hususunda da önemli hamleler gerçekleştirmişti. Yukarıda da bahsettiğimiz üzere boş

<sup>1214</sup> Bkz. Sinem Serin. *Osmanlı Sağlık Sisteminin Yönetimi Hekimbaşılık Kurumu*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2021.

<sup>1215</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 3.

<sup>1216</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 4.

<sup>1217</sup> Bkz. Abraham Flexner, "The Usefulness of Useless Knowledge," *Harpers* 179 (1939): 549.

zamanları olmayan ya da böyle bir ihtiyacı hissetmeyen Osmanlı bilginleri, Batı'daki gibi sadece bilmek için bilim üretimi yapmaya ne gerek duydular ne de ihtiyaç hissettiler. Çünkü bir noktada Abdurrahman Atçıl'ın ifadesiyle “bürokrat-âlim” tipinin baskın gelmesi ve yaratıcı ve sıra dışı fikirler yerine mevcut bilginin geliştirilmesi daha mühimdi.<sup>1218</sup> Bir başka deyişle farklı parçaların uyum, mücadele ve gerilim oluşturduğu oldukça renkli ve karışık bir “mozaik” gibi olan Osmanlı'daki bilim deneyimi, bilginler ile hâimleri arasındaki ilişki özelinde devletin kanatları altına alınmıştır.<sup>1219</sup> Bu durumda bilgi üretimi hususunda en önemli aday unsur olan yüksek öğrenim kurumları (medreseler) ve mensupları (ulema), bürokratik sistemin işlemesinden daha mühim bir pozisyona sahip ol(a)madılar.

Boş vakit ve finansal imkânlarla sahip olan Batılı bilginler ise sadece bilgi peşinde koşabiliyordu ve üniversite ve enstitüler mensuplarına doğa bilimlerine yönelik meraklarını sürdürebilme zeminini bu dönemlerde artık sunmuştu. Aslında burada hikâyeyi biraz açmakta fayda var. Bu yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu idari yapısı, pekâlâ bürokratikleşmiş ve kurumsallaşmıştır. Bilgi üretim ve eğitim kurumları da bu süreçte neredeyse hiyerarşik olarak çoktan kurumsallaşmıştır. Osmanlı idaresinin merkezileşmesi, bir noktada Osmanlı öncesi dönemde şehirlerde yer alan vakıf gibi tüzel ve özerk yapıların da bu dönemde devletin tahakkümüne girmesine zemin hazırlamıştır.<sup>1220</sup> Bu durum hem bilgi üretiminin hem de bilgi üreticilerinin kendi alan ve çalışmalarına yönelik manevra sahasının daralmasına sebep olmuştur. Yani âlimler vakıfların tesis ettiği medreselerde -dolaylı olarak devletin kurumlarında- ağırlıklı olarak sistemin ve bürokrasinin faydasına paralel durmak mecburiyetindediler. Bir başka deyişle ulema, halkın problemlerini çözmek ve onların devletle uyumunu sağlamakla uğraşarak ilmi çalışmalar için yeterli vakit ayıramamış, bunun yanı sıra devletin oluşturduğu sosyo-kültürel ve siyasi durumdan da etkilenmiştir.<sup>1221</sup> Kısaca ulemanın sosyal yönü nedeniyle devletin kendisinden beklentisi olmakla birlikte devlet de ulemayı kendi çerçevesine uymayı ve uydurmayı bekliyordu. Aslında Osmanlı medreseleri Orta Çağ İslam eğitim

<sup>1218</sup> Daha detaylı bilgi için bkz: Atçıl, *Âlimler ve Sultanlar*, 91-92.

<sup>1219</sup> Mossensohn, *Osmanlı'da Bilim*, 203.

<sup>1220</sup> Avner ben Zaken, “Political Economy and Scientific Activity in the Ottoman Empire,” *The Turks* içinde, haz. Kollektif (Ankara: Yeni Türkiye Publishing, 2002), 3:783.

<sup>1221</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 381.

kurumlarından daha kurumsaldı. Çünkü Osmanlı öncesi İslam toplumlarında bilgi edinme yöntemi hoca ile öğrenci arasındaki ilişki ve hocanın öğrencilerine sunduğu kitaplar ya da anlatılara ve sözlü/dinlemeli ilerlemeye dayalıyken Osmanlı döneminde metin ve kitaplar ekseninde ve o kitapları mütalaa<sup>1222</sup> ederek ilerleyen bir sisteme dönüşmüştür. Bir başka deyişle Osmanlı öncesi dönemde öğrencinin tamamladığı eğitim hocasının karizması ve itibarına odaklıyken XVII. ve XVIII. yüzyıldan itibaren kurumların öne çıktığı bir modele dönüşmüştür.<sup>1223</sup>

Doğa bilimi ve felsefesinin -belli bir döneme kadar Avrupa’da da olduğu gibi- zaten bu kurumlarda öncelikli araştırma alanı olmadığı için daha önce de bilginlerin kendi özel uğraşları ile geliştiğini belirtmiştik. Ayrıca özellikle XVII. yüzyıldan beri İmparatorluğun geçirdiği ekonomik daralma zaten bilim insanlarına kendi merakları çerçevesinde boş zamanlarında bilgi üretimi gerçekleştirmeye yönelik gerekli finansal imkânları da azaltmıştır.<sup>1224</sup> Osmanlı müderrisleri maaşları konusunda sıkıntı çekmekte ve bu sıkıntılara çözüm arayışı neticesinde bilgi üretim imkânları zorlaşmaktaydı. Bütün bunları düşündüğümüzde doğa bilimi genelinde ya da bitki çeşitliliği bilgisi özelinde Osmanlı doğa araştırmacılarının şartları ve imkânları Avrupa’dakilerle eşit değildi. Hakeza Avner Ben-Zaken de sosyo-ekonomik şartlara bakarak İmparatorluğun XVII. yüzyıldan itibaren merkeziyetçi etkisini kaybettiğini ve finansal kaynakların yerelleştiğini ortaya koymaktadır.<sup>1225</sup> Madeline Zilfi’nin tartıştığı gibi Osmanlı bilgi üretim kurumları olan medreseler ve mensupları olan müderrisler, kapalı devreye dönüşmüş ve kendi içinde bir sosyal tabaka oluşturmuştur.<sup>1226</sup> Zilfi de tam bu noktada İstanbul ilim meclislerine Anadolu ve Balkanlardan taze kan gelemediğini ve bu meclislerin kendi kapalı devresinde kaldığını tespit ederek bu manzaranın sosyal tarafını da aydınlatmıştır.<sup>1227</sup> Halbuki İstanbul’un öncülleri Şam ve Kahire başta olmak üzere Orta Çağ İslam şehirlerinde bilginler, devletin kurduğu medrese gibi kurumlara bağlı olmayıp kendi

<sup>1222</sup> Rouayheb bu kavrama deep-reading / derin okuma demektedir. Khaled el-Rouayheb, *Islamic Intellectual History in the Seventeenth Century* (New York: Cambridge University Press, 2015), 97-99.

<sup>1223</sup> El-Rouayheb, *Islamic Intellectual History*, 98-99.

<sup>1224</sup> Ben-Zaken, “Political Economy and Scientific Activity,” 785-88.

<sup>1225</sup> Ben-Zaken, “Political Economy and Scientific Activity,” 789.

<sup>1226</sup> Madeline C. Zilfi, *Dindarlık Siyaseti: Osmanlı Uleması Klasik Dönem Sonrası*, çev. Mehmet Faruk Özçınar (Ankara: Birleşik Yayınevi, 2008), 27-30.

<sup>1227</sup> Zilfi, *Dindarlık Siyaseti*, 59-60.

finansal imkânlarını yaratıp kendi kurumlarını tesis edebiliyordu.<sup>1228</sup> Ancak XVI. yüzyıldan sonra İstanbul'daki bilginler için böyle finansal bir imkân yaratıp kendi bilgi üretim çevresini oluşturma şansı zaten azdı. İslam bilim tarihinde doğa felsefesi gibi alanları araştırma işi belli başlı bilginlerin özel ilgisi ile ilerliyordu. Haliyle tıbbı hariç tutarsak İstanbul'daki doğa araştırmacıları da bürokratik sistemin dışında kendi imkânlarını yaratmak zorundaydı. Zaten bu dönemlerde doğa bilimlerinin peşinden gidenler tamamıyla yüksek öğrenim almış kişiler değildi.<sup>1229</sup> Bu çalışmanın 2. Bölüm'ünde bahsedildiği üzere İstanbul özelinde çoğunlukla esnaf kolları arasında ilerleyen bir manzara vardı. Ya da Nebîfendizâde gibi bazı müderrislerin kendi çabalarıyla ilerleyen numunelik çalışmalar ile medrese içinde ilerliyordu.<sup>1230</sup> Ancak imparatorluk metropollerinde bile finansalları daralmış ve ilmini icra etmek için merkezi idarenin sistemine mecbur kalmış ulemanın, sultan ve diğer üst mertebe devlet ricalinin ilmi eserlere yönelik teveccühü sayesinde bazı hususlarda eser ortaya koyabilme motivasyonu elde ettiğini göz ardı etmemek gerekir. Çok olmamakla birlikte “faydalı ilimler” içine kolay kolay giremeyen doğa felsefesi gibi eserler de bu imkân çerçevesinde vücut bulmuşlardır. Ancak şunu da unutmamak gerekir ki uzun bir tetkik ve araştırma gerektiren ilmi eserler, kişilerin kendisine sunulmuş kaside ve methiyeler kadar maddi ve manevi teveccüh getirmemekteydi.<sup>1231</sup> Haliyle *tabakât* literatüründe de tespit edildiği üzere ulema bir noktada finansal gelir modelini oluşturmak için edebi eser vermeye daha çok öncelik verecektir.<sup>1232</sup> Neticede Sahn Medresesi uleması özelinde bakıldığında, kuruluşundan yani 1470'ten 1603'e kadarki süre içinde bu medresede muvazzaf olduğu belirlenen 290 kadar ulemanın irili ufaklı 520 kadar eser ortaya koyduğu tespit edilmiştir. Ancak bu 290 ulemanın sadece 118'i (% 40,7) eser üretmiştir. Bu eserlerin 189'u (% 36,3) telif olup kalanı şerh, haşiye, ta'lik ve tercüme gibi eserlerdir. İmparatorluğun azamet dönemindeki tablo bu şekildeyken ilerleyen yüzyılda biraz daha düşecektir. XVII.

<sup>1228</sup> Michael Chamberlain, *Ortaçağ'da Bilgi ve Sosyal Pratik - Şam 1190-1350*, çev. Büşra Kaya (İstanbul: Klasik Yayınları, 2014), 97; Jonathan P. Berkey, *Ortaçağ Kahire'sinde Bilginin İntikali*. çev. İsmail Eriş (İstanbul: Klasik Yayınları, 2016), 103.

<sup>1229</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 4.

<sup>1230</sup> Osman Süreyya Kocabaş, “Premodern Ottoman Perspectives on Natural Phenomena”. Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies içinde, ed. Sonja Brentjes vd. (London: Routledge Publishing, 2023), 653-56.

<sup>1231</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 387.

<sup>1232</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, aynı yer.

yüzyılda Sahn'da müderris olmuş ulemanın sadece % 9,3'ü kalem oynatmışken ilerleyen yüzyılda (XVIII. yy) daha da düşecektir.<sup>1233</sup> Burada istatistiğini paylaştığımız zaman dilimi içinde bu medresede üretilen eserlerin % 61,7'si dini muhtevalı olup geri kalanı ise diğer ilim disiplinlerinden oluşmaktaydı.<sup>1234</sup> Aslında Şam ve Kahire'deki ulema, Osmanlı hakimiyeti altındayken de bu eklektik imkânlarını bir nebze sürdürmüşlerdi. Ancak İstanbul'un bu süreçteki hikâyesi diğer İslam toplumu kentleriyle aynı şekilde değerlendirilmemelidir.<sup>1235</sup> Bu nedenle bu çalışmanın İslam dünyasının tamamı için değil, Osmanlılar içinde Türkçe konuşan halklarla ihata edilmesi nedeniyle bu çalışmada ne tamamen İslam bilim tarihinin bir panoramasını çıkarmayı hedefledik ne de muasır Avrupa toplumlarıyla kıyaslayarak topyekûn Osmanlı biliminin manzarasına dair bir sonuç çıkarmayı amaçladık. Ancak eser üretme noktasında Osmanlı medrese teşkilatı mensuplarının yani müderrislerin ve talebelerin literatüre katkısının ne ölçüde olduğuna da değinmek önemlidir. Osmanlı yükseköğretiminin zirvesini temsil eden Sahn Medreseleri örneklemini esasında Fahri Unan'ın ortaya koyduğu istatistiklere bakılması gerekmektedir.<sup>1236</sup> Nitekim Osmanlı yükseköğretim kurumlarının doğa tarihi ve felsefesi alanında ne ölçüde eserler ortaya koyduğunun tespitini yapmamız icap etmektedir.

Osmanlı bilimi, altı yüz yıllık tarihi içinde Osmanlı Devleti'nin zaman ve mekân sınırları içerisinde kendisine has gelişim özelliklerine sahiptir. Ancak bu gelişimin kaynakları içinde en önemlisi olarak tercüme faaliyetleri yer tutmaktadır.<sup>1237</sup> Bu tercümelemlerin en önemli özelliği ise Osmanlı Türkçesinin bilim dili haline gelmesi ve Türkçede bilimsel kelimelerin artması imkânını oluşturmasıdır. Nitekim Osmanlı eliti, bilimsel eserlere ilgi duydukça bu tercümelemler hızlanmış ve bu eserlerin istinsahı ve neşriyatı yaygınlaşmıştır.<sup>1238</sup> 2. Bölüm'de de tartıştığımız üzere tercümelemler sayesinde Osmanlı müellifleri zamanla telif eser üretmeye motive olmuşlardır. Zaten Anadolu ve Rumeli'de eser telif eden birçok Osmanlı bilgini de eserlerini Türkçe yazma gerekçesi olarak halkın ve talebelerin okumasının kolaylaşması maksadını güttüklerini söylemiştir. Bu noktada şunu eklemek gerekir ki Osmanlılar hem kendilerinden önceki klasik İslam yazınından

<sup>1233</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 359-60.

<sup>1234</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 362.

<sup>1235</sup> Küçük, *Science without Leisure*, 23.

<sup>1236</sup> Unan, *Fatih Külliyesi*, 336.

<sup>1237</sup> İhsanoğlu, *Osmanlı Bilim Mirası*, 57.

<sup>1238</sup> Miri Shefer Mossensohn, *Science among the Ottomans* (University of Texas Press, 2015), 106.



hem de muasırı Batı'dan eser tercüme ederken bugün anladığımız şekliyle birebir tercüme yapmamışlar, eserleri daha çok Osmanlı düşünce dünyasına uyarlamışlardır. Bu çalışmamızda her ne kadar Osmanlı'nın klasik İslam düşünce izlerini taşıdığını göstermiş olsak da Osmanlıların bu tarz serbest tercüme geleneği, Osmanlı düşüncesinin özgünleşmesine saha açmıştır. Bir başka deyişle Osmanlı Türkçesine çeviri yaparken eseri dilden dile birebir aktarmaktan öte eserin yeniden yaratımı söz konusu olup gerektiği zaman da asıl metne müdahaleler gerçekleşirdi.<sup>1239</sup>

Osmanlı İmparatorluğu, XVII. yüzyıldan itibaren Avrupa devletlerine karşı siyasi, askeri ve en önemlisi psikolojik üstünlüğünü kaybetmiştir. İlerleyen dönemlerde peş peşe yenilgiler başlamış ve nihayet tarih sahnesinden çekilme noktasına gelmiştir. Bu yenilgi ve gerileme sebeplerinden birisi olarak da bilim ve teknikte gerekli ve yeterli gelişmelerin sağlanmaması irdelenmiştir. Tabloya bakıldığında bu sonucun sebeplerinden birisinin Osmanlıların Avrupai bilimsel devrimi gerçekleştirememesi olduğu düşünülmektedir. Bir diğer tartışma konusu da Osmanlıların Avrupa'daki gelişmeleri yeterince takip etmemiş olmasıdır. Bu iddia bir noktada Osmanlı'nın bilim üreten kurumlarından birisi olan medreselerin skolastikleşmesi ve mevcut bilginin derinlemesine yorumlanmasından (şerh ve haşiye) öteye geçilmeyerek kendisini gelişmelere kapatması olarak da şekillenmektedir.<sup>1240</sup> Ayrıca bu noktada Osmanlıların akli bilimleri terk etmesi ya da yeterli çalışma göstermemesi de diğer bir iddiadır. Nitekim akli ilimlerin terk edilip edilmediği tartışmasını K. el-Rouayheb farklı bir bakış açısından yakalayarak XVII. yüzyılda ve sonrasında kendi yolunda dinamik olarak varlığını sürdürdüğü iddiasıyla cevaplamaktadır.<sup>1241</sup> Zaten bilim tarihinde bir toplumun bilimsel ivmesinde “ilerleme” ve “duraksama” olduğu tespitini yapabilmemiz için öncelikle hangi bilimde ne durumda olduğuna cevap vermemiz gerekmektedir. Bu minvalde bitki bilimi noktasında Osmanlı müelliflerinin dinamik olması, kendi ifadelerine göre deneyim ve gözleme önem vermesi,

<sup>1239</sup> Mossensohn, *Science among the Ottomans*, 132.

<sup>1240</sup> Bkz. Lekeşiz, “Osmanlı İlmî Zihniyetinde Değişme,” 118-19.

<sup>1241</sup> El-Rouayheb, o dönemki ilmî zihniyetin kelim ve felsefe konularını faydalı veya zararlı olarak ayırdığını iddia etmiştir. *Islamic Intellectual History*, 18. Ayrıca tüm eseri boyunca İslam ilmî zihniyetinin kendi paradigması çerçevesinde akli ilimlerin devam ettiğini ama bu hareketliliğin İmparatorluk metropollerinden daha çok taşrada ve özellikle Kuzey Irak ve Türkiye'nin güneydoğu bölgesinde dinamik olarak sürdürdüğünü ortaya atmıştır. Hakeza Taşköprülüzâde ve Kâtip Çelebi'nin iddia ettiği akli ilimlere talebin azalması yargısının ise daha romantik bir his olduğunu da belirtmektedir. *Islamic Intellectual History*, 19.

yeni malumatı kendi çalışmalarına ekleyip güncellemeye açık görünmeleri gibi kriterleri düşündüğümüzde Osmanlıların en azından bitki bilimi alanında yakaladıkları ivmeyi ilerleme yönünde koruduğu ortaya çıkar. Bu çalışmanın argümanlarından birisi Osmanlıların bilimsel ivmede yaşadığı duraksamanın her bilim disipliniinde aynı ölçüde olmadığıdır. Nitekim bu alanda tıpkı coğrafya bilimi gibi hem Batı'daki yeni gelişmelere açıklardı hem de bu gelişmelere eserlerinde rahatlıkla yer veriyorlardı. Tabii ki bu alanda müellif ve bilginlerin yakaladığı ivme genel tabloyu değiştirebilir miydi sorusu bizce hâlâ tartışmaya açıktır.

Bu çalışma tabii ki Osmanlı toplumunun bilimsel düşünce noktasında neden “duraksadığı” argümanlarını tartışmayacaktır. Ancak bu çalışmanın ana odak noktası olan bitki çeşitliliği örneğinde Osmanlı toplumunda bilimsel gelişmelerin en temel motivasyonu olan “merak” ve “ihtiyacın” ne ölçüde var olduğunu ortaya koymaya çalıştık. Bu doğrultuda Osmanlıların bilimsel ilerlemeye gerçekten ne boyutta ihtiyaçları olduğu sorusuyla başlamak gerekir. Patricia Fara bu konuda farklı bir bakış açısı sunmaktadır. Fara'ya göre İslam âlimleri, sırf bilgi adına bilginin peşinde koşmayı hoş kabul etmedikleri gibi bunun yerine günlük yaşamda faydalı olabilecek Yunan bilgilerini kendilerine uyarladıktan sonra mutluluğa ve ruhsal mükemmeliyetçiliğe ilerleme gibi farklı bir ilerleme yoluna girmişlerdir.<sup>1242</sup> Osmanlı'daki bilimsel merakın yerini manevi meşguliyetlerin alma sebebi belki bu ibareyle açıklanabilir. Çünkü Osmanlı kendisini idame ettirecek bilgiyi elde ettikten sonra bunu geliştirmeyi düşünmemiştir. Avrupa ise bunun aksine bilgiyi elde etme yolunda daha rasyonel ve pozitivist bir ilerlemeyi tercih etmiştir.

Bitki bilimi alanında ortaya konulan eserlerin yoğunluğuyla kıyas edecek olursak -ki bu kıyaslama ne ölçüde doğruysa- Osmanlılar, Orta Çağ İslam külliyyatının gerisinde görülmektedir. Yani Osmanlı toplumu içinden bir Dineveri, İbn Baytâr ve İbn Avvâm gibi *corpus* sahibi bir bilgin çıkmamıştır. Ancak Osmanlı bilginleri, bitki bilimini de kapsayan tıp alanı özelinde toplumun ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik çabalar (bunu eserlerin sebep-i teliflerinden öğreniyoruz) minvalinde oldukça fazla eser üretmişlerdir. Doğal olarak Osmanlılar örneğin ilm-i tabîi (fizik) alanında diğerlerine nispeten az sayıda

<sup>1242</sup> Fara, *Bilim: Dört Bin Yıllık Tarih*, 92.

eser ve bilgi üretirken, tıp gibi alanlarda oldukça zengin bir literatür hasıl edebilmiştir. Bu durumda Osmanlı düşünürlerinin ihtiyaç olunan alanlarda kendilerini hâlâ dinamik tuttıkları ya da tutmaya çabaladıkları rahatça ortaya konulabilir. Nitekim bilimsel devrimi gerçekleştirirken Avrupa da yeknesak bir tablo ortaya koymamıştır. Bu tarihlerde belli bölgelerde hâlâ Aristo fiziği üzerine tartışmalar devam etmekteydi. Bu tartışmaların Osmanlı düşünürlerinin ne ölçüde ilgisini çektiği tam olarak tespit edilemese de Osmanlıların Batı'dan bir şey alırken oldukça pragmatik bir seçicilik yaptığı kesindir. Bitki bilimi alanında çok bariz bir şekilde görüldüğü üzere Osmanlılar ihtiyaç olunan farmakoloji malumatını Avrupalı bilginlerin eserlerinden almışlardır. Ayrıca şu hususa dikkat etmek gerekir ki bu alışveriş tek yönlü değildir. Bu çalışmanın 1. Bölüm'ünde örneği verildiği gibi Osmanlılarla teması olan bazı Avrupalı araştırmacıların onların eserlerini okudukları ve bunlardan belli ölçüde istifade ettikleri görülmektedir. Tabloya geriden bakıldığında Erken Modern Dönem'in ortasında Avrupa'ya karşı üstünlük kaybedilmişti ama en azından XVIII. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlıların zihinlerinde Avrupalılar gerek bilimsel düşüncede gerekse diğer alanlarda olsun kendileriyle en azında müsavi konumdaydılar. Evliya Çelebi, Viyana gözlemlerini aktarırken bilimsel duruş noktasında Avrupa ile kendilerini kıyaslamıştır. Bu kıyaslama ile her iki taraf için bilim denilen olgunun ne olduğundan hangi bilime ihtiyaç duyulduğuna kadar bu dönemin panoraması ortaya konulmuştur. Evliya'ya göre felsefe, riyaziye (matematik), tıp, cerrahlik ilimlerinden başka 374 çeşit garip ve acayip ilimlere sahip olan Batılılarda "ferâiz" ve "cifr" ilimleri gibi bilim dalları yoktur.<sup>1243</sup> Buna rağmen Viyana'daki doktorların çok mahir olduğunu ve benzerinin dünyanın başka yerinde olmadığını vurgulayan Evliya, gördüklerinin hepsini kitabına yazması durumunda kitabın İbn Sinâ'nın *el-Kânûn*'u olacağını söyleyerek onlara hakkını teslim etmiştir.<sup>1244</sup> Bugün mevcut paradigma ışığında ferâiz gibi İslam hukuku disiplininin astronomi ve tıp gibi pozitif bilimlerle yan yana değerlendirilerek tartışılması tutarlı olmayabilir, ancak o dönemin ruhunun böyle bir çıkıya ulaştığını da kabul etmemiz gerekmektedir. Bu minvalde Evliya'nın bakış açısına göre Batı bilimler sisteminde ferâiz gibi bir bilim disiplininin olmayışı onlar adına bir eksikliklerdir. Nitekim Evliya'ya kadar İslam toplumları halen bilgi konusunda kendilerinin ileride olduğunu düşünüyorlardı. Hatta Evliya'nın

<sup>1243</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 7/1: 237.

<sup>1244</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 7/1: 245.

yaşadığı dönemlerde artık yavaş yavaş cedit nispetiyle tanımlanan ve Batılı bilginlerin geliştirdiği yeni bilim pratikleri İstanbul insanlarının gündemine girmeye başlasa da halen o dönemde Osmanlıların bilim alanında kendi durumlarına dair tereddütleri yoktu. Tabii ki XIX. yüzyılda Osmanlı bilginleri, Avrupa'nın modern bilim sistemine teslim olacaktı.

Orta Çağ İslam bilimsel ivmesinin yakalandığı X ila XIV. yüzyıllar arasındaki dönemde Müslüman toplumlar ferâiz ilmini yine Osmanlılar kadar ön planda tutuyorlardı. Yani din ve bilim ilişkisi Osmanlılar açısından sanıldığı kadar sınırlayıcı değildi. Bitki bilimi alanında insanlara faydalı bilgi üretimi gerçekleştiği için Osmanlı müellifleri ve bilginleri rahatlıkla eser ortaya koyabilmekteydi. Hatta sadece farmakoloji ve tıpta değil, astronomi ve fizik gibi kozmografya alanlarında başta Erzurumlu İbrahim Hakkı, Kâtib Çelebi ve Müteferrika gibi müellifler Güneş merkezli sistemin kabul edilmesinin dinen bir sorun teşkil etmeyeceğini vurgulamışlardı.<sup>1245</sup> Yani İslam bilim tarihinin ilk yüzyıllarında gerçekleşen bilimsel ivmenin bu dönemlerde düşmesinin altında dini görüşün güçlenmesini asıl sebeplerden biri saymak bu noktada hatalı sonuçlara yol açmaktadır. İslam Orta Çağ'ında yaşanan bilimsel ivmenin benzer ölçekte Osmanlı toplumunda neden yaşanmadığı sorusuna indirgemeci de olsa basit bir cevap verilebilir: Pragmatik araştırmalardan bağımsız olarak dış dünyaya ilgi ve merakın azlığı ve yeni bir bilgi edinmeye yönelik ihtiyaç hissinin azlığı. Diğer sosyal, kültürel ve ekonomik sebepler tabii ki bu ivmenin düşmesinde etkiliydi ama bizce en önemli kritik hem toplum nezdinde hem de düşünürler halkasında bu merak ve ihtiyacın ivmeyi yakalamak için yeterli olmamasıydı. Ya da Remzi Demir'in ifadesiyle Türkler bilgi ve güç ilişkisini Avrupa kadar anlayamadığı için mevcut durumlarını korumayı yeterli görmüşlerdi.<sup>1246</sup>

Osmanlı metinlerindeki kabul edilen fizik ve kozmografya onların zihninde sorgulanmaya gerek olmayacak kadar ikna ediciydi. Yer Merkezli Evren Modeli'nin yerini Güneş Merkezli'ye bırakması Avrupa'da dahi Kopernik'ten hemen sonra gerçekleşmemiş, uzun yıllar tartışılmıştır. Haliyle diğer fizik alanlarını ilgilendiren gelişmeler de Avrupa'da hızla kabul edilen görüşler değildi. Bununla birlikte sadece

<sup>1245</sup> İ. Kalaycıoğulları ve Y. Unat, "Kopernik Kuramı'nın Türkiye'deki Yansımaları," *Academia*, erişim 02 Haziran 2023. <https://www.academia.edu/>

<sup>1246</sup> Remzi Demir, *Philosophia Ottomanica: Osmanlı Felsefesi* (Antalya: Lotus Yayınevi, 2018), 263.

Yer’de var olduğu düşünölen ve hayvanlar, bitkiler ve madenler olarak tasnif edilen türler de Erken Modern Dönem boyunca hem Osmanlı’nın hem de Avrupa’nın kabul ettiği gruplandırmaydı. Bu varlıkların canlılığı noktasında genel geçer kriterler her iki tarafta da yoktu. İradi hareket edebildiği için hayvanlar canlıydı ve ne büyüyüp küçölebilen ne de hareket edebilen madenler de cansızdı. Ancak bitkilerin canlılığı tartışmasında Meşşâiler canlı olduklarını öne sürerken İşrâkiler cansız kabul etmişlerdi. Osmanlılar, İbn Sinâ’nın gölgesinde olup bitkileri çoğunlukla canlı kabul etmiştir ama İşrâki felsefe mantığını kabul eden bazı âlimlerse bitkileri cansız varlık saymıştır. Paracelsian felsefe Osmanlı metinlerinde yer bulmaya başladığında önceleri Aristo fiziğinin tadil edilip geliştirilmiş yorumu olarak değerlendirilmiştir. Tıp paradigmasında genel bir değişiklik gibi değil de tıpta kimyaya daha fazla yer verdiği için ya da zaman açısından “yeni tıp” olarak telakki edilmiştir. Bir başka ifadeyle, Osmanlılar bu dönemde fizik teorilerinde bir değişim ve yenilik arayışında olmadıkları için Paracelsus gibi bilginlerin açıklamalarını kendi mevcut paradigmalarının içine yedirmişlerdi. Zaten Osmanlılar hem bu dönemde hem de daha sonraki dönemlerde bilimsel düşüncede değil de teknik gelişmelerde Batı’nın gerisinde olduklarını anlamışlardı. Nitekim III. Selim’in “askeriyenin işine yaramayan türdeki bilgi üretimiyle” müderrislerin ilgilenmemelerini tavsiye etmesinin altındaki saik yine tamamen teknik ihtiyaçtır.<sup>1247</sup> Haliyle Osmanlı Türkçesine Öklid’in *Elemanlar* kitabı aktarılırken çeviride askeriyenin işine yarayacak teknik kısımların tercih edilmesi bir yana, bu eserin Öklid’in Arapça kaynaklarından daha çok Batı dillerindeki kaynaklarından tercüme edilmesi XVIII. yüzyıldaki manzaranın kritik özetidir. Hatta Mattioli’nin eserini çevirmeye başlayan Osman b. Abdölmennân, “hendese” ile ilgili “*ehemm bir eserin tercümesi için...*” *Kitâbü’n-nebât* tercümesine ara verdiğini eklemektedir.<sup>1248</sup> Bu olayda hendese özelindeki teknik aciliyetin tıbb-ı cedid özelindeki bilimsel ihtiyacın önüne geçtiği görölmektedir. Haliyle bilim ve teknik birbirini besleyen iki alan olsa da Osmanlıların teknikte hissettikleri ihtiyacı bilimde de hissetmeleri kendisini XIX. yüzyılda gösterecekti. İslam bilim ve düşünce tarihi için yeni ve muhteva esaslı dönemlendirme teşebbüsünde bulunan İslam Düşünce Atlası projesinde İhsan Fazlıoğlu’nun geliştirdiği dönemler içinde özellikle XVII. ve XVIII. yüzyıllar için “Muhasebe Dönemi” adı verilmiştir. XVII. yüzyıl bunalım, toparlanma ve tespit; XVIII.

<sup>1247</sup> Ali Sinan Sertöz, *Öklid’in Elemanları* (Ankara: Tübitak Yayınları, 2019), VII.

<sup>1248</sup> Osman b. Abdölmennân, *Kitâbü’n-nebât*, III.

yüzyıl ise tahkik, tarif ve tevcih kelimeleriyle özetlenmiştir. Bu dönem İslam dünyasında merkezlerin azalıp siyasi gerilim sebebiyle yeni merkezlerin (Osmanlı, Safevi ve Babür başkentleri) birbirinden kopması ve birbirini yalıtması sonucunda birikim ve bilgi paylaşımının azalması olarak karakterize edilmiştir. Bu dönemlerde Osmanlılar hem “kudema” felsefesine yani Antik Yunan ve Orta Çağ İslam klasiklerine yeniden dönüş yapmakta ve hem de Doğu’dan (Safevi ve Babür) ve Batı’dan gelen yeni bilgi ve deneyimleri mevcut paradigmalarında tartışmaktadır. Bu noktada vurguladığımız husus, dönemlendirmenin kendisinden çok dönemin karakteri ve manzarasıdır.

Osmanlılar bir yandan Orta Çağ külliyyatını elinde tutarken bir yandan da bu çalışmanın incelediği tarih aralığında Yeni Dünya’dan eski kıtalara taşınan bitkilerden haberdar olmuştur. Osmanlı bilginleri Mattioli gibi Erken Modern Dönem Batılı botanikçilerin eserlerini biliyordu ve hatta kendi dillerine çevirmişlerdi. Doğal olarak Osmanlı bilginleri hem mevcut bitkilere hâkimlerdi hem de yeni bitki çeşitliliğini kendi bilgi dağarlarına eklemişlerdi. Bir noktada yukarıda bahsedildiği üzere Osmanlıların etraflarında olan bitene merakı ve ilgisi -pragmatik olsa da- ortaya çıkmaktadır. Tabii ki Osmanlıların Avrupa’yla bu noktada kıyaslanması oldukça zor olmaktadır. Çünkü her iki tarafın coğrafya ve imkânları oldukça farklıdır ve bu kıyaslanmanın yapılması için önce şu soruların belirlenmesi gerekmektedir: Hangi Avrupa ve hangi Osmanlı? Doğal olarak bu çalışmada en azından bu alanda iki bilimsel kültürün karşılaştırmasını yapmak yerine birbiriyle olan etkileşimine vurgu yapılması tercih edilmiştir. Bir noktada bu etkileşimin niteliği ve niceliği ortaya konularak bilgi üretiminde her iki tarafın katkısı ve ortak paydası araştırılmak istenmiştir.

Bitki çeşitliliği bilgisi, bilimsel faaliyetler kompozisyonu içinde bir enstantanedir. Bu enstantane bilimsel duruma dair genel bir tablo çıkarmamakla birlikte bilimsel düşüncenin ve paradigmanın prensiplerini ve sınırlarını belirlemesi açısından önemli bir veri setini oluşturur. Öte yandan yeni bitki türlerini benimseme konusunda Osmanlılar eski üstatlarının bilmediğini fark ederek bunu belirtmişlerdir. Eski üstatlarının bilmediği verileri eserlerine koymak onlar için eser üretme motivasyonu olmuştur. Bunun haricinde

<sup>1249</sup> İhsan Fazlıoğlu, Muhasebe Dönemi,” *İslam Düşünce Atlası*, erişim 17 Temmuz 2023. <http://islamdusunceatlası.org/muhasebe-donemi>.

özellikle bitki çeşitliliği gibi bir alanda Osmanlı bilginleri Orta Çağ külliyyatını olduğu gibi kabul etmek yerine seçici oldular. Bilhassa ilaç hazırlama sürecinde bazı bitkileri tecrübe ederek iklim ve coğrafya şartlarının bitkilerin tabiatında değişim oluşturduğunu fark ettiler ve adeta yeniden bitki bilim ürettiler. Hatta Sakızlı İsa Efendi gibi bilginler bazı bitkileri tecrübe edebilmek için kendi bahçelerini kurduğunu söylemişlerdir.

Bu çalışmada biz çok geniş coğrafyaya hükmeden Osmanlıların bitki çeşitliliği üzerinden doğaya olan merakının ne ölçüde olduğunu tespit etmeye çalıştık. Bu çerçevede bulgularımız Osmanlıların gerek kendi bölgesinde yetişen gerekse keşiflerle ve etrafındaki ülkelerle olan ilişkiler sayesinde öğrenilen ve ticaret ağıyla İstanbul gibi merkez bölgelere gelen bitkilerden eserlerinde bahsettikleri yönündedir. Bu noktada bu çalışma boyunca Osmanlıların genel olarak doğaya merakının salt bilgi öğrenme amacından çok pragmatik bir özellik taşıdığı ortaya konulmuştur. Bir başka deyişle bitkiler ancak insan ve hayvanlara yönelik gıda ve deva gibi amaçlar nedeniyle vardır ve bu nedenle bitki çeşitliliğini bilmek Osmanlı literatüründe tıp gibi disiplinlerin ihtiyacına binaen gelişmiştir.

Osmanlı literatüründe bitki çeşitliliği bilgisinin kaynakları incelenmiş ve bu kaynaklardan beslenmenin nicel ölçüsü ortaya konulmuştur. Sosyal ağ analizi ile yapılan bu değerlendirme sonucunda çalışılan dönem içinde Osmanlı bilgin ve müelliflerini besleyen önemli besleyiciler açığa çıkarılmıştır.

Osmanlıların bitki çeşitliliği bilgisi üretirken Orta Çağ İslam külliyyatının ne ölçüde gölgesinde kaldığı sorusuna cevap olarak diyebiliriz ki Osmanlı bilginleri tabii olarak paradigma değişimini daha geç yaşadıkları için genel üst anlatıda İbn Sinâ gibi bilginlere çok müracaat etmişlerse de özellikle ilaç ve deva hazırlanması ve uygun bitki türlerinin tercihi noktasında bu gölgeden büyük oranda çıkmayı başarmıştır. Hatta Emir Çelebi gibi müelliflerin meslektaşlarına uyarı yaparken *el-Kânûn* gibi eserlere çok sık başvurulmasının hata olduğu vurgusu bu noktada önemli bir örnektir. Ayrıca Osmanlıların Orta Çağ külliyyatını kendi dillerine çevirirken ihtiyaç duyulan yerleri tercüme etmekle yetinmesi bu duruma bir başka örnektir. Nitekim Sâlih b. Nasrullâh'ın "*eski üstadlar bunları bilmezdi*" şeklinde yeni bitkilerin kadim eserlerde olmadığını fark etmesinde görüldüğü üzere daha önce de vurguladığımız gibi Osmanlılar bu alanda kendilerini bir noktada güncel tutmayı başarmışlardır.

Yeni bilimin ve Paracelsian felsefenin Osmanlı'ya intikali sürecinde bitki çeşitliliği bilgisi nasıl şekillendi sorusunun iddialı bir cevabı maalesef yoktur. Osmanlı müellifleri, Paracelsus'un bitki fizyonomisine dair geliştirdiği açıklamaları yorumlamış, bu yorumlamalar da Aristoteles fiziğinin tadil edilerek genişletilmiş bir yorumu olarak kendilerine yer bulmuştur. Paracelsian felsefe sayesinde Osmanlı metinlerinde minerallere (kimya) meyletme artmış olsa da XVII. yüzyıla kadar müfred devâyı tavsiye eden hekimler bu yüzyıldan itibaren mürekkeb devâyı daha çok önerir olmuştur. Bu durum haliyle farmakolojide bitki çeşitliliği kullanımını artırmıştır.

Bu soru ve argümanların haricinde bu çalışma Osmanlı bilim literatürünün bitki çeşitliliği bilgisinin genel panoramasını sunmaktadır. Bu çerçevede bitkilerin metinlerde nasıl işlendiği, değerlendirildiği ve neticede nasıl kullanıma geçtiği açıklanmıştır. Tabii ki bitki çeşitliliği bilgisi ve bitki bilimini araştırmak gibi bu tür çalışmalar Osmanlı'daki bilim yolculuğunun genel hikâyesini değiştirmeyecektir ama Osmanlıların bilimin kılcallarında nasıl dolaştıkları konusunda fikir sahibi olmak için önemlidir. Çünkü geriden bakıp gördüğümüz panorama, derine indikçe önemli detaylar barındırmaktadır.

Ticaretin yoğunlaşmaya başladığı Erken Modern Dönem'in neticesinde artık belli başlı ürünlerin hızla küresel bir meta haline geldiğini söylemiştik. Lale, kahve ve tütün bu dönemde gözümüze çarpan en belirgin örnek olmuştur. Her iki kültür, küresel meta haline gelen bu tür bitkilere tartışmalı reaksiyonlar göstermiştir. Bu çalışmanın kapsamına girmediği için çok değinilmese de özellikle kahve ve tütünün her iki taraftaki inişli çıkışlı hikâyesi çoğu kişinin malumu olmuştur. Nitekim ticaret sadece metaların ülkeler arası yolculuğunu değil, bilginin kültürler arası aktarımını da sağlamaktadır. Ticaretin yanı sıra tam bu dönemde -özellikle Lale Devri'nde- Avrupa ve Osmanlı toplumları birbirlerini tanımaya fırsat vermeye başlamıştır. Tabii Avrupalı seyyah ve elçiler, Osmanlı toplumu hakkında daha önce de çok kez kayıt tutmuşsa da Osmanlıların da artık Avrupa'yı tanımaya başlamasıyla Osmanlı dünyası için geri dönülemez bir macera başlamış olacaktı. 1800'lerden itibaren Osmanlılar, kadim üstatlarına ve onların çalışmalarına eskisi kadar sık müracaat etmeyecekti.

Hülasa olarak, bitki bilimi ve bitki çeşitliliği bilgisi odağında Osmanlı'nın bilimsel deneyimi, yukarıda bahsettiğimiz gibi uygulama noktasında oldukça pratik ve pragmatik, bilgi derleme noktasında oldukça kapsayıcı ve eklektik özelliklere sahiptir. Bu



özelliklerin oluşması bu alanda bilgi arayışının pekâlâ sadece yükseköğretim gibi bilgi üretim merkezleriyle sınırlı kalmamasının ve esnaf kollarının da hâlâ canlı olması sayesinde belli bir tahsil ve diploma gerektirmemesinin sonucudur. Darüşşifa gibi eğitim kurumları sistemli bir şekilde farmakoloji bilgisinin devamlılığını ve yaygınlaşmasını sağladığı kadar doğa felsefesi açısından yeni ve farklı bir arayış sağlamamıştır. Bitkiler - gerek tıbbi gerekse günlük kullanımda olsun- daha çok faydaları ölçüsünde öğrenilmeye ve ilgilenilmeye değer canlı türüydü. Bu minvalde sadece bilmek için bitki çeşitliliği arayışı bu toplum içinde çok fazla rastlanmayan bir özelliktir. Aslında tekrar tekrar vurguladığımız üzere burada ne bilginler ne de bilgiyle muhatap olanlar teorik ve nazari tartışmalar yapmaya kendi işlerine yarayacak bilgiyi edinmek kadar hevesliydi. Metinlerde tekrar olsa bile teorik izahlar konusu yeterince detaylı olmadığı gibi bu tür konulara dair izahları İbn Sinâ gibi “kadim hükemâ”nın eserlerine havale etmişlerdir. Öte yandan uygulama noktasında işlerine yaradığı düşünülen her türlü pratik ise ya kendileri tarafından ortaya konulmuş ya da başta Batı bilim insanlarının eserlerinden olmakla birlikte etrafındaki kültür ve bilgi birikiminden ithal edilmiştir. Osmanlı'nın bilim serüveni, hem geçen uzun zaman dilimi içinde hem de temas ettiği çok geniş coğrafya ve kültürler neticesinde katmanlı, çok renkli ve oldukça pragmatik bir hüviyete dönüşmüştür.

## KAYNAKÇA

### BİRİNCİL KAYNAKLAR

- Abbas Vesim. *Düstûru'l-vesîm fî't-tıbbi'l-cedîd ve'l-kadîm*. Ragıp Paşa Kütüphanesi, No: 946.
- Abdülvasi Çelebi. *Hâsilnâme*. Hazırlayan Ayhan Gültaş. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1996.
- Ahmed Bican. *Dürr-i Mekkûn*. Çeviren Necdet Sakaoğlu. Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999.
- Akşemseddin. *Maddetü'l-hayat: Yaşam Kaynağı*. Hazırlayan Mehmet Sait Toprak. Ankara: Sağlık Bilimleri Üniversitesi, 2019.
- Ali b. Abdurrahman. *Acâyibu'l-mahlûkât*. İstanbul Üniversitesi, TY, no: 524.
- Aristotle. "History of Animals." Çeviren d'A. W. Thompson. *The Complete Works of Aristotle* içinde. Editör Jonathan Barnes. New Jersey, Princeton University Press, 1995.
- Âşık Mehmed. *Menâzirü'l-Avâlim*. Hazırlayan Mahmut Ak. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2007. II. Cilt.
- Belon, Pierre. *Pierre Belon Seyahatnamesi*. Çeviren Hazal Yalın. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020.
- Cerrâh Mes'ûd. *Hülasâ-i Tıbb*. Süleymaniye Kütüphanesi Fatih Kitaplığı, No: 3550.
- De Tournefort, Joseph. *Tournefort Seyahatnamesi*. Hazırlayan Stefanos Yerasimos. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2013.
- Derviş Siyâhî Lârendevî. *Lugat-ı müşkilât-ı ecza*. Konya İl Halk Kütüphanesi, No: 42 Kon 4723/2.
- Dioscorides, *De Materia Medica*. Çeviren. Lily Y. Beck. Hildesheim, Zürich, New York: Olms – Weidmann, 2020.
- Emir Çelebi. *Enmûzecü't-tıbb*. İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, No. 7043.

- Evliya Çelebi. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. Hazırlayan Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003-2011, (10 Cilt Takım).
- Evliya Çelebi. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*. Hazırlayan Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman ve Robert Dankoff. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1996-2007, 10 Cilt.
- Farabi. *İhsâu'l- 'ulum: İlimlerin Sayımı*. Çeviren Ahmet Ateş. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1990.
- Gelibolulu Surûrî. *Şerhu Mu'cez fi't-tıbb*. Hazırlayan Mücahit Kaçar ve Ahmet Akdağ. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2022.
- Gerlach, Stephan. *Türkiye Günlüğü 1573-1576*. Çeviren Turkis Noyan. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010.
- Hacı Paşa (Celâlüddin Hızır). *Müntahâb-ı Şifa*. Haz. Zafer Önler. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 1990.
- Hafız Hüseyin Ayvansarâyî. *Mecmuâ-i Tevârih*. Hazırlayan Fahri Ç. Derin ve Vahid Çubuk. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1985.
- Hayati Zâde Mustafa Feyzi Efendi. *Yabani Bitkiler Sözlüğü*. Hazırlayan Hadiye Tuncer. Ankara: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Yayınları, 1978.
- Hekim Bereket. *Tuhfe-i Mübarizi*. Hazırlayan Binnur Erdağı Doğuer. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2013.
- Hekimbaşı Nuh Efendi. *Terceme-i Akrâbâzîn*. Çorum Hasan Paşa İl Halk Kütüphanesi, No: 19 Hk 2914.
- Hezârfen Hüseyin Efendi. *Tuhfetü'l-erîbi'n-nâfia li'r-rûhânî ve't-tabîb*. Nuruosmaniye, No: 3466.
- Huneyn b. İshak. *Kütübü Câlinûs fi't-Tıbb Galen'in Tıp Külliyyâtı Derlemeleri*. Çeviren Özcan Akdağ ve Ahmed Mderaty. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2023.

- İbn Bacce. *Kitabü'n-nefs*. Çeviren Burhan Köroğlu. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019.
- İbn Sinâ. *Dânişnâme-i Alâi*. Çeviren Murat Demirkol. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2013.
- İbn Sinâ. *En-Necât: Felsefenin Temel Konuları*. Çeviren Kübra Şenel. İstanbul: Dergâh Yayınları, 2018.
- İbn Sinâ. *Fizik*. Çeviren Muhittin Macit ve Ferruh Özpilavcı. İstanbul: Litera Yayıncılık, 2004.
- İbn Sinâ. *Kitâbü'ş-şifâ: Nefs*. Hazırlayan Mehmet Zahit Tiryaki. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2021.
- İbn Sinâ. *Oluş ve Bozuluş*. Çev. Muammer İskenderoğlu. İstanbul: Litera Yayıncılık, 2014.
- İbn Sinâ. *Tanımlar Kitabı*. Çeviren Aygün Akyol & İclal Arslan. Ankara: Elis Yayınları, 2013.
- İbn Şerif. *Yâdigâr*. Hazırlayanlar Orhan Sakin, Yahya Okutan, Doğan Koçer ve Mecit Yıldız. İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları, 2017.
- İbrâhîm b. Abdullâh. *Alâ'im-i Cerrâhin / Cerrâhnâme*. Çeviren Mehmet Gürlek. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2016.
- İbrahim Hakkı Erzurumî. *Ma'rifetnâme*. Neşreden Kırımî Yusuf Ziyâ. İstanbul: Matbaâ-yı Ahmed Kamil, 1330 -TBMM Kütüphanesi Açık Erişim Koleksiyonu, <https://acikerisim.tbmm.gov.tr/xmlui/handle/11543/7>.
- İhvân-ı Safâ Risaleleri*. Çeviren İsmail Çalışkan, Abdullah Kahraman ve devamı. İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 2013, 2. Cilt.
- İshak b. Murâd. *Edviye-i Müfrede*. Hazırlayan Mustafa Canpolat ve Zafer Önler. Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2007.
- Kadızaâde er-Rumi. *Şerhu'l-Mulahhas fi ilmi'l-hey'e*. Çeviren Ömer Türker. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2012.
- Kâtip Çelebi. *Fezleke*. Hazırlayan Zeynep Aycibin. İstanbul: Çamlıca Yayıncılık, 2016.

- Kâtip Çelebi. *Keşfü'z-zunûn*. Çeviren Rüştü Balcı. Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016.
- Kaysûnizâde Nidâî Mehmed Çelebi Ankarâvî. *Menâfi'u'n-nâs*. Konya Mevlâna Müzesi Kütüphanesi, No: 5059.
- Kevakib-i Seb'a Risalesi*. Editör Nasuhi Ünal Karaarslan. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2015.
- Kevakib-i Seb'a*. Hazırlayan Ekmeleddin İhsanoğlu. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2022.
- Kınalızâde Ali Efendi. *Ahlâk-ı Alâ'î*. Çeviren Mustafa Koç. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2014.
- Lubenau, Reinhold. *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi*. Çeviren Turkis Noyan. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2016.
- Mecdi Mehmed Efendi. *Mecdi'nin Şakâ'ik Tercümesi, Hadâ'iku'ş-Şakâ'ik*. Hazırlayan Bilal Apaydın ve Fatih Odunkıran. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2022.
- Mehmed Hakim Efendi. *Hakim Efendi Tarihi*. Hazırlayan Tahir Güngör. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019.
- Mehmed Suûdî Efendi. *Tarih-i Hind-i Garbi veya Hadis-i Nev / History Of The West Indies Known As The New Hadith*. Hazırlayan Kolektif. İstanbul: TTT Vakfı Yayınları, 1999.
- Muhammed Bin Mustafa El-Gûrânî, *Kitab-ı Tercüme-i Tezkire-i Dâvûd Fi İlmi't-Tıbb*, haz. Meryem Arslan. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2020.
- Muhammed b. Mustafa b. Lutfullah. *Terceme-i Kitabü'l-Filâha (Ziraat Kısmı); Çevirimetin-İnceleme-Sözlük*. Hazırlayan Mükerrerem Bedizel Zülfikar Aydın. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2011.
- Muhammed Şakir Nasani. *Tercüme-yi Acaibu'l-Mahlûkat*. Baltimore: Walters Art Museum, 1717, W. 659. <http://art.thewalters.org/detail/3488>.

- Naima Mustafa Efendi. *Târih-i Na'imâ*. Hazırlayan Mehmet İpşirli. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2007.
- Nev'i Efendi. *İlimlerin Özü: Netâyic el-Fünûn*. Hazırlayan Ömer Tolgay. İstanbul: İnsan Yayınları, 1995.
- Osman b. Abdülmennân. *Kitâbü'n-nebât*. Bayezit Yazma Eserler Kütüphanesi Veliyyuddin Efendi Koleksiyonu, No: V2486.
- Ömer Şifâî Dede. *Cevâhirü'l-ferîd fî-tıbbi'l-cedîd*. Süleymaniye Kütüphanesi Hamidiye Kitaplığı, No: 1020.
- Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*. Hazırlayan Bekir Sıtkı Baykal. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1981.
- Petri Andreae Matthioli Senensis. *Commentarii secvndo avcti, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazerbei de medica materia*. Library of Congress, Rare Book Selections. <https://www.loc.gov/item/56054423/>.
- Revnâk-ı bustân*. Hazırlayan Zafer Önler. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000.
- Saçaklızâde Mehmed Efendi. *Tertibu'l-Ulûm*. Çeviren Z. Pak ve M.A. Özdoğan. Kahramanmaraş: Ukde, 2009.
- Sadreddinzâde Mehmed Emin Şirvânî. *el-Fevâidü'l-Hâkâniyye*. Editör Ahmet Kamil Cihan. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019.
- Sakızlı İsa Efendi. *Nizâmü'l-Edviye*. Hazırlayan Mükerrerem Bedizel Aydın ve Sibel Murad. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, 2019.
- Sâlih b. Nasrullâh. *Gâyetü'l-beyân fî tedbiri bedeni'l-insân*. Köprülü Kütüphanesi, No: 975.
- Seyyid Şerif Cürcani. *Şerhü'l-mevâkif*. Çeviren Ömer Türker. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2021.
- Şerefeddin Sabuncuoğlu. *Mücerreb-Nâme: İlk Türkçe Deneysel Tıp Eseri*. Hazırlayan İlder Uzel, Kenan F Suveren. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000.

Şerefeddin Sabuncuoğlu. *Terceme-i Akribâdîn*. Süleymaniye Kütüphanesi Fatih Kitaplığı, No: 3536.

Şihabeddin Sühreverdi. *Kitâbu'-telvihât*. çev. Ahmet Kâmil Cihan ve Salih Yalın. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2019.

Taşköprülüzâde Ahmed Efendi. *Mevzuatu'l-Ulum*. Hazırlayan Mümin Çevik. İstanbul: Üçdal Neşriyat, 2011.

Taylesanizâde Hafız Abdullah Efendi. *İstanbul'un Uzun Dört Yılı (1785-1789)*. Hazırlayan Feridun Emecen. İstanbul: TATAV Yayınları, 2003.

*Tercüme-i Acâ'ibü'l-Mahlûkât*. Hazırlayan Bekir Sarıkaya. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2019.

*Terceme-i Müfredât-ı İbn Baytâr*. Hazırlayan Kollektif. İstanbul: Sağlık Bilimleri Üniversitesi Yayınları, 2017.

*Tercüme-i Müfredât-ı İbni Baytar: Baytar-Name*. Hazırlayan Paki Küçükler ve Yasemin Yıldız. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022.

Tokadi Mustafa Efendi. *Tahbîzü'l-Mathûn: el-Kânûn Fi't-Tıb Tercümesi*. Hazırlayan Mustafa Koç. İstanbul: Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2018.

Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said Paşa. Ferâidü'l-müfredât. Milli Kütüphane, A-3542.

Zeyne'l-âbidin b. Halîl. *Şifâü'l-fu'âd*. Süleymaniye Kütüphanesi Bağdatlı Vehbi koleksiyonu. No: 2/1421.

## İKİNCİL KAYNAKLAR

Abacı, Zeynep Dörtok. "Sosyal Ağ Analizi," *Tarih için Metodoloji* içinde. Editör Ahmet Şimşek. Ankara: Pegem Akademi, 2015.

Acıduman, Ahmet. "İbn-i Sinâ'nın Bilim Tarihindeki Yeri: Kuhn'ca Bir Yaklaşımla" *Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Mecmuası* 55/2 (2002): 115-122.

- Acun, Ramazan. “Türkiye’de Tarihçiliğin Yapısı: Belleten Dergisine Dayalı Bir Sosyal Ağ Analizi.” *XVIII. Türk Tarih Kongresi Hatıralar, Biyografiler, Otobiyografiler – Tarihçilik* içinde. Hazırlayan Semiha Nurdan ve Muhammed Özler. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2022.
- Acun, Ramazan. “Sosyal Ağ Bakış Açısından Tarihçi Kimliğinin Oluşumu: Ahmet Yaşar Ocak Üzerine Bir Deneme.” *Ötekilerin Peşinde Ahmet Yaşar Ocak'a Armağan* içinde. Editör Mehmet Öz ve Fatih Yeşil. İstanbul: Timaş Yayınları, 2015.
- Acun, Ramazan. “Bilimsel Etki Analizinde Yeni Bir Yaklaşım Doğru Eser Seviyesi Metrikler ve Türkiye’de Bir Uygulama.” *Gazi Akademik Bakış* 5/10 (2012): 269 – 288.
- Adivar, A. Adnan. *Osmanlı Türklerinde İlim*. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1982.
- Akarsu, Babür Mehmeti Fuat Yöndemli ve Seda Akarsu. “Antik Dönem tıbbının Müntehab-ı Şifa’da Tezahürü.” *Erdem* 78 (2020): 1-22.
- Aksan, Virginia ve Daniel Goffman, *Erken Modern Osmanlılar: İmparatorluğun Yeniden Yazımı*. Çeviren Güneş Ayas. İstanbul: Timaş Yayınları, 2011.
- Aksoy, Gürsel. “Aristoteles’e Atfedilen Kitâbü’n-Nebât’ın Şamlı Nikolaos Yorumu.” Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi 2019.
- Akyıldız, Faruk. “Erken Dönem Osmanlı Tarihi’nde İlim ve Tasnif Anlayışı: Abdurrahman Bistâmî’nin El-Fevâ’ihü’l miskiyye Fî’l-Fevâtihi’l-Mekkiyye Adlı Eseri ve Etkileri.” Yüksek lisans tezi, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, 2019.
- Altaş, Eşref. “Bilimlerin Sayısını Çoğaltmak: Bilimler Tasnifinin Mantıkî/Burhanî Temelleri ve Bilimlerin Birbirinden Ayrışması.” *İslam Tetkikleri Dergisi - Journal of Islamic Review* 12/1 (2022): 29-54.
- Altaş, Eşref. “Fahreddin er-Râzî’nin İlimler Ansiklopedisi: Câmi’u’l-ulûm ya da Hadâiku’l-envâr.” *İlimleri Sınıflamak: İslam Düşüncesinde İlim Tasnifleri* içinde. Editör Mustakim Arıcı. İstanbul: Klasik Yayınları, 2019.



- Arıcı, Mustakim ve Esra Aksoy. “Tıbb-ı Cedîd Ne Kadar Yenidir? Osmanlı Tıbbında Yenilik Tartışmaları ve Yeninin Mahiyeti (1650-1750).” *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* 24/2 (2023): 841-876. <https://doi.org/10.26650/oba.1265335>.
- Ataç, Adnan ve R. Vedat Yıldırım. “Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides’in de Materia Medica’sı.” *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi* 15 (2004): 257 – 269.
- Atçıl, Abdurrahman. *Erken Modern Osmanlı İmparatorluğu’nda Âlimler ve Sultanlar*. İstanbul: Klasik Yayınları, 2019.
- Aydın, Mükerrerem Bedizel Zülfikar. “Osmanlı Tıbbında ‘Müfred Devâ’ Kullanımı ve ‘Müfredât’ Eserlerinin Genel Özellikleri.” *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* VI/2 (2005): 299-315.
- Aydın, Mükerrerem Bedizel Zülfikar. “Ebulfeyz Mustafa Efendi ve Ünlü Eseri Risale-i Feyziyye’ye Ait Yeni Bilgiler”. *İlmi Araştırmalar* 6 (1998): 289-294.
- Aydüz, Salim ve Esmâ Yıldırım. “Bursalı Ali Münşî ve Tuhfe-i Aliyye / Kına Kına Risâlesi Adlı Eserinin Çevirisi.” *Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları* 8 (2002): 85-105.
- Baffioni, Carmela. “Theophrastus, Arabic.” *Encyclopedia of Medieval Philosophy* içinde. Dordrecht: Springer, 2011. [https://doi.org/10.1007/978-1-4020-9729-4\\_488](https://doi.org/10.1007/978-1-4020-9729-4_488).
- Baldassarri, Fabrizio. “The Seed, the Tree, the Fruit, the Juice,” *Nuncius* 37/2 (2022): 243-253.
- Bayat, Ali Haydar. “İbn Cezle,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-cezle>.
- Baytop, Asuman. “Plant collectors in Anatolia (Turkey).” *Phytologia Balcanica* 16/2 (2010): 187- 213.
- Baytop, Asuman. *Türkiye’de Botanik Tarihi Araştırmaları*. Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2004.
- Baytop, Turhan. *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2015.

- Bedevidian, Armenag K. *Resimli Çokdilli Bitki Adları Sözlüğü*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2021.
- Ben-Zaken, Avner. *Cross-Cultural Scientific Exchanges in the Eastern Mediterranean, 1560–1660*, Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2010.
- Ben-Zaken, Avner. “Political Economy and Scientific Activity in the Ottoman Empire.” *The Turks* içinde. Hazırlayan Kollektif. Ankara: Yeni Türkiye Publishing, 2002.
- Berkey, Jonathan P. *Ortaçağ Kahire’sinde Bilginin İntikali*. Çeviren İsmail Eriş. İstanbul: Klasik Yayınları, 2016.
- Bıçak, Ayhan. “Türk Düşüncesi: İslam Öncesi Türk Evren Tasavvuru.” *Doğu’dan Batı’ya Düşüncenin Serüveni* içinde. Editör Bayram Ali Çetinkaya. İstanbul: İnsan Yayınları, 2015.
- Bilgin, Arif. “Osmanlı Döneminde İlâç Yapımında Kullanılan Tıbbî Bitkiler.” *Osmanlılarda Sağlık* içinde. Editör Coşkun Yılmaz ve Necdet Yılmaz. İstanbul: Biofarma Yayınları, 2006.
- Bilkan, Ali Fuat. *Osmanlı Zihniyetinin Oluşumu*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2018.
- Boylan, Michael. “Aristotle: Biology”, *Internet Encyclopedia of Philosophy*, 30 Nisan 2023, <https://iep.utm.edu/aristotle-biology/#H5>.
- Bozağcı, E. Cemre. “Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi,” *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 4/2 (2021): 191-199.
- Brentjes, Sonja. “Crossing Boundaries: New Approaches to the History of “Pre-Modern” Science and Technology.” *Science in Context*. 12/3 (1999): 381-84.
- Britannica. “Carolus Clusius,” *Encyclopedia Britannica*. Erişim 28 Nisan 2023. <https://www.britannica.com/biography/Carolus-Clusius>.
- Britannica. “Paul of Aegina.” *Encyclopedia Britannica*. Erişim 28 Ocak 2023. <https://www.britannica.com/biography/Paul-of-Aegina>.

- British Library. “Mattheus Platearius, Circa instans.” Erişim 26 Nisan 2023.  
<https://www.bl.uk/collection-items/>.
- Butzer, Karl W. “The Islamic traditions of agroecology: crosscultural experience, ideas and innovations,” *Ecumene* 1/1 (Ocak 1994): 7-50.
- Büke, Himmet. “Seydi Ali Reis-Kitabü'l-Muhî.” Yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi, 2010.
- Casale, Giancarlo. *The Ottoman Age of Exploration*. Oxford University Press, 2010.
- Chakrabarty, Dipesh. *Avrupa'yı Taşralaştırmak: Postkolonyal Düşünce ve Tarihsel Farklılık*. Çeviren İlker Cörüt İstanbul: Dergah Yayınları, 2021.
- Chamberlain, Michael. *Ortaçağ'da Bilgi ve Sosyal Pratik - Şam 1190-1350*. Çeviren Büşra Kaya. İstanbul: Klasik Yayınları, 2014.
- Collingwood, R. G. *Doğa Tasarımı*. Çeviren Kurtuluş Dinçer. Ankara: İmge Kitabevi, 1999.
- Conforti, Maria. “Afrikalı Constantinus ve Arap Tıbbına Batı'dan Gelen tepkiler.” *Ortaçağ: Katedraller, Şövalyeler, Şehirler* içinde. Editör Umberto Eco, Çeviren L. Tonguç Basmacı. İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Conforti, Maria. “El-Râzî ve İbn Sinâ'nın Kanun'una Batı'dan gelen tepkiler.” *Ortaçağ: Katedraller, Şövalyeler, Şehirler* içinde. Editör Umberto Eco, Çeviren L. Tonguç Basmacı İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Conforti, Maria. “Metinden uygulamaya: İslam Dünyasında Farmakoloji, Klinik Tıp ve Cerrahi.” *Ortaçağ: Barbarlar, Hıristiyanlar ve Müslümanlar* içinde. Editör Umberto Eco, Çeviren L. Tonguç Basmacı. İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Conforti, Maria. “Süryani geleneğinde ve Arap dilinde antik kültür ve Galenos.” *Ortaçağ: Barbarlar, Hıristiyanlar ve Müslümanlar* içinde. Editör Umberto Eco, Çeviren L. Tonguç Basmacı. İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Cooley, Mackenzie, Anna Toledano ve Duygu Yıldırım (editörler). *Natural Things in Early Modern Worlds*. London & Newyork: Routledge, 2023.

- Çelebioğlu, Amil. *Ramazannâme*. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser, 1970.
- Çelik, Anıl. "The Problem of Plant Names' Latin Scientific Equivalents in Old Anatolian Turkish Medical Manuscript Studies," *Selçuk Türkiyat* 53 (Aralık 2021): 13-39.
- Çetinkaya, Ülkü. "Divan Şiirinde Sosyal Hayattan Yansımalar: Necatî ve Hayretî'nin Arpa Kıtlığını Anlatan İki Manzumesi." *Türkbilig* 17 (2009): 47-55.
- Çiçek, Mehmet. "Mehmed Şah Fenârî ve Enmûzecü'l-ulûm'u," *İlimleri Sınıflamak: İslam Düşüncesinde İlim Tasnifleri* içinde. Editör Mustakim Arıcı. İstanbul: Klasik Yayınları, 2019.
- de Nooy, Wouter. "Social Network Analysis, Graph Theoretical Approaches to." *Encyclopedia of Complexity and Systems Science*. Erişim 15 Mayıs 2023. [https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-0-387-30440-3\\_488](https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-0-387-30440-3_488).
- Demir, Remzi. *Philosophia Ottomanica Osmanlı Felsefesi*. Antalya: Lotus Yayınevi, 2018.
- Demir, Remzi. *Osmanlılarda Bilimsel Düşüncenin Yapısı*. Ankara: Epos Yayınları, 2014.
- Dinar, Talat. "Tıbb-ı Cedid Yazmaları Üzerine Bazı Tespitler." *Turkish Studies* 7/4-1 (2012): 1541-1546.
- Diniz, Yeliz Özay. *Evliya Çelebi'nin Acayip ve Garip Dünyası*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2017.
- Doğruyol, Hasan. "Cibrâil b. Buhtîşû." *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1992. <https://islamansiklopedisi.org.tr/buhtisu#3-cibrail-b-buhtisu>.
- Duralı, Ş. Teoman. *Felsefe-Bilim Nedir?*. İstanbul: Dergâh Yayınları, 2014.
- Duralı, Ş. Teoman. *Canlılar Sorununa Giriş*. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1987.
- el-Rouayheb, Khaled. *Islamic Intellectual History in the Seventeenth Century*. New York: Cambridge University Press, 2015.
- Erdem, Sargon. "Appollonios, Tyanalı." *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi 1991. <https://islamansiklopedisi.org.tr/apollonios-tyanali>.

- Erdemir, Ayşegül Demirhan. Dâvûd-i Antâkî.” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1994. <https://islamansiklopedisi.org.tr/Dâvûd-i-antaki>.
- Erdemir, Ayşegül Demirhan. “Ali B. Abbas El-Mecûsî,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1989. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ali-b-abbas-el-mecusi>.
- Erünsal, İsmail E. “Osmanlılarda Sahhaflık ve Sahhaflar: Yeni Bazı Belge ve Bilgiler”, *Osmanlı Araştırmaları Dergisi*, 29/29 (2007): 99-146.
- Faith, Daniel P. “Biodiversity.” *Stanford Encyclopedia of Philosophy*. Erişim 20 Nisan 2023, <https://plato.stanford.edu/entries/biodiversity/>.
- Fara, Patricia. *Bilim: Dört Bin Yıllık Bir Tarih*. Çeviren Aysun Babacan. İstanbul: Metis Yayınları, 2021.
- Fazlıoğlu, İhsan. “Muhasebe Dönemi.” *İslam Düşünce Atlası*. Erişim 17 Temmuz 2023. <http://islamdusunceatlası.org/muhasebe-donemi>.
- Filâha Text Project*. “An Introductory Survey of the Arabic Books of Filâha and Farming Almanacs.” Erişim 16 Kasım 2022. <http://www.filâha.org/introduction.html>.
- Flexner, Abraham. “The Usefulness of Useless Knowledge.” *Harpers* 179. (1939): 544-552.
- Friedenwald, Harry. “Amatus Lusitanus.” *Bulletin of the Institute of the History of Medicine* 5/7 (1937): 617-619.
- Galland, Antonie. *İstanbul’a Ait Günlük Yazılar (1672-1673)*. Çeviren Nahid Sırrı Örik. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1998.
- Gavroğlu, Kostas. *Bilimlerin Geçmişinden Tarih Üretmek*. Çeviren Ari Çokona. İstanbul: İletişim Yayınları, 2020.
- Grafton, Anthony. *Yeni Dünyalar Eski Metinler*. Çeviren Füsün Savcı. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004.

- Haskins, Charles Homer. *On İkinci Yüzyıl Rönesansı*. Çeviren B. Alper Kovan ve D. Sacit Nar İstanbul: Selenge Yayınları, 2022.
- Huff, Toby E. *Erken Modern Bilimin Doğuşu ve Yükselişi: İslam Dünyası, Çin ve Batı*. Çeviren M. D. Gökdoğan, E. Tağman, İ. Kalaycıoğulları ve M. N. Bıçakkaya. İstanbul: Runik Kitap, 2022.
- Huguet-Termes, Teresa. "Islamic Pharmacology and Pharmacy in the Latin West: An Approach to Early Pharmacopoeias". *European Review* 16/2 (2008): 229-239.
- Ierodiakonou, Katerina. "Theophrastus." *Stanford Encyclopedia of Philosophy*. Erişim 09 Mayıs 2023. <https://plato.stanford.edu/entries/theophrastus/#BiolHumaPhysZoolBota>.
- Imamuddin, S. M. "al-Filâḥah (Farming) in Muslim Spain." *Islamic Studies* 1/4 (Aralık 1962): 51-89.
- Işın, Priscilla Mary. *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. Çeviren Ahmet Fethi Yıldırım. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları, 2020.
- Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- İhsanoğlu, Ekmeleddin. *Medreseler Neydi, Ne Değildi?: Osmanlılarda Akli İlimlerin Eğitimi ve Modern Bilimin Girişi*. İstanbul: Kronik Kitap, 2019.
- İhsanoğlu, Ekmeleddin. *Osmanlı Bilim Mirası*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2017.
- İhsanoğlu, Ekmeleddin. *Büyük Cihad'dan Frenk Fodulluğuna*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1996.
- İhsanoğlu, Ekmeleddin (ed.). *Osmanlı Tabii Tatbiki Bilimler Literatürü Tarihi*. İstanbul: IRCICA, 2006.
- İhsanoğlu, Ekmeleddin. "Endülüs Menşeli Bazı Bilim Adamlarının Osmanlı Bilimine Katkıları." *Belleten* 58/223 (Aralık 1994): 565-606.
- İnalcık, Halil. *Has-Bağçede 'Ays u Tarab: Nedimler Şairler Mutripler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2015.

- İzgi, Cevat. *Osmanlı Medreselerinde İlim*. İstanbul: Küre Yayınları, 2019.
- İzgi, Cevat. “İbnü’l-Avvâm,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibnul-avvam>.
- İzgi, Cevat. “Hubeyş Et-Tiflîsî,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1998. <https://islamansiklopedisi.org.tr/hubeys-et-tiflisi>.
- Janick, Jules ve Kim Hummer. “Healing, Health, and Horticulture: Introduction to the Workshop.” *Hortscience* 45/11 (2010): 1584–1586.
- Kafadar, Cemal. *Kendine Ait Bir Roma, Diyâr-ı Rûm’da Kültürel Coğrafya ve Kimlik Üzerine*. İstanbul: Metis Yayınları, 2017.
- Kahraman, Abdullah. “Ebu Said el-Hadimî’nin İlmî Kişiliği ve Bazı Fıkhî Meselelere Yaklaşımı,” *Osmanlı Fakih ve Mutasavvıfı: Ebu Said Muhammed Hadimi Sempozyumu*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2010.
- Kalaycı, Mehmet ve Eyüp Öztürk. “18. Yüzyıl Osmanlı Coğrafyasında Tütünün Sosyo-Kültürel Zeminine Dair Bir Metin: Ebû Sehl Nu’mân Efendi ve Tahlîlu’d-Duĥân Adlı Risâlesi.” *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 58/1 (2017): 1-45.
- Kalaycıoğulları, İnan ve Yavuz Unat. “Kopernik Kuramı’nın Türkiye’deki Yansımaları.” *Academia*. Erişim 02 Haziran 2023. <https://www.academia.edu/>
- Karabey, Turgut. “Divan Şiirinde Sapmalar.” *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 32 (2007): 15-38.
- Karakurt, Deniz. “Açıklamalı Aktarma Sözlüğü.” *Academia*. Erişim 06 Mart 2023. [https://www.academia.edu/5696821/ÖZTÜRKÇE\\_TERİMLER](https://www.academia.edu/5696821/ÖZTÜRKÇE_TERİMLER).
- Karavit, Kamer. “Türkçe Çay Risaleleri.” Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, 1993.
- Katipoğlu, Hasan ve İlhan Kutluer. “Huneyn b. İshak,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1998. <https://islamansiklopedisi.org.tr/huneyn-b-ishak>.

- Kaya, Emel. “Muhyiddin Mehî'nin Müfid (Nazmü't-Teshîl) Adlı Eseri (İnceleme- Metin-dizin) ve Bu Eserin XV. Yüzyıl Türk Tıp Dilinin Oluşmasındaki Yeri.” Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, 2008.
- Kaya, M. Cüneyt. “İbn Sînâ'nın Kitâbu aksâmi'l-hikme ve tafsîlihâ'sı: Tahkik ve Tercüme”. *Tahkik İslami İlimler Araştırma ve Neşir Dergisi* 3/1 (2020): 1-40.
- Kaya, Mahmut. “Yuhannâ B. Serâbiyûn.” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2013. <https://islamansiklopedisi.org.tr/yuhanna-b-serabiyun>.
- Kaya, Mahmut. “Temîmî, Muhammed b. Ahmed,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2011. <https://islamansiklopedisi.org.tr/Temîmî-muhammed-b-ahmed>.
- Kaya, Mahmut. "Rûfûs El-Efsîsî", *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2008. <https://islamansiklopedisi.org.tr/Rûfus-el-efsisi>.
- Kaya, Mahmut. “Mâserceveyh,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2003. <https://islamansiklopedisi.org.tr/maserceveyh>
- Kaya, Mahmut. “İbn Vahşiyye.” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-vahsiyye>.
- Kaya, Mahmut. “İbn Zühr,” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 1999. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ibn-zuhr>.
- Kaya, Mustafa. “Platon'un Ruh Kuramı.” *Sosyal Bilimler Dergisi* 15/1 (2013).
- Kaya, Veysel. “Abdurrahman Bistâmî'nin Bilimler Tasnifi”. *İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 35 (2016): 187-216.
- Kazancıgil, Aykut. *Osmanlı'da Bilim ve Teknoloji*. İstanbul: Ketebe Yayınları, 2020.
- Kendir, Gülsen ve Ayşegül Güvenç. “Etnobotanik ve Türkiye'de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış.” *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi* 30/1 (Ocak 2010): 49-52.



- Kocabaş, Osman Süreyya. “Klasik Dönem Osmanlı İlimler Tasnifinde Bitki-Bilimi ve Tanımları”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 52 (2023): 164-175.
- Kocabaş, Osman Süreyya. “Premodern Ottoman Perspectives on Natural Phenomena,” *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies* içinde. Editör Sonja Brentjes vd. London: Routledge Publishing, 2023.
- Koyré, Alexandre. *Bilim Tarihi Yazıları*. Çeviren Kurtuluş Dinçer. Ankara: TÜBİTAK, 2000.
- Küçük, B. Harun. “New Medicine and the Hikmet-i Tabî’iyye Problematic in Eighteenth-Century Istanbul.” *Texts in Transit in the Medieval Mediterranean* içinde. Editör Y. Tzvi Langermann ve Robert G. Morrison. Pennsylvania: Penn State University Press, 2016.
- Küçük, Harun. “Science Studies and Early Modern Ottoman Science”. *International Journal of Middle East Studies* 47/3 (Ağustos 2015): 584-587.
- Küçük, Harun. *Science without Leisure Paractical Naturalism in Istanbul 1660-1732*. Pennsylvania: University of Pittsburgh Press, 2020.
- Kültürel, Zuhâl ve Aylin Koç. “Zeki Ali’nin Tercüme-i Havâss-ı Büberiyye Risalesi,” *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 8/41 (2015): 272-282.
- Lekesiz, M. Hulusi. “Osmanlı İlmî Zihniyetinde Değişme (Teşekkül-Gelişme-Çözülme XV-XVII. Yüzyıllar).” Yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, 1989.
- Leprêtre, Matti. “Paracelsus, His Herbarius, and the Relevance of Medicinal Herbs in His Medical Thought.” *Daphnis* 49/3 (2021): 324-378.
- Levey, Martin. *Early Arabic Pharmacology*. Leiden: Brill, 1973.
- Liddell, Henry George ve Robert Scott. “Botάνη”. *A Greek-English Lexicon*, 26 Nisan 2023, <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.04.0057:entry=bota/nh>.
- Long, Pamela O. “Plants and Animals in History: The Study of Nature in Renaissance and Early Modern Europe.” *Historical Studies in the Natural Sciences* 38/2 (Bahar 2008): 313-323.

- Manners, Ian. *European Cartographer and The Ottoman Worlds*. Chicago: The Oriental Institute of the University of Chicago, 2007.
- McGinnis, Jo n. *İbn Sinâ*. Çeviren E. Burak Şaman. İstanbul: Klasik Yayınları, 2022.
- Michael Decker, Michael. "Plants and Progress: Rethinking the Islamic Agricultural Revolution." *Journal of World History* 20/2 (Haziran 2009): 187-206.
- Molla, Kemal Faruk. "Mehmed Şah Fenâri'nin Enmüzecü'l-Ulûm Adlı Eserine Göre Fetih Öncesi Dönemde Osmanlılar'da İlim Anlayışı ve İlim Tasnifi". *Divân İlmi Araştırmalar* 18/1 (2005): 245 – 273.
- Moreau, Elisabeth. "Vegetal Analogy in Early Modern Medicine: Generation as Plant Cutting in Sennert's Early Treatises (1611–1619)." *Vegetative Powers. International Archives of the History of Ideas Archives* içinde. Editör F. Baldassari ve A. Blank. Springer, Cham, 2021.
- Mossensohn, Miri Shefer. *Science among the Ottomans*. University of Texas Press, 2015.
- Mossensohn, Miri-Shefer. *Osmanlı Tıbbı: Tedavi ve Tıbbi Kurumlar: 1500-1700*. Çeviren Bülent Üçpınar. İstanbul: Kitap Yayınları, 2014.
- Musametov, Bakhadir. *Sınırdan Durmak: İslam Felsefe-Bilim Tarihinde Metabasis Sorunu*. İstanbul: Ketebe Yayınları, 2021.
- Mustakim Arıcı. "Temel Problemler Ekseninde Tasnîfü'l-ulûm ve Enmüzecü'l-ulûm Literatürler." *İlimleri Sınıflamak: İslam Düşüncesinde İlim Tasnifleri* içinde. ed. Mustakim Arıcı. İstanbul: Klasik Yayınları, 2019.
- Niyazioğlu, Aslı. *17. Yüzyıl İstanbul'unda Rüyalarda ve Hayatlar*. Çeviren Ayşen Anadol. İstanbul: Doğan Kitap, 2020.
- Orbay, Kayhan. "Osmanlı İmparatorluğu'nda Tarımsal Üretkenlik Üzerine Tetkikat ve Notlar." *Bellekten* 81/292 (2017): 787-856.
- Oxford Reference. "Orbasius." Erişim 29 Ocak 2023,.  
<https://www.oxfordreference.com/view/10.1093/oi/authority.20110803100254300>.

- Öksüz, Mustafa. “Şem’ dâniẓâde Fındıklılı Süleyman Efendi’nin Mür’i’t-Tevârîh Adlı Eserinin (180b-345a) Tahlil Ve Tenkidi Metni.” Yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, 2009.
- Özbaran, Salih. *Bir Osmanlı Kimliği, XIV.-XVII. yüzyıllarda Rûm/Rûmi Aidiyet ve İmgeleri*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004.
- Özel, Ahmet. “İbn Haccâc El-İşbîlî.” *TDV İslâm Ansiklopedisi* içinde. İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, 2020). <https://islamansiklopedisi.org.tr/ebul-hayr-el-isbili>.
- Özkan, Ömer. *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2007.
- Özyaşamış Şakar, Sezer. “Anadolu Sahasında Yazılmış Bir Tarım Eseri: “Felâhat-nâme.” *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi* 15 (2006): 97-120.
- Peker, Hidayet. “İbn Sinâ’nın Bilimler Sınıflaması.” *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi* 9/9 (2000): 447-452.
- Piri Reis *Kitab-ı Bahriye*. Hazırlayan Y. Senemoğlu. İstanbul: Tercüman 1001 Eser, 1979.
- Pormann, Peter E. “Medicine”, *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies Practices from the 2nd/8th to the 13th/19th Centuries* içinde. Editör Sonja Brentjes. Taylor & Francis Publishing, 2023.
- Rachel, Hajar. “The Air of History (Part II) Medicine in the Middle Ages.” *Heart views: the official journal of the Gulf Heart Association* 13/4 (2012): 158-62.
- Ramezany, Farid ve Mohammad Reza Shams Ardakani. “Ali ibn Hosein Ansari (1330–1404): a Persian pharmacist and his pharmacopoeia, Ekhtiyarat i Badii.” *Journal of Medical Biography* 19/2 (Mayıs 2011): 80-83.
- Roux, Jean-Paul. *Orta Asyada Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar*. Çeviren Aykut Kazancıgil ve Jale Arslan. İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
- Ruggles, D. Fairchild. *İslami Bahçeler ve Peyzajlar*. Çeviren Nurcan Boşdurmaz. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları, 2017.

- Sarı, Nil ve M. Bedizel Aydın. “The Paracelsusian Influence on Ottoman Medicine in the Seventeenth and Eighteenth Centuries.” *Transfer of Modern Science and Technology to the Muslim World. Proceedings of the International Symposium on “Modern Sciences and the Muslim World”* içinde. Editör Ekmeleddin İhsanoğlu. İstanbul: IRCICA, 1992.
- Saylan, Şenol. “17. Yüzyıl Osmanlısında Bir Tütün Müdafaası: Ahmed Devletî’nin Risâletü’l-İnsâfiyye fî Bahsi’d-Duhâniyye Adlı Risâlesi,” *AİBÜ İlahiyat Fakültesi Dergisi* 8/ 1 (Bahar 2020): 27-57.
- Schivelbusch, Wolfgang. *Keyif Verici Maddelerin Tarihi: Cennet, Tat ve Mantık*. Çeviren Zehra Aksu Yılmaz. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi, 2022.
- Scott, Hamish. *Erken Modern Avrupa Tarihi: Esaslar*. Çeviren İsmail Hakkı Yılmaz. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları, 2022.
- Serin, Sinem. *Osmanlı Sağlık Sisteminin Yönetimi Hekimbaşılık Kurumu*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2021.
- Sertöz, Ali Sinan. *Öklid’in Elemanları*. Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2019.
- Shields, Christopher. “Aristotle.” *Stanford Encyclopedia of Philosophy*. 17 Ocak 2023, <https://plato.stanford.edu/entries/aristotle/>.
- Shopov, Alexandar. “When Istanbul Was a City of Bostâns: Urban Agriculture and Agriculturalists.” *A Companion to Early Modern Istanbul* içinde. Editör Shirine Hamadeh ve Çiğdem Kafescioğlu. Leiden: Brill, 2021.
- Shopov, Alexandar. “Books on agriculture (al-filâha) pertaining to medical science and Ottoman agricultural science and practice around 1500.” *Treasures of Knowledge: An Inventory of the Ottoman Palace Library (1502/3–1503/4)* içinde. Editörler G. Necipoğlu, C. Kafadar ve C. H. Fleischer. Leiden/Boston: Brill, 2019.
- Siraisi, Nancy. “Anatomizing the Past: Physicians and History in Renaissance Culture.” *Renaissance Quarterly* 53/1 (Bahar 2000): 1-30.

- Sözen, Kemal. “Şehrezuri’nin Şereret el-İlahiye İsimli Eseri ve Türkçe Tercemesi Semeret el-Şecere” Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, 1989.
- Starr, S. Frederick. *Kayıp Aydınlanma: Arap Fetihlerinden Timur'a Orta Asya'nın Altın Çağı*. Çeviren Yusuf Selman İnanç. İstanbul: Kronik Yayınları, 2020.
- Şehsüvaroğlu, Bedi N. *Eczacılık Tarihi Dersleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 1970.
- Şen, Ahmet Tunç. “The Emergence Of a New Scholarly Language: The Case Of Ottoman Turkish”. *Routledge Handbook on the Sciences in Islamicate Societies Practices from the 2nd/8th to the 13th/19th Centuries* içinde, Editör Sonja Brentjes. Taylor&Francis Publishing, 2023.
- Toderini, Giambattista. *Türklerin Yazılı Kültürü Türklerin Edebiyatı*. Çeviren Ali Berktaş. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.
- Topçu, İbrahim ve Beyzanur Kaç. “Bursalı Ali Münşî'nin gizemli adası ve Risâle-i Fevâid-i Nârcîl-i Bahrî.” *Anadolu Kliniği Tıp Bilimleri Dergisi* 28/ 2 (Mayıs 2023): 186-198.
- Topdemir, Hüseyin Gazi ve Yavuz Unat. *Bilim Tarihi ve Felsefesi*. Ankara: PEGEM Akademi, 2020.
- Touwaide, Alain. “Botany.” *Handbook of Medieval Studies. Terms, Methods, Trends* içinde. Editör Albrecht Classen. Berlin: De Gruyter, 2010.
- Turgut, Ali Kürşat. “İşrâkî Felsefede Nefs (Ruh) Meselesi.” *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 6/21 (2013): 568-579.
- Tuzlacı, Ertan. *Türkiye Bitkileri Sözlüğü/Türkçe-Latince/Latince-Türkçe/Bitki Adlarının Özel Açıklamaları*. İstanbul: Alfa Yayınları, 2011.
- Türker, Ömer. “İslam Düşüncesinde İlimler Tasnifi.” *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 3/22 (2011).
- Unan, Fahri. *Kuruluşundan Günümüze Fatih Külliyesi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2003.

- Uzunkaya, Uğur. “Klâsik Osmanlı Türkçesinden Bir Ziraat Metni: Kemânî (Pehlevân)’nın Felâhat-Nâme’si ve Dil İncelemesi.” *The Journal of Academic Social Science Studies* 6/4 (Nisan 2013): 1129-1184.
- Vico, Giambattista. *Yeni Bilim*. Çeviren Sema Önal Akkaş. İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2021.
- Watson, Andrew. "A Medieval Green Revolution." *The Islamic Middle East, 700-1900* içinde. Editör Abraham Udovitch. Princeton, N.J.: Darwin Press, 1981.
- Watson, Andrew. “The Arab Agricultural Revolution and Its Diffusion, 700-1 100.” *Journal of Economic History* 34 (1974): 8-35.
- Wehr, Hans. “نبت” Arabic *Almanac*. 26 Nisan 2023. <https://ejtaal.net/aa/#hw4=1113,ll=2851,ls=49,la=4317,sg=1115,ha=756,br=940,pr=152,aan=649,mgf=799,vi=364,kz=2581,mr=702,mn=1376,uqw=1603,umr=1053,ums=886,umj=820,ulq=1638,uqa=409,uqq=385,bdw=h861,amr=h620,asb=h959,auh=h1574,dhq=h551,mht=h879,msb=h232,ta>
- Wetherell, Charles. “Historical Social Network Analysis,” *International Review of Social History* 43/6 (1998): 125-144.
- Wöllmer, Gilla. “Albert The Great and His Botany.” *A Companion to Albert the Great* içinde. Editör Irven Resnick. Leiden: Brill Publishing, 2013.
- Yavuz, Mustafa. “Biyçeşitlilik: Ne, Niçin, Nasıl?” *Akademik Düşünce Dergisi* 7 (Bahar 2023): 3-20.
- Yavuz, Mustafa. “Endülüs Tıbbının Anadolu’daki Kabulü: İbnu’l-Baytar Tercümelere Örneği,” *Teoriden Pratiğe Osmanlıda Bilim* içinde. Editör M. B. Aydın ve B. Çakmaktaş. İstanbul: Paradigma Akademi, 2022.
- Yavuz, Mustafa ve Pilar Herraiz Oliva. “Botany As A New Field Of Knowledge In The Thirteenth Century: On The Genesis Of The Specialized Sciences.” *Teorie Vědy / Theory Of Science* XLII/1 (2020).

- Yavuz, Mustafa. “Canlılık ve Canlılıkbilimi Üzerine Yeni Bir Değerlendirme”. *Kutadgubilig Felsefe-Bilim Araştırmaları* 40 (2019): 183-197.
- Yaycıoğlu, Ali. “Osmanlı Erken Moderni”. Çeviren Özgün Kabacaoğlu. *Tarihyazımı/Journal of Historiography*, 3/2 (Kış 2021): 286-289.
- Yazarı bilinmiyor. “Herbs and Drugs in Monastic Gardens.” *South African Medical Journal* 22/1 (1948): 68-72.
- Yıldırım, Duygu. “Bevanda asiatica: Scholarly Exchange between the Ottomans and Europeans on Coffee”. *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies*, 56 (2020): 25-47.
- Yılmaz, Hüseyin. *Hilafeti Yeniden Düşünmek*. Çeviren Pelin Doğan ve İsmail Kaygısız. İstanbul: İletişim Yayınları, 2023.
- Zadoks, Jan C. *Crop Protection in Medieval Agriculture: Studies in pre-modern organic agriculture*. Leiden: Sidestone Press, 2013.
- Zilfi, Madeline C. *Dindarlık Siyaseti: Osmanlı Uleması Klasik Dönem Sonrası*. Çeviren Mehmet Faruk Özçınar. Ankara: Birleşik Yayınevi, 2008.
- Zorlu, Tuncay. “Tıp Bilgisinin Dolaşımı Açısından Süleymaniye Tıp Medresesi ve Dâruşşifası.” *Sahn-ı Seman'dan Darulfunun'a: Osmanlı'da İlim ve Fikir Dünyası* içinde. Editör Ekrem Demirli vd. İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları, 2017.
- Zorlu, Tuncay. “Süleymaniye Tıp Medresesi-II.” *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* 4/1 (2002): 65-98.
- Zorlu, Tuncay. “Süleymaniye Tıp Medresesi.” *Osmanlı Bilim Araştırmaları* 3/2 (2002): 79-122.

## EK-1: OSMAN B. ABDÜLMENNÂN VE *KİTÂBÜ'N-NEBÂT'I*

### A. KİTAP HAKKINDA

*Kitâbü'n-nebât*, Pierre Andrea Mattioli (ö. 1577) tarafından Dioskorides'in *de Materia Medica* adlı eserine 1554 yılında Latince yapılan *Commentarii in Libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei*<sup>1250</sup> adlı şerhin Osmanlı Türkçesine 1184/1770 yılında tercümesidir.<sup>1251</sup> Bu eserin incelenme sebebi hem Dioskorides'in eserinin Osmanlı Türkçesindeki tek tercümesi olması hem de Türkçe bitki adları noktasında önemli bir yapıt olmasıdır.<sup>1252</sup> Müellif/mütercim Belgrad tercümanı Osman b. Abdülmennân, bu eseri Türkçeye çevirirken hemen her bitkinin Türkçe adını vermeye çalışmıştır. Eser oldukça sade bir Türkçe ile yazılmıştır. Ayrıca her bir bitkinin Boşnakça adının da yer alması XVIII. yüzyıl Boşnakça bitki söz varlığı açısından da bu eserin önemini artırmaktadır. Çoğu bitkinin “Frenkçe” ve “Yunânî” karşılıkları da verilmiştir. Mütercim; bitkilere dair şekilsel betimlemeleri, onların nerelerde yetiştiği, nasıl kullanıldığı ve tıbbi faydaları gibi malumatları aktarırken Mattioli'ye sadık kalmıştır. Eserde yer yer Mattioli'nin ve mütercim Osman b. Abdülmennân'ın birinci tekil şahıs cümleleri yer almakta ancak hangisinin mütercime ait olduğunun tespiti için mukayeseli bir çalışmaya ihtiyaç vardır. Bu tercümeden anlaşıldığı üzere Mattioli'nin, Dioskorides'in eserini şerh ederken İbn Sinâ ve diğer “Arabların” eserlerinden faydalandığı aşikâr-âne görülmektedir.<sup>1253</sup> Kızıl behmen otu örneğinde olduğu gibi Arap bilginlerine itiraz ederek Dioskorides'i tercih etmektedir.<sup>1254</sup>

Kitap aynı zamanda bazı bitkilerin adlarının nereden geldiğine dair çok önemli bilgiler içermektedir. Örneğin kitapta centayâne (gentiana) bitkisinin Centiyus (Centaurs) adında Balkanlara hükmeden bir kralın keşfetmesiyle bu adı alması<sup>1255</sup> ve tıbbi faydası çok olduğu için pahası çok olan kantaron bitkisinin bu kıymetine işaret eden centum (yüz)

<sup>1250</sup> Bu çalışmada kullanılan nüsha: Petri Andreae Matthioli Senensis, *Commentarii secundo avcti, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei de medica materia* (Library of Congress, Rare Book Selections), <https://www.loc.gov/item/56054423/>.

<sup>1251</sup> Ekmeleddin İhsanoğlu, *OTTBLT*, I: 137-138.

<sup>1252</sup> Adnan Ataç ve R. Vedat Yıldırım, “Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides'in “de Materia Medica”sı,” *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi* 15 (2004): 261-62.

<sup>1253</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü'n-nebât*, f. 277b; 300a.

<sup>1254</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü'n-nebât*, f. 303a.

<sup>1255</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü'n-nebât*, f. 160a.



aurum (altın) kelimelerinin yüz-altın anlamında birleşiminden ortaya çıkması gibi bilgiler yer almaktadır.<sup>1256</sup> Bunun haricinde yılan kıran otunun “*bu ot re’sü mâye-i tâsi’da* (m. 900’ün başları) *henüz şöret bulmuşdur ve mebdei İspanya memleketidir...*”<sup>1257</sup> örneğinde olduğu gibi yeni keşfedilen ya da yeni yaygınlaşan bitkiler anlatılırken müellif bu bilgiyi de belirtmektedir. Ayrıca bitkilerin yetiştiği bölgede özellikle ne için ve nasıl kullanıldığına dair de önemli anekdotlar verilmiştir. Örneğin Armut ağacının damarları olmadığı ve zor yarıldığı için basmacılar tarafından kullanıldığı,<sup>1258</sup> mantar ağacının kütüğünün hafif olmasından ötürü ağlarının batmamasını isteyen balıkçılar tarafından kullanıldığı,<sup>1259</sup> kâğıdın yaygınlaşmasından önce süpürge ağacının kabuğunun kâğıt yerine kullanıldığı<sup>1260</sup> ve kızılağaçın ise suyla temasından ötürü kütüğünün sağlamlaşması sebebiyle Venedik ve Amsterdam’da su üzerine bina yapılırken kullanıldığı<sup>1261</sup> bu anekdotlardan birkaçıdır.

Mattioli’nin *Commentarii*’si yazıldığı dönemde Avrupa’da hızlanan botanik araştırmalarında önemli bir kilometre taşı hüviyetindedir. Bu eser, aslı olan *de Materia Medica*’nın telifinden sonra keşfedilmiş ve adlandırılmış birçok bitki eklendiği gibi Yaşlı Plinius, Galen ve İbn Sinâ gibi bilginlerin görüşlerinin de tartışıldığı önemli bir şerhtir. Bu eserin hazırlanış sürecinde Ogier G. de Busbecq’in (ö. 1592) 1527–1561 yılları arasındaki İstanbul ikameti ve Anadolu ve Trakya gezilerinde elde ettiği bitkiler ve tohumların ve bitkiler üzerine yaptığı araştırmaların da katkıları vardır.<sup>1262</sup> Yer yer ilgili bitkinin tanımı yapılırken müellif Mattioli, Busbecq kendisine getirdiği için o bitkiyi görebildiğini belirtmektedir.<sup>1263</sup>

Bu eser, Belgrad tercümanı Osman b. Abdülmennân tarafından Köprülüzâde Hafız Ahmed Paşa’nın (ö. 1182/1768-69) o dönemde tıbb-i cedid çalışmalarını Osmanlı’ya tecrübe aktarımı noktasında teşvik etmesi çerçevesinde “...*huzzâk-ı etibbâ-yı efrencin mü’tenâ ve müsellemleri ve bâ-huşûş tıbb-i cedidde cümleten teşânifi mütedâvil ve*

<sup>1256</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 158a.

<sup>1257</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 217a.

<sup>1258</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 34a.

<sup>1259</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 55b.

<sup>1260</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 58a.

<sup>1261</sup> Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 51b.

<sup>1262</sup> Bu konuda detaylı çalışma için bkz. Asuman Baytop, “Plant collectors in Anatolia (Turkey),” *Phytologia Balcanica* 16/2 (2010): 187.

<sup>1263</sup> Bkz. Osman b. Abdülmennân, *Kitâbü’n-nebât*, f. 277b.

*mültezemleri olan hâkim Mâfiyôli'nin (Mattioli) tıbb-i merkûmda tedvin olduğu kütübden Kitâbü'n-nebâtını bir takrîb ile temellük ve istiḥâb ve tecerrüb ve müḥâla'asına temahḥuz ve ittihak ile... edviye û büzürün ḥavaşş-ı ğarîbesine bi'l-intisâb vukuf-ı tâm ḥâsıl olub...* insanların faydalanması amacıyla “*lisân-ı efrenciyyeden zebân-ı türkiye*” 1184 senesinde tercümeğe başlanmıştır. 1191 hicri yılının sonlarında (1778) tebyiz edilerek sultan I. Abdülhamid (1774-1789) döneminde Belgrad muhafızı olan Melek Mehmed Paşa'ya takdim edilmiştir.

Orijinal eser altı kitaptan oluşmasına rağmen tercüme dört kitaba taksim edilmiştir. Kitâb-ı evvelde büyük ve küçük ağaçlar ve çalı türleri, kitâb-ı sâvide mutfakta ve bostanda “*ḥavaşş ve 'avâmda ğars ve zer' ile mevşûf*” olan bitki ve çiçekleri, kitâb-ı şâliğede sahralarda, dağlarda, deniz ve nehirlerdeki bitkiler ve tabiatı sıcak olan bitkiler, kitâb-ı râbi'a sahrada ve bostanda yetişen faydalı ve zararlı bazı bitkileri ve soğuk tabiatlı bitkileri incelemektedir. Orijinal eserde VI:10'da yer alan psyllium, VI:12'de yer alan taxus, VI:33'te yer alan thapsia bitkileri de bu tercümede yer almıştır. Bir başka deyişle mütercimimiz, Mattioli'nin incelediği su, şarap, mineral, hayvan türleri, yağ ve merhem gibi bitki kümesi dışındaki bölümleri eserine dahil etmemiştir.

Kitabın fihristi hususunda mütercim, Mattioli'nin eserini tercüme ederken o eserdeki fihrist tertibini değiştirip kendi tertibini tanzim ettiğini belirtmektedir. İlk fihrist alfabetik listedir. Diğer fihristler ise “*muḥâfaza-i şıḥḥat-i beden için*”, “*kafa kemiği yarası için*” ve “*kıl ve saçı gidermek için*” gibi başlıklarla düzenlenmiş ve altına ilgili muayyen bitkiler tertiplendirilmiştir. Fihristte yer alan tedavi ve mu'âlece hususunda hangi bitkilerin neye faydalı olduğunu ve o bitkinin kitaptaki sayfaların neresinde olduğunu okurun kolayca bulabilmesi için elif, be, cim ve dal harflerini fihristteki madde başlıklarının yanlarına yerleştirmiştir. Böylece okur, sayfa numarasını da edindiği fihristten, bu dört harf ile birlikte okumak istediği bitkinin sayfanın neresinde olduğunu kolaylıkla bulacaktır. Bu çalışmada kullanılan nüsha, Sandalcızâde el-Hâcc İbrâhîm el-Burûsavî tarafından 1207/1792-93 yılında tensih edilmiş ve 25 satırdan oluşan 309 varaktır. Dioskorides bitkileri birbirine olan benzerliğine göre sıralamış olduğu için *Kitâbü'n-nebât*'ta da bitki adları Dioskorides'in sistemine bağlı kalınarak “tehecci edilmemiş” yani alfabetik sıralanmamıştır.

Burada *Kitâbü'n-nebât*'ta geçen bitki adları listelenmiş ve müellifin yaptığı betimlemeler özet olarak yer almıştır. Bu çalışmanın amacı, bitkilere dair genel bilgilerin ne olduğunun tespiti olduğu için bu eserde her bir bitkiye tahsis edilmiş ve bitkilerin faydalarının ve istimal alanlarının tafsilatlı anlatıldığı *menâfi'i dâhilesi* ve *hâricesi* başlıkları bu çalışmaya dahil edilmemiştir. Aşağıdaki listede hemen her bitkinin bilimsel adının tayinine çalışılmış olsa da bazı bitkiler için tereddütle yaklaşmış ve ilgili bitkide soru işaretiyle belirtilmiştir. Aşağıda listelenen bitki adları çoğunlukla Dioskorides'in eserinde yer alsa da yeni keşfedilmiş bazı bitkilerden de bahsedilmiştir. Kitabın içeriği noktasında mütercim Osman b. Abdülmennân, orijinal esere sadık kalsa da özellikle bitki sıralaması noktasında kendi düzenini kurduğu tespit edilmiştir. Her bir bitki ve deva tanıtımının ayrı bâb//capitulum (bölüm) olması zaten bu literatürde yaygın kullanılan biçimdir. Ancak *Commentarii*'deki capitulum ile *Kitâbü'n-nebât*'ın bâb sıralamasına göz atıldığında mütercimin, müellifin eserinin sıralamasına pek uymadığı anlaşılmaktadır. Özellikle - kendisinin de belirttiği üzere- Birinci Kitap, müellif ile mütercimin çalışmalarının en keskin farklılaştığı bölümdür. Dioskorides *de Materia Medica* adlı eserinde I:64. Bölüme<sup>1264</sup> ve Mattioli de *Commentarii* adlı eserinde I:67. Bölüme kadar yağlar, merhemler ve benzeri tıbbi karışımların hazırlığının anlatıldığı bölümler yer almaktadır. Bu noktada Mattioli ve Dioskorides birbirine paralel gitmekte ancak *Kitâbü'n-nebât*'ta bu bölümler çıkartılmıştır. Bu değişkenlik, materia medica literatür geleneğinde normal bir durumdur.

Doğal olarak bu tercüme eserde yer alan bitkiler Osmanlı erken modern döneminde bilinen bitki çeşitliliğinin tamamı değildir. Ancak bu liste okurlara o dönemdeki malumata dair genel fikir vermesi açısından önemlidir. Burada incelenen bitkilerin bugünkü adları ve bilimsel botanik adları da mümkün mertebe verilmeye çalışılmıştır. Ancak bitki adlarının botanik karşılıklarının tespitinde ne kadar hassas davranılsa da eserdeki tariflerden yola çıkıldığında bazı karşılıkların tespitinde hatalar vardır. Bu nedenle özellikle eski Anadolu Türkçesi ve Osmanlı Türkçesinde yer alan bitki adlarının tam dökümünün yapılıp hususi bir sözlük hazırlanması bu alanda yapılmış birçok

<sup>1264</sup> Dioscorides, *De materia medica*, çev. Lily Y. Beck (Hildesheim • Zurich • New York: Olms – Weidmann, 2020), 1-46.

çalışmaya rağmen halen gerekmektedir.<sup>1265</sup> Bu tür bir çalışma geniş kapsamlı ve birden fazla disiplinden oluşan ekiple yapılabilir. Çünkü gerek eski Türkçe eserlerde Yunanca, Latince ve Arapçadan yapılan bitki adları tercüme ve onların Türk dilindeki karşılığı o dönemin müellifleri tarafından da tam oturtulamamıştır. Bu nedenle Yunanca veya Arapçası aynı olan bir bitkinin Türkçe karşılığı birden fazla olmakta hatta bazen bu karşılıklar aynı aileden olmayan bitkilerle karşılanmıştır. Bunun yanı sıra bir bitkinin yerel adlarının da birden fazla olması bu karışıklığı artıran bir başka sebeptir.<sup>1266</sup> Tabii ki burada bu sorunu çözmek için bir adım atılamamaktadır. Ancak küçük çapta da olsa *Kitâbü'n-nebât*'ta geçen bitki adlarının en azından doğru tespit edilmesi için belli başlı sözlüklerden yararlanılmıştır. Meşhur olmayan veya ihtilafli olan bazı bitkilerin adlarının tespiti için Derviş Siyâhî Lârendevî'nin *Lugât-ı Müşkilât-ı Eczâ*, Yirmisekiz Çelebizâde Mehmed Said Paşa'nın *Ferâidü'l müfredât* adlı eserlerine müracaat edilmiştir. Ayrıca ilgili bitkinin botanik adları içinde ana kaynağımız Armenag K. Bedevian'ın 1936 yılında Kahire'de basılan resimli ve içinde Fransızca, İtalyanca, Arapça ve Türkçe gibi dillerdeki karşılıkların olduğu çok dilli bitki adları sözlüğüdür. Bu eserin tıpkıbasımı *Resimli Çokdilli Bitki Adları Sözlüğü* adıyla tekrar yayınlanmıştır.<sup>1267</sup> Ayrıca Turhan Baytop'un *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*<sup>1268</sup> ve Ertan Tuzlacı'nın *Türkiye Bitkileri Sözlüğü*<sup>1269</sup> adlı sözlüklerden de yararlanılmıştır. Bunun haricinde bazı bitkilerin tespitinde sözlüklerden de yararlanılmıştır. Ayrıca mütercim, eserdeki bitkileri tasvir ederken birçoğunun Latince adlarını vermiş olduğundan ilgili bitkinin tespiti bir nebze kolaylaşmaktadır. Ayrıca Osman b. Abdülmennân, bitki isimlerini Osmanlı Türkçesine kazandırırken bazılarının Latince söylenişini Türkçeleştirmiş bazılarını ise Türkçeye tercüme etmiştir. Örneğin *lunaria* bitkisini kameriye otu, *sanguinaria* bitkisini kanyutan otu, *aethiopsis* bitkisini habes otu ve *papaver corniculatum* bitkisini boynuzlu gelincik otu olarak çevirmiştir. Hülâsa olarak bu eser Türkçe bitki sözcüğü dağarına önemli bir katkı sunmuştur.

<sup>1265</sup> Bazı bitki adlarının tespitindeki karışıklıklar için önemli bir çalışmalar da yapılmaktadır. Bkz. Anıl Çelik, "The Problem of Plant Names' Latin Scientific Equivalents in Old Anatolian Turkish Medical Manuscript Studies," *Selçuk Türkiyat* 53 (Aralık 2021): 13-39.

<sup>1266</sup> Çelik, "The Problem of Plant Names," 33.

<sup>1267</sup> Armenag K. Bedevian, *Resimli Çokdilli Bitki Adları Sözlüğü* (İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2021).

<sup>1268</sup> Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2015).

<sup>1269</sup> Ertan Tuzlacı, *Türkiye Bitkileri Sözlüğü/Türkçe-Latince/Latince-Türkçe/Bitki Adlarının Özel Açıklamaları* (İstanbul: Alfa Yayınları, 2011).

Aşağıdaki liste, *Kitâbü'n-nebât*'ta geçen bitki adları mütercimnin tertip ettiği sıralama ve bölümlendirmeyi takip etmiştir. Mütercim eserini dört kitap üzere taksim ettiği için buradaki listeleme de aynı şekilde dört kitabı ayrı ayrı incelemektedir. Sıralamada iki nokta işaretinin solundaki Roma rakamları hangi kitapta yer aldığını gösterirken işaretin sağındaki rakamlar da bölüm numarasını göstermektedir. Mütercim bazı bitkilerin Arapça/Farsça ve/ya Latince karşılıklarını da eklemiştir. Mütercimnin eklediği Arapça veya Farsça karşılıkları Arap harfleriyle yazılmıştır. Yine mütercimnin ilgili bölümlere koyduğu Yunanca ve/ya Latince sözcükler ise transliterasyon harfleriyle yazılmış ve karşılıkları ise köşeli parantez içinde verilmiştir.

## B. KİTÂBÜ'N-NEBÂT'TA GEÇEN BİTKİ ADLARI VE ONLARIN TANITIMLARI

### 1. Birinci Kitap

**Bu kitapta ağaçlar anlatılacaktır. *Şecere-i 'azîme* yani meşe ve çam gibi büyük ağaçlar, *ğaddi* (boyu) küçük gül, yasemin ve fındık yani çalı türlerinden bahsedilecektir. (1b)**

**I:1) Zambak** (*Zantedeschia aethiopica*): Yasemindir. Çalı türündendir. Ekseriya sıcak diyarda olur. Çimen yeşili yaprakları olur. Kandil görünümünde âsumânî ya da beyaz çiçekleri olur. (1b)

**I:2) Kara Günlük Ağacı** / مبيعة )*Styrax officinale*): Şekil olarak ayva ağacına benzer ama yaprakları küçüktür. Sıcak yerlerde bulunur. Çiçeği turunç çiçeği gibi beyazdır. Değirmi ve sivri yemişi vardır. Anadolu'nun sıcak yerlerinde yetişir. Ağacın bir yerini bıçak ile kestiğinde mürrüsafi kokulu sakız akar. (1b-2a)

**I:3) Mürrüsâfi Ağacı** (*Commiphora*): Arap diyarındaki bir ağacın zamkı ya da sakızıdır. Yapağı zeytin yapağını andırır ama ondan küçük ve dikenlidir. Mürrüsafinin iyisi hafif, gevrek, kokusu hoş, tadı keskin ve acı olandır. (2a)

**I:4) Günlük Ağacı** / لبنان )*Styrax benzoin*): Akan sakızına lüban, günlük veya kendir derler. Bu ağaç da Arabistan'da olur ve sakızı yılda iki defa toplanır. Toplama işlemi ağacın belli yerlerini yarıdıktan sonra altına hurma yaprakları serip o yaprakları yakarlar.

Sakız da ısıdan sonra yaprakları üstüne düşer. Müellife göre iyisi bu şekilde toplanandır. (3a)

**I:5) Sakız Ağacı / مصطكى** (Pistacia lentiscus): İtalya'da yaygındır ama iyisi Sakız Adası'nda olandır. Bu ağacın yaprakları mürrüsafi ağacının yapraklarına benzer. Ama ondan küçük, gevrek, çimeni yeşil ve semizdir. (4a)

**I:6) Kâfur Ağacı** (Eucalyptus globulus): Çok büyük ağaçtır ki gölgesine 300 kişi sığar. Kâfur bu ağaçtan balmumu gibi akar. Bu akan şeyi saydamlaşınca dek damla damla tasfiye ederler. Kâfurun hakiki olup olmadığını anlamak için müellif şöyle açıklamaktadır: Fırından yeni çıkmış bir ekmeğin ortasına kafur konulduğunda sulanıp nemlenirse o kafur gerçektir ama hala kuruyorsa o kafur hilelidir. Kâfurun gayet iyi korunması gerekir yoksa uçar gider. (5a)

**I:7) Terementi Ağacı / بطم** (Pistacia terebinthus): Bu ağaç Girit ve Anadolu'nun güneyinde çoktur. Rum ilinin bazı yerlerinde ve İtalya'da bulunur. Lakin buradakilerin sakızı azdır. Büyük bir ağaçtır ve yaprağı dişbudak ağacının yaprağına benzer ama ondan kalın ve değirmidir. Kökü derindir. Çiçeği zeytin çiçeğine benzer lakin bir miktar kırmızıya yakındır. Yemişi de kırmızı ve üzüm salkımı gibidir. Defne yemişi kadar büyüktür. Ağaçtan akan sakıza terementi derler. (6a-b)

**I:8) Çıra ağacı / صنوبر** (Pinus Pinea): Müellif çıra ağacının sanevberin yabani türlerinden en bilineni olduğunu belirtmiştir. Müellif kozasında fıstık olduğundan ötürü bu ağaca çam ağacı dediklerini ama çam kozasında fıstık olmayacağını belirtir. Nitekim çam iki türdür. Birisi sıcak ve sahil bölgelerinde yaygındır. Diğer çam ise dağlarda ve soğuk bölgelerde yaygındır. (7b)

**I:9) Çam Ağacı** (Pinus): İki türdür: kırmızı çam ve akçam. Tabiatı kâbızdır, tesiri sanevber ile benzerdir. Sakızı kullanılır. (8b)

**I:10) Katrân Köpüğü / غارقون** (Polypurus officinalis): Bir tür ağaç mantardır. Çam ağacına benzer bir ağaçta olur. (9a)

**I:11) Selvi Ağacı** (Cupressus sempervirens): Girit adasında meşe kadar çoktur. Servi dişi ve erkek olur. Erkeği dışından daha yaygındır ve uzundur. Kozaları mayıs ve eylül ayında toplanır ve tabipler ve attarlar tarafından kullanılır. Bu ağacın da sakızı vardır. (10b)

**I:12) Ardıç Ağacı** / عرعر (Jupinerus communis): Çalı türündedir. Küçük ve büyük olarak iki türdür. Küçük olan Diyar-ı Rûm'da ve diğer yerlerde bilinir ve çalı türündendir. Büyük olan ise İtalya, Mağrip ve diğer sıcak bölgelerde yaygındır. Bu ağacın zamkı ya da sakızı olur ve sanderus derler. İki türünün de yaprakları küçük ve sivridir. Biberiye otunun yapraklarını andırır. (11a)

**I:13) Sac Ağacı** / ابهل (Juniperus sabina): Ebhul denir. İki türü vardır. Birisinin yaprağı dikenli ve keskin kokuludur ama yemişi yoktur. Diğeri ılgın ağacına benzer ve kuşkonmaz yemişi gibi bir yemişi vardır. Ar'ar ağacı türündendir. (12a)

**I:14) Serv-i âzâd** / سرو آزاد (Melia azedarachta): Küçük ve büyük olarak iki türdür. Büyük olan çam ağacına benzer. Bu türü Lübnan ve Atlas Dağlarında yetişir. Küçüğü Trablusşam'da olur. (13b-14a)

**I:15) Defne Ağacı** / غار (Lathyrus nobilis): Bu ağaç İtalya ve sair coğrafya ve adalarda çoktur. Yaprağı uzun, sivri, kalın, çimeni yeşil ve hoş kokuludur ve daima yeşildir. (14a)

**I:16) Hıyarşembe** / خيار شنبه (Cassia): Bu ağaç büyük ve yüksektir ve Mısır'da yetişir. Kabuğu kül rengindedir. Ceviz ağacı gibi büyük kökleri vardır. Yaprağı keçiboynuzu ağacının yaprağına benzer ama daha sivridir. Bu ağacın tüm kokusu latiftir. Çiçekleri beyazdır. Çiçekleri döküldükten sonra bir zira kadar siyaha yakın kahverenginde boynuz gibi içi siyah özlü bakla kılıfları gibi yemişi olur ona hıyarşembe denir. Bunun özü yumuşaktır ama içinde çok sert çekirdekleri olur. Keçiboynuzu çekirdeklerine benzer. (15a-15b)

**I:17) Tarçın** / دارچین (Cineraria zeylanicum): Hint bölgesine mahsus bir ağacın kabuğudur. Müellif bu ağacın bu bölgede olmamasından ötürü evsafını anlatamadığını belirtmiştir. (15b-16a)

**I:18) Karanfil** (Syzygium aromaticum): Hint bölgesinde ve yakın adalarında yetişir. Uzun biber yani dar-ı fülful, akbiber ve karabiber türleri vardır. Karabiber sarmaşık gibi

ağaçlara tutunur ve meyvesi üzüm salkımı gibidir. Uzun biberin kendine mahsus ağacı vardır. (16a)

**I:19) Uzun Biber / دار فلفل** (Piper longum): Hint bölgesinde ve yakın adalarında yetişir. Uzun biber yani dar-ı fülful, ak biber ve karabiber türleri vardır. Karabiber sarmaşık gibi ağaçlara tutunur ve meyvesi üzüm salkımı gibidir. Uzun biberin kendine mahsus ağacı vardır. (17a)

**I:20) Zencefil** (Zingiber officinale): Bazıları bir ağacın kökü olduğunu iddia etse de müellifin iddiasını dayandırdığı Dioskorides'in tespitine göre bir otun köküdür. (17b)

**I:21) Cedvâr / زرنباد** (Curcas zedoaria): Bir otun köküdür. Zencefile benzeyen bir baharattır ve sair baharatlarda olduğu gibi bu da Hint'ten gelmiştir. (18a)

**I:22) Kakule** (Amomum cardamon): Üç türdür. Birisi büyük kakuledir ve görünüşü incire benzer kabuğu kırmızı, taneleri beyazdır. İkincisi kakule-i vasatîdir büyük kakuleye benzer. Üçüncüsü küçük kakuledir, üç köşelidir ve kabuğu beyaza maildir. (19a)

**I:23) Küçük Hindistan Cevizi Ağacı / جوز بوا** (Myristica aromatica): Hint ve Çin bölgesinde ve oradaki adalarda çok olur. Ağacı şeftali ağacına benzese de yaprağı şeftali yaprağından kısadır. Cevz-i bevvânın üç kabuğu vardır, en dıştaki Rum cevizinin yeşil kabuğu gibi, diğer kabuklar fındığın yeşil kabuğu gibidir. Ancak içteki kabuk sert olup müellife göre bu bölgede besbâse denir. (19a)

**I:24) Hindistan Cevizi / جوز هندی** (Cocos nucifera): Ağacı hurma ağacına benzer. Cevizi kavun kadardır ve siyaha mâil kırmızıdır. Kabuğu insan saç ve sakalı gibidir. Ceviz kısmı kaz yumurtası kadar ve beyazdır. (19b)

**I:25) İncir Ağacı / نین** (Ficus carica): Genellikle bu ağaç küçük olur. İtalya, Anadolu ve bazı Akdeniz adalarında ceviz ve armut ağacı kadar büyür. (20a)

**I:26) Yabani İncir** (Carica smyrnensis): Bir çeşit incirdir. Frenkler "sigumurus" derler. Ağacı ve yaprağı dut ağacına benzer ve Filistin, Kudüs, Anadolu ve Rodos gibi Akdeniz adalarında yetişir. Frenkler ona dut inciri derler. Meyvesi koparıldığında aynı yerden yenisi çıkar. Bu nedenle bir yılda birden fazla meyvesi toplanır. Bu ağaç kesildikten sonra dalı uzun süre yaş kalır. Hatta suya bırakıldığında suyun üstüne çıkar. (21b-22a)



**I:27) Dut Ağacı (Morus):** Dut ağacı nadiren düz ve yüksek olur ama genelde yayılmış olur. İki türdür ve birinin yemişi siyah, diğerinin ise sarıya mâil beyazdır. Dut ağacı soğuğu sevmediği için soğuk ve kırağı havalarda yaprağı açmadığından insanlar dut yaprağına göre havayı takip ederlermiş. (22b)

**I:28) Badem Ağacı / لوز )Prunus amygdalus):** Yüksek ve kalın ağaçtır. (23a)

**I:29) Şam Fıstığı (Pistacia vera):** Şam ve İskenderiye'den Anadolu'ya ve Avrupa'ya satılır. “Anâbüli” (Napoli) ve Sicilya'da da yetişir. (24a)

**I:30) Ceviz, Koz Ağacı / جوز رومی )Junglans regia):** Büyük, yüksek ve budakları etrafına yayılmış bir ağaçtır. (24b)

**I:31) Fındık Ağacı / فندق )Corylus colurna):** Birkaç türü vardır çünkü fındıkların çeşitli görünüşleri çoktur.(25a)

**I:32) Kestane Ağacı (Castanea sativa):** Tabip kitaplarında ismi şâhbellttur. Bir kestane daha vardır ona da **At kestanesi** (Aesculus hippocastanum) derler. Bir uzun ağaçtır. Kozası vardır. Kestanesi yuvarlaktır ve sarı dikenleri vardır. Kabuğu siyaha bayağı yakındır. (26a)

**I:33) Hurma Ağacı / نخل )Phoenix dactylifera):** Arabistan'da meşhur ve Mağripte ve Habeş bölgelerinde yetişir. Frengistan'da nevidir bitkidir ve bazı hassa bahçelerde çok masraf ve zahmetle yetiştirirler. Ama oradakiler meyve vermez. Normal hurma ağacının meyvesi dalların dibinde olur. Üzüm salkımı gibi çıkar. (27b) **Yabani hurma** (Phoenix sylverstris): Mağrib bölgesinde çok yetişir. Arabistan'da da bulunur. Hurma ağacına çok benzer. Aralarındaki fark hurma ağacı tek olarak yukarı çıkarken yabani hurma ise yukarı çıkarken çatallanır. (28a)

**I:34) Demirhindi / تمر هندی )Tamarindus indica):** Müellife göre hurma türündendir. Bu bölgeye top halinde bastırılıp gelir. Tadı meyhoş ve kâbızdır. Sarı renkte sert çekirdeği vardır. (27b)

**I:35) Zeytin Ağacı (Olea):** Bostânî ve yabani olarak iki türü vardır. Yabaniler de kendi arasında üç türdür. İlkinin meyvesi erik kadar büyüktür ve yağı çıkarılmaz, salamura edilip tüketilir. İkincisinin ağacı yüksek olup ceviz ağacı kadardır ve bunun meyvesi

ilkine göre küçük ama yağı çıkarılır. Üçüncüsünün meyvesi en küçüktür ve yağ çıkar. (28b) **Slezen** (*Prunus spinosa*): Müellife göre Çek bölgesinde zeytin ağacı denilen bir ağaç vardır söğüt ağacına benzer ama dikenli vardır. Çiçeği beyaza yakın ve güzel kokuludur. Meyvesi zeytin tanesine benzer ama biraz küçüktür. Dağlarda yabani olarak bulunur. (29b)

**I:36) Nar Ağacı / رمان** (*Punica granatum*): Yüksek ağaç değildir ve mersin ağacına benzer. Yaprakları beyaza yakın kırmızıdır. (30a)

**I:37) Ağaç Kavunu** (*Citrus medica*): Ağaç orta boylu olup yaprağı yaz kış yeşildir ve limon ve turunç ağaçları gibi kalın ve sıktır. Meyvesi uzuncadır ve limon gibi altın sarısı renkte ve ekşidir. Arpa tanesinden biraz büyük çekirdeği vardır. (31a)

**I:38-39) Limon ve Turunç Ağacı / تورنج** (*Citrus limon* ve *Citrus aurentium*): Ağaç ve meyve olarak ağaç kavunu ile benzerdir. (32a)

**I:40) Âdem Elması Ağacı** (*Citrus limetta*): Bu ağacın yaprakları limon ağacınınakilere benzer ama daha büyük ve belirgindir. Meyvesi yuvarlak ve iki üç turunç kadar büyüktür. (32b)

**I:41) Elma Ağacı / تفاح** (*Malus domestica*): Türleri çoktur. (32b-33a)

**I:42) Ayva Ağacı / سفرجل** (*Cydonia vulgaris*): Elma ağacı gibidir ama hem kendisi hem de yaprakları ondan küçürektr. (33a)

**I:43) Armut Ağacı / كمثرى** (*Pyrus communis*): Bu ağacın damarları yoktur ve güç yarılır. Bu nedenle basmacılar basma kalıpları için bu ağacı kullanırlar. (34a)

**I:44) Şeftali Ağacı / خوخ** (*Prunus persica*): Orta boyludur ve badem ağacına benzer ve çiçeği gül-pembe rengindedir. (34b)

**I:45) Kayısı Ağacı** (*Prunus armenica*): Orta boylu ağaç olup yaprağı kavak ağacınıniki gibidir. Meyvesi şeftaliye benzer ve altın sarısıdır. (35a)

**I:46) Zerdali Ağacı** (*Prunus pseudo-armenica*): Kayısı ağacına çok benzer ve meyvesi kayısıdan küçüktür. Çekirdeği acıdır. (35b)

**I:47) Muşmula Ağacı / زعرور ) Prunus insititia):** İki türdür. Birisi her yerde yetişir ve orta boylu uzun yapraklı ağaçtır. Meyvesi yuvarlak ve çiçeği ayva çiçeği gibidir. Meyvesi geç olgunlaşır ve sonbaharda hızlıca toplanıp saman üzerinde bekletilir. Diğeri de Frenk muşmulasıdır. (35b)

**I:48) Üvez Ağacı (Pyrus intermedia):** Bostânî ve yabani olarak iki türü vardır. Bostânîsi de kendi içinde erkek ve dişi olarak iki türdür ve aralarındaki fark meyveleridir. Erkek ağacın meyvesi yuvarlak ve latif tatlı ve kokuludur, dişinin meyvesi armut gibi uzundur ama tadı ve kokusu erkeği kadar latif değildir. Yabanisi de iki türdür. Meyvesi kırmızıdır ve üzüm salkımı gibi yan yana dizilir. (36b)

**I:49) Kızılçık Ağacı (Cornus mascula):** Orta boylu ağaç olup yaprağı koyu yeşil, damarlı ve ortası yassıdır. Dalları güçlüdür, kabuğu kırmızıya yakındır. Çiçeği sarıdır ve arılar bu çiçeği yediğinde ishal olur ama insana kabızlık verir. (36b)

**I:50) Göğem (Güvem) Ağacı (Prunus spinosa):** Çalıdır ve dağlarda ve kırlarda çoktur. Yaprağı eriğinkine benzer ama küçüktür. Meyvesi ekşi ve maviye yakın siyahtır. Sonbaharda soğuklar ona gelmeden yenilmez. (37a)

**I:51) Susam / ججلان ) Sesamum indicum):** Müellife göre Hind-i koka denir. Mısır ve Habeş'te ise susama denir ve ağaç değil nebattır. Bundan başka Mısır cülcülanı denilen armut kadar büyük ağaç vardır. Meyvesi kiraz gibidir. Önce sarı sonra kırmızı ve olgunlaşınca siyaha yakın renkte olur ve tadı hoştur. Bu ağaç Fars denizi adalarında ve Mağrip ülkelerinde çoktur. (37b-38a) **Sivri uçlu susam (Sesamum radiatum):** Bir ağaç daha vardır ona da cülcülân-ı berrî yani eşkel ağacı derler. Büyük bir ağaçtır. Bazıları bu ağacı Frenk Ağacı zannetmiş olsalar da yeni dünyaya giden İspanya ve Portekizliler Frenk Ağacını başka şekilde tasvir etmişlerdir. (38a)

**I:52) Sipistan<sup>1270</sup> Ağacı / سپستان )Cordia mixa):** Şam ve Mısır bölgelerinde olur. İskenderiye'den İstanbul ve Venedik'e gelir. Ağaç ve meyvesi eriğe benzer ama ağaç kabuğu beyaza yakın yeşildir. (38a)

**I:53) Hünnap Ağacı / عناب )Zizyphus sativa):** Sadece sıcak yerlerde yetişen küçük bir ağaçtır. Yemişi küçük zeytin tanesi kadardır önce yeşil olup zamanla sarıya döner. Tadı tatlıdır. (38b)

**I:54) Kocayemiş Ağacı (Arbutus unedo):** Bu ağaç Anadolu ve İtalya bölgelerinde çoktur ve yaprağı defne yaprağına benzer. Ağaç kabuğu kırmızıya yakın ve haşindir. Temmuz ayında peygamber çiçeği gibi çiçeklenir daha sonra kırmızıya yakın mazı gibi yemişi olur. Yemişi çileğe benzer. (39a)

**I:55) Erik Ağacı (Prunus domestica):** Orta boyludur ve haşın kabuğu vardır. Kökü az ve derin değildir. Mart ve nisan ayında çiçeklenir ve beyaz hoş kokulu olur. Envai çoktur. Büyük ve siyah eriğe Şam eriği derler. Kırmızıya yakın siyah olana da İspanya eriği derler. Maviye yakın siyah eriğe Macar eriği derler. Bazı siyah, kırmızı ve sarı eriğe can erik derler. (39a)

**I:56) Vişne Ağacı (Cerasus griotta):** Her bölgede bilinir ve bölgenin özelliklerine göre tat ve şekilleri değişiklik göstermektedir. Vişne iki türdür: biri siyah vişne diğeri de kırmızıya mâil siyahtır. Tadı ekşidir ve iyisi budur. (39b)

**I:57) Kiraz Ağacı (Prunus cerasus):** Her bölgede bilinir ve bölgenin özelliklerine göre tat ve şekilleri değişiklik göstermektedir. Kiraz beyaz, kırmızı ve siyah renkte olsa da tadı aynı olduğu için bir türdür. (40a) **Yabani kiraz ve vişne ağaçları (prunus avium):** Dağlarda ve kırlarda olur ve vişne ve kiraz gibi meyveleri vardır ekşi ve tatlı tatlara sahiptir. (40b)

---

<sup>1270</sup> Bir erik türü ve bazı bölgelerde acem eriği de denilen bu bitki türü bazı Osmanlı sözlüklerinde “سپستان” şeklinde yazılmıştır. Bkz. <https://www.osmanlicasozlukler.com/ingilizce/tafsil-466487-pi7.html>

**I:58) Mersin Ağacı / آس** (Myrtus communis): Bu ağaç nar ağacı kadar yüksek yaprağı da nar yaprağı gibi uzunca olur. Bostânî ve yabancı olarak iki türdür. Bostânî olan kırmızıya yakın kabuk rengi vardır. Yemişi ise kırmızıya çalan siyahtır. Tadı hoştur ve çekirdeği çoktur. Yabanisi küçüktür. Bu ağaçlar sıcak ve güneşli yerleri sever. (40b) **Taranto Mersini** (Myrtus Tarentina): Anâboli (Napoli) nahiyesi olan Tarantîne bölgesine mensup bir mersin türü var ki ona mersin-i tarantîne derler. Meşhur mersinden yaprağı daha çok ve daha sivridir. Yabancı mersin: Yine Napoli'ye mensup bir mersin ağacı türü daha vardır. Meşhur mersine çok benzemektedir. (41b)

**I:59) Bûrak Ağacı / بورق** : Müellife göre zamanın hukeması bu ağacı da mersin türlerinden addetmiştir. Çalı türündendir ve boyu bir arşın (70 cm) kadar olur. Dalları dört köşeli ve yeşildir. Yaprağı çemşir yaprağına benzer ve etrafı kertiklidir. Mayıs ayında çingirak gibi değirmi, siyaha yakın kırmızı çiçekleri açar. Temmuz ayında ardıç yemişi kadar büyük ve maviye çalan siyah yemişleri olur. Kökü yüzeye yakın ve yayılmış olur. Büyük dağlarda çok olur. (41b)

**I:60) Bögütliken** (Frangula alnus): Frenkçe “firangûla” [Frangula] derler. Orta boylu ağaçtır. Yaprağı ve kabuğu Kızıl Ağaca benzer. Beyaz noktaları olan kabuğu vardır ama içi sarıdır. Çiçekleri beyaz yemişi ardıç kadardır. Yemişi iki parçalı gibidir ve önce yeşil, ardından sarı ve en sonunda siyah renkte olur. Mercimek büyüklüğünde iki çekirdeği vardır. (42a)

**I:61) Keçiboynuzu Ağacı / خرنوب** (Ceratonia siliqua): Eni boyundan geniş bir ağaçtır, kabuğu maviye çalan kül renktedir. Yaprakları dişbudak yaprağı gibidir. Çiçeği kış sonunda açar ama meyvesi Haziran'da olur ve çetin çekirdeklidir ve hıyarşembeye benzer. (42b)

**I:62) Muz / طلاح** (Musa paradisiaca): Mısır bölgelerinde yetişir. Usaresine akâkiyâ derler. (43a) İtalya memleketinde muzun bir türü daha vardır. Bunu dikenî, kozası ve içinde mercimekten küçük tohumu vardır. (43b)

**I:63) Anberbâris / عنبربارس** (Berberis vulgaris): Çalı envaindandır ve kökünden birkaç sorgunu olur. Bunun keskin ve beyaza yakın dikenî vardır. Mayıs ortasında beyaz ve sarı

renkte hoş kokulu çiçeği olur. Tadı ekşi, nar çekirdeği gibi çekirdekleri olan kırmızı ve uzun meyvesi olur. (43b)

**I:64) Yemişgen**<sup>1271</sup> (*Crataegus monogyna*): Anberbârisin yabanisi denir orta boylu ve dikenlidir. Yemişi kırmızı ve uzun saplı ve çekirdeklidir. (44a)

**I:65) Diken Üzüümü:** Çalı envaindandır. Yaprığı kereviz yaprağına benzer ve dalları beyaza yakın ve dikenlidir. (44b)

**I:66) Mercan Üzüümü / ريباس** (*Rheum ribas*): Çalı enva'ındandır. Çok dallı ve budaklıdır. Kabuğu siyaha yakın kırmızıdır. Yaprığı asma yaprağına benzer ama ondan küçüktür. Yemişi yeşil ve sonra kırmızı mercan tanesi gibi olur. (44b)

**I:67) Bağ Üzüümü** (*Vitus vinifera*): Türleri çoktur ve yetiştiği yerin hava ve toprağına göre farklılık gösterir. (45a)

**I:68) Mürver Ağacı** (*Sambucus nigra*): Orta boylu ağaçtır, kül renktedir ve dalın içinde beyaz özü vardır. Yaprığı ceviz yaprağına benzer. (47a) **Dağ mürveri** (*Acer pseudoplatanus*): Özellikle vahşi hayvanların mesken tuttuğu yerlerde biten bir mürver türüdür. Bunun çiçekleri asıl mürver gibi taçlı değil salkım gibi dip dibe dir. Yemişi kırmızı olup tadı nahoş ve iyi değildir. (47b)

**I:69) Yer Mürveri** (*Sambucus ebulus*): Bazı bölgelerde sultan otu denir. Ağaç değildir ama mürvere benzemektedir. (46b)

**I:70) Kına Ağacı** (*Ligustum vulgare*): Küçük ağaçtır. Dalları ve yaprakları uzunca yaprağı zeytin ağacınıninkilere benzemektedir. Yemişi kırmızıya çalan siyahtır ve tatlı tadı vardır. (48a)

**I:71) Sumak Ağacı / سماق** (*Rhus coriaria*): Taşlık ve kayalık yerlerde yetişen küçük ağaçtır. Yemişi salkım gibi olur ve yaprakları kırmızıya yakındır. (48b)

---

<sup>1271</sup> Yemişen Ağacı

**I:72) Kırmızı Ağacı** (Rhamnus): Küçük ağaçtır. Yaprakları çok ve uzun ve kalındır. Her tarafı dikenlidir. Kırmızın iyisi İspanya ve Anadolu'dan gelir. Kırmızı renkli içi boş meyvesi vardır. (49a)

**I:73) Çınar Ağacı / دلب** (Platanus): Yüksek ve yassı ağaçtır. Dal ve yaprakları oldukça çoktur. Ferahlatıcı gölgesi vardır. Kabuğu kalın ve yaprakları asma yaprağına benzer. Kıbrıs, Girit ve sair Akdeniz adalarında çoktur. Nemli yerde ve su kenarında olur. (49b)

**I:74) Dişbudak Ağacı** (Fraxinus excelsior): İki türü vardır. Birisi yüksek, kalın, budaksız ve sinirli ama hafifi bir ağaçtır. Diğeri kısa boylu sarı budaklıdır. İkisinin dahi beyaza yakın kül renklidir. Yaprakları defne yaprağına benzer. (49b)

**I:75) Kavak Ağacı / حور** (Populus spp.): Üç türdür. Birisi ak kavak, diğeri kara kavak ve üçüncüsü de Habeşî kavaktır. Ak kavak kalın ve yüksek ağaçtır ve beyaz kabuğu vardır. Kara kavağın kabuğu kül renktedir. Habeş kavağı ise her yerde olur. Beyaz lekeleri vardır. 50b. Kavak ağacından akan zamka kehriba denir. (51a)

**I:76) Kızılağaç** (Quercus coccifera): Nemli yerde ve su kenarlarında yetişir. Fındık yaprağına benzer ama ondan kalındır. Çok damarlıdır. Meyvesi dut yemişi şeklinde ve bir miktar uzunca ve yeşil koza gibidir. Güz mevsiminde olgunlaşır. Bu ağaçtan çanak yaparlar. Yeşilken suya batırıldıkça giderek güçlenir ve taş gibi sertleşir. Venedik ve Filemenk'te Amsterdam şehri deniz üzerinde olduğu için evleri Kızıl ağaçtan kazıklar üstünde olup ekserisi taş gibi olmuştur. (51b)

**I:77) Kara Ağaç** (Ulmus): İki türdür. Birisi dağlık yerlerde olur; diğeri ise sulak kırlarda yetişir. Dağlarda olan büyük ve yüksektir ama kırlarda olan enine genişir. (52a)

**I:78) İhlamur Ağacı / اوخلامور** (Tilia sylvestris): İki türüdür. Biri erkek, diğeri dişidir. Erkeğin budakları sert ve haşin ve kırmızıya yakın sarıdır. Kabuğu kalındır. Dişisinin budakları ise beyazdır. Bir çeşit ihlamur daha vardır. Yüksek ve çok budaklı bir ağaçtır. Yaprığı kara ağaç yaprağına benzer. (52b.-53a) **Kaya İhlamuru:** Yüksek ve budaklarını etrafa salmış bir ağaçtır. Yaprığı kara ağaç yaprağına benzer, etrafı kertikli ama ortası sinirlidir. Budakların uçlarında kabuğu kalın ve sert, siyaha yakın meyvesi olur. (53a)

**I:79) Söğüt Ağacı** (*Populus euphratica*): Çok türü vardır ve her memlekette yetişir. Sulak ve nemli bölgeleri sever. Beyaz hoş kokulu çiçekleri olur. (53a -b)

**I:80) Meşe Ağacı** (*Quercus*): İki türlü semeresi vardır. Birisi pelit diğeri mazıdır. Mazı yaprağın üstünde pelit yaprak arasındadır. (54a)

**I:81) Pırnâr Ağacı**<sup>1272</sup> / پرنار / *Quercus aucheri*): Bu ağaç İtalya ve sair sıcak bölgelerde meşe ağacının türünden addolunur. Yüksek ağaçtır ve kabuğu siyaha yakın kırmızıdır. Çetin, kırmızıya yakın siyah, defne yaprağına benzer, etrafı bir miktar kertikli ve her zaman yeşildir. (55a) Dağlarda, balkanlarda çok olur. Bunun da mazı gibi değirmi, ufacık ve kırmızı düğmeleri vardır. (55b)

**I:82) Mantar Ağacı** (*Quercus ilex suber*): Uzun ve kalın bir ağaçtır ve yaprağı sürekli yeşildir. Kabuğu kalın ama yumuşak ve hafiftir. Balıkçılar kullanır. Balıkçılar, kurşunun ağlarını suyun dibine batırmaması için bu ağacı ağların üst tarafına sıkıca bağlarlar. Ve şişelere tıkaç yaparlar. Bu ağacın kabuğu bir ziradan (75-90 cm) uzun olur. Müellif bu ağacının kabuğunu gördüğünü ve gayet kalın olduğunu belirtmiştir. Hatta Plinius ağacın kalınlığının beş ziradan uzun olduğunu belirtir. Bu ağacın meşe gibi küçük ve kuru pelitleri vardır. Bu ağacın iki türü vardır. Birisinin yaprağı uzun ve sivridir. İtalya'da Pisa şehri bölgesinde bulunur. Diğerrinin yaprağı kısa, yassı ve etrafı kertiklidir. Bazı kısımları diken gibi kertikleri vardır. Bu ağaç da Roma'da (şehr-i rûmiyye'l-kübrâ ya'ni kızıl elma) bölgesinde bulunur. (55b)

**I:83) Ökse** / دبق / *Viscum album*): Bir nebattır ve elma, armut, ihlamur ve meşe gibi ağaçlarda olur. Meşe ağacında olanın yaprağı kışın dökülür ama diğerr ağaçlarda olan otun yaprağı güz faslında olur ve beyaz çiçekler açar. (55b) Nohut gibi yemişi olup içi beyazdır ve siyah çekirdekleri olur. Yemişini kuşlar yer. Kuşları yakalamak için bu bitkinin yemişi kullanılır. (56a)

**I:84) Akça Ağaç** (*Alnus viridis*): Dağlarda, çalılıklarda ve yol kenarlarında olur. Yaprağı uzun ve yeşildir ve nar yaprağına benzer. Kabuğu sarıya yakın kül rengindedir. Baharda beyaz çiçeği olur. Kırmızı yemişi olur içinde dört kadar çekirdek olur. (56b) **Kara meşe**

<sup>1272</sup> Pırnal Meşe.



(*Quercus cerris*): Bir akçağaç türü vardır ki yaprakları büyük, belirgin ve biraz kertiktir. Her kertiğine ulaşan siniri ya da çizgisi vardır. Bunun Akçağaç gibi kırmızı yemişi yoktur ama uzun, ensiz, sarıya yakın yeşil kimi küçük, kimisi de büyük, birbirine bitişik ve yapraklardan oluşan püsküllü bir nesnesi vardır ve tohumu onun içindedir. Bu ağacın kabuğu Akçağacın kabuğuna benzer ama ondan daha güçlüdür. Bu ağacın tedaviye faydası yoktur. (56b)

**I:85) Germişek**<sup>1273</sup> (*Cornus mas*): Küçük ağaçtır. Fidanları iki üç arşın (140-200 cm) kadar olup parmak kalınlığındadır. Kabuğu beyaza yakın tarçın rengindedir. Yapağı yassı ve tüylüdür, kenarları kertiktir. Çiçekleri beyazdır ve mürverinki gibi yemişi küçüktür. Önce yeşil, sonra kırmızı ve olgunlaşınca siyah renkte olur. Çitlerde ve çalılıklarda olur. (56b)

**I:86) Ilgın Ağacı / طرفا** (*Tamarix articulata*): Bu ağaç su kenarları ve göllerde olur. Yapağı servi yapağına benzese de ondan küçük ve tüylüdür. (57a)

**I:87) Küçük Ardiç / علقاه** (*Junglans nana*): Bu ağaç dağlarda, kuru yerde ve taşlıklarda olur. Ferahlatıcı ama küçük ağaçtır ve dalları ince ve serttir. Yapağı ılgın yapağına benzese de küçük ve yağlıdır. Çiçeği siyaha yakın köz rengindedir ama bazı yerlerde beyaz olur ve ilk ve sonbaharda çiçek olur. Kovan arısı çiçeklerinden çok faydalanır. (57b)

**I:88) Kayın Ağacı** (*Fagus*): Bu ağaç yüksek ve dalları, budakları çok ağaçtır. Kabuğu kül renktedir ve yapağı düz ve incedir. Kabuğu haşın, tüylü ve dikenli ve kestane kabuğu renginde pelidi vardır. (57b)

**I:89) Süpürge Ağacı** (*Erica arborea*): Bazı bölgelerde hiç bulunmaz. Kabuğu beyaz olduğu için bazı bölgelerde buna kayın demişlerdir. Bu ağaç sıcak yerleri sevmez ve soğuk bölgelerde yetişir. Fransa'da bu ağacın kabuğundan katran ya da gece kullanımında meşale yaparlar. Kâğıt icadından önce bu ağacın kabuğu kâğıt yerine kullanılmış. Zaten kabuğu gayet incedir. (58a)

---

<sup>1273</sup> Yabani Kızılcık

**I:90) Penç Ağacı** (Vitex agnus-castus): Bu ağacın adı çoktur. Bazı diyarlarda şecere-i İbrâhîm yahut afife ağacı denmiştir. Bu ağacın küçük ve büyük olmak üzere iki türü vardır. Büyüğü yüksek bir ağaçtır. Başak gibi beyaza yakın köz renginde çiçekleri olur. İkisinin yaprağı söğüt yaprağına benzer. Her beş yaprağı bir sapta olduğu için penç (beş) ağacı denilmiştir. (59a)

**I:91) Kıst Ağacı / قسطوس** (Cistus ladaniferus): Bir küçük ağaçtır ama dal ve budakları çoktur. Erkek ve dişi olmak üzere iki türü vardır. Erkeğin etrafı kırmızı ortası beyaza yakın yeşil, haşin ve kıvrıkcık yaprağı ve nar çiçeğine benzer çiçeği vardır. Dişisinin çiçeği beyaz yaprağı incedir. Bu ağaç taşlık ve kuru yerde olur. (59b) **Yer Narı** (Cytinus hypocistis): Bunun dibinde bir nesne biter ki Frenkler buna “hîpûkîstûs” [Hypocistis] derler. Olgunlaşmamış nara benzer ve sarı, yeşil ve beyaz olarak üç türdür. (59b)

**I:92) Ladin Ağacı** (Ledum palustris): Bu ağaç Kıst ağacının bir türüdür. İlkbaharda yaprağına bir rutubet yapışır ki ladin kokusunu elde ederler. (60a)

**I:93) Abanoz Ağacı** (Diospyros ebenum): Müellif bu ağacın Hint'te yetişmesinden ötürü bu ağacın şekli ve vasıfları hakkında bir şey söyleyemediğini belirtmektedir. Ancak yine ağaç hakkında şüphe yoktur. O bölgeden buraya gelen siyah renktedir ve taşa çok benzemektedir. Zira bütün ağaçlardan daha serttir. Diğer ağaçlar gibi su üzerinde kalmaz hemen dibine iner. Kabuğu diş ile çiğnendiği zaman oldukça sert ve tadı keskindir. (60b)

**I:94) Frenk Ağacı** (Diospyros virginiana): Müellif hukemanın bu ağacın Abanoz türünden olduğunu ve Frenk hastalığı başta olmak üzere diğer meşhur hastalıklara faydalı olduğunu aktarmıştır. Bu ağaç Yenidünya'da yetişir. Dişbudak ağacı kadar yüksek ve insan kadar kalındır. Yaprığı sinirli ot yaprağı gibidir. Çiçeği sarıdır ve meyvesi ceviz kadar büyüktür. Yaşlı ağacın kabuğu siyaha yakınken genç ağacınki beyaza yakın renkte olur. (61a)

**I:95) Gül / ورد** (Rosa): Çalı envaindandır. Müellife göre şekli herkesçe bilindiği için detaylı tasvirine gerek yoktur. (61b)

**I:96) Huzaz**<sup>1274</sup> / حَضْض )Lycium afrum): Bir dikenli ağaçtır. Çemşir ağacına benzediği için onunla karıştırılmıştır. Yemişi biber şeklinde siyahtır ve tadı acıdır. Çok devada kullanılır. Frenkler buna “liçiyûm” [Lycium] derler. (63b)

**I:97) Çemşir Ağacı** (Buxus sempervirens): Bu ağaç soğuk ve açık yerleri sever, yaprağı daima yeşildir. Ağaç demir gibidir ateşte kolayca yanmaz ve su üzerinde yüzmeyiz. Bu ağaçtan kaşık gibi bazı mutfak gereçleri imal edilir. (64a)

**I:98) Ak Diken** / حَرِيْز )Crassula oxyacantha): İki türü vardır. Birisi çitlerde olur ve dalları ve dikenleri sağlam ve uzundur. Yaprığı söğüt yaprağını andırır ama ondan ensizdir. Yaprakları arasında beyaz çekirdekli kırmızı yemişi olur. Diğer türü de söğüt ağacını andırır. Bunlar haricinde kara çalı adında başka bir diken daha vardır. Dağ ve kırlarda yetişir. (64b)

**I:99) Boyacı Dikeni** / الجَوْهْر )Rhamnus cathartica): Çalı envaindandır. Yaprığı armut yaprağı şeklindedir ama ondan küçük ve ensizdir. Dalların uçlarında birer dikenli vardır. Ağacın içinden çıkan öz kırmızıdır. Mürver ağacının yemişinden azıcık büyük yemişi vardır. (64b) Yemişi önce yeşildir ama olgunlaşınca siyah renkte olur ancak yemişin suyu yeşil renktedir. Boyacılar ve nakkaşlar yemişini kullanırlar. Bu nedenle bazı bölgelerde boyacı dikeni de denir. (65a)

**I:100) Dağ Dikeni** / أَغْرِفُليُّوْن (Ilex aquifolium): Dağlarda yetişen çalıdır. Yaprığı meşe yaprağı kadar büyük, kalın, parlak ve bütün etrafı dikenlidir. Gayet yeşil rengi vardır ve daima yeşildir. Kabuğu dahi yeşildir. Sonbaharda yuvarlak ve kırmızı yemişi olur. Bir beyaz, kesikli ve kalın çekirdeği olur. Bu ağacın kabuğundan kuş tutmak için tutkal yaparlar. (65a)

**I:101) Sıçan dikeni**<sup>1275</sup> (Ruscus aculeatus): Bir çalıdır ve boyu bir ilâ bir buçuk zira (80-135 cm) arasında olur. Yaprığı sert ve uçlarında dikenli vardır ve daima yeşildir. Kökü yumru yumrudur ve yerde uzağa kadar yayılır. Yaprakların arasında mercan kırmızısı

<sup>1274</sup> Kurt Üzüümü

<sup>1275</sup> Tavşan Kirazı

renginde yuvarlak yemişleri vardır. Bunun yapraklarını pastırma etlerinin arasına koyarlar ki sıçanlar etlere yaklaşamaz. Adını da bu nedenle almıştır. (65b)

**I:102) Böğürtlen Dikeni** (*Rubus fruticosus*): Bazı bölgelerde buna karamuk ya da kara çilek denir. Büyük ve küçük olmak üzere iki türdür. Büyük böğürtlen çalı envaındandır. Küçük böğürtlen ot envaındandır. Tarlalarda olur. İkisinin yaprağı, çiçeği ve yemişi aynıdır. (65b)

**I:103) Kırmızı Böğürtlen** (*Rubus odoratus*): Çalı envaındandır ama diğer böğürtlene göre naziktir ve hoş kokusu vardır. Dikeni yoktur. Yaprakları yassıdır. Çiçekleri beyaz, yemişi kırmızıdır. Bazı yerleri beyaza yakındır. Tadı tatlıdır. Ortasında bir miktar boşluk vardır ve çekirdeği yoktur. (66b)

**I:104) Kitre Çalısı** (*Astragalus creticus*): Buna bazı bölgelerde keçi dikeni derler. Çalı envaındandır ve bundan kitre zımkı çıkar ve çok alanda kullanılır. Bu çalının küçük ve katı ve etrafa yayılmış çok dalları vardır. 66b. Dalların üzerinde küçük, ensiz, ince ve her biri birbirine bakan ikişer yaprakları vardır. Yaprakların altında beyaz ve güçlü dikenleri vardır. Kökü yer yüzeyine çıkarken içinden bir rutubet çıkar, zamk gibi katı olur ve buna kitre zımkı derler. İyisi saf beyaz, gevrek, düz ve tatlıca olur. Bu bitki Girit'te ve sıcak bölge adalarında yetişir. (67a)

**I:105) Pöteryun Çalısı** (*Poterium sanguisorba*): Çok ince kabuğu vardır. Çok uzun, yumuşak, ince ve değirmi dikenleri vardır. Kitre çalısına çok benzer ve birbirinden tefriki güçtür. Dalların uçlarında bulunan yapağı gibi beyaz renkli yünleri vardır. Dallarında küçük, uzunca ve beyaza yakın yeşil ve birbirine bakan ikişer yaprakları vardır. Kitre çalısındaki gibi çiçeği beyazdır, tohumu küçük ve kokusu keskindir. Kökü iki üç zira (150-180 cm) olup sinirli ve kuvvetlidir. Yere yakın olanı kesildiği vakitte içinden zamk çıkar. Bu çalı yarıların nemli bölgelerinde yetişir. Frengistan'da bu bölgelerde (Avusturya kastediliyor) bulunmaz. Müellif bu bitkiyi İstanbul'da mukim olan Nemçe (Avusturya) elçisi “Bûzbek nâm begzâde” (Ogier de Busbecq)'in kendisine getirdiğini belirtmektedir. (67a)

**I:106) Biberiye** (*Rosmarinus officinalis*): Kara günlük de denir. Bazı dağlarda çok bulunur. Dalları ve kökleri ağaç gibi olduğundan ağaç olarak sayılmıştır. Beyaza yakın

kabuğu ve uzun ve ensiz yaprakları vardır. Yaprakların alt kısmı beyaza yakın, üst kısmı yeşil ve çizgilidir. Kokusu keskin olup günlük ağacının kokusuna benzer. Tadı hem keskin hem acı hem de kâbızdır. (67b)

**I:107) Yabani Defne** (Viburnum tinus): Yer defnesi de denir. Bir iki zira (150-180 cm) ancak olur ve kayış gibi dalları vardır. Yaprakları defneye benzer ama ondan yumuşak, nazik ve yapışkandır. Çiçeği az, kırmızıya yakın beyazdır ve kokusu nahoş değildir. Yemişi siyaha yakın renktedir. (68b)

**I:108) Böğürtlen / ملاح** (Androsaces lactea): Denizyalıları civarında hususan tuz çıkarılan yerlerde bulunur. Yaprığı zeytininkine benzer ama ondan kalın ve yağlıdır. Tadı tuzludur. (68b)

**I:109) Saz / قصب** (Juncus arabicus / Phragmites australis): Müellif bu bölgelerde (Avusturya bölgesinde) göllerde, bataklık ve sulak yerlerde olan sazlar ince ve zayıf göl sazlarıdır. İtalya'da nemli bölgelerde olan sazlar daha güçlü ve boyludur ki ağaç olmadığı vakitte bu sazlardan kazık yapılır. Bu sazlar ise mızrak ya da kol kalınlığındadır. (69a)

Birinci Kitap'ta yer alan 130'dan fazla ağaç ve çalı burada bahsedilmiştir. Ancak asıl kitabın başlarında yer alan bazı bitkiler, ağaç türünden olmadığı için başka yerlerde anlatılmıştır. (69b)

## 2. İkinci Kitap

**Bu kitapta zahireler ve mutfakta kullanılan otlar, bahçe ve bostanda yetiştirilen otlar ve çiçekler ve bunlarla alakalı diğer otlar anlatılacaktır. (69b)**

**II:1) Buğday / حنطه** (Triticum vulgare): Müellif bu bitkinin herkese malum olduğunu belirterek betimlemede detay vermemiştir. Müellif güz ve kışın olgunlaşan buğdayın gıdasının en iyi buğday olduğunu belirtmiştir. (69b)

**II:2) Arpa / شعير** (Hordeum vulgare): Küçük ve büyük olmak üzere iki türü vardır. Başak sırasına göre tasnif olunmuştur. Büyük olanda altı ilâ sekiz sıra vardır ama küçük olanda iki sıra olur. (71a)

**II:3) Kavuz / ديوكندم** (Dactylis glomerata): Gereği gibi olmamış buğday tanesi çok uzun süre toprakta kaldığı vakitte bunlar tebdil olup iki türlü yabancı ot yetişir. İkisinin de sapları buğday sapı gibidir lakin daha zayıf ve boğumlu olur. Bu iki yabancı ottan birinin başağı yulaf başağı gibi olur. Diğerinin başağı arpa başağı gibi olur. Bu ancak iki üç taneli olur ve ortası olukludur. Buna bazı diyarlarda “kâvuz” derler. (72a)

**II:4) Kaplıca** (Triticum aestivum subsp. Spelta): Bazı diyarda çok olur. İki türdür ve birinin bir gömleğinde iki tanesi varken diğerinde ancak bir tane olur. İkisinin de sapsarı ve ot şekli buğday gibidir. Harmanda kabuğu çıkmaz. Soymak istenildiğinde dibek ya da değirmen gerekir. (72a)

**II:5) Yulaf / علف** (Avena sativa): Bunun sapsarı ve yaprağı buğdaya benzer. Tanesi uzun ve sivridir. (72b)

**II:6) Çavdar** (Secale cereale): Bunun sapsarı buğdayınkinden ince ve uzundur. Çavdarın gıdası arpadan çoktur. (73a)

**II:7) Pirinç** (Oryza sativa): Ancak sıcak memleketlerde olur. Sapsarı buğday sapsarıdan kuvvetli ve kalındır. Suya çok muhtaçtır. (73a)

**II:8) Darı** (Andropogon sorghum var. vulgaris): Bunun tüylü ve boğumlu sapsarı vardır. Her bir tanesi iki kanat içindedir. Tanesi küçük ve yuvarlaktır. (73b)

**II:9) Arnâbûd (Arnavut) Darısı** (Panicum millaceum): Bu diğer darıdan daha keskin ve haşındır ve sapsarı değirmen ve boğumludur. Her bir boğumda uzun bir yaprağı olur. (73b) Başakları darıdaki gibi dağınık değil yuvarlak ve topludur. **Yabancı Darı** (Setaria verticillata): Bir tür Arnavut darısı daha vardır ki bu diğer türünden küçüktür. **Falaris** (Phalaris tuberosa): Anadolu darısı denilen bir tür daha vardır ve Frenkçe “falâris” [Phalaris] denir. (74a)

**II:10) Frenk Darısı** (Andropogon sorghum var. technicus): Uzun ve kalın boğumlu çok sapsarı vardır. Bunun içi boş değildir ve beyaz özü vardır ve tadı tatlıcadır. (74a)

**II:11) Susam / سمس** (Sesamum indicum): Hükemânın tarif ettiği susam sazlı kovalı ottur. Sapsarı darı sapsarı gibi boğumlu ama ondan kalın ve güçlüdür. Kırmızıya yakın yaprağı ve yeşil çiçeği vardır. Düğmeler içinde beyazımtırak tohumu olur. Son dönem bilginlerin

(müte'ahhirûn) yazdıklarına göre susamın kökünden ucuna dek boğumlu olup her boğumunda ikişer uzun ve yassı yaprağı olup dördüncü boğumdan itibaren yukarıdakilerin her birinde beyaz çiçeği vardır. (74b)

**II:12) Delice Otu** (Lodoicea perenne / L. Temulentum): Ekinlerin içinde yetişir. Ekinlerin içinde çok otun yetişmesi o bölgelerin bol yağış veya su alması ve yaş toprağa çok tohum düşmesidir. Bu ot kış başında zuhur eder ve buğday sapından ince sapı vardır. Yaprağı uzun ev haşındır. Sapından birkaç uzun başak çıkar ve ucuna varıncaya dek iki taraftan merdiven gibi kesecikler içinde ikişer, üçer veya dörder uzunca tanecikler olur. Buğday ile beraber olgunlaşır. (75a)

**II:13) Boy Tohumu / حلبه** (Trigonella foenum-graecum): Bunun değirmi ince ve boş saplara ve yonca yapraklarına benzer yaprakları vardır. Çiçeği beyaz ve içinde eğri ve sivri ve keçiboynuzuna benzer tohumları vardır. Bu tohum şubat ve martta ekilip ağustosta olgunlaşır. (75b)

**II:14) Mısır Buğdayı / حنطة مصرى** (Zea mays): Yani kôkoroz. Uzun, kalın ve boğumlu sapı ve içinde beyaz özü vardır. Tanelerin rengine göre bazen kırmızı, bazen meneviş, bazen sarı renkte çiçekler açar. Yaprakların arasında bazen bir karış bazen daha uzun koçanları vardır. Tane miktarınca püskülleri çıkar. Tane büyüdükçe püsküller azalır. Koçanlarda bazen on bazen on iki bazen eksik veya fazla sıra taneler olur. Bu taneler nohut kadar büyük olup bazen sarı veya kırmızı renkte olur. Bu taneler üç veya dört ayda olgunlaşır. Bu bitki Hind-i şimalde (Kuzey Amerika) yetişmiş ve oradan diğer bölgelere yayılmıştır. (76a)

**II:15) Ayçiçeği / هلدینه** (Helianthus annuus): Bu bir ekindir ama eski kitaplarda geçmemektedir. Halen bazı bölgelerde yetişmemektedir. Bunun kırmızı, düz, değirmi ve içi boş saplara vardır. Bir zira (75-90 cm) ya da biraz büyük boyu olur. Yaprağı sarmaşık yaprağı gibidir ama ondan nazik ve yumuşaktır. Küçük ve beyaz ve birbirine yapışık çiçeği olur. Çiçek ve taneleri eş zamanlı olgunlaştığı olur. Tanesi üç köşelidir ve kayın ağacının pelidinin küçük hali gibidir. Kabuğu siyah ve içi beyazdır. (76b)

**II:16) Nohut** (Cicer arietinum): Üç türü vardır. Birisi sarıya yakın beyaz, birisi kırmızı birisi de siyahtır. Nohudun ağaçlı, haşın ve tüylü sapı vardır. Çiçeği kısmen kırmızıya yakın beyazdır. (77a)

**II:17) Enderusarun** / <sup>1276</sup>اندروسارون)Securigera securidaca): Tarlalarda buğday ve arpa arasında yetişir. Küçük ve büyük olarak iki türdür. Büyük olanın yaprakları nohut yaprağı gibidir ve birbirine bakacak şekilde beşer, altışar veya yedişer çift olarak bir saptadır. Sapın ucunda ise bir tane olur. Çiçeği kırmızıya yakın beyazdır. Çiçeği döküldükten sonra eğri kılıf olur ve kılıfın içinde kırmızıya yakın sarı renkte ve iki yönlü baltaya benzer tohumu olur. Bu nedenle bu ota Latince “seçûridekka” [Securidaca] yani iki yüzlü balta demişlerdir. Küçüğü de büyüğüne benzer ama ondan küçüktür. (77b)

**II:18) Bakla** (Viburnum faba): Sapı dört köşeli, eğri ve boğumlu olur. (78a). **Yabani bakla** (Lubinus termis): tarlalarda bulunan dört köşeli bakla vardır ama bunun incerek sapları vardır. Birbirine karışık olarak yerde yayılmış olur. (78a)

**II:19) Bakla-i mısırî** (Nymphaea nelumbo): Ekseriya Mısır bölgelerinde yetişir. Yaprığı büyük, sapı dört zira uzunlukta ve parmak kalınlığında olur. (78b)

**II:20) Mürdümük** / مشو) Lathyrus sativus): Büyük ve küçük olarak iki türdür. (79a)

**II:21) Mercimek** / عدس) Lens esculenta): Mercimek bitkisi yaprağı ve çiçeğiyle fûke benzer. İki türdür. Biri küçük ve beyaz ve yemişi latiftir. Büyük olanın çiçeği meneviş rengine yakın beyazdır. (79b)

**II:22) Burçak** (Viburnum sativa): Ak ve kırmızı olmak üzere iki türdür. Her yerde yetişir. Birbirine karışmış görünen sapları vardır. Küçük ve uzunca yaprakları vardır. Çiçekleri küçüktür ve kâh sade beyaz kâh siyaha yakın kırmızıdır. (80b)

**II:23) Ak Burçak** / فيك) Orobus niger): Kelûle, keşene dahi denir. İki türdür. Birisi bazı hububat gibi ekilirken diğer türü tarlalarda kendiliğinden yetişmektedir. Bu türüne bu nedenle at burçağı da denilir. (80b)

<sup>1276</sup> Bazı sözlüklerde bu bitki “اندروسارون” şeklinde yazılmıştır. Çalıştığımız nüshanın müstensihisi yukarıdaki gibi yazmıştır.



**II:24) Börülce** (*Dolichos sesquipedalis*): Bazı diyarlarda buna fasulye derler. Beyaz, kırmızı ve sarı gibi renkleri vardır ve hepsi iki türdür. Biri beyaz ve küçük olandır ve nisanın son günlerinde tarlalara ekilir. Diğeri de bahçelere ekilir. Tarla börülcesi yukarı çıkmayıp dayağa (sırığa) muhtaç değildir. Bu da iki türdür ve birisinin çiçeği kırmızıya yakın beyazdır ve on ila on beş kadar börülce tanesi olur. Buna Frenk ya da İzmir börülcesi denir. Bahçe börülcesi ise yukarı çıkıp bir dolanmak için bir sırığa muhtaçtır. Çiçeği beyazdır. Kılıfların içindeki tanelerin bazıları değirmi ve küçük ve bazıları ise büyük ve yassı olur. (81a)

**II:25) Acı Bakla / Türmüş** (*Lupinus termis*): Frenkçe “luvinus” (*lupinos*) ve kurt baklası demektir. Türmüş kendinden kalın bir sap ile yukarı çıkar ve dalları olur. Her birinde beyaza yakın yeşil, tüylü ve uzun altı ve yedi kadar yarıklı tekerleğe benzer yaprakları olur. Kılıfların içinde beş ya da altı kadar ve çetin, yassı ve kırmızıya yakın ve gayet acı taneleri olur. (82a)

**II:26) Keten** (*Linum*): Bunun ince ve düz sapları olup etrafında boylu, ensiz ve sivri yaprakları vardır. (82b) **Yabancı keten** (*Linum angustifolium*): Bir ot vardır ki ona da yabâni kettân derler, şekli ketene benzer ama bir kökten on beş yirmi sap çıkar. Çiçekleri âsumânî olmayıp altın sarısı rengindedir. (83b)

**II:27) Pamuk** / قطن )*Gossypium arboreum*): Plinius pamuğu keten türünden saymıştır. Pamuk sıcak iklimlerde yetişir. Anadolu'nun Akdeniz taraflarında, İtalya'nın bazı bölgelerinde, Kıbrıs, Girit, Rodos'ta yetişir. Kökünden bir sap çıkar ve dalları çoktur. Üç, dört, beş kertikli ve yassı yaprakları olur. Kozası tüylüdür. Beyaz, güzel tohumu vardır. Olgunlaşıp çatladığında bunu toplarlar. (83b)

**II:28) Şalgam** (*Brassica rapa* var. *esculenta*): Yaprığı turp yaprağına benzer ve ondan yassı ve düzdür. Çiçeği lahana çiçeğine benzer ve sarıdır. Şalgam üç türdür. Biri yassı ve değirmi, biri turp gibi yuvarlak ve beyaz ve birisi de uzun ve değirmidir. (83b) **Yaban şalgamı** (*Brassica nepus*): ekin arasında ve tarlalarda yetişir. **Rapunzel şalgamı** (*Phyteuma* spp.): Ayrıca kır şalgamı da vardır buna yaban keteni de denir. Frenkçe “rapinkûlî” denir. (84a) Kırılarda ve çayırılarda olur şimdi birçok yerde bahçelerde ıslah edilerek ekilmektedir. Sap boyu bir zira (75-90 cm) kadar olur. Yaprakları uzun ve ensizdir. Sapların ucunda mavi çiçekler çıkar. Tohumu küçük ve siyah düğmecikler

içindedir. Kökü parmak kadar uzun ve parmak kadar kalındır. Tadı tatlıdır ve salatası yapılıır. (84b) **Turp lahanası** (Brassica rapa): Birine de uzun şalgam denir ki Frenkçe “nâpus” (Napo) denir. Yaprığı turp yaprağı gibi ama çiçeği ve tohumu şalgama benzer. (84b)

**II:29) Turp / فجل** (Raphanus sativus): Bunun yaprağı şalgam yaprağından haşın ve tüylüdür. Sapı değirmi ve çiçeği beyazdır. (85a)

**II:30) Bayır turpu / خرن** (Armoracia rusticana): Görünüşü tamamen turpa benzer. Kuvvetli ve büyük olduğu için fül-i kebir yani büyük turp demişlerdir. Yaprığı uzun, yassı ve etrafı testere gibi kertiklidir. Dalların uçlarında çok ufak düğmecikleri olup zamanla beyaz çiçek açar. Kökü uzun, ince ve tadı gayet keskindir. (85b)

**II:31) Havuç** (Daucus guttatus): Kökü bir ya da bir buçuk karıştır, rengi sarı ve tadı latiftir. Bir havuç vardır ki Frengistan'da çok bulunur, tatlı tadı vardır. Tereyağı ile kızartırlar ve üstüne biber ekleyip yerler. Bir havuç daha vardır ki Frengistan'da ona “kârûta” [Carota] derler. Rengi kırmızıdır. Bunu suda haşlayıp ya da kâğıda sararak kül içinde közleyip küçük parçalara doğradıktan sonra salata içinde tüketirler. (86a)

**II:32) İsfenâriyye / اسفناريه** (Daucus carota): Hem bahçede yetişeni hem de yabanisi vardır. Bostanda yetişen ise ıslah edilmiştir. Uzun sapları üzerinde uzunca ve üvez ve dişbudak ağaçlarındaki gibi yassı ve birbirine bakan beşer tane yaprakları vardır. Dalların uçlarına doğru yapraklar teke düşer. Gövdesi 75-90 cm'den uzun ve yan dalları çoktur. Uçlarında beyaz çiçekleri vardır. Çiçekler düştüğünde haşın, tüylü, uzunca ve hoş kokulu ama tadı keskin tohumları olur. Kökü beyaz, yumuşak, hoş kokulu, tadı tatlı, bir miktar keskin ve havuçtan kalındır. Yabani olan ise yaprakları havuca benzer. Gövdesi güçlü ve 75-90 cm kadardır. Uçlarındaki çiçekleri beyazdır. Ortalarında kırmızı noktası vardır. Tohumu bahçede yetişen türünden küçüktür ama kokusu, tüyü ve tadının keskinliği daha fazladır. Kökünün kokusu hoştur ve parmak kadar kalın ve bir karış kadar uzundur. (86b)

**II:33) Lâbûde<sup>1277</sup> / حماض** (Rumex acetosa): Beş türdür. İlkinin (yaban lâbude) yaprağı kara pazı yaprağı gibidir. Bir zira' ya da daha fazla olur çiçeği kırmızıdır. İkincisi acı

<sup>1277</sup> Kuzukulağı

lâbudedir ve ona beyaz lâbûde derler. Bunun yaprağı sert, uzun ve üst kısmı sivridir. Üçüncüsü kırmızıdır ve tatlı lâbûde de denir. Dördüncüsü lâbûde-i kebir yani büyük kuzukulağı otu ve yaprağı sivridir. Beşincisi küçük kuzukulağıdır ve tarlalarda yetişir. Tadı keskindir. (87a)

**II:34) İştir otu / بقلة يمانية** (Amaranthus blitum): Kırmızı ve beyaz iki türdür. İkisi de bahçelerde olur. Kökü, yaprakları ve sapları kırmızıdır. (88a)

**II:35) Büyük Ebegümece / خباز** (Malva sylvestris): Dört türdür. Biri büyük diğeri küçük ebe gümece, üçüncüsü hatmi dördüncüsü de yabani ebegümececi. Büyük ebegümececi Kel Fatıma da denir. Genellikle süs ve safa için bahçelerde ekilir. Bir küçük ağaç gibi olup üç dört zira kadar yüksektir. Kalın gövdesi ve büyük, bir miktar kesikli ve kertikli yaprakları vardır. Çiçeği büyük ve güle benzer, kimi beyaz, kimi kırmızı, kimi pembe, kimisi siyaha yakın köz rengindedir. Kimi çiçeği yalınkat kimisi de katmerli olur. (88b)

**II:36) Hatmi** (Althea officinalis): Ebegümececinin bir türüdür ve beyaza yakın ve tüylü yaprakları vardır. (89b)

**II:37) Yaban Ebegümece** (Malvastrum capense?): Yaban ebegümececi, ebegümececi yaprak, çiçek ve tohumları benzer. Ama yaprağının kesigi daha büyüktür. Horoz pençesi otundaki gibi çiçeği büyüktür ve köz rengindedir. Hatmi kökü gibi incemsidir. (90b)

**II:38) Koyun Sarmaşığı / سرج** (Atriplex hastata): Bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bostânî de iki türdür ve ikisi de bahçelerde terbiye edilerek ekilir. 90b. Bütün sebzeler içinde sermec kadar hızlı büyüyen ot yoktur. (91a) **Tuzlu kuzukulağı** (Atriplex halimus): Bir ot vardır ki ona sermec-i bahrî derler. Deniz kenarlarında yetişir. Yaprağı beyaza yakın olup ıspanak yaprağına benzer. Dalların uçlarında başak veya salkım gibi birbirine bitişik düğmecikleri olur. Kökü uzun ve kül rengindedir. (91b)

**II:39) Ispanak** (Spinacia oleracea): Bu mutfak sebzeleri arasındadır. Gerek ilkbaharda gerek sonbaharda ekilir. (91b) **Yabani ıspanak** (Blitum bonus-henricus): İki türlü ıspanağa benzeyen ot vardır ki birisinin yaprağı kuzukulağı yaprağına benzer ama ıspanak yaprağı gibi yumuşak ve kirlidir. Bir kökten birkaç sap çıkıp ıspanak boyu kadar uzar. Bunların ucunda salkım gibi birbirine bitişik duran sarı çiçekleri olur ve tohumu da bu salkımın içindedir. Kökü büyük ve beyazdır. Bu ot yabani, köylerde çit kenarında veya

mezarlıkta yetişir. Buna bazı bölgelerde yabancı ıspanak derler. Frenkler “bûnûs henrikus” [Bonus-henricus] derler. (91b-92a)

**II:40) Lahana / كرنب** )Brassica oleracea): Düz, kıvrıkcık ve başlı lahana olmak üzere üç türü vardır. (93a)

**II:41) Yabani Lahana** (Raphanus raphanistrum): Yaban lahanasının yaprakları uzun, haşın ve tüylü olup şalgam yaprağı gibidir. Sâkı (toprağın üzerindeki gövde kısmı) bir buçuk iki kademdir (45-60 cm). Bunun şalgam çiçeği gibi sarıya yakın beyaz çiçekleri vardır. Tohumu kılıf içindedir. Kökü bir parmak kalınlığında olup tadı keskin ve bir miktar acıdır. (93b)

**II:42) Deniz Lahanası** (Crambe maritima): Bu bitki deniz kenarında yetişir. Dalları asma gibi yaprakları sarmaşık gibidir. Tadı tuzlu ve acı ve bir miktar keskindir. Kökü uzundur. (94a)

**II:43) Kalye Otu / قليه** )Salicornia herbacea): Deniz lahanası gibi sahillerde yetişir. Habeş ve Sudan bölgelerinde bu otu toplayıp kurutup kuyularda yakarlar ve küllerini Frenklere satarlar. Avrupalılar bu ottan tuz elde ederler. Buna kalye tuzu derler. Bu otun külünün ticareti çoktur. Hatta Avrupalılar buna benzer bazı otlardan da tuz elde ederler. (94a) Boğumlu ve bir karış kadar uzundur. Boğumların içinden alt tarafı yassı ve üst tarafı sivri yaprakları olur. Uçlarında ise ince, küçük ve kırmızı yaprakları olur. Küçük ve değirmi düğmecikleri olur ve tohumu bunun içindedir. (94b)

**II:44) Pazı / سلق** )Beta vulgaris): Beyaz, siyah ve kırmızı pazı olmak üzere üç türdür. Kırmızı pazı çükündür<sup>1278</sup>. Üçünün yaprakları sermec yaprağına benzer ama ondan büyük, uzun ve yumuşak ve etrafı bir miktar kıvrıkcıktır. İlk iki türün kökü beyaz ama kırmızı olanın kökü de kırmızıdır. (94b)

**II:45) Semiz Otu / بقلة الحمقه** )Portulaca oleracea): Bostânî ve berrî olmak üzere iki türü vardır. Bostânî semiz otunun yaprakları yağlı, uzunca, değirmi ve arka tarafı beyazdır. Gövdesi kırmızı, kalın ve kuvvetlidir. Boğumlu yerlerinden çıkan sarı yıldız-vâri çiçekleri

<sup>1278</sup> Kırmızı pancar.

vardır. Yabanisi ise bostânî türüne benzer ama sapı ondan nazik ve küçüktür. Tarlalarda ve su kenarlarında biter. (95a)

**II:46) Şallûta**<sup>1279</sup> / خس )Lactuca sativa): Bostânî ve berrî olmak üzere iki türü vardır. Bostânî kendi içinde üç türdür. Birinin yaprağı kıvrıkcık, birinin yassı ve birinin de başlı lahana gibi ortada buluşmuş gibidir. Bütün marullar ayağa kaldırıldığında dal ve budakları çok olur. Küçük katmer sarı çiçekleri olur. Marul pek taze iken tatlıdır sütü yoktur ama bekledikçe acılaşır. (95b) **Yaban marulu** (Lactuca serriola): Bostânîye benzer ama yaprakları daha ensiz, beyazımtırak ve tüylüdür. Tohum kozasında ve saçaklı köklerinde süt olur. (96b)

**II:47) Pırasa** / كراث )Allium porrum): İki türü vardır. Birisi başlı pırasadır ve onun başı yani kökü soğandır. Büyük saçakları vardır ve sapı değirmi ve biri birine sarılmış uzun yaprakları vardır. Diğer türü de başlı olmayıp sap ve yaprakları kendindedir. (96b) **Bağ pırasası** (Galium aparine): Yabani biter bir pırasa vardır ki ona bağ pırasası derler ve bağlarda biter. Bunun içi boş sapı ve ucunda dikenli düğmesi olup içinde siyah tohumu olur. Köylüler bunu taze sarımsak yerine tüketirler. Tadı keskin ve hazmı güçtür. (97b)

**II:48) Soğan** / بصل )Allium cepa): Türü çoktur ama en bilinen dört türü vardır. Birisi başlı soğandır ki insanlar arasında en bilineni budur. Bütün soğan yaprakları mücevif yani içi yumuşatıcıdır. Yaprakları yeşil ve uç kısımları sivridir. (97b)

**II:49) Sarımsak** (Allium sativum): Sapı değirmi ve içi boşdur. Üst kısımda çiçeği ve tohumu olur. (99a) Yabani sarımsak ve sarımsak pırasası denilen türleri de vardır. (100b)

**II:50) Anason** (Pimpinella anisum): Selim otuna benzemekle birlikte yaprağının etrafı kertiktir. Rezene çiçeğine benzer çiçekleri olur. Tohumu beyazımtıraktır ve hoş kokusu vardır. Tadı tatlı ve keskindir. (100b)

---

<sup>1279</sup> Marul

**II:51) Çayır Kimyonu / <sup>1280</sup>كرويا** (Carum carvi): İçi boş ve iki zira (150-180 cm) yükseklikte bedeni olup taçlı çiçeği vardır. Küçük ve köşeli ve anason tohumundan azıcık uzun tohumu vardır. (101b)

**II:52) Kimyon** (Cuminum cyminum): Bunun ince ve rezene yapraklarına benzer yaprakları vardır. Yüksekliği uzun ve dalları çoktur. Taç gibi çiçekleri vardır ve rezene tohumuna benzer tohumu vardır. (101b)

**II:53) Dorâk Otu<sup>1281</sup>** (Anethum graveolens): Rezene otuna benzemektedir. Dalları çok ve uçlarında küçük ve sarı ve taç gibi çiçekleri vardır. (102a)

**II:54) Rezene** (Foniculum vulgare): Bunun değirmi, boğumlu, içi beyaz ve özlü, iki üç zira kadar uzun ve dalları çok sapı vardır. Tadı keskin ve tatlıcadır. Kokusu latif ve kökü uzundur. (102b)

**II:55) Kışniş** (Spergula diandra): Bunun boyu bir buçuk zira (110-135 cm) kadar uzun yan dalları çoktur. Dalalrından çıkan yaprakları şahtere yaprakları gibidir. Ağır rayihası vardır. (103a)

**II:56) Kereviz** (Apium graveolens): Bunun türü çoktur ama meşhur olan üç türdür. Birisi bahçe keverizi, birisi su kerevizi ve diğeri de büyük kerevizdir. Bahçe kerevizine insanlar maydanoz derler. Uçlarında küçük ve beyaz çiçekleri vardır. Yaprakları üçe bölünmüş gibi olup etrafı kertiktir. Tohumu anason tohumundan küçüktür. (103b) Su kerevizine, kereviz derler çünkü bunun yaprağı ve sapları maydanozunkinden büyüktür. Sulak yerlerde olur ve rayihası maydanozdan daha şiddetlidir. Ama tadı maydanoz tadı kadar latif değildir. Büyük kerevize insanlar selim otu derler. (104a) **Parlak Taş Yoncası** (Ligusticum lucidum): “Luğustiķus” [Licusticus] denilen ve bazılarının kereviz türünden addettiği bir ot daha vardır. Hatta yabancı selim otu demişlerdir ama kerevize hiç benzememektedir. Adını İtalya'nın Lûğûriye (Liguria) bölgesinden almıştır. Taş yoncasına benzer illaki ondan keskin kokusu vardır. (104b)

<sup>1280</sup> Bu sözcük bazı sözlüklerde “كراويا” şeklinde de yazılmaktadır. Çalıştığımız nüshadaki yazılışı yukarıdaki gibidir.

<sup>1281</sup> Dere Otu.

**II:57) İskenderiye maydanozu** (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum*): Attarlar bunun tohumunu Yunânî maydanoz yerine satarlar. Buna Frenkçe “ulusâtrûn” derler. Kereviz görünümündedir ve yan dalları çoktur. Yaprakları sağlam ve yere yakındır. Dalların ucunda beyaz taçlı çiçeği vardır ve boylu ve kalın siyah renkte tohumu çıkar. Tadı keskin ve baharat kokusu vardır. Kökünün dışı siyaha, içi yeşile ve beyaza yakındır. (104b) **Girit Maydanozu** (*Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*): denilen bir ot vardır ve yaprakları İskenderiye maydanozu gibi yerden çıkmaz ama ondan kalın ve değirmidir. Tabiatı İskenderiye maydanozu gibidir. **Maydanoz** (*Petroselinum crispum*): Hakiki Yunan Maydanozu denilen bir ot vardır ve kerevize benzemekle birlikte yaprakları ondan küçüktür. Kalın ve köşeli sâkı olup yan dalları çoktur. Uçlarında beyaz çiçekleri olup tohumu acıdır ama latif rayihası vardır. Selanik ve Yunan karasının denize bakan dağlarında yetiştiği için bu adı almıştır. (105a)

**II:58) Yabani maydanoz** (*Caucalis*): Frenkçe “kâvkâlis” [*Caucalis*] denir. Bir buçuk karış boydadır. Yaprakları maydanoz gibi yere yakındır. (105a) Dalların yukarı tarafındaki yaprakları rezene yaprakları gibi ince haşin ve tüylüdür. Dalların uçlarında beyaz çiçekleri vardır. (105b)

**II:59) Frenk maydanozu / Kerefûliyûn** (*Anthriscus cerefolium*): Maydanoz envaindandır. Bazıları buna sarı veya tatlı maydanoz derler. Mutfak sebzelerindedir. Bahçelerde terbiye ile yetişir. Bazen yabani de biter. Maydanoza çok benzer ama yaprakları ondan yumuşaktır. Sarıya yakın rengi vardır ve gövdesi kırmızıya yakın, içi boş ve bir buçuk zira kadar uzundur. Çiçeği taçlı ve beyazdır. Tohumu siyaha yakın, sivridir. (105b)

**II:60) Yentûn**<sup>1282</sup> / **ينتون** (*Thapsia garganica*): Yaprakları isfenâriyye-i berrî yaprakları gibidir ama ondan küçüktür. Değirmi ve iki karış kadar uzun sapları vardır. Yan dalları çoktur ve beyaz ve taçlı çiçekleri vardır. Kökü beyazdır ve bir karış kadardır. Tadı bir miktar acıdır. Bu ot Adana, Karaman ve Maraş bölgelerinde çoktur. Buradan Avrupa'ya gider. (106a)

**II:61) Zühretarağı** (Scandix pecten-veneris): Frenkçe “pektenim veneris” [Pecten-veneris]'tir. Ekinler arasında çok olur. İsfenâriyye yaprağına benzer ama ondan küçüktür. İnce uzun sapları vardır ve uçlarında beyaz çiçekler olur. (106b)

**II:62) Deniz Rezenesi** / زازيانة برى (Crithmum maritium): Bu ot deniz yalılarında taşlı yerlerde olur. Yerde yayılır ve yaprakları semizotu yaprağı gibi kalın ve kuvvetlidir. Yağlıdır ve tadı tuzludur. Değirmi ve hoş kokulu tohumu olur. (106b) Deniz rezenesi türünden iki ot daha vardır. Birisi Venedik körfezinde yetişir. Biri de bahsedilen deniz rezenesine benzer ama yaprakları ondan ensiz ve sivridir. Ot, dikenlidir ve bu nedenle ona **dikenli deniz rezenesi** denilmiştir. **Orak otu** (Crambe maritima) adı verilen bir ot daha vardır ve deniz rezenesi türünden sayılmıştır. Çok uzun, ensiz ve kalınca yaprakları vardır ve iki taraftan testere yahut orak ağzı gibi keskindir. (107a)

**II:63) Hindiba** (Cichorium endivia): Envai çoktur ama mutfakta ve eczada kullanılan meşhur olan dört tanesi vardır. Terbiyeli büyük hindibaya büyük marul derler. Frenkçe “endivâ” [Endivia] derler. Küçük hindibaya ise küçük marul ya da acı marul derler. Frenkçe buna “işkâriyol” [Escarole] derler. Bu ikisi bahçelerde terbiye ile yetişir. Diğer hindibaya da âzeme denilir kendi içinde iki türdür. Biri bahçe hindibası ve diğeri de sahra hindibası. Bahçe hindibasının yaprakları acı maruldan ensizdir ve ona yabani marul demişlerdir. Hindiba çiçeği her zaman güneşe döner. Güneş battığında çiçek kapanır. Bu nedenle Frenkçe “heliyutûrûpiyûm” [Heliotropium] derler ve gün çiçeği demektir. (107b) Bir marul daha vardır ki ona kıvırcık marul derler ve bahçelerde ekilir. Büyük, yassı ve kıvırcık yaprakları vardır. Çiçeği maviye yakındır. Tohumu ve kökü dahi marul gibidir. (108b)

**II:64) Lıhînîs [Lychnis] / Orakbozan Otu** (Centaurea cyanus): Mavi çiçeklerinden ötürü Frenkçe “çiyânus” [Cyanus] adını da almıştır. Ekinler biçilirken oraklara zarar verdiği için bu adı almıştır. Mavi çiçekleri vardır. Büyük ve küçük olmak üzere iki türdür. Küçüğün yere yakın yaprakları bölünmüş gibi ve ensiz ve tüylüdür. Büyüğünün yaprakları ise bütündür ve o da tüylü ama beyazımtıraktır. (109a)

**II:65) Kõnderel [Chondrilla] / هندباء برى (Chondrilla):** Büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyüğü sahra hindibasına benzer. Küçüğü ise uzun ve ensiz ve hindiba yapraklarına benzer. (109b)



**II:66) Çayır hindibası / كاسنى برى )Cichorium intybus):** Çayırlarda olur ve hatta çiçek açtığı zaman çayırlar sapsarı görünür. Mart ayında görülmeye başlar. Yaprakları iki taraftan kesik olup kenarları testere gibi ve uçları ok temrenine benzer. Gövdesi bir karış boyunda, gevşek, değirmi, düz kırmızıya yakın, sütlü ve saman gibi içi boştur. Uçlarında yeşili tüylü düğmeleri olup içlerinde altın sarısı renginden katmerli çiçekleri zuhur eder. Çiçekler düştüğünde tüylü top gibi yuvarlak başları olup az zaman sonra tüyler rüzgarla uçup gider. Kalan düğmeler tıraş olmuş ruhban başları gibi görünür. (110a)

**II:67) Güneyik otu (Taraxacum ruderalia):** Kuşların gözlerinin keskinleştirilmesinde kullanılır. Büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyük olanın yaprakları uzundur. İki tarafı da kesiktir. Küçüğününkü de böyledir ama ondan ensiz ve naziktir. (110a)

**II:68) Bakla-i yehudiyye / بقلة يهديه )Lupinus albus / Mentha aquatica):** İki türdür. Birinin yaprakları haşin, tüylü ve dikenli ve buna kaz dikenli derler. Diğerinin yaprakları düz ve dikensiz olup buna da tavşan otu derler. (110b)

**II:69) Kuşkonmaz otu / هليون )Asparagus officinalis):** İki türdür. Biri bahçelerde terbiye ile yetiştirilir. Diğer de yabanidir ve nemli yerlerde yetişir. Yaz ortasında bir miktar sarıya yakın kırmızı mercan gibi yemişleri olur. Bazı bölgelerde ona şeytan üzümü derler. (111a)

**II:70) Tarhun / طرخون )Artemisia dracunculus):** Bu ot genellikle marul ile beraber tüketilir ve bundan turşu yapılır. Tadı keskin ve yaprakları ensiz, düz ve sivridir. Kökü yere yakın olup yayılır. (111b)

**II:71) Kebere (Capparis spinosa):** Çalı gibi dikenli ottur. Böğürtleninki gibi dikenli eğridir. Yaprığı ayva yaprağı gibi sert, değirmi ve sinirlidir. Meyvesi zeytine benzer ve pelit gibi olup içi kırmızı nar içindekiler gibi taneler vardır. (111b)

**II:72) Ak Hardal / جرر )Sinapis alba):** Bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bostânîsi bir zira uzun olup iki taraftan kesik, kertik gibi yaprakları vardır. Tadı keskin ve çiçeği beyazımtıraktır. Kılıfların içinde sarıya yakın beyaz tohumu olur. Yabani ak hardal ise kuru yerlerde olur. Tadı latif ve keskindir. (112b)

**II:73) Kırmızı Hardal / خردل** (Sinapis officinalis): Bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bostânîsi de iki türdür. Yaprakları şalgam yaprağı gibi olup gövdesi tüylüdür. Yan dalları çoktur ve çiçekleri sarıdır. Kılıfların içinde siyaha yakın kırmızı tohumları olur. Yabani hardal ise kırlarda ve ekin aralarında olur. Bostânî türüne benzer. (113a)

**II:74) Sarı Hardal** (Sinapis arvensis): Bu her yerde bahçelerde, duvar diplerinde, mezarlıklarda biter. Ak hardalinki gibi yaprakları vardır ama onlardan büyük olup onunkiler gibi keskin değildir. Küçük ve sarı çiçekleri olur. Çiçekleri döküldükten sonra ince, uzunca ve sivri kılıflar çıkar. İçinde küçük ve sarı tohumu olur. Tohumu tere otu gibi keskindir. Kökü uzun ve beyazdır. (114a)

**II:75) Tere Otu / حرف<sup>1283</sup>** (Senebiera coronopus): Bu ot yeni büyürken maydanoza benzer ama boy attıkça yaprakları ensiz ve uzun olur. Çiçeği beyazdır ve tohumu kırmızıya yakın sarıdır. Tadı keskindir ve her nerede olursa olsun tez biter. (114b)

**II:76) Büyük Süpürge Otu / تودوری** (Calluna vulgaris): Bazı bölgelerde buna fellah hardalı veya büyük süpürge otu derler. Ensiz, uzun, sivri ve bir parmak kalınlığında yaprakları vardır. Sâkı iki karış kadardır. Küçük, beyaz çiçekleri vardır. Mayısta çiçek açar ve temmuzda tohumu toplanır hale gelir. (115a)

**II:77) Yabani Tere Otu / Küçük Süpürge Otu** (Cardamine pratensis / Calluna vulgaris var. macrosperma): Buna da küçük süpürge otu da denir. Bu ot genelde mezarlıkta, harabe yerlerde ve benzeri yerlerde yetişir. Tere otuna çok benzer. Kokusu keskindir. (115b)

**II:78) Çoban Çantası / چنته** (Bursa pastoris): Çoban dağarcığı da derler. Yaprakları uzun ve iki taraftan belli ölçüde kesikleri vardır. Beyaz ve küçük çiçekleri vardır. (116a)

**II:79) Arabistan Teresi** (Galium arabicum): Bu ot çayır ve tarlalarda çıkar. Taç gibi beyaz ve küçük çiçekleri vardır. (116b)

**II:80) Su Teresi** (Nasturtium officinale): Büyük ve küçük olarak iki türdür. Tadı keskindir ama küçük su teresinin keskinliği büyükteki kadar yoktur. (116b)

<sup>1283</sup> Bazı metinlerde bu sözcük حرف şeklinde yazılsa da çalıştığımız nüshada yukarıdaki gibi yazılmıştır.

**II:81) Su Biberi** (*Polygonum hydropiper*): Buna şeftali otu ya da söğütçük de derler. Frenkçe hidropiper derler. Bu ot sulak yerlerde olur. Gövdesi berk ve kırmızıya yakındır. Şeftali yapraklarına benzer ama ondan yumuşaktır. Tadı keskindir. (117a)

**II:82) Bibercik Otu**<sup>1284</sup> / شیتیرج (*Lepidium latifolium*): Buna şiterec derler ama şahterecten farklıdır. Frenkçe buna “pipertis” [Pipertite] ve “lepîdyum” [Lepidio] derler. Bu otun yaprakları defne yaprağı gibidir ama ondan yumuşaktır. Biber gibi tadı keskindir. (117b)

**II:83) Kızıl Biber** (*Capiscum annuum*): Bazıları Arnavut biberi ya da Hint biberi derler. Bu ot bir küçük ağaç gibi olur. İçi boş dalları çoktur. Koyu yeşil yaprakları üzüm yaprağına benzer. Çiçekleri de it üzümünün çiçekleri gibi beyazdır. Parmak kalınlığında kılıf gibi meyvesi var ve önce siyaha yakın yeşil daha sonra mercan kırmızısı renginde olur. İçinde çok sarı ve yassı tohumları vardır. Tadı meşhur biberden daha keskindir. (118a)

**II:84) Âkırkarhâ**<sup>1285</sup> (*Anacyclus pyrethrum*): Buna nezle otu da derler. Bunun yaprakları papatya yaprakları gibi uzun ve ensizdir. Rezene yapraklarından kalındır. Gövdesi sağlam ve uçlarında papatya gibi çiçekleri olur. Onlardan çok büyük ve ortası da sarıdır. (118a)

**II:85) 'Ûdu'l-ğahr-i yabânî / Bit otu** (*Pedicularis sylvatica*): 'Ûdu'l-ğahr ya da kûndüs de derler. Taşlı yerlerde ve dağlarda olur. Bahçelerde de ekilir ve büyük bitki değildir. Küçük dalları ve uzun, ensiz ve zeytine benzer yapraklarla donanmıştır. Uçlarında papatyaya benzer değirmi çiçekleri vardır. (118b) **Zeytincik Otu** (*ligustrum vulgare*): Bir ot daha vardır ki bu ota benzemekte ve ona Frenkçe “olivelâ” [Olivella] yani zeytincik otu derler. (119a)

**II:86) Kırlangıç otu / Hâldûniyûn-i kebîr** (*Chelidonium majus*): Halk arasında mâmirân veya kırlangıç otu derler. Bu otun uzun, tüylü ve değirmi sapsarı yan dalları vardır. Yaprakları horozpençesi otuna benzer. Yaprığın bir tarafı yeşil diğer tarafı maviye yakın

<sup>1284</sup> Horozcuk otu.

<sup>1285</sup> Pire otu, nezle otu.

yeşildir. Çiçeği altın sarısıdır. Kökü narenc sarısıdır. Tadı keskin ve bir miktar acıdır. (119a)

**II:87) Küçük kırlangıç otu / Hâldûniyûn-i şağîr** (Ficaria ranunculoides): Basur otu da derler. Bu otun yaprakları sarmaşığinkine benzer ama onlardan daha değirmi ve beyaza yakın yeşildir. Sapları kökünden çıkıp yere yayılır. Dört beş parmak kadar uzun ve nazik sapları olup yerde yayılmış dururlar. (119b)

**II:88) Kırlangıç kökü** (Polygonatum): Buna Arapça “kâhru'z-zehr” ya da “kâhru's-semm” derler. Sarmaşık yapraklarına benzer ama ondan uzun, sivri ve düzdür. Dalların uçlarında küçük ve ebyâz çiçekleri vardır. Çentiyâne tohumu gibi tohumları vardır. Kılıfları ise karlı vakitte uçan kırlangıç kuşuna benzer. (120a)

**II:89) Harun Otu / لحيى هارون** (Hypericum calycinum): Bazı bölgelerde Nemçe zencefili de denir. Yaprakları sarmaşık yapraklarına benzer ve uzundur. Beyaz lekeleri vardır. Sâkı bir karış kadar uzun olup uçlarında tavan kulağına benzer kulakları vardır. Meneviş renginde çiçekleri olur. İçinde yeşil taneler salkım gibi olur. Büyümeye devam ettikçe güz mevsiminde bu salkım kırmızıya döner. Zeytin tanesi gibi uzunca olup kıl gibi ince kökleri çıkar. Balkanlarda ve gölgelik yerlerde yetişir. (121a) **Yılanlala?** (Arisarum vulgare): Bir tür ot daha vardır ve Dioskorides onu “ârusârûn” [Arisarum] olarak adlandırmıştır. Yaprakları küçük de olsa Harun otuna müşabihtir. (122a)

**II:90) Yılan Yastığı Otu / نشك برى** (Arum maculatum): Küçük ve büyük olmak üzere iki türü vardır. Büyüğün yaprakları kuzu kulağı yaprakları gibi büyüktür. İki tarafı da ortaya yakın ve yukarıdadır. İki zira (150-180 cm) kadar uzun, düz, değirmi gövdesi vardır. Üzerinde kırmızı leke ve noktaları vardır ve yılan gibi görünür. Kökü soğan şeklinde, değirmi ve beyazdır. Küçük olanı ise büyükteki gibi düz ve değirmi sapları vardır ve lekeleri ise koyu kırmızıdır. Tadı keskin ve hıriftir yani dili yakacak derece acıdır. (122a)

**II:91) Suyılanı Yastığı Otu** (Arum italicum): Bunun yaprakları kızılıcık yaprağına benzer ama ondan düz ve yassıdır. İki yaprağın arasında küçük yaprakçıklar vardır. Sapları uzun ve kökten çıkar. Kökü bir, bir buçuk zira (80- 135 cm) kadar uzun ve saz kökü gibi boğumludur. Her boğumda küçük ve ince kökler çıkar. Kökü boğumludur ve her boğumdan kökler çıkar. Ağızda çiğnendiğinde dili ısırır. Bunun meyvesi taneciklerle

donanmış salkım gibi durur. Olgunlaşınca kırmızı olur. Tohumu küçük, uzun ve siyahtır. Bu ot su kenarında olur. (123a)

**II:92) Yılan Dilciği** (Ophioglossum vulgatum): Bu ot çayırlarda olur ve mayıs ayında görünür, sonra kaybolur. Bunun sadece bir yaprağı olur ve yaprağın aşağı kısmı yassı, üst kısmı sivridir. Bu otun gövde sapının üst tarafında başak gibi bir şey vardır. Gövdesi iki tarafı da kertiklidir ve sivri, yılan diline benzer. (123a)

**II:93) Çiriş Otu** (Asphodelus luteus): Bu otun yaprakları pırasa yaprağına benzer ama ondan uzun ve ensizdir. Frenkçe “esfüdelus” [Asphodelus derler. Etrafı beyaz ve yıldızvâri çiçekleri vardır. Bunlardan yeşil ve müdevver tanecikler hasıl olur. İçinde siyah ve üç köşeli tohumları olur. Çok boylu ve pelide benzer kökleri vardır. Dış görünüşü siyahımtırak ve içi yeşile yakındır. (123b)

**II:94) Ada soğanı / عنصل** (Scilla maritima): Zambak soğanına tamamıyla benzer ama ondan büyük, kalın ve kırmızıdır. Altında küçük saçakları ve kökleri vardır. Ortasından birkaç adet uzun, düz sâkları çıkar ve iki taraftan da beyaz çiçekleri olur. Kalın ve yeşil yaprakları vardır. Soğanı asıldığında uzun zaman kurumaz. Deniz kenarları ve adalarda yetişir. (124a)

**II:95) Dügünçiçeği**<sup>1286</sup> / كبيكج (Ranunculus acris): Horozpençesi ve Kuzgunayağı da derler. Türü çoktur ama bilinen beş kadarı vardır. İlkinin yaprakları kişniş yaprağına benzer ama büyüktür ve ebegümece yaprağı kadar olur ve yağlıdır. Yaprağı ve gövdesi beyaza yakındır. Çiçeği küçük ve sarıdır. Kökü beyaz ve saçaklıdır. Tadı keskin ve yakıcıdır. Sulak çayırlarda olur. (125b)

**II:96) Şakâyiķu'n-nu'mân**<sup>1287</sup> (Anemone coronaria): Türü çoktur ama meşhur olan üçtür. İlkinin yaprakları kişniş yaprağına benzer ama ondan küçük ve kenarları kesiktir. Gövdesi ince ve tüylüdür. Meneviş rengine yakın pembe renginde çiçekler açar ve gelincik çiçeği gibidir. Ortasındaki düğme siyaha yakındır. Tadı keskindir. İkinci türün yaprakları da büyük ve kesiktir. Çiçeği meneviş rengine yakın siyahtır. Üçüncüsünün

<sup>1286</sup> Sarı horozpençesi

<sup>1287</sup> Dağ lalesi, anemon.

yaprakları horozpençesi yapraklarına benzer. Çiçeği beyazdır ve dipleri meneviş rengine yakındır. Üçünün de tadı keskindir. (126a-b)

**II:97) Yel otu** (*Pulsatilla vulgaris*): Frenkçe “pulzâtilâ” (*pulsatilla*) derler. Bazı diyarlarda civanperçemi de denir. Bu otu da şakâyîku'n-nu'mân türünden addederler. Bunun da tadı keskin ve yakıcıdır. Yaprakları isfenâriyye-i berrînikilere benzer. Yıldız-vâri ve mor çiçekleri vardır. (126b) Çiçekten sonra ceviz büyüklüğünde tüylü ve perçemli baş hasıl olur. Kökü bir karış kadar uzun ve siyahtır. Tadı tatlıcadır ve keskin değildir. (127a)

**II:98) Kıst** (*Costus speciosus*): Attarlarda malum olan kıst acı ve tatlı olarak iki türdür. Ama Dioskorides ve Plinius gibi bilginler bu bitkiyi siyah ve beyaz olarak iki türdür demişlerdir. Rayıhası latif ve bir miktar keskindir. Bu nedenle attarlarda bulunan kıst hakiki kıst değildir. Kıstın gerekli olduğu terkiplerde bu yalancı kıstın kullanılmaması gerektiği müellif tarafından uyarılmaktadır. Hakiki kıst, Hint ve Arabistan bölgelerinden buralara gelirdi. Şimdi hiç gelmemektedir. (127b)

**II:99) Mekke ayrığı / انخر مى** (*Andropogon nardus*): Arabistan, Habeş bölgesi ve Mağripte yetişir. Yaprakları batac süsünün yaprakları gibi uzun, sivri ve ensizdir. Gövde dalları boğumlu, çiçeği çimeni yeşildir. Tadı keskin ve dil yakıcıdır. (128a)

**II:100) Yabâni havlincân** (*Alpinia galanga?*): Bunun yaprakları pırasa yaprağı gibi olsa da onlardan uzun, ensiz ve serttir. Sâkı dört köşeli ve bir zira (75-90 cm) kadar uzun içinde beyaz öz vardır. Uçlarında küçük ve parlak yapraklar arasında çimeni rengine tohumları görünür. Kökleri uzun ve saçaklı ve birbirine girmiştir. Bazı yeri zeytin tanesi gibi bazı yerleri de ince, eğri ve boğumludur. Genellikle sulak yerlerde olur. Islah edilmiş hali Trablusşam ve Mısır'dan gelir. (128a)

**II:101) Havlincân** (*Galanga officinalis*): Havlincânın büyük ve küçük iki türü olduğunu Dioskorides ve diğer Yunan bilginler belirtmiştir. Küçük hûlicân eğri, ince ve boğumlu bir köktür. Tadı keskindir. Bu tür havlicân, yabani olana benzer. Ama müellif bazı hilekarların yabani havlicânı asıl havlicân gibi sattıklarını belirtir ve asıl olanın anlaşılması mizâkı ile mümkündür. (128b)

**II:102) Egir otu / وج** (*Acorus calamus*): Bunun yaprakları irisa yani mavi süsen yaprakları gibidir. Ama ondan uzun, ensiz ve kokusu hoştur. Kökü dahi süsen köküne

bayağı benzer olup boğumlu, beyazımsı ve pek saçaklıdır. Ekseriya göllerde, sulak yerlerde olur. Islahı tatarlıkta ve özellikle su bölgesinde olur. Eskiden attarlar hakiki eğir otu diye sarı süsen-i Bahri derler bir ot verirlermiş. Su ve göllerde olur ve tadı nahoştur. Çiçeği dahi onun gibi olup sarı renktir. Buna yalan eğir otu deseler evla olurdu. (129a)

**II:103) Mev otu / مو** (Meum athamanticum): Buna tâmşâveret” derler. Bazı diyarlarda rahim dorak otu derler çünkü rahme de faydalı ve dorak otuna da benzer. Kökleri çok, uzun ve sarıya yakındır. Rayihası latif ve tadı keskindir. Bu ot dağlarda ve güneşi çok olan yerlerde olur. (129b)

**II:104) Karaboya / فو** (Valeriana dioscorides): Frenkçe “valeryâne” (valeriane) derler. Bazı diyarlarda buna kedi otu ya da göz kökü derler. Kediler bu otu koklayıp gözlerini sürmektedir. Üç türdür: büyük fû, küçük fû ve en küçük fû (aşgar). Büyük fûnün çiçekleri taçlı ve tohumu olunca rüzgârda uçar. Dağlarda ve nemli yerlerde olur. Küçük fûnün yaprakları dişbudak yaprakları gibi olup düz ve koyu yeşil ve yere yakındır. Kökü beyazımtırak ve bir miktar hoş ve keskin kokulu ve saçaklıdır. (130a)

**II:105) Hind sümbülü / ناردين هندی** (Nardostachys jatamansi DC.): Bu ot Hint’teki dağların eteklerinde olur ve Ganj nehriyle sulanır. Güzel ve yararlı ecza olarak addedilir. (130b)

**II:106) Kelt sümbülü / ناردين كلطيقى** (Valeriana celtica): “Keltûka (celtica) deyû evâilde memâlik-i Fırance'den bir büyük kıt'asına dirlerdi ona nisbet olunmuştur.” (131a) Liğûriye (Liguria) nam dağlarda çoktur. Küçük bir bitkidir, uzun ve sarıya yakın yaprakları vardır. Uçlarında taçlı ve sarı çiçekleri vardır. Uzun ve sivri kökü olup rayihası hoştur. (131b)

**II:107) Dağ sümbülü / ناردين كوهى** (Cyclamen coum): Bu sümbül dağlarda yetişir. İyisi Anadolu'nun Akdeniz cihetinde, Suriye ve Bosna dağlarında olandır. Bunun yaprakları fû-i kebîrinkine benzer. (131b)

**II:108) Sümbül** (Hyacinthus ve Lavandula spica): Bostânî olanıdır. Erkek ve dişi olarak iki türdür. Frenkçe erkeğe “ispikenardi” [Spignardi] ve dişisine de “lâvendulâ” [Lavandula] derler. Lavandula ğasâliye (yıkamada kullanılan nesne) demektir ve kadınlar bu ot ile başlarını yıkarlar. (132a)

**II:109) Kedi Otu / اسارون** (Asarum europaeum): Bu otun yaprakları armutçuk otuna benzer ama onlardan yumuşak ve yuvarlaktır. Mor menekşe renginde rayihası hoş çiçekleri olur. (132b). **Asârin** (asarina): Kedi otuna çok benzediği için bu adı almıştır. Yaprakları yere yayılmıştır ve kedi otu gibidir ama daha yuvarlak ve eğri büğrüdür. Sapları küçük ve tüylüdür. Çiçekleri papatya çiçeğine benzer ve kokusu güzeldir. (133a)

**II:110) Eleniyûn / Andız** (Helenium L.): Yaprakları sığırkuyruğu yaprakları gibidir ama ondan boyulu ve tüylüdür. Sâkı iki zira (150-180 cm) kadar ve kalın, tüylü ve köşelidir. Uçlarında sarı ve yuvarlak çiçekleri olur. Tohumu içindedir. Kökünün dışı siyah içi beyaza yakın olup tadı acı ve biraz keskindir. İlkbaharda gövde sapları çıktıktan sonra kökleri çıkartılıp gölgede kurutulur ve kullanılır. (133b)

**II:111) Süsen / اريسا** (Iris germanica): Halk buna mavi zambak der. Boşnakça “saplıca” yani kılıççık derler. Yaprakları kılıca benzediği için bu adı almıştır. Frenkçe iris ya da irisa derler bu da gökkuşağı anlamındadır. Çiçekleri gökkuşağında bulunan renkler yer aldığı için bu adı almıştır. Bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bostânî olan bahçelerde yetişir ve kılıca benzer yapraklarında çizgiler olur. Çiçeklerinde birkaç türlü renk vardır. Kökü beyaz, sert, boğumlu ve saçakları çoktur. Yabanisi de kendi içinde iki türdür. İlki bostânî olana çok benzer ve taşlık yerlerde olur. Diğeri de dağlarda yetişir. Kokusu kayısı kokusunu andırır. (134a)

**II:112) Ak zambak / سوسن ابيض** (Lilium candidum): Bunun genellikle iki zira (150-180 cm) kadar uzun gövdesi olur. Yaprakları uzun ve düzdür. Çiçekleri beyazdır ve altı yapraklı olur. Ortasında sarı düğmecikleri vardır. Bunun rayihası diğer çiçeklerinkinden farklıdır. Kökü soğan gibi ve sarıya yakın beyazdır. (135b)

**II:113) Kızıl Zambak / سوسن احمر** (Gladiolus communis): İki türdür. Birisinin kökü ak zambak gibi sarı soğan gibidir. Ak zambak gibi ensiz ve zümrüt yeşili yaprakları vardır. Çiçeği ateş gibi kızıldır. Dağlarda ve vadilerde yetişir. Diğer tür de ilkine benzer ama kökü katmanlı ve beyazdır. **Aygün çiçeği** (Gagea lutea): Yine bu türden addedilen bir çiçek daha vardır ona Aygün Çiçeği derler. Bazı yerlerde Altın kökü ya da Altın otu da derler. Soğanı ak zambak soğanına benzer ama illaki sarıdır. Çiçeklerin yapraklarında koyu köz renginde lekeler vardır. Her çiçeğin altışar yaprağı olup etrafı kıvrılmıştır.



Müellife göre kimyâvîler bu bitkinin madenleri değiştirme özelliğinden ötürü bu bitkiye çok ilgi göstermiştir. (135b)

**II:114) Nergis** (Narcissus jonquilla): Eskiden beri bu bitki hususunda ihtilaf vardır. Bazıları ak şebboy demişler bazıları ayn-ı safa çiçeği demişlerdir. Ancak müellife göre halen genel bir ittifak yoktur. Müellif de Dioskorides'in tanımına itimat etmektedir. Nergisin yaprakları pırasa yaprağına benzer ama ondan küçük, ince ve ensizdir. Gövdesi bir karıştan yüksektir. Yaprաęı yoktur çiçeği beyaz ve ortası sarıdır. Kökü soğandır ve dışı siyaha yakın kestane rengine ve içi beyazdır. Kokusu sarımsak kokusunu andırır. Bu tanıma göre nergis soğan türündendir. (137a)

**II:115) Safran / زعفران** (Crocus sativus): Güz faslında çiçekleri açar. Çiçekleri erguvani rengindedir. Sürincan çiçeklerine benzemektedir. Ortasında kırmızı ve uzunca telleri vardır ve safran odur. Çiçekleri bir ay kadar sürer. Çiçeklerden sonra uzun teke sakalı gibi yaprakları çıkar ve tüm kış yeşil olur. Kökü siyaha yakın soğan gibidir. (138a)

**II:116) Yabani safran / قرطم** (Carthamus tinctorius): Bunun değirmi, ağaç gibi yan dalları uzun ve iki zira kadar uzun gövdesi vardır. Yaprakları uzun, kalın ve koyu yeşildir. Dikenli düğmeleri uçlardadır. Kırmızıya yakın sarı ve hoş kokulu çiçekleri vardır. Tohumu köşeli ve sert kabuğun içindedir. (138b)

**II:117) Aynısafa çiçeği** (Calendula officinalis): Halk arasında nergis ya da hatem (yüzük) çiçeği olarak adlandırılır. Tohumu yüzüğe (hatem) benzediği için bu ad verilmiştir. Bir zira (75-90 cm) kadar olup yan dalları çoktur. Yaprakları uzun ve uçları sivridir. Turunç rengine ve daire şeklinde hoş ve keskin kokulu çiçekleri vardır. Mayıs ta açılan çiçekleri kışa dek sürer. Tohumu da bu çiçeklerin olduğu düğmelerde olup bir halka yahut akrep kuyruğu gibi görünür. Kökü beyaz ve saçaklıdır. (139a)

**II:118) Benefsec**<sup>1288</sup> (Viola odorata): Genellikle gölgelik yerlerde olur Çayır larda, duvar diplerinde ve bayırlarda olur. Yaprաęı küçük, nazik ve değirmi ve yerde yayılmış olur. Parmak kadar uzun gövdesinin uçlarında mor renkte latif kokulu çiçekleri olur. Çiçeğin

---

<sup>1288</sup> Menekşe

ortasında sarı noktası olan külahçık olur ve çiçekler gittiğinde daire şeklinde tohumları hasıl olur. (139a)

**II:119) Hercai Menekşe** (*Viola tricolor*): Avâm arasında herkâî menekşe denir. Bostânîsi ve berrîsi vardır. Bostânîsinin gövdesi üç köşeli, içi boş ve boğumludur. Alttaki yaprakları değirmi yukarıdakiler de uzundur. Üç renkli çiçekleri olur. Bu çiçeğin renkleri üç tanedir. Üstteki iki yaprağı mor, onların altındakiler beyaz ve en alttakiler de sarıdır. Bazen mor yaprakların yanında âsumânî renkte yapraklar da olur. Berrîsi de bu türe benzemekte ve tarlalarda yetişmektedir. (140a)

**II:120) Karanfil Çiçeği** (*Reseda odorata*): Bostânîsi ve berrîsi vardır. Bostânîsinin yaprakları uzun ve sivridir. Teke sakalı yaprakları gibi ama kısa, kalın ve kül rengindedir. Boyu bir zira kadar uzundur. Hoş kokusu vardır ve meşhur karanfil kokusuna benzer çiçekleri vardır. Kırmızı, beyaz ve köz renklerinde olur. Tohumu siyah ve soğan tohumuna benzer ve rengi siyaha yakındır. (140b)

**II:121) Şebboy** (*Matthiola livida*): Bunun birkaç türü vardır. Sarısı, beyazı, kırmızısı, moru ve muhtelit renklisi vardır. Tohumu kılıf içinde yassı ve değirmidir. Sarı renkte olan şebboyun kokusu diğerlerinden ziyadedir. Karanfil ve menekşe rayihalarına benzer. (141b)

**II:122) Fesleğen / ريحان** (*Ocimum basilicum*): Büyük, orta ve küçük olarak üç türdür. Büyük fesleğenin yaprakları ağaç kavunununki gibi kalın, yassı ve büyüktür. Halk buna sarma fesleğen derler. Orta fesleğenin yaprakları ve dalları büyük fesleğenden küçüktür. Kokusu limon kokusuna benzer ve bu yüzden limon fesleğen denir. Küçük olanın rayihası da karanfili andırmakta ve ona da karanfil fesleğen ya da top fesleğen derler. Bütün fesleğenler bir küçük ağaç gibidir. Çiçekleri küçük ve beyaz; tohumu küçük ve siyahtır. Kökü saçaklıdır. (142a)

**II:123) Mercimek Boğucu / اسد العدس** (*Phelipanche aegyptiaca*): Müellif bu bitkinin adının Yunancadan geldiğini ve kelime anlamının mercimek/burçak boğucu - hânîk (- خانق) olduğunu belirtir. Bu otun bu adı almasının sebebi mercimek veya burçağın yakınlarında yetişirse bu iki bitkiye zarar vermesi ve helak etmesidir. Bu ot güçlü, yağlı,

kırmızıya yakın, tüylü ve yapraksızdır. Yarım zira (35-50 cm)dir. Çiçeği küçük ve açık sarıdır. Kökü bir parmak kalınlığında olup gövdesi kuruyunca kökünün içi boşalır. (142b)

**II:124) Bakla Otu**<sup>1289</sup> (Portulaca grandiflora): Bunun isimleri çoktur. Büyük semizotu ya da baklatü'l-ḥamkâ-i kebîre gibi adları vardır. Bir kökten dört, beş ve bazen altı semiz gövdesi çıkar ve etrafında semizotu yaprağı gibi kalın ve semiz yaprakları olur. Bu yapraklar kalın, uzun, yassı ve etrafı bir miktar kertik ve âsumânî rengine yakındır. Gövde saplarının üstünde taçları olup uçlarında kimi beyaz kimi erguvani renkte çiçekleri olur. Kökü çoktur, kabuğu ince ve beyazdır. Bağlarda, taşlı yerlerde eski ve metruk alanlarda yetişir. İlbaharda çıkar ve mayıs ve haziran gibi çiçek açar. (143a)

**II:125) Sinirli Ot /** <sup>1290</sup>لسان الحمل)Plantago major): Birine yassı ve diğerine sivri sinirli ot denilen ve büyük, orta ve küçük türleri vardır. Büyüğünün yaprakları kalın ve gövdesi köşeli ve gevşektir. Gövdesi kırmızıya yakındır. Uçlarında başak gibi sarıya yakın koyu kırmızı ve içinde tohumu olur. Nemli yerlerde, çit ve yol kenarlarında olur. Orta sinirli ot ise büyüğünden küçük yaprakları vardır. Küçüğünün yaprakları da ensiz ve sivridir. (143b)

**II:126) Karga Ayağı Otu /** اطريال)Carum ammioides): Bunun uzun, ensiz ve çatallı yaprakları vardır. Yere yayılmış durur ve gayet tüylüdür. Sinirli ottaki gibi çiçek, başak ve tohumu vardır. (144b). **Mısır Çekosu** (Carum copticum): Bir de bu otun yabanisi vardır ve buna benzemekle birlikte yaprakları çatallı değildir. (144b)

**II:127) Teke Sakalı /** لحية التيس)Tragopogon crocifolius): Bunun yaprakları safran yaprağından belirgin ve uzundur. Değirmi ve boğumlu gövdesi var ve uçlarında katmerli çiçekleri vardır. Çiçekleri gün boyu güneşe dönüp akşamdan sonra kapanır. Siyah renkte tohumları olgunlaşınca uçup gider. Kökü uzun ve naziktir. Tadı tatlıcadır. Bitkinin içinde beyaz süt vardır. (145a)

**II:128) Duruvinḳûn**<sup>1291</sup> **ve Terasia** (Doronicum spp. ve Cicerbita alpina) Bu iki ot yakın zamanlarda İtalya'da keşfedilmiş ve diğer bölgelerde de yetiştiği öğrenilmiştir.

<sup>1289</sup> Büyük çiçekli semizotu

<sup>1290</sup> Bazı sözlüklerde “لسان الحمل” şeklinde yazılmaktadır. Çalıştığımız nüshadaki yazım şekli yukarıdaki gibidir.

<sup>1291</sup> Çuha Çiçeği

Ama halen adı yayılmamıştır. “Duruvinkûn” [Doronicon] otunun hıyar ve kabak yapraklarını andırır yaprakları ve uzun sapları vardır. İki taraftan oyulmuş ve yukarı doğru sivridir. Alt tarafı bir miktar tüylüdür. Gövdesi bir buçuk ya da iki karış kadar uzun ve içi boş, tüylü ve çizgilidir. Teke sakalına benzer küçük ve sarı çiçekleri vardır. Kökü ince olup bazı yerlerinde değirmi yumruları vardır. Bu ot İtalya'da Monte Baldo ve Gargano dağlarında yetişir. “Terâsi” [Terasia] ise yabani havlincân yapraklarına çok benzer. Gövdesi bir zira (75-90 cm) olup köşeli olup uçlarında küçük ve parlak yaprakları vardır. Tohum yeri beyazdır, kökü ince ve saçaklıdır. Köklerinin uçlarında bakla gibi değirmi soğan yumrusu gibi olup beyaz kabuğu vardır. Yumruların içi beyazdır ve tadı kestane gibidir. Bu ot Verona bölgesinde yaygındır. Ahalisi tazesinin içini yiyip kabuğunu atar çünkü kabuğu bir miktar serttir ve yutulması zordur. (145b)

**II:129) Kabak / قرعه** (Cucurbita spp.): Bunun türleri çoktur ama en meşhuru dolma kabağıdır. Bir zira kadar uzun, kol kadar kalın ve taze iken tüylüdür. Aşağı tarafı yassı ve yuvarlak ve yukarı tarafı ince uzun olan kabağa su kabağı derler. Bu kabakların hepsi bir sınıf kabul edilir. Büyük, yumuşak ve beyaza yakın yaprakları sarmaşık yaprağını andırır. Gövdesi çitalara tutunur. Yıldız-vâri beyaz çiçekleri olur. (146a)

**II:130) Hıyar / فناء** (Cucumis sativus): Bunun da birçok türü vardır ama meşhur olan ikidir. Küçük hıyar bir parmak kadar olur ve üstünde kabarcıkları vardır. Bunun sirke ve tuz ile çok lezzetli turşusu olur. Hıyarın yaprakları kabak yaprağından küçüktür ama bayağı kalın ve haşindir. (147a)

**II:131) Kavun / بطنج** (Cucumis melo): Bunun asmaları (gövdesi) yere yayılmış olur. Yaprağı haşin ve tüylüdür ve hıyar yaprağına benzer. Çiçekleri sarıdır. Meyvesi yani kavun sarı, yeşil, beyaz, siyah olur ve içi dahi kâh sarı, kâh yeşil, kah beyaz veya kırmızıya yakın olur. Tohumu hıyar tohumu gibi beyazdır ve yassıdır. Tadı tatlı ve kokusu hoştur. (148b)

**II:132) Karpuz / خربز** (Citrullus lanatus): Yaprağı ebucehil karpuzu yaprağını andırır ama büyüktür. Yerde yayılır. Meyvesi kavundan büyük, ağır ve yuvarlaktır. Kabuğu yeşildir. İçi suludur ve kimi kırmızı kimi sarıya yakın beyazdır. (148b)

**II:133) Buĥûr-i meryem**<sup>1292</sup> / بخور مريم)Cyclamen europaeum): Yaprakları asaron yaprağına benzer. Üst tarafı yeşildir ve beyaz lekeleri vardır. (148b). Alt tarafı mor rengindedir. Hoş kokulu çiçekleri vardır ki hepsinin yaprağı tavşan kulağına benzer. Kökü şalgam gibi yassıdır ve dışı siyah içi beyazdır. Sonbaharda gölgelik ve nemli yerlerde olur. (149a)

**II:134) Anâġalis**<sup>1293</sup> (Anagallis arvensis): Erkek ve dişi olarak iki türdür ve farkları çiçeklerinden anlaşılır. Dişinin çiçekleri âsumânî erkeğinki de kırmızıdır. Boyları bir karış kadar olur ve yerde yayılır. Dört köşeli sapı ve mercanköşk gibi yaprakları vardır. Çiçekleri de küçük, yıldız-vâri ve beş yapraklıdır. (150a)

**II:135) Yabâni Leblâb / Sarmaşık** (Hedera): Büyük ve küçük olarak iki türü vardır. Büyüğe büyük sarmaşık derler ve dağlarda olur. Ağaçlara sarılırlar ve bazen ağaçları bastırır. Taşlara zarar verebilirler ve ağaç kabuklarının içinden geçebilirler ve ağaçların büyümesini engellerler. Yaprakları armut yaprağı gibidir. Sonbaharda sarı çiçek açarlar ve kışın siyaha yakın renkte tohum taneleri olur. Küçük olan ise ne çiçeği ne meyvesi olur. Kayalara ve küçük ağaçlara sarılır. (151a)

**II:136) Yer Sarmaşığı** (Glechoma hederacea): Asması köşeli ve bir miktar kırmızıya yakındır. Yere yayılmıştır. Yaprakları sarmaşık yaprağına benzer ama ondan yuvarlak ve kenarları kertiktir. Çiçeği küçük ve erguvani renktedir. Tadı acıdır. (152a)

**II:137) Büyük Sıçan Kulağı** / اذان الفار الكبير)Convolvulus arvensis): Bir kökten altı yedi sapı çıkar ve uçlarına doğru merdiven gibi dizili ensiz ve arkaları yükselmiş yaprakları olur. Pek küçük ve âsumânî renginde çiçekleri olur. Kökü bir miktar kalındır ve çok ince yan kökleri vardır. Tarla ve işlenmiş topraklarda çıkar. (152b)

**II:138) Küçük Sıçan Kulağı** / اذان الفار الصغير)Sonchus oleraceus): İnsanlar arasında bu ot bilinir. Bazıları bunu sarmaşık türünden addetmiştir. Rengi beyaza yakın kül rengindedir ve pek tüylüdür. İnce, değirmi ve tüylü asması vardır. Sürekli yerde yayılmış durur. Toprağa değdiği yerde yine köklenip uzamaya devam eder. Rengi beyaza yakın kül rengindedir. Altın sarısı renginde yuvarlak ve katmer çiçekleri vardır. Çok tüylü

<sup>1292</sup> Tavşan Kulağı

<sup>1293</sup> Unutma Beni Çiçeği

tohumu olup uçar gider. Kökü ince ve çöktür. Bayır ve tepelerde çıkar. Bu ot kesildiğinde acı sütü çıkar. (152b)

**II:139) Meyan Kökü / عرق السوس )Glycyrrhiza glabra):** Çalı gibi ottur. Gövdesi iki zira kadar olup Sakız ve nohut ağacını andırır. Birbirine yakın ikişer koyu yeşil, değirmi, bir miktar uzunca, kalın ve semiz yaprakları vardır. Mora yakın kırmızı çiçekleri vardır. Tadı bir miktar sert ve tatlıdır. (153a)

**II:140) Kenevir / قنب )Cannabis sativa):** Erkek ve dişi olarak iki türü vardır. Erkek olanın gövdesi uzun ve kalın olup yaprak ve dalları çöktür. Gövdesi barut için kullanılır. Dişi olanın dal ve budakları ve tohumu yoktur. İkisinin de gövdesinin içi boştur. Yaprakları dişbudak yaprağına benzer. Ondansensiz, küçük ve etrafı bıçak gibi kertiktir. (154a)

**II:141) Aqvileyâ [Aquilegia] / Kartalcık Otu (Aquilegia vulgaris):** Kelime manası kartalcık demektir. Bunun yaprakları mâmîrân otunun yapraklarına benzer. Gövde sapı şok ve yan dalları vardır. Çiçekleri mor, kimi beyaz, kimi erguvani sarısı rengindedir. Bir daire içinde kiminde beş ya da altı kiminde dokuz kadar kandil gibi şeyleri vardır. (154b)

**II:142) Mursus diyâbûlî [Morsus diaboli] (Scabious):** Kelime manası Şeytan Isırığı demektir. Bir diğersadı da “sukkisâdiyâ” [Succisa] bu da Şeytan Kesigi manasındadır. Bu adlandırmanın sebebi de bu otun kökünün hiçbir zaman tam haliyle bulunmayıp her zaman alt kısımlarının kesikmiş gibi görünmesidir. Bu ot genelde kuru çayırda ve ağaçları kesilmiş dağ ve vadilerde olur. Yaprakları uzun ve sinirli otun yaprağı gibidir ama ondan düz, kısa ve etrafı bir miktar kertiktir. Çayır yoncasının çiçekleri gibi küçük, erguvani ve mor çiçekleri olur. (155b)

### 3. Üçüncü Kitap

**Bu kitapta tabiatları hâr ve tatları ecza olan ot ve kökler anlatılacaktır. Gerek burada yetişen gerek uzak bölgelerden buraya gelen gerek bahçelerde gerekse sahrada ve dağlarda yetişen otlar zikredilecektir. Şayet tabiatları hâr değilse de gerek münasebetiyle gerekse benzerliği nedeniyle de burada bahsedilmesi uygun görülmüştür. (156a)**

**III:1) Râvend-i çînî** (Rheum rhabarbarum): Frenkçe “raberberum” (rhabarbarum) derler. Bu bir köktür ve hususan Diyar-ı mağribde siyahiler bölgesinde bulunur. Bu bölgede yaşayanlar bi-haya ve bi-edeb olup meskenleri yer altında ve lisanları sert ve yoğun olduğu için onlara berberi denmiştir. Bu nedenle bu köke de berberum denmiştir. Berber kökü demektir. Sînî nispeti ise (Tunus'a mücavir denizin adı olan) Râdis'ten gelmektedir. Ancak daha sonraları Hind ve Çin bölgelerinde de yüksek ırmaklı ve sarı toprağı olan dağlarda da bulunduğu bilinmiştir. Bu bölgelere de oradan gelmektedir. Şekli: Gövdesi nadiren bir karıştan yüksek olur. Yaprakları iki karış kadar uzun üst tarafı değirmi, yassı ve tüylü alt tarafı ise ensizdir. Yaprakların ortasında sapı çıkar mor menekşeden büyük mor çiçekleri olur ve kokusu keskindir. Kökü neredeyse kol kadar kalın ve dışı kırmızıya yakın siyah ve içi kırmızı damarlı ve sarı renktedir. Ahalisi köklerini parça parça çıkarttıktan sonra ipe dizip kuruturlar ve iki ay kadar asılı durunca rutubeti gider ve tüccarlara satarlar. (156a.) Müellif ravend kökünün bazı hilekarlarca toplanarak suda tekrar kaynatılıp kurutulularak piyasaya sunduklarından bahsetmiştir. Bu nedenle ravend alınırken taze, kurtlu olmayan, ağır, kokusu keskin ve siyaha yakın kırmızı görünen ve için sarı ve al damarı çok olanının seçilmesini öğütler. (156b)

**III:2) Büyük Kantaron / قنطاريون كبير** (Cyanus): Kentum (centum) yüz manasında ve ârûn (aurum) altın manasında ve bu ikisinin terkihiyle yüzaltın otu demektir. Bu isim çok faydalı olmasından ötürü kıymeti yüksek olmasına nispettir. Önceden bu ota “rapûntikûm” (Rhaponticum) derlerdi ve kantarona kuvvet açısından muvafıktır. Dioskorides'in önerisi olan ve önceden bu taraflara gelen rapûntikûm kökü artık gelmediği için büyük kantaron ile değiştirilmiş oldu. Yaprakları ceviz yaprağı gibi uzun ve etrafı kertiktir. (157b.) Gövdesi iki üç zira kadar uzun ve yan dalları vardır. Çiçekler âsumânîdir. Tohumu safran tohumu gibi tüylü ve düğmelerin içindedir. Kökü bir zira kadar uzun, ağır ve kalındır. İçi kırmızıdır ve tadı tatlıcadır. (158a)

**III:3) Küçük Kantaron / قنطاريون صغير** (Centaurium minus): Gövdesi bir karış kadar vardır ve uzun ve köşelidir. Uçlarında küçük sakız gülü renginde çiçekler açar. Otu gayet acıdır. Bu sebepten ona merâretü'l-'arz demişlerdir. Çayırılarda bağlarda olur. (158b)

**III:4) Cenţayâne**<sup>1294</sup> (*Gentiana lutea*): Büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyük olan kökünden direkt çıkan yaprakları sınırlı otun yaprağını andırırsa da ondan büyük, kalın ve kırmızıya yakındır. Çiçekleri önce kılıf içinde olur sonra açıldıkça sarı renkte olur. Daha sonra, küçük, hafif, ince ve yassı tohumları olur. Eski zamanlarda Bosna, Hersek ve Sırp bölgelerine hükmeden Centiyus adlı kralın bu otu bulmasıyla centayâne adı verilmiştir. Bu ot yüksek dağlarda, nemli ve gölgeli vadilerde yetişir. Önceden Bosna, Hersek ve Arnavut bölgelerinde zuhur etmiş ve oradan yayılmıştır. (159a) **Cenţayâne-i şağîr**: Küçük olan ise büyüğe benzer ve işlenmemiş tarla kenarlarında yetişir. Çingirak görünümünde altı yedi mavi renkli çiçekleri olur. Kökü beyaz ve uzun ve iki tarafında da haç gibi yaralı görünür ve bu nedenle haç kökü de derler. (160a)

**III:5) Kurt elması / زراوند طويل** (*Aristolochia longa*): Frenkçe “aristolohiyye” (*aristolochia*) de denir. Yaprakları sarmaşık yaprağına benzer ve ziyade müdevver ve mülayimdir. Çiçekleri beyaza yakın sarıdır ve keskin kokusu vardır. Çiçeklerden sonra yerinde armut ya da elma gibi meyvesi olur. Kökü yuvarlak, saçaklı ve beyaza yakın toprak rengindedir. Tedavilerde çok kullanılır. (160b)

**III:6) Şeytan Kalburu / كماليون صغير ابيض** (*Carlina vulgaris*): Bazı Frenkler buna “kârlîne” [*Carlina*] derler. *Carlina* adını almasının sebebi eski tarihlerde yaşayan Kâro (Charles Martel veya Charles Magnus) nam kraldan ötürüdür. Kral Kâro savaşırken askerleri bitkin düşmüş ve o günde rüyasında bir şahıs ok atarak bu otu işaret etmiş ve kral uyanınca otu buldurup mu'âlece için kaynattırmıştır. Bu otun yaprakları enginar yaprakları gibidir ama ondan tüylü ve sivridir. Çiçekleri koyu kırmızıdır. Hava açık olursa çiçekleri de açar ama hava bulutluysa çiçekleri açmaz. Tohumlar olduktan sonra altında kalbur gibi delikli görünür ve bu yüzden de şeytan kalburu da denmiştir. Kökü uzun kırmızıya yakın toprak rengindedir. Kokusu keskin ve tadı talıcadır. (161b)

**III:7) Kemâliyûn [Chameleon] / كماليون كبير اسود** (*Cynara cardunculus*): Enginar yaprağı gibi tüylü ve dikenli yaprakları vardır ancak onlardan küçük, ince, gevrek ve bir miktar kırmızıya yakındır. Bazı yerlerde yeşil, bazı yerlerde beyaza yakın da olmaktadır. Gövdesi bir veya bir buçuk karış kadar uzun ve bir parmak kadar kalın ve kırmızıya

<sup>1294</sup> Sarı centiyan



yakındır. (162a) Uçlarında etrafı dikenli çiçekleri vardır. Kökü kalın, semiz, bazı yerleri yarılmış, dışı siyah ve içi sarıdır. Tadı keskin ve ısırıcıdır. Bu ot soğuk memleketlerde olmaz. İtalya'da ancak Apulia ve Calabria bölgesinde yetişir. Bu ot sıcak iklimi sever. O bölgede yaşayanlar ilkbaharda bu otun yaprakları çıkmaya başlayınca kökünü sökülüp gölgede kuruturlar. (162b)

**III:8) Taraklık / Dibsâkos** (Dipsacus albus): Çuhacılar bu otu tarak için kullanır. İnsan boyu kadar dikenli dalları vardır. Dallarda birbirine mukabil kayığa benzer yaprakları vardır. Yağmur yağınca yaprakların içi suyla dolup kuşlar içer. Bu sebepten bu ota yunanca “dibsâkos” (dipsacus) derler. Frenkçe “lâberum veneris” (labium veneris) derler ve Zühre dudağı demektir. 162b. Dalların ucunda uzunca tüylü düğmeleri ve üzerinde uzun, keskin ve ince çengelleri vardır. Çengellerin arasında küçük ve beyaz çiçekleri vardır. (163a)

**III:9) Akdiken** / شوكة بيضا (Onopordon macracanthum): Bâzâverd ve deve dikenini de derler. Şeytan kalburunun yapraklarını andırmakta ve gövdesi iki zira (150-180 cm) kadar uzun, kalın ve beyazımtırak ve içi boştur. Yan dalları çoktur. Uçlarında dikenli düğmeleri olup içinde koyu kırmızı çiçekleri vardır. Kökü kalın ve iki karış kadar uzundur. Sonbaharda kökünü çıkartıp kuruturlar. (163b)

**III:10) Enginar** (Cynara cardunculus var. scolymus): İki türü vardır ve ikisi de bostânîdir. Ama biri dikenli diğeri dikensizdir. Dikenli olanın yaprakları bir buçuk kadar uzun ve iki kenarından kesik olur ve yerde yayılır. Kökü kalın, iki karış kadar uzun ve beyazdır. Tadı latif ve tatlıcadır. (164a) Yabani enginar denilen bir tür daha vardır ve bunun yaprakları da dikenlidir. Ancak meşhur enginar yaprağından küçük ve kesik değildir. (164b)

**III:11) Mübarek Diken**<sup>1295</sup> / شوكة المباركة (Carduus benedictus): Faydası çok olduğundan böyle adlandırılmıştır. Bahçelerde terbiye edilerek yetiştirilir. Yaprakları semiz, pek tüylü ve gevşektir. Gövdesi gevşek ve yumuşak olduğu gibi yerde yayılmıştır. Uçlarında tüylü düğmeleri olup içinde beyaza yakın sarı çiçekler olur. Çiçekleri döküldükten sonra

<sup>1295</sup> Şevketibostan

düğmelerin içinde beyaz tüylerle sarılmış sarı renkte tohumları olur. Kökü saçaklı, bir karış kadar uzun ve gayet suludur. Bu bitkinin her tarafının tadı acıdır. (164b)

**III:12) Meryemana Dikeni / شوك مريم** (Silybum marianum): Buna dahi südlüce dikeni ve karı dikeni derler. Büyük yaprakları vardır ve onların etrafı kertikli, kesik, dikenli ve semizdir. Değirmi ve keskin düğmeler içinde gül rengine çiçekler açar. (165b)

**III:13) Ayı Pençesi** (Alliaria officinalis): Siyaha yakın yeşil ve semiz ve hardal yaprakları gibi kertikli yaprakları vardır ve gövdesi iki zira kadardır. Dalların ucunda ince ve dikenli kılıflar vardır. Nohut kadar küçük tohumları vardır. Bu ot bahçelerde ve nemli yerlerde olur. (166a) **Bir tür dikenli bitki?:** Akdikene benzer büyük, uzun, sivri ve etrafı beyazımtırak yaprakları olan bir bitki daha vardır. Bazıları bu dikenli bitkiyi Ayı pençesi türünden addetmiştir. Üzeri örümcek ağı gibi nesneyle kaplanmıştır. Bazı insanlar bunu ip gibi eğirip bez dokurlar. (166a)

**III:14) Tilki Kuyruğu / ذنب الثعلب** (Alopecurus pratensis): Bazıları buna çapa dikeni de derler çünkü kökleri derinde ve çapa yapmak çok zordur. Bazıları öküz tutan otu da derler çünkü sabanı kıracak kadar güçlüdür. Yaprakları koyu yeşil ve yonca yaprağı gibi uzuncadır. Çiçekleri börülce çiçekleri gibidir. Kimi beyaz kimi kırmızıya yakın mercimek gibi kılıfları olur ve içinden burçak tohumu gibi yassı tohumlar olur. (166b)

**III:15) Kenger** (Carduus): İnsanlar buna yelkovan dikeni derler. Kûhî ve bahrî olarak iki türü vardır. Kûhînin yaprakları yassı, kıvrıkcık, etrafı keskin ve dikenli yaprakları vardır. Kökü parmak kadar uzun ve dışı siyah ve içi beyazdır. Bahrî ise deniz ve su kenarlarında olur ve yaprağı maviye yakın ve dikenlidir. (167a)

**III:16) Hind İnciri**<sup>1296</sup> (Opuntia vulgaris): İnsanlar buna Frenk İnciri de derler. Acayip bitkilerdendir. Gövdesi yoktur sadece yapraktır. Ve yaprağı herhangi bir yere bıraksalar hemen bitip kök salar. Yaprakları iki üç zira (230-270 cm) kadar ağaç gibi olur. (167b) Yaprakları yassı ve uzuncadır. Etrafında ve ortasında ince, keskin ve bazen göz görmeyecek kadar ince dikenler vardır. Yaprakların ucunda açan çiçekleri limon sarısı renktedir ve bazen yalın kat bazen de katmerli olur. Çiçekler döküldükten sonra incir gibi

<sup>1296</sup> Bir kaktüs türü.

meyvesi olur ve içi de aynı incirdeki gibi tohumlarla doludur. Bu meyvenin nemi değdiği yeri kırmızıya boyanır hatta dili de boyar. Bu otun ilk mekânı Hind diyarındır (Yeni Dünya) ama şimdi Filistin, Yafa gibi birçok yerde bulunur. Şimdi Frengistan'da bu otu şöhret için saksılarda beslerler. Tedavide ne işe yaradığı bilinmemektedir. (168a).

**III:17) Sabır Otu** (*Furcraea gigantea*): Attarlarda bulunan bir ottur ve usaresi güneşte kurutulunca zamk gibi olur. Bu ot Arap ve Hind diyarında çoktur. Frengistan'da sıcak yerlerde bu otu saksılarda temaşa niyetiyle beslerler. Bunun yaprakları semiz ve iki parmak kadar kalın ve iki üç karış kadar uzundur. Uçları sivri ve etrafı dikenli olur. Gövdesi iki karış kadar uzun ve kırmızıya yakındır. Erguvani renginde çiçekleri yere yakın durur ve kokusu keskindir. Kökü bir miktar saçaklı ve tadı acıdır. (168a)

**III:18) Pelin Otu / Afsentîn** (*Artemisia absinthium*): Bunun türü çoktur ama meşhur olanı üçtür: birisi pelin otu, birisi afsentîn-i Kırımî, diğeri de afsentîn-i bahri. Dal ve budakları çoktur ve çiçekleri altın sarısı rengindedir. Tohumu değirmi ve küçük salkım gibi toplu olur. Kökü güçlü ve saçaklıdır. Tadı gayet acıdır. (169a)

**III:19) Koyun Otu**<sup>1297 / 1298</sup> (قیصوم) (*Achillea*): Erkek ve dişi olarak iki türdür. Erkek olanın gövde dalları çoktur. Kokusu keskindir. Aynı afsentin gibi baştan aşağı değirmi sarı çiçeklidir. Kül renginde yaprakları vardır. Dişi olanı ise dallı budaklıdır ve buz renginde yaprakları vardır. Altın sarısı ve değirmi çiçekleri vardır. Kökü uzun ve saçaklıdır. (171a)

**III:20) Virunike [Veronika] / Yavşan Otu** (*Veronica anagaloides*): Erkek ve dişi olarak iki türdür. Erkek olanın gövdesi haşin ve kırmızıya yakındır. Koyu yeşil ve tüylü yaprakları vardır. Çiçekleri bir miktar mavi ve kırmızıya yakın renktedir. Kökü büyük olmasa da saçaklıdır. Dişi olanın da gövdesi yayılmış olup tüylüdür. Ama erkek olana göre daha yumuşak ve incedir. (171b)

<sup>1297</sup> Mütercimin bu bitki ile Türkçede ayvadana veya civanperçemi olarak bilinen bitkiyi kastettiğini düşünüyoruz.

<sup>1298</sup> Birçok muhtelif metinlerde bu bitki “قیصوم” şeklinde yazılmasına rağmen bu nüshada yukarıdaki gibi yazılmıştır.

**III:21) Zûfâ Otu**<sup>1299</sup> (Origanum hirtum): Bahçe otudur. Bir buçuk karış kadar olur ve gövdesi kestane rengindedir. Yaprağı sa'ter yaprağını andırır ve yeşildir. Çiçeği sümbül çiçeği gibidir. (171b)

**III:22) Karabaş Otu** / استوخدوس (Lavandula stoechas): Marsilya'nın karşısındaki adalardan gelir. İtalya'nın bazı dağlarında da yetişir. Bu ot Diyâr-ı 'Arab'da çoktur. En iyisi de Arap bölgesinden gelendir. Mavi çiçekleri olur. Kökü büyük değildir. (173b)

**III:23) Fûdenc**<sup>1300</sup> / فودنج (Mentha pulegium): Üç türü vardır ve ikisine Girit fûdenci diğerine de yabani fûdenc derler. Boyu bir buçuk zira kadardır ve yan dalları çoktur. Uçlarında uzun başları olup kırmızıya yakın mavi küçük çiçekleri olur ve tohumu içindedir. 174a.

**III:24) Fûdenc-i berrî** / فودنج برى (Origanum vulgare): Yerde yayılmıştır. Sa'ter gibi yerde yayılmıştır. Bunun gevşek ve bir karış kadar uzun gövdesi vardır. Çiçekleri beyaza yakın erguvani renktedir. 174b.

**III:25) Girit Otu / Girit Dalak Otu** (Teucrium creticum): Bazıları buna necm demişlerdir. Bu ot ancak Girit'te olur ve oradan Venedik'e ve sonra diğer bölgelere satılır. Kırmızıya yakın fidan gövdesi vardır. Erguvani renkte uzunca pullu çiçekleri olur. Kökü saçaklı ve siyahımtıraktır. Yalancı Girit otu denir bir ot daha vardır bu Girit otuna benzemekle birlikte gövdesi yeşildir. (175b)

**III:26) Girit Otu** / بقلة الغزال (Origanum dictamnus): İki zira kadar yüksek olur. Yaprakları dişbudak ağacı yapraklarına benzediği için bu ota dişbudak otu da denmiştir. (176a)

**III:27) Sâlbıyye Otu**<sup>1301</sup> / الفاكهة (Salvia officinalis): Bazıları bu ota "ciğer tazeleyen" ve "diş otu" derler. Büyük ve küçük iki türü vardır. Büyük olanın gövde sapı, dal ve budakları kül renginde ve köşelidir. Yaprakları uzunca, kalın, sert, eski elbise gibi buruşuk, üst tarafı yeşile yakın ve alt tarafı beyaza yakın kül renktedir. Kokusu keskin ve latiftir. Dalların uçlarında beyaz ile karışık erguvan renginde kartal gagası gibi aşağı kıvrılmış çiçekleri vardır. Çiçekleri döküldükten sonra değirmi, siyahımtırak ve parlak

<sup>1299</sup> Çördük otu.

<sup>1300</sup> Yarpuz.

<sup>1301</sup> Adaçayı

tohumları kesecikler içindedir. Kökü ağaçlı ve saçaklıdır. Küçüğünde ise büyüğünden farklı olarak yaprakların diplerinde küçük kulak şeklinde yapraklar vardır. Buna diş otu derler. İtalya ve Fransa'da çok yetişir ve ahalsi demet demet biçip kuruttuktan sonra ekmek fırınlarında yakarlar. (176b)

**III:28) Nane / نعنا** (Mentha spp.): Bunun üç türü vardır. İki bostânî birisi berrîdir. Bir zira kadar uzun tüylü ve köşeli gövdesi vardır. Etrafı kertik, yumuşak ve hoş kokulu yaprakları vardır. Küçük ve beyaz çiçekleri vardır. Bir yerde ekildiğinden daha sonra oradan sökülmesi zordur. (177b)

**III:29) Sîsenber / نمام** (Mentha aquatica): Bostânî ve mâî olarak iki türdür. Birine kıvırcık nane de derler ve diğerine de su nanesi de derler. İki de nane türlerindedir. (178b)

**III:30) Marsama** (Achillea millefolium): Bahçelerde çok olur. Boylu, yassı, etrafı ince ve kertikli, sarıya yakın yeşildir. Kökleri çoktur ve yeryüzüne yayılmıştır. (179a)

**III:31) Kedi Nanesi / بلنكمشك** (Calamintha officinalis): Frenkler buna “kâlâmentum” (calaminthum) derler yani kalye nanesi demektir. Attarlar nezdinde üç türü kabul edilir. İki kedi nanesi ya da gerçek kedi otu denir. Yol kenarları ve tarlalarda olur. Çiçekleri erguvani rengindedir. Kökleri çok saçaklı ve siyaha yakındır. (179b)

**III:32) Kedi Otu** (Nepeta cataria): Müellif bu otu tanıtırken asaron ile bunun aynı ot olmadığını belirtmektedir. İsminin konulma sebebi kedilerin bu ota yüzünü sürüp haz duymalarındandır. Bu da nane türlerindedir. Beyaz çiçekleri olur. Kökü çatallı ve saçaklıdır. Yakıcı tadı vardır ve bütün bitki kokuludur. (180a)

**III:33) Sa'ter-i Frengî (Girit kekiği)** (Satureia thymbra): Sa'ter-i Giridî veya İpâr-ı Giridî de denir. Dal ve budakları çoktur ve küçük, nazik ve ensiz yaprakları vardır. Dalların nihayetinde uzunca ve pullu başları vardır. Etrafında küçük ve erguvani renkte çiçekleri olur. Kökü ağaçlıdır ama tedavide kullanılmaz. Bu otun aslı Girit'te olur taşlık yerlerde yaygındır. (180b)

**III:34) Kekik otu / سعتر** (Satureia hortensis): Büyük ve küçük olmak üzere iki türü vardır. Büyük kekik otu meşhur, kokulu bahçe otudur. Kırmızıya yakın dal ve budakları olur. Kökü ağaçlı ve saçaklıdır. Kökünün tedaviye methali yoktur. (181a)

**III:35) Sa'ter-i feres** (Thymus pulegioides): Bu ot da kekik türündendir. Büyük ve küçük olarak iki türdür. (181b)

**III:36) Balık Otu / مرزنجوش** (Majorana hortensis): Büyük ve küçük olarak iki türdür. Ağaçlıdır ve yaprakları küçük, beyaza yakın boz renginde ve tüylüdür. Dalların ucunda yeşil pullu başakları olup etrafında küçük beyaz çiçekleri vardır. Kökü ağaçlı ve saçaklıdır. (182b)

**III:37) Kedi Çayı / حبق الشيوخ** (Teucrium marum): Frenkçe buna "mârum" (marum) derler. Çok kimse bilmez. **İnce balık otu** (Majorana hortensis) yaprağından küçük ve beyaza yakın kül renkte, alt kısmı yassı ve üstü sivri yaprakları vardır. Kokusu hoş ve tadı keskindir. Gövdesi ve fidanları ince ve ağaçlıdır. Çiçekleri beyaza yakın erguvani renktedir. Anadolu'da Doğu (Levant) bölgelerde ve Mısır'da olur. Oradan Avrupa'ya gider. (183b)

**III:38) Sedef Otu** (Ruta graveolens): Bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bahçe sedefi küçük ağaç gibidir. Çok küçük, kalın ve kokusu keskin yaprakları vardır. Çiçekleri sarı ve yıldız gibidir. Çiçekleri döküldükten sonra dört beş köşeli kılıflar olup içinde siyah tohumları olur. Kökü ağaçlı ve içi sarıdır. Dağ sedefinin yaprakları ince ve ensizdir. Tadı acı kokusu daha keskindir. Kokusu ağır ve nahoştur. Sıcak bölgelerde sedef otu yıllarca yeşil durur ve hatta büyüdükçe ağaç kadar olur. Sedef otu kuru ve güneşi çok olan yerlerde olur ve çok su sevmez. Müellifin aktardığına göre vakti zamanında Kudüs'te İsrailoğulları bir sedef otunu büyütmüş incir kadar olmuş ama Babil istilasında kesilmiştir. (183b)

**III:39) Üzerlik Otu / خرمل<sup>1302</sup>** (Peganum harmala): Yabani sedefin bir türüdür. Bunun tohumuna üzerlik derler ve meşhurdur. Kökünden çok fazla fidanlar ve gövde sapları çıkar ve yaprakları sedef otunun yapraklarından çok uzun ve naziktir. Ağır kokusu vardır. Dalların ucunda beyaz çiçekleri olur. Üç köşeli ve kırmızıya yakın gül renginde tohumu olur. Tedavide çok kullanılır. Bu tohum sonbaharda olgunlaşınca toplanır. (185a)

<sup>1302</sup> Arapça ve bazı Osmanlıca sözlüklerde "حرمل" şeklinde yazılmakta ancak çalıştığımız nüshada yukarıdaki şekilde yazılmıştır.

**III:40) Keçi Sedefi** (*Galega officinalis*): Bu da h armel gibi yabani kekik t ur undendir. Uzunca koyu yeşil ve semiz yaprakları vardır. Beyaz ya da beyaza yakın erguvani çiçekleri olur. 185b.

**III:41) Taş Yoncası / اكليل الملك** (*Melilotus officinalis*): Sıcak diyarlarda olur ve orada da nadirdir. Bir zira kadar yüksek ve k c k aŐa  gibidir. Dal ve budakları olan bir ot olup yonca yaprağı gibi bir sap üzerinde etrafı ince, kertikli ve sivri yaprakları vardır. Sarı  i eği olur. Kökünün tedaviye faydası yoktur. (186a)

**III:42) Yabani Taş Yoncası /  emen Otu** (*Trigonella foenum-graecum*): İnsanlar buna  emen otu derler. Bazı bölgelerde ak  erek otu derler. Bir zira (75-90 cm) ya da daha uzun gövdesi ve yan dalları çoktur. Yaprağı  ayır yoncası yaprağına benzer. Dalların uçlarında bir miktar maviye yakın beyaz çiçekleri vardır. Kökü beyazdır ve etrafa yayılır. Güzel kokusu vardır. Ekseriya bahçe ve tarlalarda olur. Ekmek ve  oreklere konulduğunda hoş koku yayar. (187a)

**III:43)  ayır Yoncası / طرفيل** (*Trifolium pratense*): Tarfil sözcüğü “tirifulyum” [*Trifolium*] sözcüğünün ArapçalaŐtırılmıŐ halidir.     yapraklı anlamındadır. Bir sap üstünde  cer yaprakları vardır. Bu da iki türdür birisi  ayır yoncası ve diğeri de sivri yonca. Çayır yoncası iki karış kadar uzun ve birkaç yan dalları vardır. Erguvani  i ekleri ve değirmi  cer yaprakları olur. Haziranın sonuna doğru olgunlaşır. (187a) Sivri yoncanın çiçekleri beyaz yaprakları sivridir. (187b)

**III:44) Sakızlı Yonca / ديواسپت** (*Trifolium fragiferum*): Uzunca sapları ve  cer değirmi yaprakları vardır. *Trifolium* envaından olup kokusu ilk başta sedef otunun kokusunu andırır. Ancak olgunlaştığında  am sakızı kokusu olur. (187b)

**III:45) Ekşi Yonca** (*Trifolium stellatum*): Tavşan yoncası da denir. Attarlar ona hell ye derler. Genellikle gölge yerlerde olur. Kırmızıya yakın mor rengeinde düğmeli kökü vardır. Uçlarında geriye yönelmiŐ ve birbirine sarılmış gibi duran     yaprağı vardır. Bazı saplarda altı yapraklı yıldız-vâri çiçekleri olur. Sarı tohumu vardır. (188a)

**III:46) Şerif Ciğer Otu / كبديية شريفه** (*Menyanthes trifoliata*): Köklerinden uzun, ince ve tüylü sapları çıkar. Semiz ve  n tarafı siyah noktalı ve  ce bölünmüş gibi ve arkası mora

yakın yaprağı olur. Mayıs ayında ekşi yonca çiçeklerinden büyük ve âsumânî rengine yakın beyaz ve yıldız gibi çiçekleri olur. (188b)

**III:47) Ciğer Otu / كبدية مشهوره** (Pulmonaria officinalis): Bu ot soğuk, nemli, gölgeli ve taşlı yerlerde olur. Semiz yoğun sarıya yakın kökleri vardır. Çok ince olan kökleriyle kaya ve taşlara yapışır. Küçük ve yıldız gibi çiçekleri vardır. (189a)

**III:48) Öyken Otu / Akciğer Otu** (Hepatica nobilis): Bu ot dağlarda, yosunlu yerlerde, kayın ağacı ormanlarında bulunur. Yumuşak, buruşmuş ve bükülmüş gibi görünür. Yaprakların üstleri yeşil alt kısımları sarı rengine karışmış ve beyaz lekeleri ve görünüşü ciğere benzer yaprakları vardır. (189a)

**III:49) Yosun / اشنه** (Bryophyta): Yosun iki türüdür. Birisi ağaç yosunu ve diğeri de yer yosunudur. Ağaç yosunu karışmış saç gibi görünen uzun ve tüylü bir bitkidir. Beyaza yakın boz rengine olur ve hoş kokusu vardır. Dioskorides beyazını ve Serv-i âzâd ağacında olan yosunu çok övmüştür. (189b) Yer yosunu ise değirmi ve kuru yeşil bir bitkidir ve bazı yerlerde Ayı kuşağı derler. Yedi sekiz zira kadar uzun olur. Kayalara yapışmış gibi olur ve haziran ayında fındık gibi sarı ve parmak kalınlığında üçer dörder kozaları olur. (190a)

III:50) Misk: “*Nebâtâtdan değildir ama tedavide nefi çok olduğu için beyânı münasib oldu.*” (190a). Ceylan ya da karaca gibi hayvanların göğsünde oluşan kan dolu bir parçadan elde edilen bir nesnedir. (190b)

III:51) Amber: Meşhur ve çok kıymetli ama nasıl oluştuğu hakkında ihtilaf olan bir nesnedir. Bazıları deniz dibinde sünger gibi oluşup denizin dalgalanmasıyla kopup kıyıya vurmasıyla bulunur demişlerdir. Bazıları da denizin dibinde oluşan amber yiyen bazı balıkların avlanıp karınlarının yarılmasıyla amber elde edildiğini iddia etmiştir. (191a)

**III:52) Sisâlyus [Seselios] / Dağ Havucu** (Seseli tortuosum): Üç türü vardır. Birisi Marsilya'da çok bulunur. Bunun yaprakları rezeneye benzer ama daha kalın ve sapı da daha kuvvetlidir. Tohumun tadı acı ve yakıcıdır. Zencefil gibi kökü gibi uzun ve güzel kokusu vardır. Diğer türü de Habeşî'dir. Durak otu gibi taçları vardır. Tadı acıdır. Üçüncü türü de Rumî'dir. Bunun yaprağı da baldıran otunun yaprağına benzer. (191b)



**III:53) Benķûs / Yosun Yoncası** (*Pilularia globulifera*): Biber otudur. Bu ot soğuk beldelerde olmaz. Mağrip bölgelerinde bulunur. Bu otun çimeni yeşil, tüylü, incir yaprağı kadar büyük ve beş yeri kesik yaprakları bulunur. Yere yayılmış gibidir. Etrafı beyaz tüylerle kaplı sapı vardır. Çiçekleri küçük ve sarı, kokusu hoştur. Kökleri çok ve beyaz kabuklu rayıhası ağır ve tadı acıdır. Kökünden zamk elde edilir. Otun gövdesi toprak üstüne çıktuktan sonra köklerini açıp bıçakla bir miktar yarıp içinden sızan beyaz süt gibi sıvı toplanır. Kurudukça rengi sarıya döner. Gövdesinden çıkan sıvıyı da zamk gibi toplarlar. Bu otun iyisi zamk sarı renkte olan, keskin kokulu ve çok acı tadı olan ve tohumu sarı renkte olup parmaklar arasında kolay ezilendir. (192a)

III:54) Çadır uşığı: Çavşir otu türünden birinden elde edilen zamktır.

III:55) Kasni: Çavşir otu türünden birinden elde edilen zamktır.

III:56) Sekbinec: Çavşir otu türünden birinden elde edilen zamktır.

III:57) Ferfiyûn: Hind diyarında bir ağacın içinden çıkan gayet sıcak bir zamktır. Tüm zamkların içinden bundan sıcaklığı yoktur. (194a)

III:58) Uşakk: Çavşire benzer bir ağacın zamkıdır. (194a)

**III:59) Güneş Çiçeği** (*Helichrysum chinophilum*): Adı, sarı çiçeklerinin güneşle birlikte dönmesinden gelir. Yaprakları zûfâ yaprağı gibi uzunca ve sivridir. Çiçekleri beşparmak otunun çiçekleri gibidir. Asması çok ve ağaçlıdır. Kökü de hakeza ağaçlı ve kırmızıya yakındır. Müellife göre Dioskorides'in güneş otu ile kastettiğinin benkus otu olduğunu iddia edenler hata etmiştir. Çünkü benkus otunun yaprağı yuvarlak, tadı baya acıdır. (194b)

**III:60) İşkilyus / Ferula** (*Ferula communis*): Frenkçe buna “ferule” Yunan dilinde “nârtâsec” derler. Soğuk iklimlerde olmaz daha çok sıcak bölgelere mahsustur. İtalya'da Puglia nahiyesinde bu otu ağaç gibi yakarlar. Bu otun boğumlu, kalın ve içi boş gövdesi vardır. Kurduğunda hafif olur. Bu otun yaprakları rezene yaprağı gibidir. Çiçekleri sarıdır ve tohumu rezene tohumuna bayağı benzer. (195a)

**III:61) Enderâsiyûn [Hedysarum] / خربط** (*Hedysarum crinitum*): Nazik gövdesi vardır. Yaprakları rezene yaprağını andırır ve küçüktür. Tohumu rezene tohumu gibidir.

Kökünün dışı siyah ve içi suludur. (195) **Geyik Otu** (*Anthriscus sylvestris*): Bir ot vardır ki ona da harbağ ve enderasiyun derler ama çoğunlukla geyik otu derler. Bunun dahi kökü uzun ve dışı siyahtır. Yaprakları ve gövdesinin ucunda siyah ve uzun kılları vardır. Kökünün kokusu keskin ve tadı acıdır. Yaprakları kertiklidir ve maydanoz yaprağına benzese de daha belirgindir. Uçlarında sarı çiçekleri taçları vardır. (196a)

**III:62) Nânhuvâh** (*Fructus carum copticum*): Bu otun gövdesi yeşil ve değirmidir. Çok küçük yan dalları vardır. Yaprakları uzun ve etrafı kertiktir. Yıldız gibi küçük beyaz çiçekleri vardır. Tohumu bir miktar yakıcı ve acıdır. Kökü uzunca ve beyazdır. (196a)

**III:63) İklîl-i cebel** (*Salvia rosmarinus*): Yaprakları rezene yaprağına benzer ama ondan daha kalın ve belirgindir. Bir zira (75-90 cm) kadar uzun olup yan dalları vardır. Büyük ve beyaz çiçekleri taçlıdır. Taçların köşeleri vardır, tadı sakızlıdır. Ağızda çiğnendiğinde dili yakar. Kökü büyük, kalın ve beyazdır. (196b)

**III:64) Devço / Yabani havuç** (*Pastinaca schekakul*): “Şekâkul” [Schekakul] ve bazıları derço der. Ama müellif doğrusunun “devço” olduğunu söyler. Bir türü cezer-i berrîdir. Bunun yaprakları rezene yaprakları gibidir ama illaki ondan küçük ve ensizdir. Küzbere (kişniş) gibi beyaz çiçekleri olur. (197a)

**III:65) Üştürğâz** (*Echinops echinatus*): Eski adı “İstirçiyum”dur ama şimdi Frenkler “imparatoriyye” derler. Selim otuna benzer yeşil ottur. Her bir sapında üçer yaprağı olup yapraklarının kenarları testere gibi keskindir. Uçlarında beyaz çiçekleri ve taçları vardır. Siyaha yakın boz renginde ve kokusu güzel tohumları olur. (197a)

**III:66) İsfundîlyûn [Sphondylium] / Ayı Tabanı** (*Sphondylium spp.*): Bu otun semiz, içi boş ve bir buçuk zira (135-150 cm) kada uzun ve yan dalları olan gövdesi vardır. Uçlarında büyük ve beyaz çiçekleri olur. Tohumu yassıdır. Rayıhası keskindir. (197b)

**III:67) Sünbül-i hıfâî / Melek Otu** (*Angelica*): Veba gibi ağır hastalıkların tedavilerinde kullanıldığı için kıymeti çoktur. Boşnakça ve sair lisanda “ancelika” derler ve melek kökü demektir. Büyük ve küçük olmak üzere iki türü vardır. Büyük olanın boyu iki üç zira kadar olmakla birlikte selim otu gibi kalın, sert ve içi boş ve dışı çizgilidir. Yaprakları kesik ve kertiktir. Rezene otu gibi çiçeği sarıdır. Tadı ve kokusu latiftir. (198a) Kökü

kalın ve uzundur. Yüksek dağlarda ve güneşi çok olan yerlerde yetişir. Küçük olan ise büyük olana benzer. (198b)

**III:68) Kerefûliyûn-i berrî** (Cerefolium aromaticum): Bu bitkinin bostanı türü ikinci bölümde bahsedilmişti. Bu otun yaprakları baldıran otunun yapraklarına benzer. Gövdesi çizgili ve içi boştur. Uçlarında taçlı beyaz çiçekleri olup üzerinde sivri tohum olur. Kökü uzun, değirmi, naziktir. Tadı güzel ve havuç gibidir. Bahçelerde ve çayırda yabani biter. (199a)

**III:69) Çörek Otu / شونيز** (Nigella sativa): Habbü's-sevdâ da denir. Bostânî ve yabani olarak iki türü vardır. Bostânî olan iki karış kadar olup yan dalları çoktur. Yaprakları küçük ve şahtere otunun yapraklarına benzer. (199a) **Yalancı çörek otu** (Nigella arvensis): Bazı bölgelerde yalancı çörek otu denir Türkçe karamuk da denir. Ekin arasında olur. Uzun, tüylü yaprakları vardır. Çiçeği siyaha yakın kırmızıdır. Düğmeleri uzun, haşin ve tüylüdür. İçinde çörek otu gibi siyah tohumu vardır. Kokusu yoktur ama acılığı vardır. (199b)

**III:70) Yapışkan Otu** (Parietaria cretica): Bunun çok nazik, dört köşeli ve haşin gövdesi olur. Etrafında daire gibi dizilmiş uzun yaprakları vardır. Küçük ve beyaz çiçekleri ve değirmi bükülmüş ve ortası bir miktar boş tohumları olur. Bu ot ve tohum tüylü olduğu için elbiseye yapışır. Kökü ince ve kullanılmamaktadır. Bu ot çalılıkta, çitlerde çok olur. Yanındaki sebzelere yapıştığında onlara zarar verir. (200a)

**III:71) Boyacı Kökü / عروق الصباغين** (Rubia tinctorum): Kızıl boya da denmiştir. Bostânî ve yabani olmak üzere iki türü vardır. Bostânîsi yerde yayılır ve dört köşeli ve haşindir ama yapışkan otundan kalın, keskin, kuvvetlidir. Yaprakları da yapışkan otu gibi daire şeklinde dizilmiştir ama çok daha büyüktür. Tohumu önce yeşil, ardından kırmızı ve olgunlaşınca siyah olur. Bunun ince, uzun ve kırmızı köküyle derine inmeyip yer yüzeyine yakın olup etrafa yayılır. Boyacılar bunun kökünü kırmızıya boyamak için kullanırlar. Yabanisi de bostânîye benzer. (200b)

**III:72) Bellûtü'l-'arz-i kebir / Dağ Mahmudu** (Teucrium montanum): Bazıları buna kemâderiyus-i kebir demişlerdir. Bu ot değirmi, kıvrık, kertikli yaprakları vardır ve mavi çiçekleri ile kısacık mahmud otuna benzer. Kökü çok ince, beyaza yakın ağaçlı ve

kıl köklerinden oluşmaktadır. Tohumu küçük kesecikler içindedir. Bütün bitkinin tadı acıdır. Tarla kenarları ve kırlarda olur. (201a)

**III:73) Kemâderyus-i şağîr [Chamaedrys] Bellûtü'l-'arzi şağîr / Kısacık Mahmud Otu** (*Teucrium chamaedrys*): Bir karış kadar yüksek ve rayıhası hoş bir ottur. İkişer ikişer birbirine mukabil ve pelit ağacının yaprağına benzer yaprakları vardır. Yaprakları arasında fırfırı çiçekleri olur. İçinde kesecikler olur ve ufak tohumları içindedir. Kökü incedir. (201b)

**III:74) İşkûrdiyûs [Scordioides] / Batâk şarımsağı** (*Teucrium scordioides*): Göl şarımsağı da denir. Yaprakları Kısacık Mahmud Otuna benzer lakin daha büyüktür. Sarımsak kokusu vardır bu nedenle böyle adlandırılmıştır. Tadı acıdır. (202a)

**III:75) Sarımsak Otu** (*Alliaria petiolata*): Bazıları buna Tuz Otu da derler. Bu ot da sarımsak gibi kokar ve yol kenarlarında çitlerde yetişir. Yaprakları ilk başta değirmi olur ama olgunlaştıkça Oğul Otu yaprağına benzese de onun kadar buruşuk olmaz. Sapı ince ve iki zira kadar olur. Beyaz ve küçük çiçekler açar. (202b)

**III:76) Verd-i Meryem / Meryem Güülü** (*Gypsophila paniculata*): Bunun yaprakları uzun, kalın ve gayet tüylüdür. Gövdesi dahi tüylüdür. Ucunda siyaha yakın koyu kırmızı gül gibi küçük çiçekler açar. Bu otun pamuk gibi beyaz tüyü vardır. (203a)

**III:77) Peygamber Çiçeği** (*Galanthus*): Çimeni yeşil ve yalabık (parlak) yapraktan oluşan bir ottur. Bir ince ve üç köşeli sapı olur ve beşer altışar yapraklı kar gibi beyaz ve katır çanı şeklinde küçük ve etrafı testere gibi kertikli çiçekleri olur. Dağlarda ve gölgelik yerlerde yetişir. Tedavide ancak çiçekleri istimal edilir ve tadı acıdır. (203b)

**III:78) Ferâsiyûn<sup>1303</sup> [Prasion]** (*Marrubium alysoon* ve *marrubium vulgare*): Ak ve kara olarak iki türü vardır. Ak ferâsiyûn bir karış olur ve dört köşeli ve gül rengindedir. Kalın, değirmi, etrafı kertikli, tüylü, buruşuk kokusu hoş ve tadı acı yaprakları vardır. Çiçekleri beyazdır. (204a). Kara ferâsiyûn ise gövdesi siyaha yakın koyu yeşildir. Yaprakları ak olanı gibidir ama daha kertiklidir. (204b)

---

<sup>1303</sup> Köpekayası

**III:79) Ferâsiyûn-i sahrâvî ve Ferâsiyûn-i berrî** (*Stachys* L. sp.): Ak Ferâsiyûna benzemektedir. Diş otunun cebelisi de denir ve yaprakları diş otunu andırır. (204b)

**III:80) Oğul Otu / Bârdencûye** (*Melissa officinalis*): Bu ot fidan gibidir bir zira boyu vardır. Yaprığı siyah ferâsiyûn yaprağını andırır. Ama onun kadar tüylü değildir. Çiçeği beyaza yakın sarıdır. Ferâsiyûn gibi bu otu arılar çok sever. Ağaç kavununun kokusunu andırır. (205a)

**III:81) Geyik Dili / لسان الغزال** (*Botrychium lunaria* S.W.): Yaprakları uzun ve yeşil ve bir tarafı dil gibi düz ve parlak olup arka tarafı sinirlidir. Yaprığın iki tarafında kurt gibi çizgiler vardır. Kökü ince ve birbirine girmiş şekildedir. (206a) Geyik diline çok benzeyen ot daha vardır ki Dioskorides ona “hemiyuntis” demiştir ve bazı insanlar bu otu geyik dili zannetmişlerdir. Ancak yaprakları geyik otunun yapraklarından kısadır ve sap tarafı oyulmuş ve yassı uç tarafı ise ok gibi sivridir. Ortasından giden sinirin iki tarafında olan çizgi sarıdır. Kıl gibi ince kökleri vardır. (206b)

**III:82) Ca'de**<sup>1304</sup> (*Ajuga iva*): İki türü vardır. Birisi dağlarda biter. Yeşile yakın kül rengindedir. Uzunca, ensiz ve etrafı biraz kertikli yaprakları olur ve aralarında küçük birkaç yaprak daha olur. Gövdesi fidan gibidir ve beyaz çiçekleri olur. Kökü siyaha yakındır. Bütün ot latif kokar. Diğer türü de berrî olanıdır. Ona da biberiye-i berrî de derler. (206b)

**III:83) At Tabanı / ظفر الخيل** (*Aegopodium podagraria*): Bu otun iki türüsü vardır. Birinin yaprakları yerde yayılır ve üst tarafı yeşilken alt tarafı beyaz olur. Yapraklarının etrafı düz olmayıp köşeleri çoktur. Mart ayında bunun tüylü, bir karış kadar uzun gövdesi çıkıp üzerinde sarı ve katmer çiçekleri olur. Ama yaprakları büyüdükçe gövdesi de çiçeği de kaybolur. Ancak yaprakları bütün yaz durur. Bu nedenle sadece yapraklarını bilenler bu otun çiçeğinin ve gövdesinin olmadığını zannetmişlerdir. Bu otun beyaz ve etrafa yayılan kökü vardır ve nemli yerlerde ve su kenarında olur. Diğer türünün yaprakları ise kara kavak yaprağından büyüktür ama ilk türdeki kadar köşeli ve beyaz değildir. Gövdesi bir

<sup>1304</sup> Misk kokulu mayasıl otu

zira (75-90 cm) kadar olup yan dalları çoktur. Uçlarında altın sarısı ve küçük güller gibi çiçekleri olup mayıs ve haziranda açılır. Kökü dahi beyaz ve çatalıdır. (207a)

**III:84) Deve Tabanı / Vebâ Kökü** (Petasites fragrans): Nemli yerlerde, ormanda ve su kenarlarında olur. Kırmızıya yakın, semiz ve içi boş ve bir karış boyunda ve mart ayında olan sapı vardır. Küçük, uzun ve yeşil yaprakları ve beyaza yakın erguvani rengine ve üzüm salkımı gibi çiçekleri olur. Kökü gül kadar kalın ve içi beyazdır. Kokusu keskin ve tadı acıdır. (207b). Bir yere dikildikten sonra ondan kurtulmak zordur. Etrafa hızlı yayılır. (208a)

**III:85) Birincâsef / Birincâse**<sup>1305</sup> (Artemisia vulgaris): Hâbaka'r-râ'î de derler. Boşnakça "çernobîl" derler. Pelin otuna benzer bir ottur ama yaprakları daha büyük ve güçlüdür. Üst tarafı açık yeşil ve alt tarafı beyaz ve etrafı gayet kertikli ve kesiktir. Gövdesi uzun, ağaçlı, çizgili kimisi siyaha yakın kırmızı kimisi de beyaza yakın yeşildir. Küçük, nazik, ve birbirine sıkışık (mütezâhim) beyaza yakın sarı çiçekleri olur. Kökü bir parmak kadar kalındır. Bütün bitki hoş kokar. 208a.

**III:86) Kurbağa Otu**<sup>1306</sup> / **Büyük Salkım Otu** (Alkanna orientalis): Buna büyük salkım otu da derler. Küçük ağaç gibi dal ve budaklı ve sarı renkte bir ottur. Yaprakları meşe yaprağı gibi kesik ve sakızlıdır. Kokusu hoş ve keskindir. (208b)

**III:87) Tûbâ Otu** (Symphytum officinale): Buna küçük salkım otu da derler. İki üç karış kadar uzun ve ağaç mislinde bir ottur. İnce yan dalcıkları çoktur. Her biri küçük tohum ile doludur. Hiç çiçek açmaz ve kokusu latiftir. Kumlu ve kuru topraklarda biter. (209a)

**III:88) Çoban Öksesi** / **مزمار الراعى** (Alisma): Leylek gagası da denir. Bunun altı türü vardır. (209b)

**III:89) Tilki Hayası** / **خصية الثعلب** (Orchis hircina): Bazıları satiriyûn ile bu otun aynı olduğunu düşünmüşlerdir ancak müellif bunun hatalı olduğunu belirtir. Çünkü bu otun kökü iki tane ve haya gibi uzunca ve yumru şeklindedir. Ancak satiriyunun kökü ise soğan

<sup>1305</sup> Misk otu.

<sup>1306</sup> Tosbağa otu.

gibi yuvarlak ve elma kadar büyüktür. Tilki hayası sıcak bölgelere mahsus ottur. Kökünün dışı altın sarısı renginde ve içi beyazdır. Tadı tatlıdır. (210b)

**III:90) Papatya / بابونج** (Mater chamomilla): Bir zira kadar yüksek dallı budaklı bir ottur. Yıldız-vâri çiçeklerinin ortasında sarı düğmesi kenarında beyaz yaprakları olur. Kökü ince ve derinde değildir. İt papatyasına benzer ama bu papatyanın kokusu güzelken it papatyasının kokusu kötüdür. (211b)

**III:91) Aḫḫuvân<sup>1307</sup>** (Anthemis arvensis): Bu otun yaprakları pelin otunun yaprakları gibidir. Kül rengine yakın olup küçük sarıya yakın yeşildir. Kokusu keskin ve tadı acıdır. (213b).

**III:92) Sıgır Gözü / عين البقر** (Chrysanthemum leucanthemum): Yaprakları küçük ve rezene yaprağına bayağı benzemektedir. Gövdesi altın sarısı rengindedir. Papatya çiçeği gibi ama ondan çok büyük ve kokusu nahoş değildir. (214a)

**III:93) Hezârdâne-i Bahâr:** Hezârdâne-i bahâr da denir. Büyük, orta ve küçük olarak üç türü vardır. Büyük olanın yaprakları kalın, sap tarafı ensiz, ucu yassı ve kesiktir. Yerde yayılır. Çiçekleri biraz uzun, ensiz ve etrafı kertiklidir. Çiçekleri bütün yaz sonbahara kadar açıktır ve bu nedenle hezârdâne adını almıştır. (214a)

**III:94) Fâunyâ<sup>1308</sup> [Peonia]** (Peonia officinalis): Türkçe “kemhâ” derler. Dioskorides'e göre erkek ve dişi olarak iki türdür. Erkeği Anadolu'da yoktur ama dişisi vardır. Bunun gövdesi bir buçuk iki karış kadar vardır. Bir sap üzerinde çok yaprakları vardır. Önce kırmızıya yakın koyu yeşil, sonra sade yeşil ardından kül rengine döner. Dallarının uçlarında düğmeler olur ve sonra çatallanıp kırmızı güller açar ki meşhur gülden büyüktür ve içinde sarı kılları olur. (215a)

**III:95) Serçe Tohumu / قلب** (Poa palustris): Bunun adı çoktur: serçe tohumu, gün darısı, kaya tohumu veya deniz darısı derler. Büyük ve küçük olarak iki türü vardır. Büyük olanın ince, değirmi ve bir buçuk zira kadar uzun gövdesi olup iki taraftan sivri ve zeytin

<sup>1307</sup> Göbel.

<sup>1308</sup> Bazı sözlüklerde “فوانيا” şeklinde yazılmıştır. Bkz.

<https://www.osmanlicasozlukler.com/ingilizce/tafsil-478271-fm1.html>

yaprağına benzer yaprakları vardır. Kökleri çok ve naziktir. Küçük olanın yaprakları küçük, haşın ve koyu yeşildir. (216b)

**III:96) Köle Kulağı / اذان العبد:** Soğuk bölgelerde nemli yerlerinde çok bulunur. Yaprakları sinirli ot yaprakları gibi ama ondan ensiz ve uçları yere meyillidir. (217a)

**III:97) Yılan Kıran Otu / قاتلة الحية )Melampyrum cristatum):** Bu ot miladi 900'ün başlarında (re'si mie'i tâsi') meşhur olmuş ve menşei İspanya'dır. Yılan sokmuş kişiler bu otu istimal edince yılan zehrinden kurtulmuşlardır. Veba gibi ağır hastalıklara da faydalıdır. Avusturya Kralı Ferdinandus (I. Ferdinand) bu otu İspanya'dan getirtmiş etrafındakilere kullandırmıştır. O kralın hekimbaşları bu otu kendi bölgelerinde de bulmuşlardır. Bu otun yaprakları bir buçuk karıştır. Yaprığın kenarları bir miktar kıvrılmış ve yere meyillidir. Sapı değirmi ve boğumludur. Uçlarda teke sakalı çiçekleri gibi altın sarısı çiçekleri olur. Kökü parmak kalınlığında ve dışı siyah içi beyazdır. Tadı tatlıdır. (217b)

**III:98) Sarı Kantaron / ابها الغارقون )Hypericum perforatum):** Bu ota hebîrîkûn (Hypericum) demişlerdir. Hazret-i Yahya Otu da denir. Ağaçlı, değirmi ve bir zira kadar uzundur. Şahtere otunun yapraklarına benzer ve yaprağı güneşe tutulduğunda iğne ile delinmiş gibi delikleri vardır. Bu nedenle bu ota Latince “perfûrâte” (perforatum) yani delinmiş (menķûb) demişlerdir. Dallarının ucunda çiçekleri sarı ve ortalarında sarı tüyleri çıkar. (218a)

**III:99) <sup>1309</sup>رمان الانهار )Hypericum scabrum ve androsaemum):** Büyük ve küçük iki türü vardır. Büyüğü sarı kantarondan büyüktür ve daha ağaçlıdır. “Frenġi eskirûn” [Scabrum] derler. Koyu kırmızı yaprakları ve üzerinde uzunca ve ince çizgileri vardır. Çiçekleri yumurta sarısı renginde ve tohumu siyahımtırak ve küçüktür. Küçüğü ise Frenkçe “endmûrûşâmûn” [Androsaemum] derler. Bu da oldukça ağaçlıdır. Yaprakları büyük olanında uzun ve sivridir. Çiçekleri küçük ve sarı renktedir. (219a). Bir ot vardır ki Dioskorides adını “kurs” demiştir. Kurs otu küçük ağaç gibidir. Düz, yukarı çıkmış, ağaçlı, değirmi, boğumlu, kırmızıya yakın ve bir karış kadar uzun dalları vardır ki her

<sup>1309</sup> Sarı Kantaron.



birinde özellikle boğumlarında uzunca ve ilgin ağacının yaprakları gibi yaprakları olur ama o yapraklar ensizdir. Dalların uçlarında *Hypericum perforatum*'daki gibi sarı çiçekleri olup onlardan küçük kılıflar ve içinde küçük ve siyah tohumlar olur. Kökü sert, uzun ve kırmızıya yakın siyahtır. Müellif bu otun “Çinus” (Luca Ghini<sup>1310</sup>) tarafından kendisine gönderildiğini ve Dioskorides'in tarifine uyduğu için burada bahsettiğini belirtmiştir. (219a)

**III:100) Kemâfîtus [Chamaepitys] / Kurtayağı** (*Ajuga chamaepitys*): Yerde yayılmıştır. Uzun, ensiz ve biberiyenin yapraklarına benzer ama küçük, beyaz ve birbirine bitişiktir. Kokusu çira ağacının kokusunu andırır. Şekli de çira ağacını andırdığı için küçük çira ağacı anlamında “kemâfîtus ya da helâfîtus” demişlerdir. Küçük ve altın sarı çiçekleri olur. Kökü bir karış kadar uzun ve işlenmemiş topraklarda biter. (219b)

**III:101) Kenâfâliyûn [Gnaphalium]** (*Gnaphalium uliginosum*): Latince “tûmentûm” (tomentum: tüylü yapraklar için kullanılan botanik terim) derler ve yastık otu anlamındadır. Küçük, beyazımsı ve tüylü yaprakları vardır. Bazı insanlar yapağı yerine bu otun yapraklarını yastıklara doldururlar. Bu otun ne şekilde olduğuna dair net bir bilgisi yokken müellif, Padua şehrinde yaşayan “çortusus” (Cortusi<sup>1311</sup>) adlı bilginin otu kendisine göndermesi neticesinde gördüğünü belirtmiştir. Bu ot kurumuş dereler etrafında yetişir. (220a) Bazıları kenâfâliyûn otunun yerine başka bir ot koymuşlar ki ona Frenkçe “kentenkolon” derler. İshal otu da derler. Kumlu tarlalarda ve bahçelerde olur. Gövdesi değirmi ve kül rengindedir. Kenâfâliyûna baştan aşağı benzer. Çiçekleri sarı ve düğme gibi topta ve tüylüdür. Zamanla rüzgârdan uçar. (220b)

**III:102) Kestere** (*Stachys betonica*): Bunun iki türü vardır: birisi siyaha yakın kırmızı diğeri de beyazdır Kırmızı olana Frenkçe veronika derler ve kırmızı ve başaklı çiçekleri olur. Kökleri ince ve saçaklıdır. Her yerde yetişir. (220b)

**III:103) Ak Kestere / زهرة الربيع** (*Bellis perennis*): Bunun asıl adı evvel bahar çiçeğidir. İlkbaharda ilk açan bu olduğu için bu adı almıştır. Damlaya mahsus deva olduğu için damla otu da denilmiştir. İki türü vardır. Birisi kuru çayırarda yetişir. Uzunca, yassı ve

<sup>1310</sup> Luca Ghini (ö. 1556): Avrupa'nın ilk herbarium ve botanik bahçesini kuran İtalyan botanikçi ve hekimi.

<sup>1311</sup> Giacomo Antonio Cortusi (ö. 1603): İtalyan botanikçi.

buruşuk yaprakları kül renginde yere düşmüş şekilde görünür. Beyaz kesecikler içinde on veya on bir kadar sarıca çiçekleri olur. Kökleri beyaz ve saçaklıdır. (222a)

**III:104) Kırmızı Taşkıran / كاسر احمر** (Littorella officinale): Bu otun yaprakları uzun ve sapından ucuna kadar iki taraftan kesik ve kertiklidir. Küçük dalların ucunda beyaz (normalde bu bitkinin çiçekleri kırmızıdır) çiçekleri vardır. Kökü çatallı ve ince yan kökleri vardır. (222b)

**III:105) Ak Taşkıran / كاسر ابيض** (Littorella uniflora): Mayıs'ın sonlarına doğru taşlı, kumlu ve kuru yerlerde yetişir. Yaprakları yerde yayılmış olup etrafı bir miktar kertikli ve parlak, semiz ve yumuşaktır. Beyaz ve karanfil çiçeğinden küçük çiçekleri vardır. Tohumu yoktur. Köklerinde küçük kırmızı düğmecikleri vardır. (223a)

**III:106) كاسر فرنكى**: Bu ot büyük çetin kayalarda ve dağ yarıklarında biter. Kökleri kayayı yarabilecek güçte olup yaprakları rezene yaprağını andırmaktadır. Boyu da rezenenin boyundadır. Tohumu vardır. Kökü çatallı ve siyaha yakındır. (223b)

**III:107) Sığır Dili / لسان الثور** (Anchusa officinalis / Borago officinalis): Sığır dili adında iki bitki vardır. Birisi meşhur olan bahçelerde çok olur ve yassı, uzunca, buruşuk ve dikenli yaprakları vardır. Gövdesi dikenli, semiz, kalın ve gevrektiler. Yıldız-vâri ve âsumânî renkte çiçeği olup ortasında siyah mili vardır. Sürekli tohum bıraktığı için bu ot bir yerde biterse ondan kurtulmak zordur. Asıl sığır dilinin ise yaprakları bir önceki bitkiye göre daha uzundur ama çiçekleri daha küçüktür. (223b)

**III:108) Şencâr<sup>1312</sup> / ابو جلسا** (Anchusa tinctoria): Encûsâ ya da kırmızı sığır dili de denir. Üç türdür. Yaprakları sığır dili yaprağına benzemekte ama daha uzun ve yeşil olmakla birlikte yerde yayılmış olarak durmaktadır. İnce dikenleri vardır. Çiçekleri sığır dili gibi olup siyaha yakın kırmızıdır. Bazen beyaz da olabilir. Tohumu çiçeklerden sonra hasıl olur. (224b). **Emzik otu** (Onosma): Bir tür sığırdili daha var ki Frenkçe "Unusma" [Onosma] derler. Kırmızı sığır dili türündendir. Çok haşin, tüylü, yumuşak yaprakları vardır. Bir parmak kadar yassı ve yerde yayılmıştır. Ne gövdesi ne çiçeği ne de tohumu vardır. Kökü incedir, kan kırmızı rutubeti vardır. Tepelerde ve haşin topraklarda olur. Bir

<sup>1312</sup> Şençav

tür Lisân-şevr-i frengi derler ve Frenkçe “egzerziyun” derler. Bunun yaprakları asıl sığır dili yaprakları gibi ama ondan uzundur. Uçları dikenli ve belli yerleri haşın, tüylü ve beyaza yakındır. Gövdesi çıkmadan evvel yaprakları gül gibi topludur ama gül gibi topludur. Gövde büyüdükçe yapraklar yukarıya doğru çıkar. Gövdesi nazik, üç köşeli ve iki zira (150-180 cm) kadar uzun olup uçlarında değirmi ve tüylü düğmesi vardır. (225b)

**III:109) Yabani Sığır Dili / لسان الثور برى** (Echinops ritro): Bu otun şençav gibi haşın, tüylü, uzun ve dikenli yaprakları vardır. Yaprakları kanat gibi çift çift çıkar ve yukarı doğru küçülür. Tüylü ve dikenli gövdesi olup ucunda maviye yakın kıvılcık çiçekleri olur. Kökü parmak kadar kalın ve çatallıdır. Yılan kafasını andırdığı için Yunanca “egiyûn” [Echium] denmiştir. Yılan zehrine karşı faydalı olduğu düşünülmüştür. (225b)

**III:110) İt Dili / لسان الكلب** (Centranthus ruber): İki türü vardır. Birisinin yaprakları sınırlı otun yaprağına benzer ama ensiz ve uzundur. Çiçeği, gövdesi ve tohumu yoktur. Kökü beyaz ve nemlidir. İkincisinin yaprağı ise sınırlı otun yaprağından büyük, uzun ve beyaza yakın boz renginde ve damarlıdır. Maviye yakın kıvılcık renkte çiçekleri olur. Kökü çatallıdır. Attarlarda kullanılır. (226a)

**III:111) Yabani Fesleğen / ريحان برى** (Clinopodium vulgare): Bostânî fesleğene benzemektedir. Yaprakları sınırlı, semiz ve bir miktar tüylüdür. Gövdesi köşelidir. Beyaz çiçekleri vardır. (226b)

**III:112) Merkuryâlis** (Mercurialis annua): Dişi ve erkek olarak iki türdür. Dişisi erkeğinden biraz uzundur. Dal ve budakları, boğumlu ve köşeli gövdesi vardır. Yaprakları bu boğumlardan çıkar. Sarıya yakın yeşil ve etrafı kertiklidir. Salkıma benzer çiçekleri olur. Kökü zayıf ve saçakları çoktur. (227a)

**III:113) İt Gözü / عين الكلاب** (Geranium robertianum / Geranium sanguineum): Büyük, orta ve küçük olarak üç türdür. Büyüğün yaprakları zeytin yaprağını andırsa da ondan büyük, semiz ve tüylüdür. Kırmızıya yakın çiçekleri vardır ve kökü ağaçlıdır. Tedavide kullanılmaz. Küçüğün gövdesi ince ve boyu kısadır. Orta olanın yaprakları nane yaprağına benzer. Altın sarısı renginde çiçekleri olup ağır kokar ama nahoş değildir. (227b)

**III:114) Kabarcık Otu** (Clematis flammula): Frenkler buna “iflâmûlâ yuvis”[Flammula jovis] demiştir ve Jüpiter Yalıncağı (Jüpiter Yüreği?) anlamına gelmektedir. Gayet yakıcı tadı olduğu için sıcaktır. Bu ot mavi çiçekli yaban asmasına yaprak, çiçek ve gövde olarak benzemektedir. Sadece bu ot diğeri gibi sarılmaya ihtiyaç duymamakta kendi üzerinde dikilebilmektedir. İki zira kadar uzun ve kırmızıya yakındır. Dil ve deriye temas halinde çok yakıcıdır. Müellif bu otu defalarca damıtmasına rağmen suyunun halen yakıcılığını koruduğunu belirtmektedir. (228a)

**III:115) Semfağ [Symphytum] / Gavez / <sup>1313</sup>سمفط** Symphytum bulbosum): Üç türdür. Bazıları eşek kulağı, kara kök ya da yağlı kök derler. Zira kökün dışı siyah içi yağlıdır. Biri kalın ve biri ince iki sapı olur. Yaprakları kalın ve içi boş, köşeli ve uzundur. Yere yakın yaprakları dahi uzun ve yassıdır. Gerek sapsarı gerekse yaprakları güçlü ve tüylüdür. Tohumu yeşil kılıflar içinde olur. Çiçekleri ya sarıya yakın beyaz ya da maviye yakın kıızıdır. (228b)

**III:116) Beyaz Gavez / سمفط صغير** Symphytum officinale): Karaca başak da denir. Bu ota bazı bölgelerde “devâullah” derler çünkü hususan çok faydası olduğu düşünülür. Ama özellikle yaralara faydalıdır. Bu otun dört köşeli, tüylü ve bir karış kadar uzun gövdesi vardır. Yaprakları sisember yaprağına benzer ama açık yeşil ve biraz daha tüylüdür. Dalların ucunda başaklar olup bazısında beyaz, bazısında mavi ve bazısında kıızıdır. Dağlarda ve çayırlarda yetişir ve kökleri çok saçaklıdır. İlkbahardan sonbahara dek çiçek açar. (229a)

**III:117) Mor Gavez / سمفط اوسط** Symphytum tuberosum): Bunun yapraklarının etrafı kertikli, iç tarafı yeşil, arkası mor, yassı ve yumuşaktır. Gövdesi bir karış uzun, içi boş, nazik ve tüylüdür. Bunun da değirmi yapraklar arasında beyaz gavez gibi mavi çiçekleri vardır. Yine beyaz gavez gibi bazılarında başaklar olur. Kökü de saçaklıdır ama derin değildir. (230a) Bir gavez türü daha vardır ve adı **Taş Gavezdir** (Symphytum asperum). Nazik, ince dalı ve mavi çiçekleri olan hoş kokulu bitkidir. (230a).

**III:118) Ayı Kulağı / اذان الدب** Arctium tomentosum): Yüksek ve taşlı dağlarda olur. Sinirli otun yaprakları kadar büyük, semiz ve kalındır. Etrafı ince, kıvrılmış ve ortası

<sup>1313</sup> Müstensih bu kelimeyi bazen “شمفط” şeklinde yazmıştır.

sarıya yakın yeşildir. Yaprakların ortasında bir karış kadar uzun sap çıkar ve ucunda ilkbahar çiçeği gibi sarıdır. Kökü bir ve çok saçaklıdır. (230a-b)

**III:119) Zeyn-i Bostan / سمفط ملك** (Nigella sativa): Zeyn-i bostan da denir. Bu ot da üsttekilerle aynı türdedir. Gövdesi bir zira kadar uzun ve ince yan dalları vardır. İnce, kesik ve çörek otu gibi yaprakları vardır. Çiçekleri dilber ve menekşe rengindedir. Gerisinde kırmızıya yakın kıvrırcığı vardır. Eski mahmuza benzer. Küçük kılıfçıklar içinde ikişer üçer siyah tohumları olur. (230b)

**III:120) İşkabinure [Scabiosa] / Uyuz Otu** (Scabiosa): Çıban otu da derler. Çıban için şerbetlerde ve uyuz için merhemlerde kullanıldığı için bu adı almıştır. Büyük ve küçük olmak üzere iki türlü vardır. Büyük olan uzun ve sivri yaprakları vardır ama çabuk kaybolup yerine başaklı ve tüylü yapraklar gelir. Bir ziradan (75-90 cm) uzun, değirmi, çizgili ve boz rengine yakın gövdesi olur. Gövdesinin yarısından yukarı pullu ve ucu sivri düğmeleri vardır içinden mor çiçekler çıkar. Kökü parmak kadar uzun ve kalın ve tadı tatlıcadır. Özellikle killi topraklarda biter. Küçük olanın yaprakları küçük ve beyaza yakındır. (231a)

**III:121) Keçi Yapağı / Kaprifûlyûm [Caprifolium]** (Lonicera caprifolium): Buna orman sarmaşığı ya da çit sarmaşığı da derler. İnce ve uzun asması olup onunla ağaçlara ya da çitlere sarılırlar. İki tarafında da birbiriyle bağlı boylu ve bir tarafı yeşil ve diğer tarafı beyazımtırak ve söğüt yapağına benzer yaprakları vardır. Asmaların ucunda kırmızı ve beyaz ve hoş kokulu çiçekleri vardır. Açıldıkça geriye kıvrılır. Bu bitki sık orman ve çitlerde çok olur ve ağaçlara sarılır. (232a)

**III:122) Karanfil Otu / نارپست** (Geum urbanum): Buna “kök-i mübârek” de derler. Bu otun kökü yaşken de kuruyken de karanfil gibi kokar. Bunun gövdesi bir bir buçuk zira kadar uzun olup gövdesi boğumlu ev tüylüdür. Yaprakları güçlü, koyu yeşil ve etrafı kertiklidir. Aşağıdaki yapraklar, yukarıdakilere göre daha büyük ve değirmi olur. Yan dallarının üzerinde beşparmak otuna benzer altın sarısı çiçekleri olur. Çiçekler döküldükten sonra siyaha yakın kırmızı ve fındık kadar düğmeler olur ve içinde tohum olur. Kökü kısa ve koparılmış gibi görünür ve içi kırmızıya yakın renktedir. Kökün dışında ise sarı renkte saçakları vardır ve gölgeliklerde yetişir. (232b)

**III:123) Kāsfelûn / Mor Süsen** (Iris purpureobracteata): Yaprakları kılıca benzediği için kılıççılar otu da denmiştir. Yaban süsenine benzediği için de mor süsen denmiştir. Yaprakları sert, sinirli ve ucu sivrilmiştir. Boylu, uçları kesik ve mor renkli zambak gibi çiçekleri vardır. İki soğan-vâri kökleri vardır. Aşağısında sarımsak gibi saçakları vardır. Mümbit ve nemli yerlerde çoktur. (233a)

**III:124) Süsen Otu / Batak Süseni** (Iris pseudacorus): Bataklıkta ve göllerde yetişir. Yaprakları mor süsen yaprağına benzer ama onlardan ensiz ve uzundur. Gövdesi düzdür ve değirmi, yeşil ve kirpiye benzer düğmeleri vardır. Kökü siyah ve saçaklıdır. 233b.

**III:125) Eksiris [Xyris] / Tahtabiti Otu / حباق البق (Xyris)**: Kötü kokusunun tahta bitlerini uzaklaştırmasından ötürü konulmuştur. Yaprakları süsen yapraklarına çok benzemektedir ama sinirleri daha çok ve yeşildir. Yaprakları parmak arasında ezildikçe kötü koku yayılır. Kökü uzundur ve üst tarafı değirmi ve alt tarafında ince kökleri çoktur. Kızıl çiçekleri olur. (233b)

**III:126) Ağrinmûnyâ [Agrimonia]** (Agrimonia eupatoria): Ağır otu ya da eğrelti otu da denir. Çok yapraklıdır ve etrafı kertikli, siyah ve güçlüdür. Başaklı sarı çiçekleri olur. Tohumu elbiseye yapışır. Kökü ağaçlı ve siyaha yakındır. Tadı acı ve keskindir. (234a)

**III:127) Ğafes-i ħakîm İbn Sinâ<sup>1314</sup>** (Eupatorium cannabinum): Asıl ğafes budur. Nemli yerlerde ve tarlaların suya yakın yerlerinde çok olur. Bitkinin hoş kokusu vardır. Gövdesi boğumlu, uzun ve dallı budaklıdır. Yaprakları uzun, etrafı kertikli ve kenevir yaprağına bayağı benzemektedir ama onlardan uzun ve beyaza yakın renktedir. Yaprığın tadı biraz acıdır. Dalların ucunda erguvani renkte çiçek gibi taçları vardır. Tohumu uçar. Kökü saçaklıdır ve tedavide kullanılmaz. (234b)

**III:128) Ğafes-i ħakîm Mesûs<sup>1315</sup>** (Verbascum): Bundan önce bahsedilen ğafes otları ciğer otudur. Bu biraz farklı olduğu için yabancı ciğer otu da denmiştir. Sarı çiçekli taçları olur. (235a)

<sup>1314</sup> Yaban Keteni

<sup>1315</sup> Mattioli bu bitkiyi “Adiantum vires ex Mesue” şeklinde tanımlamıştır. *Commentarii*, 519. 20

**III:129) Aşurâciyâ / Göz Otu**<sup>1316</sup> (Hemerocallis fulva): Bir karış kadar büyük ottur. Yaprakları küçük, kıvrıkcık, kertikli dalları olur. İki tarafta yaprakları olur ve ortasında kırmızı, beyaz ve yaz sonuna doğru sarıya dönen üç renkli çiçekleri olur. Kökü saçaklıdır ve çayırlarda biter. (235b)

**III:130) Yavşan Otu / ضرمه** (?): Kurusa da renkleri değişmez. Bu ota güve otu da denir ve elbiseler arasında konulduğunda güve gelmez. Daima taze olduğu için civan otu da denir. Uzun ensiz, sarıya yakın tüylü yaprakları vardır. Tadı acıdır. Haziran ve temmuz ayında altın sarısı renginde çiçek açar ve her zaman rengini korur. Kokusu hoştur. Kökleri ince, siyah ve kısadır. Kuru ve kumlu topraklarda yetişir. (236a)

**III:131) Mahmur Çiçeği / امير عاشقان** (Calliandra haematocephala): Kadife otu ya da sevgili otu da denir. Bu otun da rengi solmaz ve her daim taze gibi durur. Kırmızı çiçeği vardır. Bu nedenle kızlar bu otu saksıda besleyip kış için korurlar. Dalların uçlarında başak gibi birbirine yapışık ve koyu kırmızı çiçekleri olur ve küçük, siyah ve düz tohumu olur. Kökü çatallı ve beyazdır. Kokusu yoktur. (236b)

**III:132) Altın Çiçeği** (Crocus sativus?): Altın sarısı çiçeğinden ötürü bu adı almıştır. Yaprakları kesiktir. Aynısafa çiçeğine benzer. Sahrada ve kale duvarlarında biter. Frengistan'da Sena (Siena) şehrinde çok olur. Ahalisi onu pazı gibi tüketirler. Tadı acıdır. İki ot vardır ki altın çiçeği türünden addolunmuş ve Dioskorides onlara “helinuhrisun” [Helichrysum] demiştir. Birinin beyaza yakın yeşil, düz ve sert gövdesi olup kuvvetli, sert ve sapına biraz mesafeli yaprakları vardır ve bunlar da çimen yeşilidir. Uçlarda da altın sarısı renginde düğmeli, taçlı sarı çiçekleri vardır. Kökü incedir, sert toprakta ve sel derelerinde biter. (237a)

**III:133) İnek Otu** (Chelidonium majus): Süt otu da derler. Bunun kırmızıya yakın ve iki zira kadar uzun (150-180 cm) dallı gövdesi vardır. Deve kuşu tüyüne benzer ve kesikli yaprakları vardır. Kokusu keskin ve tadı acıdır. Dallarının ucunda sarı, düğmeli ve taçlı çiçekleri olur. Kökleri yayılır. Çayırlarda ve tarla kenarlarında olur. (237b)

<sup>1316</sup> Anzerut: sarcocolla

**III:134) Hind Karanfili / Kadife Çiçeği (Tagetes):** İnsanlar buna kadife çiçeği demektedir. Altın çiçeğin bir türüdür. Yaprakları ve çiçeği altın çiçeği gibidir. Bunun otu ağaç gibi olur ve boyu bir buçuk iki zira (135-150 cm) kadar olur. Uzun, nazik ve etrafı kertikli ve süt otunun yaprağına bayağı benzeyen yaprakları vardır ve onlardan büyük ve çok kesiklidir. Kökleri kısa ve çatallıdır. Çiçeklerin kokusu yoktur ama otun kokusu nahoştur ve tadı acıdır. (237b)

**III:135) Bâriştâriyûn / Demir Otu / رعى الحمام (Ferula communis):** İki türü olduğu iddia edilse de Plinius Hekim'e göre ikisi de aynı bitkidir. Yaprakları kesikli, ensiz ve küçüktür. Bir tarafı boz rengine yakın, diğer tarafı yeşildir. Uzun başaklı mavi ve beyaza yakın erguvani renkte küçük çiçekleri vardır. Kökü uzun ve siyaha yakın ve ince yan kökleri vardır. (238a)

**III:136) Isırgan Otu (Urtica dioica / Urtica urens):** Üç türü vardır. İlki Frengi ısırgan otu denir. İtalya ve bazı sıcak bölgelerde yetişir. Geri kalan bölgede de terbiye ile bahçede yetişebilir. Bu otun haşın, değirmi, içi boş, tüylü, dikenli ve yakıcı ve etrafı testere gibi yaprakları vardır. İkinci tür meşhur ısırgan otudur. Ona da büyük ısırgan otu denir. Bunun yaprakları frengi yapraklar kadar kertikli değildir. Küçük ısırgan otu diğerlerinden şekil olarak küçüktür ama çok yakıcıdır. (239a)

**III:137) Kaz Ayağı / مفرح القلب (Agrimonia eupatoria):** Köküne yakın yerden dallı budaklı olur. Yüksek dört köşeli, boğumlu, siyaha yakın koyu yeşil gövdesi vardır. Yaprakları büyük ısırgan otuna bayağı benzemektedir. Kökü siyaha yakın, eğri ve saçaklıdır. (240a)

**III:138) Domuz Kökü (Aegopodium podagraria):** Bu otun gövdesi ve yaprakları ısırgan otuna benzer ama onun kadar güçlü değildir. Kokusu keskindir ve hatta parmaklar arasında ezilince daha da keskin olur. Çiçekleri salyangoz kabuğu gibi içi boş görünümde ve erguvani renktedir. Bu çiçeklerin üst kısımları sivri düğmeler olup içinde tohumlar vardır. Kökü beyaz, eğri ve yumrular vardır. Gölgede ve çitlerin etrafında yetişir. (240b)

**III:139) Ulu Isırgan Otu (Scrofularia peregrina):** Bu otun gövdesi ve yaprakları asıl ısırgan otuna benzer. Ama hiç yakıcı değildir. Birinin çiçeği beyaz, birisinin sarı diğerinin de siyaha yakın kıvılcık renktedir. Dioskorides “ğâlyubsis” [Galepsis] demiştir. (240b)



**III:140) Şahtere Otu** (*Atriplex hortensis*): Bazı yerlerde güvercinbaşı ya da yer tütünü de denmiştir. Dallı budaklıdır. Gövdesi dört köşelidir. Yaprakları küçük ve yumuşak ve kül rengine yakın açık yeşildir. Çiçekleri küçük ve kırmızıya yakın salkım şeklinde durur. Kökü birdir ve az saçaklıdır. Tohumu değirmi ve yassıdır. Genellikle lahana yanında, arpa tarlasında, keten tarlasında, işlenmemiş yumuşak toprakta biter. (241a). Bir türü daha vardır şâhtere-i kebîre denir. Plinius ona kırlangıç otu demiştir çünkü ilkbaharda kırlangıçlar geldiği zamanda yerden bittiği içindir. Yaprığı kişniş veya horoz pençesi otu yaprağına benzese de çiçeği mora yakın kırmızı veya beyaz olmasıyla şahtere yaprağına benzer. Kökü yuvarlak ve yumrudur. Tadı pelin otu gibi acıdır. (241b)

**III:141) Baldırıkara / كزبره** (*Adiantum capillus veneris*): Zühre saçı da denir. Nazik, ince, kırmızıya yakın siyah gövdesi vardır. Beyaza yakın etrafi kesikli ve kertikli yaprakları vardır. Bu toun ne çiçeği ne tohumu olur. Kökünün tedavide faydası yoktur. Sıcak memleketlerde olur. 242a. Küzbere türünden bir ot vardır ki ona “küzberetü’-bi’r” ve “küzbere-i ahmed” kaya sedefi derler. Eski duvarlarda ve karanlık yerlerde, kumlu kayalarda, dağlarda ve pınarlarda olur. Püsküllü ve bir karış kadar uzundur. Kökünden ucuna dek birbirine karşı yan yana dizilmiş ve deve kuşu tüyüne benzer küçük, yeşil, arkalarında siyah ve paslı nokta gibi yapraklar vardır. Bu otun ne çiçeği ne de tohumu vardır. Kökü siyah kıllardan oluşmuş saçaklıdır. Sonbaharın başında toplanması gerekir. (242b)

**III:142) Serhas**<sup>1317</sup> / اضراس الكلب / **Beḩâris** (*Dryopteris filix max*): Müellif bazı Türklerin buna eğrelti otu dediğini ama bunun yanlış olduğunu söylemektedir. Bu ot karanlık, nemli, kumlu bölgelerde ve vadilerde yetişir. Ayrıca dağlarda ve dağ arasındaki metruk alanlarda yetişir. Erkek ve dişi olarak iki türdür. Erkek olan açık yeşildir ve ne çiçeği ne tohumu olur. Yaprakları uzun ve doğrudur. Mayıs ayında yaprakların alt kısmında siyahımtırak bir kir gibi şey olur ve olgunlaşınca toz olarak toprağa dökülür. Kökü karışmış saçak gibi siyah kıllı ve incedir. Dişisinin yaprakları daha seyrek ama dalları vardır. Kökü kırmızı renktedir. Eskiler (mütekaddimûn) bu otun tohumunun olmadığını belirtmiş olsalar da bazı hukema ve müverrihler bu otun tohumunu müşahede etmişlerdir. (242b). Serhas envaından bir ot daha vardır ki ona da Serhas-ı bellûti (**Pelitli Yosun**

<sup>1317</sup> Eğreltiotugiller: Polypodiaceae

**Eğreltisi**) (*Polypodium glycyrrhiza*) denir ve genellikle büyük ve yosunlu meşe ağaçlarının dibinde ve nemli yerlerde biter. Kökleri karışıktır. Kökünün tadı keskin, kabızlık yapıcı ve bir miktar tatlıdır. (243b)

**III:143) Besfâtec** (*Symphytum officinale*): İnsanlar buna besfâyec demiştir. Yabani meyan kökü de denir. Bir karış boyundadır. Meşe ağacı üzerinde, harabe yerlerde ve kayalarda çıkar. Yaprakların önü düz ve parlaktır ama arkasında kırmızıya yakın sarı ve görünür lekeleri vardır. Eğri, boğumlu ve ince kıl kökleri kırmızıya yakın siyah ama içi yeşildir. Ot kışın yeşil olup ilkbaharda bile yaprağı kurumaz. Kökü ağustos ile eylül ayları arasında toplanması gerekir. (243b)

**III:144) Akrep Kuyruğu / ذنب العقرب** (*Heliotropium angiospermum*): Yaprakları güneşe göre döndüğü için Dioskorides bu ota heliyotropiyôn [*Heliotropium*] yani gün otu demiştir. Akrep kuyruğuna benzediği için “iskorpiyorûn” [*Scorpiurus*] yani akrep kuyruğu denmiştir. Otçular tarafından kanser (seretân) hastalığına faydalı olduğu için de yengeç otu ya da seretân otu da denmiştir. Büyük ve küçük olarak iki türü vardır. Büyük olanın yaprakları fesleğen yapraklarını andırmakla birlikte ondan büyük ve beyaza yakın renktedir. Kökünden üç dört dal çıkar ve bunların uçlarında beyaz ve sarı renkte ve akrep kuyruğunu andırır şekilde dizilmiş çiçekleri olur. Kökü incedir ve bir işe yaramaz. Tarlalarda ve tepelerde çok olur. Küçük olan ise göllerde ve sulak yerlerde olur. (244a-b)

**III:145) Bit Otu / البرص** (*Papaver rhoeas*): Sıçan biberi de denir. Gövdesi yumuşak, düz ve siyaha yakın yeşildir. Yaprakları yaban asmasının yaprağına benzer. Çiçekleri altı yapraklı ve gök mavisi (âsumânî) renktedir. Çiçekleri döküldükten sonra düğme gibi kılıflar içinde kestane renginde üç köşeli tohum olur ve içi beyaz ve tadı keskindir. Kökü ince ve ağaçlıdır. Tadı keskin ve dili yakacak kadar acıdır. (245a)

**III:146) Küşût [Cuscuta]** (*Cuscuta*): Bazı dillerde keten ipeği derler. Bu otun kökü ve yaprağı yoktur. Uzun iplik gibi birbirine karışmış görünür. Bitkilere yapışır ve onların nemlerini engeller. Çiçekleri beyazdır ve meyvesi haşhaş tohumu gibi küçük tohumları vardır. Kırmızı ve beyaz renkte olurlar. Beyaz renkli ot kuru çayırlarda olur ve otlara yapışır. Kırmızı olan ise keten ve ısırğan otu gibi bitkiler başta olmak üzere ağaç ve çalılarda çok olur. (245b)

#### 4. Dördüncü Kitap

**Bu kitapta tabiatları soğuk ve kuru olan ve kendisi zehirli (semûm) olan ve benzeri otların ve nadir bilinen otları açıklanır. (246a)**

**IV:1) Nilüfer (Nymphaea spp.):** Buna da göl süseni derler. Nilüferin üç türü vardır. İlkinin çiçeği zambak gibi katmer, otuz veya daha fazla beyaz yaprakları ve ortasında güneş gibi sarı göbeği vardır. Suyun derinliği kadar gövdesi vardır. Kokusu yoktur. İkinci tür ise sarı yapraklı çiçektir ve sarı güle benzer. Üçüncüsü küçüktür. Çiçeği beyaz, küçük ve yumuşak gevrektiler. (246a-b)

**IV:2) Göl Kestanesi (Trapa natans):** Bazı dillerde buna dikenli ceviz, sivri ceviz ya da havuz kestanesi de denir. Göllerde, havuzlarda ve benzeri durgun sularda olur. Büyük, yassı, değirmi, kalın, sinirli, dışı lekeli ve etrafı bir miktar kertikli yaprakları vardır. Sapı kalın ve haşindir. Kökü uzun ve ince kıllar olup hayvan kuyruğuna benzer. Meyvesi kestane kadardır ve siyah olup etrafında üç dikenli vardır ve içi beyaz olup tadı kestane tadındadır. Fukara bunu kestane yerine yerler veya öğütüp ekmek yaparlar. (246b)

**IV:3) Kova Otu / (الديس) Typha):** Hasır otu veya fâfir otu da denilir. Kova otu göllerde, sulu hendekler ve havuzlarda biter. Bir kütükten çok, değirmi ve sivri dalları çıkar ki içi beyaz özle doludur. Yaprakları yoktur. Dalların ucunda süpürge otu tohumu gibi salkım gibi bir yerde toplanmış tohumları olur. Kökleri çok ve saçaklıdır. Bir tür hasır otu daha vardır ki (muhtemelen Sazlık Otu) bu da bazı sularda olur. Bunun çok uzun, ensiz ve sivri yaprakları olur. Değirmi ve düz gövdesi olup koyu erguvanî renkte ve üç yapraklı çiçekleri olur. Kökleri çok, ince ve saçaklıdır. (248a)

**IV:4) Kulağa Kaçan (Rhynchosyilis retusa):** Fâfir otunun bir türüdür. Yaprakları iris yaprakları gibidir ama ondan uzun, sivri ve ensizdir. Gövdesinin ucunda değirmi ve siyaha yakın kahverenginde bir nesne vardır olgunlaşınca yün gibi olur ve uçar. Kökü tamamen kalın ve boğumludur. (248b)

**IV:5) Su Şeftalisi / (خوخ الماء) Lythrum salicaria):** Sögütçük otu da derler. Dört köşeli, kırmızıya yakın ve iki zira kadar uzun gövdesi olup boğumlarından birbirine bakan ve söğüt yapraklarına benzer ikişer yaprak çıkar. Ancak yaprakları söğüt yapraklarından ince ve yeşildir. Kökleri çoktur ama yer içinde değildir. Dalların ucunda başaklı ve mor renkte

çiçekleri vardır. Nemli yerlerde ve bataklıkta biter. (248b). Dioskorides su şeftalisinin bir türünden daha bahsetmiştir. Bunun gövdesi de kırmızıya yakındır. Yaprakları da aynı su şeftalisi gibidir ve söğüt yaprağına benzer ama çiçekleri altın sarısı rengindedir. (249a)

**IV:6) Göl Mercimeği / طحلب )Lemna):** Deniz mercimeği de denir. Bu bir su yosunudur ve köksüz su üstünde ve daima yeşil durur. Kaz ve ördekler bunu çok sever. Bu yosunun mercimek gibi tohumu bazı su bitkilerinin tohumudur. Durgun suda oluşan bu yosun, su aktığında bir yere yapışır orada ince kök salıp temellenir. Ve su teresine benzer bir bitki oluşur. (249a)

**IV:7) Mercan Yosunu (Coraline Algae?):** Denizde kayalar üstünde biter. Mercan dallarında bulunduğu için mercan yosunu denmiştir. Bu yosun taze iken ince bir ota benzer ama kuruyunca ağaç yosununa benzer. Tadı tuzludur. İyisi kırmızıya yakın renkte olandır. (249b)

**IV:8) Deniz Yosunu (Zostera):** Plinius'un bahsettiği bu yosun, yukarıda bahsedilen mercan yosunundan farklıdır. Bunun yaprakları salatalık yaprağına benzer ve birbirine karışmış ve kıvrılmışlardır. Denizdeki kayalara ya da denizde yaşayan kabuklu bazı hayvanların kabuklarına tutunurlar. (249b)

**IV:9) Su Tohumu / بزر الماء )Nymphoides):** Tohum otu da denir. Yunanca "bûtamucetûn" [Botanomykton] denir. Durgun suda ve su birikintilerinde olur. Uzun, değirmi ve boğumlu gövdesi olur ve sınırlı otun yapraklarına benze yaprakları vardır. Bu bitkinin çoğu suyun içinde olup çok azı su üstünde olur. Temmuz ayında başaklı ve erguvani renkte çiçekleri olur. Çiçekleri döküldükten sonra sağlam tohumları olur. (250a)

**IV: 10) Temren Otu / سهمية )Sagittaria):** Büyük ve küçük olarak iki türü vardır. İkisi de sulara, göllerde ve bataklıkta olur. Görünüşü temrene veya oka benzediği için bu adı almıştır. Gövdesi üç köşeli ve suyun derinliğine göre uzun ya da kısa olur. Yaprakları üç köşeli ve temrene benzerdir. Dallarının ucunda üç yapraklı beyaz çiçekleri olur. Çiçeklerin sapları birbirine yakın durur ve aralarında fındık kadar ve siyaha yakın kırmızı düğmeler olur ve içinde ince tohumları vardır. Kökleri çok, beyaz ve saçaklıdır. (250a)

**IV:11) Kamberiye Otu (Lunaria):** Büyüğü ve küçüğü vardır. Büyüğü yalnız İtalya dağlarında olur. Küçüğü ise diğer dağlarda olur. İnce, gevşek ve değirmi gövdesi vardır.

Yaprakları yedişer ya da dokuzar kesiğe sahiptir. Her bir kesiği yarım Ay'a benzer. Gövdenin ucunda kırmızıya yakın sıkışık tohumu olur. Kökü siyaha yakın ve bir miktar saçaklıdır. Bu ot temmuz ayında çıkar. Bazıları bu otun Temmuz'da Ay'ın ışığının arttığı günlerde büyümeye başlayıp Ay, dolunay olunca olgunlaştığı ve sonraki günler yok olduğunu söylemiştir. (250b). Bir Kameriyya otu türü vardır ki ona "nal koparan" ve "kilit açan" derler. Zira bârgîrler kırlarda giderken bu ota denk gelip üstlerine bastıklarında nalları kopup düşer. Plinius 10:18. bâbında ve Terebiyus hakimler bunu doğrulamıştır. Bu ot yüksek dağlarda bulunur ve yaprakları uzun saplar üstünde merdiven gibi dizilmiştir. Üst tarafı yassı alt tarafı sivri ve çoban dağarcığının yaprakları gibi bürk şeklindedir. Gövdesi köşeli ve sınırlı olup yan budakları çoktur. Çiçekleri koyu kırmızıdır. Kılıfları iç tarafa dönük kıvrımlıdır. Her birinin dört beş değirmi, şakakları vardır. Kamer ayı şeklinde beyaz tohumu vardır. Kimyacılar bu otlar gümüş yapılmasının mümkün olduğunu zannederler. (251a)

**IV:12) İşkülûfendriyûm [Scolopendrium]** (Asplenium scolopendrium): Bezek otudur. Haşin dağlarda ve kaya yarıklarında biter. Ne sıkı, ne çiçeği ne de tohumu olur. Uzun yaprakları olup bir tarafı yeşil ve bir tarafı sarıya yakındır. İki tarafından kertikleri çok olup her birisinin kertiği Ay yarımına benzer. Sarı tarafı altın gibi parlar. Çok ince ve zayıf ve siyahımsı kökleri vardır. (251b). Bir nevi Talak otu vardır ona da "şûmtîn" derler. Bunun da tohumu ve çiçeği olmaz. Aynı scolopendrium gibi uzun saplı ve çok kertikli yaprakları vardır ama ondan uzun ve kertikleri derindir. Sert, haşin ve tüylüdür. Genellikle sulak yerlerde olur. Kökleri ince, çok ve siyahımtıraktır. (252a)

**IV:13) Engerek Kökü** (Veratrum): Buna Çıyancık otu ya da yılan kökü de denir. Bu ot yüksek dağlarda çok olur. Uzun yassı yapraklarının kıvrıkcık olan tarafı siyaha yakın yeşil diğer tarafı maviye yakın yeşildir. Köküne yakın yapraklar az ve küçük dalcık gibidir. Dalların ucunda erguvanı renkte ve küçük ve sıkışık çiçeklerle donanmış başakları vardır. Bunlarda kuzukulağının tohumu gibi tohum hasil olur. Kökü köşeli, parmak kadar kalın ve yılan gibi bükülmüş, dışı siyaha yakın ve içi kırmızıdır. Kökün tadı bir miktar ekşi ve serttir. (252a)

**IV:14) Mühr-i Süleymân** (Veratrum album): Genellikle dağlarda olur. Değirmi, düz ve bir zira kadar (75-90 cm) uzun ve üst kısmı horoz kuyruğu gibi yere dönük gövdesi vardır. İki tarafında da yeşil, parlak ve sert şekilde defne yaprağını andırır yaprakları vardır. Her

sapta on ya da on ikiler yaprak olur. Yapraklar arasında soğancıklar gibi yeşil ve küçük çiçekler olur ve bunlar dökülünce nohut ebadında siyaha yakın düğmeler olur. Kökü yeryüzüne yakındır ve yaygındır. Parmak kalınlığında olan kökü beyaz, uzun ve düğmelidir. Kökünün kokusu keskindir. (253a)

**IV:15) Toz soğanı / بصل الرهيج (Allium vineale):** Toz otu ya da bazı bölgelerde kaz otu da denir. Bu ot yollarda, kaldırımda, mezarlıkta ve tozlu yerlerde olur. Kazlar bu otu çok sever. Büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyük olan her yıl bir uzun beyaz kökten çıkan uzun, ince, yere yayılmış, boğumlu asmaları ve yan dalları çoktur. Her boğumda koyu yeşil yaprakları olur ve diplerinde gayet küçük ve beyaza yakın erguvani çiçekleri olur. Tohumu çok olduğundan Frenkler ona “milğarâne” yani hezârdâne demiştir. Küçüğü de büyüğüne benzer. (253b) Bir ot vardır ki hezârdâne-i müennes demiştir. Uzun gövdesi ve çok boğumu vardır. Daire şeklinde çam ağacının yaprakları olur. Kökünün tedavide faydası yoktur. (254a)

**IV:16) At Kuyruğu / ذنب الخيل (Equisetum arvense):** İnsanlar arasında kovuş otu da denir. Bazı bölgelerde güvercin kaftanı ya da kedi yelpazesi de denir. Büyük ve küçük iki türü vardır. İlkbaharın ilk zamanlarında çıkar. Boğumlu sapları vardır. Boğumlardan çam ağacı yapraklarını andıran yaprakları çıkar. Bu ot büyüdüğüce yanında bulunan ağaç ya da bitkiye tutunur. Çiçeği ve tohumu yoktur. Kökü güçlü ve ağaçlıdır. Sulak ve nemli yerlerde yetişir. (254b)

**IV:17) Yer Asması (Vinca minor):** Genellikle yer yeşili ya da Mısır menekşesi denir. Kalın topraklarda olur. İnce, uzun ve düğmeli asması vardır, yerde yayılarak büyür. Defne yapraklarını andıran yaprakları vardır ama onlardan küçük, daha yeşil, güçlü ve sapının her iki yanında da olur. Sapların üzerinde menekşe renginde beş yapraklı çiçekleri olur ama kokusu yoktur. Kökü incedir. Bu ot yaz ve kış yeşildir. Kış mevsiminde kızlar bu ot ile başlarını donatırlar. Eski zamanlarda genç iken vefat eden erkek ve kızların başlarına takıp defnetmişlerdir. (255a)

**IV:18) Yaban Asması (Rubus idaeus):** İki türü vardır. Birisi kırmızıya yakın, gevşek bir asmadır ve kendisine yakın olan çalıya, ağaca ya da başka bir şeye tutunup çıkar. Bir sap üstünde uzunca yassı ve bir iki yerde kertikli yaprakları olur. Bunun menekşe renginde dört yapraklı çiçekleri olur. Kökü yeryüzüne yakın ve kalındır. Diğeri de aynı ilki gibidir.

Çiçekleri beyaz ve hoş kokuludur. Çiçekten sonra sarı tüyleri olup zamanla rüzgâr onu uçurur. (255b)

**IV:19) Ayırık Otu / نجم النبات** (Rumex crispus): İki türü vardır ve birisi ayırık otudur. Bunun uzun, ince ve boğumlu ve sert asmaları vardır. Hayvanlar çok sever. Frenistan'da bu otun köklerini yıkayıp hayvanlara yedirirler. Diğeri de ayırık otuna benzer bir ottur. Buna yaban darısı da derler. (256a) Bir ot daha vardır ve buna sağır buğdayı, sıçan buğdayı ya da arpası derler. Yaprakları arpa yaprağına benzer ama onlardan kısa ve ensizdir. Gövde sapları çoktur ve bir karış kadar veya daha uzun, boğumlu ve ince olup delice otunun başakları gibi başakları vardır. Tarlalarda, çayırlarda, yollarda olur. (256b)

**IV:20) Yara Otu (Sideritis):** Dört türü vardır ve her diyarda başka bir adı olur. Avusturya'da aza otu derler çünkü yaralı uzuvlara faydası olduğu içindir. Frenkler ve Rumlar ona "sideritis" (demir otu) derler çünkü demirden kaynaklı yaralar bu otlarla iyileştiği içindir. (256b) Bir tür yara otu vardır ki "altun usaresi" ya da Mecusi yara otu derler. Bunun yaprakları zeytin yaprağına benzer ama biraz uzundur. Köküne yakın olanların etrafında kertikler vardır. Gövdesi ağaçlı, siyaha yakın kırmızı ve iki zira (150-180 cm) kadar uzun olup uçlarında altın sarısı renginde çiçekler ile donanmış başakları olur ki zamanla rüzgâr onları götürür. (257a)

**IV:21) Tavşan Ayağı (Lotus corniculatus):** Kedi yoncası da denir. Ekin arasında tarlalarda çayırlarda çok olur. Kökü küçük ve ağaçlıdır. (257b)

**IV:22) Çadır Çiçeği / لبلاب صغير** (Convolvulus arvensis): Genellikle çadır çiçeği denilir. Bağ, bahçe ve çayırlarda çok olur. Yaprakları sarmaşık yapraklarına benzer ve küçük, nazik ve temreni andırmaktadır. Asması vardır ve onunla her şeye tutunabilir. Sökülmesi zordur çünkü ince ve beyaz olan kökü derine iner. Çiçekleri erguvani renge yakın beyaz ve şekli çadıra ya da çana benzer. Çiçekleri döküldükten sonra siyah tohumu olur. (258a).

**Çarkifelekotu?** (Anethum graveolens): "Alâtînâ" [Anethum?] adı verilen bir ot vardır ve kökünden bir karış kadar uzun sapları olur. Yaprakları Çarkifelek yapraklarına benzer. Küçük beyaz yıldız gibi şeyler vardır. (258a)

**IV:23) Hezâr-dâ' / صدرنج** (Stellaria media): Yüz türlü hastalığa deva olan ot demektir. Frenkler buna gulâriyâ [Gloria] derler yani anlamı akçe otu demektir çünkü yaprakları

akçe gibi değirmi olduğu içindir. Bazıları küçük yılan otu derler çünkü otların altına yılan gibi sokulduğu için. Kökünden altı yedi asma çıkıp yere yayılır. Boğumlarından yine köklenir. Asmasında bir birine bakan ikişer, semiz, kalın ve sinirli yaprakları vardır. Mayıs'ta küçük altın sarısı renginde ve yıldız-vâri çiçekler açar. Ot bütün yıl yeşil olur. Nemli çayırlarda ve otlu bahçelerde bulunur. 258b.

**IV:24) Kaz Yemi / علف البط (Polygonum aviculare):** Kaz otu da denir. Nemli çayırlarda ve su kenarlarında olur. Kazlar bu otu pek severler. Yerde yayılır. Yaprakları Ağız otunun yaprakları gibi uzun ve iki taraftan kesikli ve tüylüdür. Yapraklarının üst tarafı yeşil ve alt tarafı ise kül rengine yakın ve yumuşaktır. Uzun sapların üzerinde altın sarısı renginde beşparmak otunun çiçeklerine benzer çiçekleri olur. Kökü saçaklı, bir karış kadar uzun, dışı kırmızıya yakın ve içi beyazdır ve kokusu keskindir. Bu ot hiçbir zaman yalnız olmaz, zira hemen etrafa yayılır. (259a)

**IV:25) Pentâfliyûn [Pentaphyllum] / Beşparmak Otu (Potentilla):** Bu otun üç türü vardır. Birisi büyüktür ve en fazla kullanılanı budur. Sulak ve nemli yerlerde olur. Kökü kırmızıya yakın, uzun ve saçaklıdır. Birisi de küçüktür ve bütün parçaları naziktir. Üçüncüsü de beyazdır. Bunun da beyaz ve yıldız-vâri çiçekleri olur. (259b). **Şaka otu (Sanicula europaea):** "Sânikûlâ" [Sanicula] derler bir ot vardır şaka otu ve püre otu demektir. Çok yapraklıdır ve her yaprağı uzun sap üzerinde olup beş kısma bölünmüş ve her kısmı da kertiklidir. Kış boyu yeşil olup ilkbaharda tazelenir. Küçük, beyaz ve bir yerde toplanmış çiçekleri olur. (260a)

**IV:26) Tûrmentillâ [Tormentilla] (Potentilla tormentilla):** Bazı yerlerde ona kırmızı yara otu, kan kökü ve yedi parmak otu derler. Kayın kökü de derler çünkü kayın ağacının çok olduğu yerlerde bulunur. Beşparmak otuna bayağı benzer. Yaprakları kesiklidir ve etrafı orak bıçağı gibi kertiklidir ama yaprağın sapları beşparmak otununkiler gibi uzun değildir. (260b) Kökünden çıkan gövdesi kırmızıya yakın ve bir karış kadar yüksektir. Çiçekleri beşparmak otunun çiçeklerini andırırcasına açık sarıdır. Bu nedenle beşparmak otunun türünden sayılması tabiidir. (261a)

**IV:27) Çilek (Fragaria):** Gövdesi incedir iplik gibi ince asmaları olup yerde yayılır. Buldukları yerde yine köklenir. Beşparmak otunun yaprakları gibi etrafı kertiklidir. Üst tarafı yeşil ve alt tarafı kül renktedir. Çiçeği beyaz, yıldız-vâri ve ortası sarıdır. Çiçekleri



döküldükten sonra bir kırmızı, içi küçük tohum ile dolu, kokusu hoş ve tadı tatlı yemiş olur. (261b)

**IV:28) Gül Kökü** (*Geum urbanum*): Bu otun gövdesi değirmi ve bir zira (75-90 cm) kadar uzun ve etrafı yapraklarla doludur. Yaprakları uzunca, sivri, kalın, semiz otuna benzer ve etrafı kertiklidir. Sapın ucunda yeşil taçları olur. Kökü kalın ve buruşuk yumrulu ve taze iken dışı siyaha yakın kırmızı ve içi beyazdır ama kuruduktan sonra içi de kırmızıya yakın renkte olur. Kökü ezildiğinde gül kokusu yayılır ve bu nedenle adı gül kökü olmuştur. (262a)

**IV:29) Kanyutan Otu** (*Sanguinaria canadensis*): Kan yutan otu ya da kanlı ot denir. İki türü vardır. Birisinin çok, nazık, değirmi, bir miktar tüylü ve siyaha yakın kırmızı saplı gövdesi ve uzunca, tüylü ve etrafı kertikli yaprakları vardır. Küçük, yeşil ve ortası sarı tüylü çiçekler açar. Kökü bir miktar güçlü ve kırmızıya yakındır. Kuru ve işlenmemiş yerlerde ve daima güneş alan yerlerde bulunur. (262b)

**IV:30) Haşhaş** (*Papaver somniferum*): Bunun dört türü vardır ve tohum ve çiçeklerin şekliyle tefrik edilebilir. Yaprakları kertikli ve tüylüdür. Çiçekleri büyük ve dilberdir. Tohumu fındık ya da ceviz büyüklüğünde başları içinde olur. (263a)

**IV:31) Gelincik Otu** (*Papaver rhoeas*): Tarlalarda ve kırlarda olur. Bazı anızlarda o kadar çok olur ki kırmızı çuha ile kaplanmış gibi görünür. Mayıs'tan sonbahara kadar bulunur. Gayet kırmızı çiçeği olur. Çiçekleri döküldükten sonra etrafı siyah tüylü düğmeler olur ve içinde kestane rengine yakın tohumlar hasıl olur. Tohumunun ve kökünün tadı bir miktar acıdır. (264a)

**IV:32) Boynuzlu Gelincik Otu** (*Verbascum sinuatum*): Kül rengine yakın, tüylü, semiz, kesikli ve etrafı kertikli yaprakları vardır. (264b). Çiçekleri bazılarında sarı bazılarında kırmızı olur. Sarı çiçekli boynuzlu gelincik Dioskorides'e göre yaban ve haşin deniz bölgelerinde yetişir. Avusturya'da kendiliğinden yetişmez ama bahçelerde ekilir. Kırmızı çiçekli olanı ise çok yerde yetişir. (265a). **Yavruağzı** (*Hypocoum procumbens*): Bir ot daha vardır ki Frenkler ona hipôkôûm [*hypocoum*] derler. Sapları ve yaprakları tüylüdür. Çiçekleri beyaza yakın sarı renkte olup altın sarısı rengine ortası vardır. (265a)

**IV:33) Penc otu** (Hyoscyamus albus): Halk bu ota diş otu, domuz baklası, çingene otu ve deli ot der. Üç türü vardır. Birisi penc otudur. İşlenmemiş toprakta, tarla ve yol kenarında biter. Yaprakları yassı, uzun damarlı, semiz ve kesikli, tüylü ve kül rengindedir. Gövde sapları da tüylü ve üst kısımlarda yan dalları vardır. Beyaza yakın sarı çiçekleri olup alt yanında küçük çanlara benzer düğmeleri vardır. Bunlar dalların ucuna dek sıralı dizilmiştir. Kökü beyaz, sulu ve bir karış uzunlukta ve yan kökleri çoktur. Bütün otun keskin ve ağır kokusu vardır. (265b)

**IV:34) Pire Otu / بزر قطونا** (Psyllium): Bu ota pire otu ya da pire tohumu da denilmiştir. Tohumu pireye benzediği için ya da Dioskorides'e göre bu otun tazesini otların arasına konulduğunda pireler oradan kaçtığı için bu adı almıştır. İki türü vardır. Birisinin boz renge yakın yeşil, uzun, tüylü yaprakları vardır. Yere yayılmış olur. Sapları başak gibi uzunca düğmeleri olup çiçekleri sarıdır. Kökleri beyaz, zayıf ve saçaklıdır. İkincisi bir yerde yetişirse ondan kurtulmak zor olur. Bütün yaz çiçek açar. Nemçe (Avusturya) bölgesinde kendiliğinden yetişmez ama bahçelerde ekilir. Tohumu sonbaharda olgunlaşır. (266b)

**IV:35) Tilki Üzümü / عنب الثعلب** (Solanum nigrum): Tilki üzümü ya da it üzümü denir. Bu ot duvar ya da çit dibinde ve gölgelik yerlerde çok olur. Bir zira (75-90 cm) kadar olup yan dalları çok olur. Yaprakları koyu yeşil, yumuşak ve suludur. Çiçekleri beyaza yakın, ortası sarı ve yıldız-vâri olur. Çiçekleri döküldükten sonra tespah tanesi ebadında ve içi tohum ile dolu meyvesi olur. Meyvesi, yeşil, sarı veya siyah renklerde olabilir. Eskiden bu ot diğer sebzeler gibi pişirilip yenilirdi. (267a)

**IV:36) Kâkenc / الكانج** (Alkekengi officinarum): Kırmızı köpek üzümü ya da yahudi vişnesi derler. Bunun gövdesi kol kadar uzun ve yere meyillidir. Yaprakları köpek üzümü yapraklarına bayağı benzese de onlardan yassı ve serttir. Çiçekleri beyaz ve büyüktür. Çiçeklerden büyük, yeşil, içi şişmiş ve etrafı bütün kapanmış kese gibi başları olur. Etrafı sekiz çizgili olup kırmızıya yakın olurlar. İçinde değirmi, kırmızı, parlak ve tadı acı taneler olur ve içinde beyaz tohum ile doludur. (267b)

**IV:37) Penc-i kebîr** (Physalis alkekengi?): Bu ot dağlarda ve Balkanlarda kendiliğinden biter. Küçük ağaç gibi 2 ila 3 zira kadar (225-270 cm) yüksekliğinde olur. Gövdesi kestane rengine yakındır. Yaprakları köpek üzümü yapraklarına benzer. Mayıs ve

Haziran'da çingirak gibi içi boş ve kırmızıya yakın çiçekleri olur. Çiçekleri döküldükten sonra yeşil, yıldız-vâri zarf (kese) içinde taneler olur ve bu taneler ağustos ayında siyah, parlak ve üzüm veya tespih tanesi ebadında olur. Zarfın içinde sarı tohumla dolu olur. Bu ot bir yıl durur ve her ilkbaharda yeşillenir. (268a).

**IV:38) Dikenli Akdiken** (*Physalis angulata*): Bir tür kakenc daha vardır bu da dallı budaklı ve dalları ağaçlı olup zor bükülür. (268a). Yaprakları ayva yaprağını andırır. Çiçekleri kırmızı ve şerefe gibi gövde sapının etrafına dizilmiştir. Meyvesi kılıf içinde duran sarı tanelerdir. Deniz kenarlarında ve taşlı yerlerde olur. Bir tür kakenc daha vardır bunun yaprakları uzunca, ensiz ve çok damarlıdır. Çiçekleri uzun saplar üzerinde ve küçük çan misali beyaza yakın erguvani ya da beyaz olur. Yemişi bazen siyah olur ve içinde tohumu çoktur. Bu taneler etrafı taç gibi kertikli zarfın içinde olur. Mayıs'ta çiçek açıp haziranda meyvesi olur. (268b)

**IV:39) Dâtûle**<sup>1318</sup> [**Datura**] (*Datura stramonium*): Meşhur bir ottur, bir zira kadar (75-90 cm) ya da daha yüksek olur. Kalın, değirmi ve katı gövdesi olup yan dalları vardır. Yaprakları kül rengine yakın yeşil, semiz, yumuşak ve köpek üzümü yapraklarına benzemektedir. Dallarda uzun, yeşil ve kese gibi kılıfları olup içinden uzun, beyaz ve külâh şeklinde çiçekleri çıkar. Kokuları hoştur. Temmuzda açılır. Çiçekler döküldükten sonra yeşil, değirmi, tüylü, dikenli ve yeşil ceviz büyüklüğünde nesne olur ve içi siyah tohum ile doludur. Kökü çatallı ve saçaklıdır. Bu bitki soğuktan helak olduğu için her yıl yeniden büyür. (268b)

**IV:40) Adamotu / بروج** (Mandrake): Buna da Ebu selâm ve kan kurutan da derler. Boşnakça "mandrâğûla" derler. Şehir şehir gezen tabip ve tiryak satıcıları bu kökü insan suretinde gezdirip hakkında boş laflar edip derler ki bu otun yerden sökülmesi gayet zor demişlerdir. Dar ağacının altında yetiştirmiş ve idam edilen insanın bir sıvı yere damlarsa bu kök oradan olurmuş. Kökün etrafına kazıp ipek bez ucuyla bir tarafını köpeğe diğer ucunu da köke bağlayıp köpeklerin çekişiyle kök yerinden çıkar ve çıkarken kulakları sağır edencesine tiz ses çıkartırmış. Bu kizb ve yalandır. Çünkü satıcılar bazı kökleri yarıp keserek insan vücudu şeklini vererek biraz toprak altında beklettikten sonra bir kutunun

<sup>1318</sup> Cerrahpaşa Otu.

içine pamuğa sarıp asıl “adamotu” budur diye insanlara sahte ürün satarlar. (269a). - Müellif bu anlatının Rum’da da olduğunu hatta bir satıcının bu hikâye ile kibar kimselere 30 ila 40 altına sattığını anlatır.- Yebruh yani adamotunun aslına bazı lisanlarda manrâğôra [Mandrake] derler. Bu kök gerçekte insan vücudunun göbekten altına benzemektedir. Dioskorides bu otun erkek ve dişi olarak iki türü olduğunu belirtir. İtalya’da Apolyâ (Apulia/Puglia) bölgesinde Ğarĝânô (Gargano) dağlarında çoktur. Yunanistan ve Fransa’nın belli yerlerinde de çok yetişir. Müellif Venedik’te saksılar içinde dikilmişini görmüştür. (269b). Kökü kol kadar kalın olup çatallıdır. Kökün dışı siyah içi beyaz ve kalın kabukludur. (270a)

**IV:41) Kaplan Boğan / خانق النمر )Heracleum sphondylium ve Symphytum officinale):** İt boğan da denir. Dört tür vardır. İlki kaplan bukayıcıdır. Sadece dört tüylü yaprağı vardır ve tavşan kulağı (buhûr-i Meryem) otunun yaprağını andırır. Sapı dahi tüylüdür. Gövdesi bir karış uzun ve tüylüdür. Gövdesi bir karış uzunlukta ve tüylüdür. Kökü ak mermer gibi beyaz ve parlak, uzun ve akrep kuyruğu gibi kıvrılmıştır. Yüksek ve açık dağlarda, kaya diplerinde olur. Diğer üçü ise it ve kurt buĝâyıcıdır. Zehirli ve kâtil ottur. Dağda bu otları hayvanlar yemez. (270b) Bir ot daha vardır ki ona da Kaplan boğan adı verilmiştir ama Dioskorides’in tanımına uymamaktadır. Bu nedenle bazı hukema bu ota yalancı kaplan boğan adını vermiştir. (271a)

**IV:42) Karga Gözü / عين الغراب )Atropa belladonna):** Bazıları buna yekdâne derler. Bu ot gölgeli ve nemli dağlarda ve ormanlarda olur. Gövde sapı bir karıştan uzundur. (271a) Bunun ortasında dört büyük, yassı, iki tarafı sivri, ortası damarlı yaprakları vardır. Uçlarda ise küçük, ensiz, uzunca ve bir tarafı sivri yapraklar vardır ve ortalarında üzüm tanesi kadar siyah meyvesi vardır. Kökü ince, beyaza yakın ve saçaklıdır. Bazıları buna da “kaplan boğan” deseler de Dioskorides’in tarifine uymamaktadır. Kaplan boğan otu kadar zehirli değildir ve hatta müellif cin ve cadı belasına musallat olanların bu otun yemişini üç hafta boyunca sabahları tükettiklerini ve iyileştiklerine şahit oluşunu da aktarır. (271b)

**IV:43) Demir Tası / البيش )Aconitum napellus):** Demir taşı ya da Süleyman taşı da denir. Bunun kadar zehirli ot yoktur. Yaprakları uzun saplar üzerinde olup alt tarafı beyaza yakın boz renktedir. Her bir yaprağı altı yaprağa bölünmüş gibidir. Gövdesi iki zira (150-180 cm) civarında olup çizgili, siyaha yakın kırmızı ve gevrektiler. Gövdenin üst kısmında

mavi renkte çiçekleri olur. Bu çiçeklerin şekli askerlerin demir tasını andırmaktadır. Çiçekler döküldükten sonra her bir sapta üçer kılıf olur ve içinde küçük ve siyah tohumlar hasıl olur. Kökü değirmi, uzunca, sivri, siyah ve saçaklı şebeke gibi bir birine girişmiş şekildedir. (271b) Müellif ayrıca I. Ferdinand'ın hekimlerinin bu tür zehirli ottan kaynaklanan zehirlenmeleri iyileştiren terkipler yaptığını ve bu terkiplerin Prag şehrinde de herkesin önünde denediklerini aktarmaktadır. Ayrıca “...*pes imdi Ebû Sînâ vesâir 'Arablarun işbu piş otından yazdıkları mesel olmadığı bu hikâyetden ma'lûm olur, zîrâ anlar şehâdet iderler ki piş bir kuvvetlü semm-i kâtildir.*” (272b)

**IV:44) Baldıran Otu** (*Atropa belladonna*): Gövdesi boğumlu, içi boş ve iki ila üç zira kadar uzundur. Yaprakları sarı maydanoz yaprakları gibidir ama koyu yeşil, çok kesikli ve kertiklidir. Ağır ve keskin kokusu vardır. Anason gibi beyaz çiçekli taçları vardır. Bu ot her yerde biter. Pek zararlı ve öldürücü ottur. (273a)

**IV:45) Taşsûs [Taxus]** (*Taxus baccata*): Bu bir ağaçtır ve çam ağacına benzer ama onun kadar yüksek değildir. Yaprakları da çam yapraklarına benzer ve daim yeşildir ama sakızı yoktur. Mercan tanesi kadar değirmi ve kırmızı meyvesi olur. Bu ağaç da zehirlidir. Bu ağacın zehrine Frenkler “taksika” [*Taxica*] derler. Bunun meyvesini yiyen helak olur. Hatta Fransa’da bir bölgede bu ağaç çok daha zehirli olduğu için gölgesinde uyumak bile zarar vermekte hatta öldürmektedir. (273b)

**IV:46) İt Lahanası / كرنب الكلب** (*Mercurialis annua*): İt lahanası Şam, Halep ve Antakya’da çok yaygındır. Sarmaşık türündendir. Uzun, ince ve gevşek asmaları vardır ki onunla bir şey bağlamak mümkündür. Yaprığı sarmaşık yaprağına benzer olsa da ondan yumuşak, sivri, sarı rutubeti ve ağır kokusu vardır. Uzun, ince ve tüylü kılıflar içinde küçük ve siyah tohumu vardır. (274a)

**IV:47) Gül Defnesi / خرزهره**: Hâr-zehre ise “gül defnesi” de denir. Genellikle deniz kenarlarında olur. Gül ve çalılar kenarında da biter. Ağaç gibi yukarı çıkar ve ensiz, defne yaprakları olur. Çiçekleri kızıl güller gibi olur. Meyvesi ise uzun, çizgili, siyaha yakın ve boynuz şeklindedir. Açıldıkları vakitte içi yün ile doludur. Kökü uzun, ağaçlıdır ve tadı tuzludur. Bu dahi zehirli ottur. (274a)

**IV:48) Mantar / فطر** Mantar bir nebattır ki ne ot ve köktür ne tohum ve ne de çiçektir. Toprağın, ağaçların, çürümüş odunun ve benzeri çürümüş şeylerin fazla rutubetinden hasıl olan bir nesnedir. Ömrü kısadır ve altı yedi günde yaşarlar. Yağmurlu havalarda biterler. Çok türü olsa da iki kısma taksim edilir: birincisi yenilebilen mantarlar, diğeri de zararlı (muzırr) mantarlar. Yenilebilenlerin içinde on çeşit mantar vardır. (274b) Dioskorides'e göre mantarlar gıdaları olmadığı için tedavide nadir istimal edilir. Hatta en iyi mantarı bile gereği gibi pişirmeden ve üzerine baharat saçmadan yemek zararlı olabilir. İtalya memleketlerinde mantarı sarımsak ve biber ile önceden terbiye edip yerler. (275b.-276a)

**IV:49) Sûrencân** (Colchicum autumnale): Eskiden buna Yabani soğan denmiştir. Attarlar nikris hastalığı için bu ottan haplar yapıp vermişlerdi ancak bu kökün dahilen tüketilmesi zararlı ve zehirlidir. (276b) Bu bitki sonbaharın sonlarına doğru yapraksız çiçek açar ve kışın habercisi olur. Kökü bir değirmi soğandır. Çiçeklerin bazıları süt gibi beyaz, bazıları da kırmızıya yakın beyazdır ve çiçekleri altı yapraklıdır. Zambaktaki gibi ortası sarıdır. Soğanı yani kökü kış mevsiminde olgunlaşmış olur. Dioskorides'e göre bu bitkinin kökü öldürücüdür. (277a)

**IV:50) Hermes'in Parmakları**<sup>1319</sup> / اصابع هرمس (Colchicum luteum): Tıp ilminde ve diğer ilimlerde mahir ve Nemçe (Avusturya) Kralı tarafından elçilik misyonu gereği “*Evkeriyus Busbek (Ogier G. de Busbecq) nâm begzâde itmâm-ı hıdmetinden sonra*” 1562 yılında “*İstanbul'dan Nemçe'ye avdetinde esâbi'u hermes-i hakîkî birle envâ'-ı nebâtât-ı nefîse-i sâire getirib bana hîbe eylemiştir.*” Bu bitkinin gerçek Hermes parmağı olduğuna müellif iki delil getirmektedir: İlki İstanbul ahalsininin bu köke hakiki demesi, ikincisi de kökün çatalı olması ve her bir çatalın insan parmağı ve tırnağına benzer olmasıdır. Bu nedenle Hermes parmakları diye adlandırılmıştır. İbn Sina da bu bitkiyi aynı şekilde adlandırmıştır. Bu otun yaprakları iki karış kadar uzun olup köke yakın olanlar diğerlerinden kısadır. Kökünde dört kök daha çıkar ve yukarıda bahsedilen parmaklar gibi görünür. Kök rengi kırmızıya yakın beyazdır. Müellif, sürincân köküne benzerliği nedeniyle Rum ve Frenk bölgesinde Attarların nikriz hastalığı için bu kök

<sup>1319</sup> Sarı çiğdem.

yerine yanlışlıkla sürincân kökü verdiklerini ve bu nedenle hastaların o saat içinde külliye meflûc (felç) olduklarını aktarmaktadır. (277b)

**IV:51) Zehirsiz Sûrincân** (Convallaria majalis?): Buna da süsen-i berrî denildiğini Dioskorides belirtmektedir. Bu ot yapraklarıyla ve gövdesiyle zambağa benzer ama ondan küçük ve ensizdir. Çiçekleri Dioskorides’in tarifine göre beyazdır ve Plinius’a göre de mavidir. Bu çiçeklerin tadı acı ve tohumu yumuşaktır. Kökü uzun ve parmak kadar kalındır, kokusu hoştur ve tadında ufusat (ekşilik) vardır. Dağlarda, meşe ağaçlarının altında ve gölgelik yerlerde olur. Müellife göre bazıları zehirsiz sûrincân ile peygamber çiçeğini karıştırmıştır. Halbuki peygamber çiçeğinin yaprak şekilleri bile bu ot ile mutabık değildir. Ayrıca zehirsiz sûrincânın peygamber çiçeğinde olduğu gibi gayet hoş kokusu olsaydı Dioskorides, Plinius ve Galen gibi bilginler bu bilgiyi paylaşırdı. (278a)

**IV:52) Sırça Otu / حشيشة الزجاج** (Silene vulgaris): Sırça otu veya cam otu. Bazı diyarda duvar diplerinde yetiştiği için ona Duvar otu da derler. Çil tavuğu onu yemekten haz aldığı için Çil otu da derler. Bu otun nazik ve kırmızıya yakın gövdesi vardır. Yaprakları yaban fesleğeni yapraklarını andırır ama etrafı kertikli değildir, tüylü ve haşindir. Yapraklarla şişe ve camlara cila yaparlar. Çiçekleri gayet küçük, koyu erguvani renktedir. Kökü kırmızıya yakın ve saçaklıdır. (278b)

**IV:53) Mîşak Otu** (Aegopodium podagraria): Halk buna sıçan kulağı derler. Adları çoktur. Kuş ve tavuklar bu otu çok sever ve onlara da faydalıdır. Bağırsak gibi birbirine karışmış görüldüğünden tavuk bağırsağı da denir. Yumuşak ve sulu ottur ve ince kıl gibi kökleri vardır. Yaprakları sarıya yakın yeşildir. Gövde sapının iki yanında küçük ve beyaz çiçekleri olup sırça otu çiçeğinin yapraklarına benzerdir. (279a)

**IV:54) Kulak Otu**<sup>1320</sup> / حى العالم (Sempervivum tectorum): Halk arasında kulak otu adıyla bilinir. Bazıları da yıldırım otu der. Bu ot hangi meskende olursa o eve yıldırım düşmez. Bu ot yaz ve kış yeşil olup ne soğuk ne sıcak ne kuruluk ne de nemli hava ona zarar vermez. Dioskorides’e göre üç türü vardır. İlkine Frenkçe “bârbâyuvîs” [barba-jovis] yani Jüpiter Sakalı derler. Duvarlarda ve saçaklarda biter. Yaprakları semiz, kalın, sulu, sivri ve birbirine bağlıdır. Temmuz ayında bir karış uzunluğunda gövde sapı çıkar ve her

<sup>1320</sup> Duvar Sarması

birinin ucunda koyu kırmızı çiçekleri olur. Sonbaharda tohum vermeden çiçekleri dökülür ama yaprakları yeşil kalır. İkincisi de küçük kulak otudur. Buna kaya koruğu da derler. Bu ot tarlada ve kumlu yerlerde biter. Üçüncüsüne de kedi salkımı ya da duvar biberi derler. Kaya ve bahçe duvarlarında biter. (279b) **Örümcek Sarması** (*Sempervivum arachnoideum*): Ayrıca bu bitkinin bir varyetesi var ki bazı Yunan adalarında çoktur. Gövdesinin üst kısmında çatı sarması yapraklarına benzer şekilde toplu durur. Ancak yaprakların etrafı ve ortası tüylü, ortası kalın ve çizilidir. Kökü çatallı ve siyaha yakındır. (280a)

**IV:55) Göbek Otu / أذان الفضى** (*Umbilicus rupestris*): Yaprakları insan göbeğine benzediği için göbek otu derler. Ayrıca Zühre göbeği de denir. Frenkler ona “koparkula” derler yani çömlek kapağına benzediği için kapaklık otu demişlerdir. Dioskorides’e göre büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyüğüne Latince “kimbâliyûn” derler tömbelek otu anlamındadır. Bu otun çok, değirmi, içi boş, çanak veya tömbelek yahut göbek gibi üstü çukur yaprakları vardır. Gövde sapı ince ve yuvarlak olup etrafı çiçeklerle donanmıştır. Kökü zeytin tanesi şeklinde ve üzerinde kıl gibi ince kökleri vardır. Küçüğü ise semiz, yassı, dil şeklinde ve birbirine bitişmiş gibi yaprakları vardır. (280b)

**IV:56) Fıtık Otu** (*Silphium perfoliatum*): Bu ot kasık ve göbek yarıklarında ilaç olarak kullanılmıştır. Latince buna “perfuliyata” [*Perfoliatum*] çünkü yan dalları yaprakların içinden geçmiştir. Anız ve bahçelerde olur. İnce, düz ve kırmızıya yakın gövdesi olup yan dalları çoktur ve küçük ağaca benzer. Gövdesi de çiçek sapları da sınırlı ve yapraklarının üstü çukurludur. Yaprakları çok değirmi olmayıp üst tarafı sivridir. Kökü zayıf ve beyazdır. İnce kıl kökleri vardır. (281a)

**IV:57) Büyük Kalabık** (*Geum urbanum*): Bu otun pek yassı, uzun, üst tarafı koyu yeşil ve alt tarafı gül renkli yaprakları vardır. Gövde sapı değirmi, kızıla yakın ve çizgili çok yan dalları vardır. Üzerinde fındık kadar düğmeler hasıl olup üstünde çok çengelleri var ki elbiselere yapışırlar. Bu düğmeler önce yeşil daha sonra mora yakın açık kırmızı çiçekler açar. Kökü kalın, uzun, dışı siyah ve içi beyazdır ve tadı acıdır. Harap yerlerde ve kalın topraklarda olur. (281a)

**IV:58) Küçük Kalabık / Kirpi Kalabığı** (*Borago officinalis*): Buna kirpi kalabığı da derler, şerbîn derler. Bunun gövdesi kül rengine yakın yeşil, değirmidir. Yan dalları



çoktur. Meyvesi olan düğmeler, zeytin tanesi gibi boyluca, değirmi, kirpi gibi dikenlidir. Kökü kırmızı ve saçaklıdır. (281b)

**IV:59) Kaţfıs [Cytisus?]:** Buna da keçi yoncası derler. Her saptta üçer yaprakları vardır. Yaprakları ezildiğinde sedef otu gibi kokusu olur ve ağza alındığında nohut gibi tat verir. Altın sarısı renginde çiçekleri olup bu çiçeklerden eğri, bükülmüş kılıfları vardır. (282a)

**IV:60) Yıldız Otu (Stellaria):** Yıldız otu ya da yıldız çiçeği derler. Parlak ve yıldız-vâri çiçekleri olduğu için bu adı almıştır. Çiçek şekilleri papatya çiçeği gibidir. Ortaları sarı, etrafı güvez renginde uzunca, ensizdir. Gövdede olan yaprakları zeytin yaprakları şeklinde olup küçük ve siyaha yakın yeşildir. Kökü saçaklı ve biraz karanfil kokusu vardır. Sonbaharın başında çiçeği açılır. Yabani dağlar ve vadilerde olur. (282a)

**IV:61) Aslan Ayağı / رجل الاسد )Alchemilla vulgaris):** Arslan ayağı derler, bazıları da yıldızlı ot derler. Frenkler “elhimille” [Alchemilla] derler ve muhtemelen Arapça kelimedir. Bu otun değirmi, yassı etrafı bir miktar kertikli, sekiz veya dokuz açıdan kesik ve açık aslan ayağına ya da yıldız benzer yaprakları vardır. Bu yaprakların uzun, tüylü sapları hemen köke yakın yerden çıkar. Temmuz ayında haşhaş tohumu gibi küçük, sarı tohumu hasıl olur. Kökü parmak kadar kalın, saçaklı, ağaçlı ve dışı kırmızıya yakın siyah ve içi sarıdır. Tadı bir miktar acı ve serttir. (282b)

**IV:62) Kandil Otu (Candelaia):** Bûsir de derler. İnsanlar arasında sığır kuyruğu adıyla bilinir. Bunun türleri çoktur ama ikisi meşhurdur. Birisi beyaz, diğeri siyahtır. Beyaz olan da kendi içinde erkek ve dişi olarak iki türdür. Dışinin çok, büyük, yassı, andız yapraklarına benzer yaprakları vardır ama andızınkinden yumuşak, kül rengine yakın yeşil, tüylüdür. Gövdesi kalın, tüylü ve etrafı yapraklarla donanmıştır. Yaprakları yukarı çıktıkça küçülür. Altın sarısı renginde küçük güller gibi hoş kokulu çiçekleri olur. Çiçekler döküldükten sonra değirmi, tüylü düğmeler kalıp içi tohumla doludur. Uzun sapı, çiçeklerle birlikte yanan mum görünümündedir. (283a) Latince buna kandelâ “rekeyâ” [Mandela regea] ve “kandelâreya” [Candelaia] denir ve kral mumu ve mum otu demektir. 283b. Yukarıdakilerden harici üç türü daha vardır. (284b) **Altın Düğmesi Otu (Filipendula vulgaris):** Bir türü daha vardır ki Plinius ona güve otu demiştir. Çünkü güveleri kendisine çekmektedir. Bu otu Dioskorides ve Galen eserlerinde bahsetmemiştir. Ancak sığır kuyruğu türündendir ama yaprakları onun kadar beyaz ve tüylü değildir. Yeşil

olup etrafı kertiklidir. Çok budakları vardır. Ucunda sarı çiçekleri vardır ve koku ve şekil olarak sığır kuyruğuna benzerdir. Çiçekler döküldükten sonra keten tohumunun düğmelerine benzer düğmeler vardır. Bazı diyarda kızlar bu düğmeleri süslenmek için kullanırlar ve bu nedenle altın düğmesi otu denir. (284b)

**IV:63) Habeş Otu** (*Salvia aethiopsis*): Frenkler buna “etiyubis” [*Aethiopsis*] derler. Yaprakları sığır kuyruğu yapraklarına benzer olup gayet haşın, tüylü ve köküne yakın ve birbiriyle dip dibedir. Gövdesi dört köşeli, kalın ve üst kısmında yan dalları çoktur. Küçük ve beyaz çiçekleri olup kılıflar içinde Burçak kadar büyük çift tohum yer alır. Kökü saçaklı, derindedir. Kökünün tadı yağlıdır ve kurduğunda siyah ve boynuz gibi güçlü olur. (284b)

**IV:64) Diş Kökü** (*Cichorium intybus*): Yaprakları beşparmak otunun yapraklarına gayet benzerdir. Her biri uzun sap üzerinde olup beş uzun ve kertikli şakka bölünmüştür. Kökü yumrulardan oluşur ve her bir yumru renk ve şekil olarak insan dişine benzediği için diş otu ya da diş kökü denmiştir. (285a)

**IV:65) Çatalca Dil / قفندر** (*Hypoglossum hypoglossoides*): Buna çatalca dil derler. Dioskorides buna “hepiyuğlusun” [*Hypoglosson*] demiştir. Bunun yaprakları büyük, kuvvetli ve sinirlidir. İkişer yaprak birbirine bakar şekilde ve aralarında küçük dilciğe benzer bir şey vardır. Dağlarda ve özellikle nemli yerlerde olur. Gövdesi, kökü ve yaprakları sıçan dikenine benzer. (285a)

**IV:66) İskenderiye Defnesi / لسان المجوسی** (*Daphne gnidium*): İskenderiye defnesi derler. Bu otun yaprakları sıçan dikeninin yapraklarına benzer ancak ondan büyük, çizgili ve sapsız olup gövde sapına bitişiktir. Yapraklarla sapın üzerinde kırmızı, değirmi, nohut kadar büyük yemişi olur. Gövde sapı bir karış kadar uzun, değirmi, gevşektir ve çok yan dalları vardır. Kökü beyaz, kalın, diş kökü gibi yumrulu, saçaklı, yumuşak ve hoş kokuludur. Yüksek dağlarda bulunur. Bazıları bu ot ile Çatalca Dilin aynı bitki olduğunu sanmışlardır ama aralarında fark belirgindir. Bu otun meyvesi sap ile yapraklar arasında olurken Çatalca dilin meyvesi yapraklar üzerinde olur. (285b)

**IV:67) Sarı Salkım** (*Laburnum anagyroides*): Sarı salkım büyük ve küçük olarak iki türdür. Büyüğü uzunca bir ağaçtır. Frengistan’da Kampâniyye [*Campania*] ve Apoliyâ

(Puglia) bölgelerinde çoktur. Uzunca, sivri ve yumuşak yaprakları vardır. Her üç yaprak tek saptadır. Altın sarısı renginde uzun salkımlı çiçekleri olup döküldükten sonra türmüs gibi kılıfları olur. İçinde börülce şeklinde bakla kadar doru tohumu olur. Bütün ağacın keskin ve kötü kokusu vardır Küçüğü Frengistan’da ve Rumeli’de çok olur. Mayıs ve Haziran’da çiçek açar. Bunun da altın sarısı renginde uzun salkımlı çiçekleri olur. Kadınlar bu bitkinin siyaha yakın renkteki tohumunu yediklerinde kusarlar. Bu bitkinin ağacından bazı bölgelerde yay yaparlar. (286a)

**IV:68) Ratime**<sup>1321</sup> / رتمه) *Quercus robur*): Katır kuyruğu denir. İnsan boyunda bir ağaçtır. Kabuğu sarı ve içi siyahımsıdır. Güçlü ağaçtır ve bundan yay yaparlar. Kütüğünden çok, ince, düz, uzun, yeşil, yumuşak ve içi beyaz özlü, boğumsuz, budaksız ve üst kısmı dikensiz çubuklar çıkar. Yaprakları uzunca ve keten yapraklarına bayağı benzemektedir. Bu bitkinin tamamı acıdır. Altın sarısı renginde çiçekleri olur. Güneşli yerlerde ve tepelerde yetişir. Avrupa’nın bazı yerlerinde çoktur. Mayıs ve haziranda çiçek açar. Plinius’a göre kovan arıları bunun çiçeklerini sever. Bu ağacın çalılarını su içinde ıslatıp döverler ve bu çalılardan urgan yapılır. Hatta kalın bez bile örülür. (286b) **İstiridy e Bitkisi** (*Corchorus striatus*): Katır kuyruğu türünden bir ot addolunur ki ona Frenkçe “isterâtiyum” [Striatum] derler. Bunun da uzunca, ince, düz ve gevşek çubukları olup yaprakları yoktur. Sarı şebboy çiçeğine benzer altın sarısı çiçekleri vardır. İçinden küçük, tüylü ve uzunca kılıflar çıkar. Mercimek şeklinde tohumu olur. İspanya ve Afrika’da çoktur. Bu otu kayık ve gemiler için bağ yaparlar. Sıcak suda ıslatıp kenevir ve keten gibi eğirirler. (287a)

**IV:69) Keten Otu** (*Linaria vulgaris*): Buna Frenkçe “usîris” derler. Bunun birçok dilde farklı adı vardır. Mesela Hz. Meryem keteni, yaban keteni, kurbağa keteni gibi. Bu ot küçük sütleğen otuna o kadar benzer ki birbirinden ayırt etmek zordur. Ancak bu otun sütü olmaz. Gövde sapı düz, siyaha yakın, nazik, gevşek ve bir zira (75-90 cm) kadar uzundur. Yaprakları uzunca, keten yaprağına benzer ama onlardan küçük, ensiz ve alt tarafı siyaha yakın yeşil ve üstü kırmızıya yakındır. Bütün gövdenin etrafında birbirine istiflenmiş gibi donanmıştır. Çiçekleri taş yoncası (iklilü’l-melik) çiçekleri gibi sarı

<sup>1321</sup> Katır kuyruğu

renktedir ve kokusuzdur. Kökü uzunca ve siyaha yakındır. Bütün yaz ve sonbahara dek çiçekler açar. (287a)

**IV:70) Mâzeryûn [Mezereum]** (Daphne mezereum): Bunun iki türü vardır birisi mazeryon-i hakiki ki Dioskorides ona “kâmeleyyâ”? demiştir. Bir küçük ağaçtır. Nemli ve karanlık ormanda olur. Bir karış kadar ve daha uzun dal ve budaklı bir ottur, yaprakları zeytin ağacının yaprağına benzer ama ondan incedir. Tadı acı ve dil üzerinde yakıcı, ısırıcıdır. Boğaz ve mide yolunu rahatsız eder. Diğeri de yalancı mazeryondur ki Frenkler ona “tîmeletâ” derler. Onun çok, ensiz, bir zira kadar (75-90 cm) veya daha uzun çubukları vardır. Küçük, ensiz ve semiz ve zeytin yaprağına benzer yapraklarla donanmıştır. Ağızda çiğnendiğinde zamka benzer yoğun bir rutubet verir. Çiçeği beyaz ya da erguvani olur. Yüksek dağlarda yetişir. 287b.

**IV:71) Kene Otu / حب السلاطين** (Euphorbia pulcherrima?): Halkın galat olarak “’abdu’s-selâtîn” dedikleri ottur. Bunun tohumuna keneye benzediği için kene tohumu derler. Bazı dillerde “şeceru’l-‘acâyîb” derler. Soğuk bölgelerde terbiye ile yetişebilir. Zayıf bitkilerdendir soğuğa ve dona dayanamaz. Nisan ortasında ekilir. Değirmi ve yassı yaprakları vardır. Her bir yaprak uzun sap üzerinde olup yedi, sekiz bazen dokuz kısma bölünmüştür. Her bir kesğin etrafı kertiklidir. İçi boş, kamışlı, nazik ve insan boyundan yüksek, kırmızıya yakın beyaz ve yeşil, kirli, büyük ve siyaha yakın yeşil yapraklar ile donanmış gövdesi olur. Yağmur yağdığında yaprakları yukarı dönüp yağmuru toplarlar. (288a). Bu sayede iki üç günlük suyu depolamış olur. Gövde sapının üst kısımlarında yan dallar olup her birinin ucunda salkımları ve bir karış uzunluğunda tüylü başak olur ve kırmızı ve sarı renkte çiçekler açar. Aşağıdakiler sarı renkte olur ama döküldükten sonra tohum olmaz ama üstteki çiçekler kırmızı olur ve bunlar döküldükten sonra köşeli, uzunca, beyaza yakın yeşil ve ince dikenler ile donanmış tüylü düğmeleri olur. Bunlar çatladığında içinde boz renkli, parlak ve keneye benzer tohumu görünür. Bu tohumun içi beyaz ve yağlıdır. Kökü uzun ve çatallıdır. Önceden Kıptiler bu tohumdan yağ çıkartıp mum ve kandillerde kullanırlarmış. (288b)

**IV:72) Şebrem / شبرم** (Euphorbia pithyusa): Sütleğen otu türündendir. Buna küçük habbü’s-selâtîn derler. Meneviş rengine yakın ve bir zira (75-90 cm) kadar uzun, parmak kadar kalın ve içi boş gövdesi olup uzun, semiz ve badem yaprağına benzer yapraklarla donanmıştır. Yaprakları badem yaprağından ensiz, yumuşak ve ortasında beyaza yakın

bir sinir vardır. Üst tarafta ise alt kısımları oyulmuş gibi görünen küçük ve sarmaşık yapraklarını andıran yaprakları vardır. O yaprakların arasında üçer adetten oluşan yeşil kılıflı meyvesi olur. Tohumun içi beyaz, yağlı ve tatlıdır ama dili yakar. Kökü küçük ve ağaçlıdır. Tedavide kullanılmaz. Bütün bitkinin yoğun sütü vardır. Kumlu ve işlenmemiş topraklarda olur. (289a)

**IV:73) Sütleğen Otu / بتوعات** (Euphorbia): Bu otların türü çoktur ama altı tanesi meşhurdur ve her birine sütleğen derler. Frenkçe “nîtîmâlum” ve “ezûle” [esula] derler. Birisi günedöner sütleğen Frenkçe “heliyuskubiyus” [helioscopia], ikincisi selvili sütleğen (Euphorbia cyparissias), üçüncüsü erkek sütleğen ya da büyük sütleğen, dördüncüsü mersin sütleğeni, beşincisi keten sütleğeni, altıncısı şecerî sütleğendir. (289b-290a) **Pitüs Sütleğeni** (Euphorbia pithyusa): Sütleğen türünden bir ot vardır ki Frenkçe “pîtûze” [pithyusa] derler. Diğer dillerde şeytan sütü denir. Müellife göre Dioskorides bu otu başka yerde bahsetmişse de sütleğen türünden olduğu için bu bölümde bahsedilmesi uygundur. **Bahçe Sütleğeni** (Euphorbia peplus): Yine bu türden bir ot daha vardır ki bazıları ona değirmi sütleğen derler ve Frenkçe “peplum” derler. (290b)

**IV:74) Beyaz İt Kabağı / فاشرا** (Bryonia diocica): Buna “kermetü'l-beyzâ ve hezâr-çeşân” derler. Sair dillerde Rum şalgamı, yabani cedvâr, şeytan üzümü gibi adlarla anılır. Asmaları yukarı çıkıp çit, çalı, duvar ve ağaçlara tutunup gider. Yaprakları üzüm asması yapraklarına benzese de onlardan küçük, nazik, tüylü ve köşelidir. Çiçekleri küçük ve beyazımtırak olup onlardan değirmi taneler hasıl olur. Taneler önce yeşil sonra kırmızıya döner. Pek büyük, uzun ve çatalı kökü vardır. Dışı kül rengine yakın ve içi beyazdır. Kökünün tadı acı, sert ve nahoştur. Kokusu keskin ve ağırdır. Bütün yaz sonbahara dek çiçek açar. (291a)

**IV:75) Siyah İt Kabağı / فاشرشين** (Tamils communis): Bunun yaprakları sarmaşık yapraklarına benzer ama onlardan ensizdir. Bunun da beyaz it kabağı gibi uzun asmaları olur. İtalya'da dağlarda ve çalılarda çok bulunur. (291b). Dioskorides'in tarifine uygundur ama o bilgin bunun aslında kırmızı olan yemişini siyah renkte olduğunu belirtse de çok önemli değildir çünkü birçok bitkide bu renklerin muhtelifliği gayet mümkündür. Çünkü İtalya'da bunun yemişi kırmızı iken Rum bölgesinde siyah olabilir çünkü Rum bölgesi İtalya'dan daha sıcak ve kurudur. (292a)

**IV:76) Belsâmînâ<sup>1322</sup> / Belesan** (Commiphora opobalsamum): Bahçelerde ıslah ile yetiştirilir. Uzun, nazik asmaları vardır. Çiçekleri beyaza yakın sarıdır. Meyvesi önce yeşildir, ağustos veya eylül ayında kırmızı olup kavun misali yarılr. Kökü ince ve zayıftır. (292b)

**IV:77) Kara Balsam** (Impatiens balsamina): Gayet kalın ve bir buçuk zira (125-135 cm) semiz, sulu, siyaha ve kırmızıya yakın yeşil gövdesi vardır. Etrafı kertikli ve söğüt yaprağına benzer yaprakları vardır. Büyük ve kıvrık çiçekleri vardır. (293a)

**IV:78) Dikenli Sarmaşık / فشاغ** (Mespilus germanica?): Dikenli sarmaşıktır. Bunun pek uzun, sert, çizgili ve dikenli asmaları olur. Mayıs ayında beyaz ve hoş kokulu çiçekler açar. Bunlardan salkım gibi kırmızı yemişleri olur ki siyaha yakındır. Yemişin içinde ikişer üçer çekirdek olur. Kökü güçlü ve kalındır. Bu ot sert ve haşın yerlerde olur. (293a)

**IV:79) Azığ Otu<sup>1323</sup> / حمل** (Hedera helix): Berrî ve bostanî olarak iki türü vardır. Bostânîsinin ekimi zahmetlidir. Gövdesi adam boyunca olur ve etrafında küçük dikenler olur, sonra bir sırığa tutunur gider. Yaprakları dahi haşın, tüylü ve üç dört şakka bölünmüş, böğürtlen yapraklarına benzer. (f. 293b. Asmalarının beyaza yakın sarı ve birbirine bitişik, üzüm çiçeğine benzer büyükçe çiçekleri olur. Çiçeklerden sonra hafif, salkım gibi toplu duran keseler olur. Keselerin içinde siyaha yakın kırmızı, değirmi tohumu olur. Küffar memleketlerde bu otu çok toplarlar ve salkımlarından pive (bira) dedikleri arpa suyunun kaynatılmasında kullanırlar. Berrîsi de şekil olarak benzer. (294a).

**IV:80) Ebucehil Karpuzu / خنظل** (Citrullus colocynthis): Bunun değirmi, tüylü asmaları olup yerde yayılır. Yaprakları dahi tüylü ve kül rengine yakın, etrafı kertikli ve karpuz yapraklarına bayağı benzer. Çiçekleri yaz günlerinde olur ve beyaza yakın sarı renktedir. Meyvesi sonbaharda olur. (294a)

**IV:81) Yabani Hıyar** (Luffa acutangula): Eşek hıyarı da denir. Bostandaki hıyardan farkı daha küçük meyveli ve daha büyük kökü olmasıdır. Bunun asmaları uzundur ve etrafa yayılır. Asması tüylü ve parmak kadar kalındır. Yaprakları bostan hıyarı yapraklarından

<sup>1322</sup> Pelesenk Ağacı

<sup>1323</sup> Sarmaşık üzümü

tüylü ve gayet damarlı olup yaprağın sapları kalın, uzun ve tüylüdür. Bütün yaz beyaza yakın sarı, yıldız gibi ve hıyarın çiçeklerinden daha küçük çiçekleri olur. (295a)

IV:82) مفرح القلب / بيزر القلب (Saxifraga sarmentosa?): Bu ot ecnebi nebatlardandır ama şimdi her yerde bulunur. Bunun uzun, köşeli asmaları olur ve etrafındaki şeylere yapışıp sarılırlar. Bunu bazı köşk ev evlerde pencere ve saçak kenarlarında yetiştirirler. Yapraklarının aşağısı yassı, yukarı tarafı uzunca ve düğün çiçeği gibi kesiklidir. Çiçekleri beyaza yakın sarıdır. Bunlardan üç köşeli, şişmiş kılıf veya kese gibi şeyleri olur ve içinde siyah ve nohuttan küçük tohumları olur. Bu tohumların ortasında insan kalbi şeklinde görüntü vardır. Bu da bu bitkinin kalbe faydalı olduğunu tabii olarak işaret eder. Soğuğa ve kırağıya karşı dayanıklı değildir. (296a)

IV:83) Arslan Tabanı (Leontice leontopetalum): Frenkçe “leyuntupenâlum” [leontupetalum] derler. Bu ot bir karış civarında olup üstünde dal budakları olur. Çiçekleri küçük ve koyu kırmızıdır. Çiçeklerinden sonra uzunca kılıflar olup içindeki tohumu nohut kadardır. Yaprakları yassı ve kesiklidir. Kökü siyah ve şalgam kökü gibi ama düz olup yumruları vardır. (296a)

IV:84) Yalancı Keten (Cinnamomum malabathrum): Dioskorides’in dördüncü kitabının 12. Babında buna “mibağrûm” [Malabathrum] demiştir. Bazıları da yabani susam demiştir ve müellife göre ikisi de doğrudur. Zira otu, gövdesi ve düğmeleriyle ketene benzer. Yaprakları uzunca, üstü sivri ve sapsızdır ve çatallı, yassı ve gövdeye yapışıktır. Tohumu beyaza yakın sarıdır, tadı tatlıdır. Kanarya ve saz bülbülü kuşları çok sever. (296b)

IV:85) Acı-tatlı<sup>1324</sup> / أماره دلشش (Celastrus orbiculatus): Bu otun asmasının kabuğu ağza ilk alındığında acı tat verirken çiğnendikçe tatlı bir tat vermektedir. Sarmaşık türünden olmakla birlikte dal ve budaklı asmaları vardır. Su civarında ve nemli yerlerde çıkar. Yaprakları siyaha yakın yeşildir ve köpek üzümü şeklindedir. Bazılarının ikişer kulağı vardır. Çiçekleri bir sap üstünde onar ya da on ikişer adet ve topluca olur. Yemişi kırmızı ve üzüm gibi nemlidir ama tadı nahoştur. (296b)

<sup>1324</sup> Bataklık üzümü?

**IV:86) Sinameki** (*Senna alexandrina*): Bunun yaprakları önceden Arabistan’da olup İskenderiye üzerinden bu bölgelere gelmiş ama Arabistan’a mahsus değildir. İtalya ve Fransa’dan da gelmektedir. Hatta Nice’te bazı bahçelerde terbiye edilerek yetiştirilir. Çiçekleri altın sarısı renginde olup kırmızı damarları vardır. Kökleri zayıftır ve soğuk bölgelerde zor yetişir. Geceleri soğuk olduğunda bitkinin korunması gerektiğini ve bunu bizzat müşahade ettiğini de belirtir. (297a)

**IV:87) Koyun Mercimeği**<sup>1325</sup> (*Ricinus communis*): Paracelsus eski zamanlarda bu mercimek ile koyunların semirmesi için insanların yedirdiğini ve bu nedenle bu adı aldığını belirtir. İnsan boyundan yüksek bir ağaçtır. Yaprakları sinameki yaprağına benzer ama onlardan naziktir. Her altı yaprak bir sapın ucunda bulunur. Sinameki gibi sarı çiçekleri olup parmak kalınlığında ve uzunluğunda ve ucu sivri kılıfları olur. Bunlar önceden yeşilken daha sonra beyaz renkte olup şişmiş olurlar. Bunların içinden sert, değirmi, mercimeğe benzer tohumları olur ve tadı acıdır. Bu bitkiyi bazı yakın dönem bilginleri (müteahhirîn) sinameki ile karıştırmışlardır. Ancak sinameki bir ottur ve yıllık bitki olup tadında acılık yoktur. Bu bitki ise ağaçtır ve tadı acıdır. (298a)

**IV:88) Mahmude** / **سقمونيا** (*Convolvulus scammonia*): Bunun üç zira (225-270 cm) boyunda uzun asmaları olup çadır çiçeğinin yapraklarına benzer ama ondan yumuşak, üç köşeli ve ok temrenine benzer. Çiçekleri beyaz, değirmidir ve ağır kokusu vardır. Tüccar bu bitkiyi Mısır ve Şam bölgelerinden İskenderiye ve Yafa limanı üzerinden buralara getirirler. (298b) Müellif Mattioli, bu bitkiyi Frenk Anabolisi’nde (Napoli) gördüğünü ve Dioskorides’in tarifine uyduğunu belirtir. (299a)

**IV:89) Yer Armudu** (*Euphorbia apios*): Bazıları yer inciri veya yer bademi de derler. Frenk lisanınca “apiyus” [Apios] derler. Dioskorides ve Paracelsus apiosun yunanca armut anlamına geldiğini belirtmiştir ama bu yer armududur. Bu nedenle yer inciri yahut bademi denilmez. Yer armudu ancak Kıbrıs, Girit ve Apolia gibi sıcak bölgelerde olur. Dışı siyah ve içi beyaz ve sulu olan kökü armut şeklindedir ve adını buradan alır. (299a)

**Yer inciri** (*Stachys affinis*): Burada bahsedilen yer armudundan başka bir bitki daha vardır ve Dioskorides ona “ipsevdu apiyus” [Pseudo-apios] yani yalancı armut adını

<sup>1325</sup> Mermik ağacı



vermiştir. Buna da yer inciri veya yer bademi derler. Her yerde yetişir. İnce, bir zira (75-90 cm) uzun asması olup yerde yayılır. Çiçekleri gül renginde ve börülce çiçekleri şeklindedir. Kökü uzundur ve her birinden incire benzer üçer dörder yumrular olur. Bazıları görüntüsüne aldanıp yer armudu demişlerdir. Halbuki yer incirinden ne kadar çok tüketilirse yer armudu gibi ishal ya da kusma olmaz. (299b)

**IV:90) Cedvâr-ı İbn Sinâ / جدوار:** Bu bitkiye hakiki cedvar derler. Yunan ve Latin dilinde “antiture” derler. Liguria ve Lombardia dağlarından gelir. Sıtmayı defetmede meşhur bir ottur. Bir değirmi, sert ve bir zira (75-90 cm) uzunluğunda gövdesi olup üzerinde şerefe gibi bir yerde toplanmış ince ve kesikli yaprakları vardır. İki sert, değirmi, uzunca ve zeytin tanesi gibi dışı siyah ve içi beyaz kökleri vardır. Bîş otunun civarında biter. (f. 299b.) Müellif, İbn Sinâ'nın bu otu sarahaten açıkladığı için meşhur olan cedvârın hakiki olmadığını, bu bitkinin hakiki olduğunu belirtmiş ve bu adı vermiştir. (300a)

**IV:91) Ğarâçiyûle [Erucae olerum?]:** Lafz-ı frengidir. Bazı dillerde beygir arığı denir. Nemli çayırlarda ve vadilerde biter. Dört köşeli ve bir buçuk karış kadar uzun sapı vardır. Yaprakları yassı, yumuşak ve bir miktar kertiklidir. Her iki yaprak birbirine bakar şekilde durur. Yaprakların arasında küçük erguvani renkte çiçekler olur. Kökü saçaklı, beyaz ve incedir. Müshil etkisi vardır. (300a)

**IV:92) Karaca Ot / Kara Çöpleme / خربق (Symphytum officinale):** Bir sapta dokuz yaprağı vardır. Her biri uzun, ensiz, siyaha yakın yeşil ve bir miktar haşindir. Sapı dahi uzun ve oluk gibi bir tarafı oyulmuş görünür. Sade gül gibi beyaza ya da sarıya yakın yeşil yapraklı çiçekleri vardır. Kökü saçaklı, siyah ve birbirine karışmış görünür. Kokusu keskindir. Tadı acıdır. (300b)

**IV:93) Ak Çöpleme / خربق ابيض (Symphytum uplandicum):** Bunun gövdesi bir zira (75-90 cm) kadar yüksek, değirmi, içi boş, dışı birkaç kabuk ile kuşatılmıştır. Kurduğunda bu kabuklar soyulurlar. Yaprakları sinirli ot yaprağına benzer ve siyaha yakın kırmızı sinirleri vardır. Kökü parmaktan kalın ve dışı siyaha yakın toprak renginde ve içi beyazdır. Etrafında beyaz yan kökleri vardır. Genellikle soğuk, yabani ve çıplak dağlarda olur. (301b) **İkiz yapraklı (Ophrys bertolonii):** Bir ot vardır ki ona iki yapraklı derler. Frenkçe “ufris” [Ophrys] derler ve bunun yaprakları ak çöplemenin yapraklarına benzediği için burada anlatıldı. Bu otun sadece iki yaprağı vardır. Bu iki yaprağın arasında

bir gövde sapı çıkar ve ucunda sarıya yakın yeşil çiçeği olur. Kökü ince ve saçaklıdır ve hoş kokusu vardır. (302b)

**IV:94) Küçük Susam Otu** (Sesamum alatum): Bunun gövde sapları bir karış kadar yüksek olup yaprakları karga ayağı otu gibi olup küçük, haşin ve tüylüdür. Sapların ucunda düğmeli çiçekleri olur ki erguvani rengine yakın ve ortası beyazdır. Tohumu susam şeklindedir ve tadı acıdır. Kökü incemsi ve siyaha yakındır. Bu ot haşin ve sert topraklarda olur. (302b)

**IV:95) Behmen** (Statice limonium): Attarlarda kızıl behmen ve ak behmen denilen iki kök türü bulunur. Müellife göre “... *Arabların ta'rif ve tahrir eyledikleri behmen hakîki değildir.*” Müellife göre önceden Ermeni bölgelerinden getirirlerdi ama artık getirilmemektedir. (302b.) Şimdi attarlarda bulunan behmenleri İtalya'da Venedik denizine yakın Timâv (Timavo) nehrinin suladığı çayır ve sahralardan getirirler. Gerçek olan budur. Bir düz gövde sapı olup üst kısmı süpürge gibi dallı budaklı ve kırmızı tohumu olan behmenin kökü uzun ve kırmızıya yakındır. Nemli çayır ve bataklıkta olur. Dioskorides'in “limuniyûn” [limonion] tarifi bu yöndedir ancak Arapların ittifakla ettiği tarif ise kökleri küçük isfinarya köküne benzer, eğri, birbirine girişmiş ve kırmızıdır. Hoş rayihası vardır. Ancak kızıl behmen kökü bu tarife uygun değildir. (303a)

**IV:96) Armutçuk Otu**<sup>1326</sup> (Pyrola): Kış yeşili de derler. Frenkçe “pirula” [Pyrola] derler. Bu ot bütün kış yeşil durur. Nemli ve karanlık dağlarda ve ormanlarda biter. Yaprakları güçlü ve armut yapraklarına benzediği için armutçuk adını almıştır. (303a)

**IV:97) Maya Otu** (Galium verum): Bazı dillerde yastık samanı da derler. Frenkçe “ğâliyun” [Galium] derler. Süt mayası anlamındadır, zira Dioskorides bu otun süt içine konulduğunda sütü kesmesinden ötürü bu adı almıştır. Kuru tarlalarda, yollarda ve çayırda olur. İnce, değirmi, nazik gövde sapları olup uzunca, ensiz ve koyu yeşil yaprakçıkları olur. Çok sarı ve birbirine istiflenmiş gibi duran çiçekleri olur ve kokusu keskindir. Kökü saçaklıdır. (303b.-304a)

---

<sup>1326</sup> Yaylacık

**IV:98) Tiz Kırğıl Otu / (دهكم) Senecio):** Kocaman otu ve “tiz Kırğıl otu derler. Frenkçe “senekibu” [Senecio] derler. Bir karış kadar yüksek bir ottur. Sebze bahçelerinde, eski duvar ve taşlar üstünde, saçaklar üstünde biter ve bütün yıl yeşil durur. Yaprakları uzun ve etrafi kertikli ve siyaha yakın yeşildir. Gövde sapı içi boş, sulu ve siyaha yakın kırmızıdır. Yan budakları çoktur. Uçlarında sarı düğmeli çiçekleri ve tüylü, tiz (keskin) kırlı tohumları olur ve uçar gider. Tohumu uçunca yeniden çıkar. İlbaharın başlangıcından kışa kadar böyle tazelenir. Kökü beyazımsı ve gayet saçaklıdır. (304a) Büyük dehkem: Bir ot vardır ki ona büyük dehkem derler. Büyük, kertikli yaprakları vardır. Çok sarı ve yıldız-vâri çiçekleri vardır ve papatya gibidir. Kökü kısa ve pek saçaklıdır. Bu ot olgunlaştığında tüylü tohumu olur ve uçar gider. (304b)

**IV:99) Dana burnu / Entireyinûn [Antirion] (Arum dioscoridis / Antirion Dyascorides):** Yani dana burnu derler. Bazıları dana başı, it başı ve kedi gözü derler. Dioskorides ona “anârinun” [Antirion] demiştir. Bu otun tohumunun yer aldığı düğmeler buzağı başına benzediği için böyle adlandırılmıştır. Göz, ağız ve burun yerleri vardır. (304b)

**IV:100) İzûpirum [Isopyrum] (Isopyrum thalictroides):** Bazıları buna şûniz-i kûhi (dağ çörek otu) derler. Dallarının ucunda çörek otundaki gibi köşeli düğmeler olup içinde çörek otu tadında tohumlarla doludur. Bu ot kırlarda, dağlarda, ormanda yaban biter. Bazı bahçelerde ekilir. (305a)

**IV:101) Pimpinella (Pimpinella saxifraga):** Teke kasrı denir. Bunun büyük ve küçük olarak iki türüsü vardır. Büyüğü çayırlarda, bayırlarda, kumlu ve güneşi çok olan tepelerde bulunur. Küçüğü kayalarda olup kökleriyle taşın içindeki yarıklardan geçerler. Bu nedenle bu adı almıştır. Parmaklar arasında ezildiğinde teke gibi kokar. (305b)

**IV:102) Tâbsiyâ [Thapsia] / (درياس) Thapsia):** Tâbsû (Thapsos) adasına mensuptur. (306a) Dioskorides bu otu Karole otunun şekli ile tarif etmiştir. Puglia’da Gargano dağlarında çoktur. Kökünü oradan bu bölgelere getirirler. Frengistan’da bu otu bahçelerde terbiye ile yetiştirir. (306b)

**IV:103) Bin Yapraklı (Hezâr-varak)** (*Achillea millefolium*): Göcen kuyruğu da denir. Frenkçe “millefoliyûm” [*Millefolium*] derler. Kuru yerlerde, çayırlarda, yol üzerinde, mezarda biter. Taze iken yerde yayılmış olur. (307a).

**IV:104) Boyacı otu / قوّة الصباغين** (*Echium vulgare?*): Buna dahi serpişik derler. Dağlarda ve bazı çayırlarda olur. Siyaha yakın kırmızı ve ince dal ve budaklı gövdesi vardır. Köküne yakın olan yaprakları diğerlerinden uzunca ve belirgindir. Yapraklarının etrafı orak bıçağı gibi kertiklidir. Dalların ucunda üçer dörder düğmeleri ve koyu kırmızı çiçekleri vardır. Çuhacılar bu otu kırmızı boya elde etmek için istimal ederler. (307b)

**IV:105) Ursinum**<sup>1327</sup> (*Salvia verbenaca*): Bazı dillerde iskerlet otu ya da kırmızı otu derler. (f. 307b.) Bunun bostânî ve yabani olarak iki türlü vardır. Ferasiyun yapraklarına benzer ama ondan büyük ve tüylüdür. Dört köşeli ve yarım zira (35-45 cm) kadar yüksek gövde sapı vardır. Yapraklarının arasında firfir çiçekler olur. Çiçekler döküldükten sonra zarflar içinde siyah ve uzunca tohumu hasıl olur. Birisine attarlar “kentrum ğalli” [*Centrum galli*] ve “ğalliterikum” [*Gallitricum*] derler. (308a)

**IV:106) Kelînûpûdiûn [Clinopodium]** (*Clinopodium*): Yatak ya da kerevet yağı anlamındadır. Taşlı ve haşin yerlerde biter ve iki türü vardır. Birisinin gövde sapı dört köşeli, ağaçlı, tüylü, iki karış kadar uzun olup yan dalları vardır. Yaprakları koyu yeşil ve bir miktar tüylüdür. (308b)

**IV:107) Mâlâ insânâ**<sup>1328</sup> (*Solanum lycopersicum*): “Mâlâ insânâ” (mala insana) yani marazlı elma. Frenkçe “bumâ amoris” [*Poma amoris*] derler yani muhibb elması demektir. Bu bitki soğuk bölgelerde olmaz. Nemçe diyarında saksı içinde yetiştirirler. Nadir olgunlaşır zira soğuğa ve kırağıya dayanmaz. Bu otun haşin, tüylü ve bir zira (75-90 cm) kadar uzun gövdesi vardır. Yaprakları uzun ve yassı, datura yapraklarına benzer ama kenarları bir miktar bükülmüştür. Çiçekleri açık zarflar içinde çıkıp yıldız şeklinde ve muhtelif renklindedir. (309a). Bazıları beyaz bazıları da kırmızı olur. Sonbahara yakın çiçekleri döküldükten sonra uzun ve beyaza yakın düz ve yeşil renkte elması olur. İçinde küçük sarı ya da beyaz tohumu olur. Bazıları ona Hint biberi derler. Kökü kısa ve

<sup>1327</sup> İskerlet Otu

<sup>1328</sup> Domates

saçaklıdır. (309b). Tabi'atı ve menâfi'i dâhilesi: Mattioli İtalya'da hava sıcak olduğu için bu bitkiyi çok ektiklerini belirtir. O bölgede meyvesini (domatesi) su içinde kaynatıp sonra sudan çıkartarak kabuğunu soyarlar. Boydan kesip üstüne un ekip sade ya da zeytin yağda kızarttıktan sonra üstüne tuz biber ekleyip tüketirler. Bazıları üzerine limon sıkırlar. “*Bir nahoş ta'âm değildir.*” Müellif, İbn Sinâ'dan aktardığına göre “gıda vermeyen bir şeyin çok tüketilmesi rutubetli safra hastalığına neden olur” ve bu nedenle bu meyveyi tüketmek baş ağrısı, sersemlik ve belli ölçüde kabızlık getirir. “*Hâsılı zârri çok olmağla buna “mâlâ insânâ” yani marazlı elma dimişlerdir.*” (309b)

**IV:108) İsâtis / Mâî Boya Otu** (Isatis tinctoria): Bu bitki bostânî ve yabani olarak iki türdür. Bostânîsini boyacılar kullanır. Yaprakları yerde yayılır ve sinirli otun yaprakları gibi olsa da ensiz, kalın, semiz ve siyaha yakın yeşildir. Ama olgunlaştıktan sonra gövdede oluşan yapraklar uzun olup uç kısmı sivri, aşağısı yassıdır. Gövdesi iki zira (150-180 cm) uzundur. Uçlarında küçük, sarı ve birbirine istiflenmiş çiçekleri vardır. Kökü beyazdır ve zayıf olup ince kökleri azdır. Bütün bitkiyi değirminde dövüp kuruttuktan sonra mavi renk elde etmek için kullanırlar. Yabanisi de bostânîsine benzer. (310a)