

Kurucusu:
Dr. Mehmet Ali UZ

Yayın Kurulu:
Dr. Mehmet Ali UZ
Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU
Hasan YAŞAR
Ahmet ÇELİK
Ali İŞİK
Av. Serdar CEYLAN

CİLT: 24 • SAYI: 18
11 Haziran 2025 ÇARŞAMBA



KADEMİK

Sayfalar

Merhaba

f /akademiksayfalar

www.merhabahaber.com

GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDAN FARKLI BİR LEZZET KONYA TUZLUKÇU'NUN BULGURLU SİNİ MANTISI “TUZLUKÇU MANTISI”

Hamurun içine kıyma veya herhangi bir dolgu malzemesi konularak suda haşlanan ve yoğurt ile tüketilen yiyeceğe mantı adı verilmektedir⁽¹⁾. Mantının, geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri vardır. Ana sıcak yemeklerden olan mantı, Türk mutfağının vazgeçilmezlerindendir. İçindeki harç malzemesi, hazırlanışı, pişirilişi ile her yörenin mutfağına ayrı bir kimlik kazandırmıştır.

Yörelere göre farklı biçimlerde hazırlanan “Mantı” geleneksel Türk mutfağının en önemli hamur işlerinden biridir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et, mercimek, nohut veya yöresel iç konarak kapatılıp kendine has yöntemlerle pişirilen lezzetli bir yemektir. Mantının hazırlanışı, mantıda kullanılan iç, tercih edilen katlama şekli ve pişiriliş yön-

temleri yöresel farklılıklar gösterebilir.⁽²⁾ Mantı denilince öncelikle “Kayseri Mantısı” akla gelse de her yörenin farklı bir mantı tarifi de bulunmaktadır.

Tuzlukçu'nun geleneksel mutfağında; mantı, topalak, bula-
maç, övmeç, papara, çilbir, katıkara, kaymaklı kıtır, haşhaşlı kıtır, çiteli bazlama, kavurga, kırık leblebili baklava, nişastalı sütlü gibi çok önemli lezzetler bulunmaktadır. Konya'nın şirin ilçelerinden Tuzlukçu'nun ⁽³⁾da geleneksel yemekleri içinde ilk akla gelen Tuzlukçu mantısıdır.



Serdar CEYLAN

(2) Türk Mutfağına Özgü Makarnalar, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, 2011, sayfa 21 ve devamı; Demircioğlu, Esra – Abdikhalilova, Rabi, “Kırgızistan Mutfak Kültüründe Mantı”, Herald Of International University Named After K.Sh. Toktomamatov, Popular Science Periodical Journal, 2020.

(3) Ceylan, Serdar, Geçmişten Günümüze Tuzlukçu Özel Sayısı, Akademik Sayfalar, 23 Kasım 2016, C. 16, S. 35, s. 530 ve devamı; Ceylan, Serdar, “Konya Tuzlukçu'nun Kültür ve Tabiat Varlıkları”, Akademik Sayfalar, 23 Kasım 2016, C. 16, S. 35; “Tuzlukçu”, Konya Ansiklopedisi, C. 8, s. 356 vd; Ceylan, Serdar, “Tuzlukçu'nun Tescilli Kültür ve Tabiat Varlıkları”, Akademik Sayfalar, 8 Mayıs 2013, C. 13, S. 15, s. 236-240

(1) Talas, M., “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri”, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 2005, s. 273- 283.



Hamurun hazırlanması, yoğurulması



Hamurun açılması

Yörede; **“Tuzlukçu Bulgurlu Sini Mantısı”** olarak ta anılmaktadır. Özellikle ilçe merkezinde mantının asırlık bir geçmişe dayandığı, nesilden nesile aynı tarifle yaşatıldığı, Ramazan ayında iftar sofralarında misafir ağırlamada ikram edilen özel bir yemek olduğu bilinmektedir.

Mantı katlama teknikleri olarak üçgen katlama, açık bohça katlama, Kayseri mantı katlama, gül katlama tekniklerinin kullanıldığı görülmektedir. Tuzlukçu mantısında; “Bohça Katlama” tekniği kullanılmaktadır. Hazır-

lanan iç malzemesi, hamurdan kesilen karelerin ortasına konulmakta ve dört köşe ortada birleştirilerek bohça biçiminde katlanmaktadır

Kullanılan iç malzemesine göre de Tuzlukçu mantısı diğer örneklerinden farklıdır. Tuzlukçu mantısında etli, tavuklu, mantarlı, lor peynirli, mercimekli, nohutlu iç malzemeleri kullanılmamaktadır. Mantı içi olarak sadece bulgur kullanılmaktadır.

Bu makalemizde Tuzlukçu ilçe merkezinden kaynak kişilerin geleneksel tarifleri kayda alınmaya gayret edilmiştir. Böylece kaynak kişilerin aile büyüklerinden öğrendikleri ve günümüzde kullandıkları asırlık reçeteleri de kayda geçirilmiştir.

HAZIRLAMA ARAÇLARI:

Hamur yoğurma kabı (tekne),
Elek,
Oklava,
Hamur açma tahtası (senit),
Bıçak,
Tepsi (tarif için orta boy, 50 cmlik)

Sac (tandırda veya ocak üstünde)

HAZIRLAMA GEREÇLERİ

Un, Su, Yumurta, Yoğurt, Tuz, Pilavlık Bulgur, Kuru Nane, Sarımsak, Ayçiçek Yağı

MANTI HAZIRLAMA

HAMURU İÇİN MALZEMELER

790 gr un, 2 adet yumurta, 1,5 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı tuz

HARCI İÇİN MALZEMELER

250 gr bulgur, 1 çay kaşığı kurutulmuş nane, 1 çay kaşığı kırmızı pul biber



Hamurun kare kare kesilmesi



Kesilen hamura iç koyma ve bohça şeklinde katlama

MANTININ HAZIRLANIŞI

Un hamur yoğurma kabına (tekne) elenir ve ortası genişçe açılır. İçine iki yumurta kırılarak, tuz ve su ilavesiyle sertçe bir hamur yapılarak iyice özleştirilir. (Yörede bazı ailelerin hamur için sadece un, su ve tuz kullandığı görülmektedir.) Elde edilen hamur beze yapılarak nemli bez altında 20-30 dakika kadar dinlendirilir.

Hamur dinlendirilirken mantı içine koymak için bir tencerede bulgur kavrulur ve bulgur pilavı şeklinde iç hazırlanır. Pişen bulgurun içine bir çay kaşığı kuru nane ve bir çay kaşığı kırmızı pul

biber karıştırılır.

Dinlenen hamurlar un serpilmiş tahtada (senitte) 2-3 mm. inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açılır. (Yörede bunun için oklava ile beze yazmak tabiri kullanılır.) Açılan hamurlar 2-3 cm. karelere kesilir. Hazırlanan bulgurlu içten, karelerin ortasına konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırılarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kapatılır.

Mantılar, ayçiçek yağı ile yağlanmış bir tepsiye muntazam dizilir.

Mantı tepsisi tandırda sac üzerine konulur, tepsi sarsılarak ve çevrile çevrile önce altı kızartılır. Altı kızartılan mantı sacdan indirilerek mantılar ters çevrilir ve diğer yönü de kızartılır.

Sacdan indirilen mantı üzerine, sarımsaklı yoğurt dökülerek sıcak sıcak sofraya sunumu gerçekleştirilir. Sacda kızartılmış Tuzlukçu mantısı uzun süre dayanabilmektedir. Uygun koşullarda saklanıp sonrasında da servis edilebilir.

Yörede bu mantının önce su ile haşlandığı, daha sonra üzerine lezzet vermek amacıyla tereyağı ve sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketildiği de görülmektedir.



Mantının tepsiye yerleştirilmesi



Mantının kızartılması



İkinci yüzü kızartılan mantı

Kaynak Kişiler:

Ayşe Harmancı (Tevfik kızı, Tuzlukçu, Orta Mahalle, 1945 doğumlu)

Eşemen Ceylan Saka (Mustafa Ali kızı, Tuzlukçu, Yukarı Mahalle 1954 doğumlu)

Eşe Yazar (Veli kızı, Tuzlukçu Pazar Mahallesi, 1932 doğumlu)

Fadime Ceylan (1928-2015) (Mustafa kızı, Tuzlukçu Yukarı Mahalle, 1928 doğumlu)

Hatice Bozdağ (İbrahim kızı, Tuzlukçu, Aşağı Mahalle, 1947 doğumlu)

Ümmüsün Korkmaz (Arif kızı, Tuzlukçu, Orta Mahalle, 1934 doğumlu)



Bulgurlu Tuzlukçu Sini Mantısı



BEŞİR ÇELEBİ VE ESERİ MECMÛA- TÜ'L-FEVÂİD

2010 yılında başlayan arşiv çalışmalarım sonucu olarak ilk önce beldemiz Güneyyurt, ardından Ermenek Merkez, Ermenek ve köyleri, Sarıveliler ve Başyayla ile alakalı kitaplarımızı yayımladık.

Bu arada arşivlerde rastladığım Ermenek, Karaman, Konya ile alakalı makale çalışmalarımız son sürat devam ediyor. Bu bağlamda “Üç Asır Önce Konya” adlı Kadı Sicillerine dayanan eserim de basıldı.

Arşive dayalı eserlerimi duyan Ankara’dan TOBB ETÜ Kurucu Rektörü sayın Prof. Dr. Tahsin Kesici hocamızla beş yıl önce tanışmıştım. Zat-ı alileri beni telefonla arayarak her kitabımdan birer tane istemişti.

TOBB ETÜ Kurucu Rektörü sayın Prof. Dr. Tahsin Kesici hocamla bu günlerde ayda birkaç defa görüşüyoruz, bunun sebebini anlatayım: 23 Şubat 2021 günü Ankara’dan telefonla arayarak hal hatır sordular, ben de zat-ı alilerinin hal ve hatırını sordum, duacı olduğumu, aydınlık ufuklara doğru yol alırken ilimle geçmiş uzun ömründeki başarılarından istifade edeceğimi, ifade ettim.

Hocamız bana: “Mükremin bey sizi gıyabınızda sayın Prof. Dr. İbrahim Ceylan (1932) hocamıza tanıttım, sizin beş yabancı dil bildiğinizi, Arapça ve Farsçaya hâkim olup her türlü arşiv belgelerini çözdüğünüzü anlattım.” dediler.

Dünyanın belli başlı cerrahlarından büyük tıp insanı, Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesinden emekli sayın Prof. Dr. İbrahim Ceylan hocamıza ve TOBB ETÜ Kurucu Rektörü sayın Prof. Dr. Tahsin Kesici hocamıza 2017 ve 2018 tarihlerinde, seksen yaşını geçen profesörlere takdim edilen “Ankara Üniversitesi Çınarı” unvanı verilmiştir.

Bu iki değerli hocamız, aslı sadece Paris Milli Kütüphanesinde bulunan ve Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk hocamız tarafından 1970’li yıllarda Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Etik Ana Bilim Dalına mikrofilmi tevdi edilen, Fatih Sultan Mehmed’in doktoru Karamanlı hekim Beşir Çelebi’nin Mecmûatü’l-Fevâid adlı tıp alanında Türklerin yazdığı en kapsamlı eserini çevirmem için bana teslim ettiler.

31 satırlık 564 büyük boy sayfadan oluşan Şifa Ansiklopedisi niteliğindeki eseri Allah’a binlerce şükür olsun ki 800 sayfada günümüz Türkçesine şu adla çevirisini tamamladım: “Mecmûatü’l-Fevâid Büyük Şifa Ansiklopedisi / Bitkiler-Madenler-Canlılar / Fatih’in Karamanlı Hekimi Beşir Çelebi / Çeviri: Mükremin Kızılca”

Fatih’in Hekimlerinden Beşir Çelebi

Beşir Çelebi, baba adı Mahbup Çelebi, yaklaşık 1390 ila 1470 yıl-

ları arasında yaşamış Karaman Ermenek bölgesinde yetişmiş, 20. yüz yılda Mecmûatü'l-fevâid / Faydalı Tıbbi Terkipler Mecmuası adlı dev eseri keşfedilen Anadolu'nun Lokman Hekimi sayılan ünlü bir hekimdir!

Hakkında bilgi yer alan tek kaynak Hollanda İslam Ansiklopedisi'nin 2017 yılında yayımlanan sayısında yer alan İngilizce bölümdür. Burada yer alan onun hakkındaki notları ayınen veriyorum.

Beşir Çelebi ünlü eserini 1430 yılından sonra yazıp Karaman tahtında bulunan 2. İbrahim Bey'e ithaf etmiştir. Kitabını ve ününü Konya seferinde duyan Fatih İbrahim Beyden hekimî Edirne'ye göndermesini istemiş, o da hemen göndermiştir.

“Beşir Çelebi, bir dokuzuncu/on beşinci yüzyıl Türk hekimidir.

Sultan 2. Mehmet'in etrafındaki Konya'dan Edirne'ye taşınan ve Şeyh Şücaüddin Karamanî ve Zenbilli Ali'yi içeren seçkin kültür halkasındaki âlimlerden biriydi.



Kökenleri, doğum ve ölüm tarihleri bilinmemektedir. Kaynaklar onun hakkında hiçbir bilgi içermemektedir ve hayatıyla ilgili detaylar çalışmalarındaki notlardan veya ona ithaf edilen kitaplardan alınmıştır.

II. İbrahim b. Mehmet Karamanoğlu'na (Karaman hükümdarı) hizmet ettiği ve daha sonra da Osmanlıların hizmetine geçtiği açıkça görülüyor. Edirne'de tahta geçişinin hemen akabinde II. Mehmet, İbrahim'e Beşir Çelebi'yi başkente davet eden bir mektup yazmıştır.

Tarih-i Edirne ve Beşir'e ithaf edilen Hikâye-i Beşir, hekimin Sultan'ın divanına katılıp ona tıp ve temizlik alanında danışmanlık yaptığını nakletmektedir.

Edirne'de iklimin avantajlarını izah etmiş ve Yeni Saray'ın yeri için öneride bulunmuştur. On dokuzuncu yüzyıldan itibaren süregelen çalışmalar babasının bu sarayın temellerini 854/1450 yılında atıp 855/1451'de tamamladığını öne sürmektedir.

Beşir Çelebi'ye üç çalışma ithaf edilmiştir: Mecmûatü'l-fevâid, Tarih-i Edirne -Hikayet-i Beşir Çelebi ve Tevarih-i Al-i Osman.

Mecmûatü'l-fevâid kesinlikle onun tarafından yazılmıştır. Giriş kısmında kendini tanıtmış ve kitabı Karamanoğlu Mehmet oğlu İbrahim için yazdığını belirtmiştir.”

Beşir Çelebi Nerelidir?

Sayın Prof. Dr. Mehmet Akif Erdoğan “Hikayet-i Tabib Beşir Çelebi ve Tarih-i Edirne” adlı esere yaptığı çalışmada: “Karaman veya Ermenekli olduğu söylenen Hekim Beşir Çelebi” tabirini kullanmaktadır.

Karamanoğlu Araştırmacısı Sayın Şerafettin Güç ise “Karamanlı Hekim Beşir Çelebi” adlı makalesinde: Beşir Çelebinin babası Mahbup Çelebi'dir. Ermenek'teki 1339 tarihinde yapılan Tol Medresede yetişmiştir” demektedir.

Benim görüşüm de aynen bu iki arkadaşın kaydettiği gibi: Beşir Çelebi merhumun Karaman/Ermenekli olduğu yolundadır.

Bu yoldaki şahsi kanaatim, Beşir Çelebi merhumun Mecmûatü'l-Fevâid adlı, 564 sayfalık Osmanlı Türkçesi ve Arapça olarak kaleme alınan dev eserini baştan sona okumuş ve tercüme etmiş birisi olarak edindiğim intibadan kaynaklanıyor.

Şöyle ki: 30 bölümden oluşan, Osmanlı Türkçesi ve Arapça olarak yazılan eserin ilk 110 sayfasında ve ilk 29 bölümde bitkisel terkiplere yer verilmektedir.

Otuzuncu bölümde ve sonraki sayfalarında tıbbi bitkilerin tamamına alfabetik olarak yer veren eserin, yazarı olan Beşir Çele-

bi merhumun Taşeli/Ermenek dağlarında yaşadığı ve buradaki endemik bitkileri ve şifa olduğu hastalıkları bizzat keşfettiği izlenimi uyandırmaktadır.

Kullandığı lehçeden ve eserdeki bitki türlerinden Ermenek'te yaşadığı, Ermenekli olduğu ve meşhur Tol medresede tıp alanında dersler verdiği kesin gibidir. Zaten Karamanda Çelebi soyadı sadece şimdi bile Ermenek'te vardır.

Osmanlı/Karamanoğlu Akrabalığı ve Hekimin Edirne'ye Gidişi

Mecmûatü'l-Fevâid'in bir nüshası Mısra gönderildi, Mısır Memluk Türk imparatorluğunun yurduydı, İslam hilafet merkezi burası olduğundan Karaman Beyleri buraya tabi olarak hükümdarlık yapıyorlardı.

Osmanlı sultanlarıyla anlaşamamalarının sebeplerinin en büyüğü buydu. Ama Osmanlı sultanları çok akılcıca bir hareketle Karaman beylerini de aileye kattılar.

Birinci Murad'ın kızı Nefise Hatun'un 1378'de Karamanoğlu Alaeddin beyle evlenmesi, Yıldırım-Timur harbi sonrası değişmekle beraber, Alaeddin beyin Osmanlıya tabi olmayı kabul etmesiyle sonuçlandı.

Çelebi Mehmet'in kızı İncü Hatun ise, Karamanoğlu Alaeddin Bey'in Nefise Hatun'la evliliğinden olan oğlu yani beyimiz İbrahim beyin babası II. Mehmet'le evlidir. Yani şimdiki beyimiz İbrahim Bey'in annesidir.

Çelebi Sultan Mehmet kızı İlaldı Sultan da beyimiz Karamanoğlu II. İbrahim Bey ile 1426 yılında evlendi.



I. Murad'ın kızı Nefise Hatunun torunu olan ve 1406 yılında doğan II. İbrahim Bey, 58 yıl yaşamış ve yaklaşık 40 yıl tahtta kalmıştır.

Görüldüğü gibi, II. İbrahim Beyin annesi, anneannesi ve babaannesi Osmanlı kızlarıdır. Bu sultan kızların Karamanda ve Konya'da nice vakıflar kurduklarını, Daru'l-huffaz ve Daru'l-hadisler tesis ettiklerini biliyoruz.

Mecmûatü'l-Fevâid

Faydalı bilgiler topluluğu, tıbbi terkipler mecmuası demek olan eserdir.

Hekim Beşir Çelebi merhumun Tıp İlimleri dalındaki 564 sayfalık dev eseri olup <http://www.yazmalar.gov.tr/> İnternet sitesinde adından söz edilip yeri belirtilmektedir.

Aşlı büyük boy, 564 sayfa, orijinali Osmanlıca ve Arapça olup şifa dünyasını bitkiler, canlılar ve madenler olarak üç kategoride ele alır. Şahsıma nasip olan günü-

müz Türkçesine çevirisi 700 sayfa dolaylarındadır.

Kitabı ünlü hekim Karamanlı Beşir Çelebi kaleme almış ve 1435-1445 yıllarında tamamlayarak Karamanoğlu 2. İbrahim Bey'e ithaf etmiştir.

Doktorun ve kitabın namını Konya seferleri sırasında duyan Sultan Fatih, halasının kocası olan eniştesi İbrahim beyden hekimini Edirne'ye göndermesini istemiştir. İstek üzerine, Beşir Çelebi fetihten önce başkent olan Edirne'ye gelerek Fatih'in özel doktorları arasına girmiştir.

Mecmûatü'l-fevâid, faydalı bilgiler topluluğu demektir ki beş bölümden oluşur.

Birinci bölüm: 30 ana konudan oluşan tıbbi terkipler, ilaç, macun, cevariş, hap, şırınga, bandaj, sargı ve benzeri terkip usullerini ele alır.

İkinci bölüm: 30. bölümden itibaren ansiklopedik olarak bitkiler, canlılar ve madenleri içeren kısım: binlerce bitkinin, madenin ve canlıların faydaları, zararları, tedavi şekillerini anlatır.

Üçüncü bölüm: Ömer oğlu Melik Eşref 'e ait Arapça ibareli tıbbi terimleri, ölçüleri, tartıları ve analizleri içeren kısımdır.

Dördüncü bölüm: Mecmûatü'l-Fevâid'in bu kısmında Hacı Zelnel Attar namıyla bilinen Ensari Hüseyin oğlu Ali'nin "Türk, Arap, Acem, Süryani ve Yunan kaynaklarında deva-ilaç adları" isimli ansiklopedik çalışması yer almaktadır.

Beşinci bölüm: göz hastalıklarına ait tekil ve terkip ilaçlardan bahseden son kısımdır. Bu kısım dokuz sayfa olup 16 göz hastalığını ele alarak ilaçla veya ameliyatla



tedavilerini anlatır.

Merhum Beşir Çelebi'nin Mecmû'atü'l-Fevâ'id/Faydalı terkipler topluluğu adlı tıbbi eseri her birisi dört sayfadan oluşan 141 varaktan ibarettir. Böylece büyük boy ve 31 satırlık sayfalar- dan oluşan dolu dolu 564 sayfalık bir Osmanlı Türkçesi ve Arapça eser karşımıza çıkmaktadır.

Eserin Elde Edilişi

Beşir Çelebi eserini 1436 yılın- da bitirince üç nüshasını da Kara- manoğullarının tabi olduğu Mı- sırdaki Memluk Türk imparator- luğuna göndermiştir. 1882 yılın- da Mısırı İngilizlere teslim edip boşaltan Fransızlar giderken Ge- neral Monee İskenderiye/Kahire kütüphanesinden Mecmûatü'l- fevâid ve benzeri nadide eserleri götürüp Paris Milli Kütüphanesi- ne yerleştirmiştir.

Bizim çevirimize esas olan Mecmûatü'l-Fevâid, 1970 yılında Konyalı hemşerimiz merhum Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk ta- rafından mikrofilmi Paris Milli

Kütüphanesinden alınıp Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp Ta- rihi ve Etik Anabilim Dalı kütüp- hanesine hediye edilmiştir.

Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk tarafından mikrofilmi Paris Milli Kütüphanesinden alınıp Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp Ta- rihi ve Etik Anabilim Dalı kütüp- hanesine hediye edilmesinden önce Mecmûatü'l-Fevâid'in adı bile hiçbir kaynaktan geçmezdi. Beşir Çelebi'den söz eden tüm kaynaklarda eserden bir kelime bile yoktur. Sadece merhumun Edirne Tarihi adlı bir risalesinden söz edilir.

Ne yazık ki yaklaşık 600 yıl bu dev eserin nerede olduğu bi- linmemektedir. 1896 yılında Hol- landa'nın Leiden Berill yayınevi- nin çıkardığı İngilizce İslam An- siklopedisinin 1936 yılında MEB tarafından Türkçeye çevrilen sa- yısında da Beşir Çelebi'nin Mecmûatü'l-Fevâid eserinin adı yoktur.

Ancak Berill yayınevinin Lei- den'de 2014 yılında yazılıp 2017

yılında çıkardığı adı geçen ansiklopedinin son sayısında Mecmûatü'l-Fevâid adlı eserinden ve Beşir Çelebi'den genişçe söz edilir.

İngilizce olan bu bölümün çevirisini yukarıda arz ettik.

Sayın Halit Bardakçı Beşir Çelebi ve eserinden “Bütün Yönleriyle Ermenek Başyayla ve Sarıveliler” adlı eserinde 2005 yılında söz etmiştir.

Sayın Güllü Özdemir, Mecmûatü'l-Fevâid'in Konya nüshası üzerine bir doktora tezi hazırlamıştır. Bu doktora tezinde 140 sayfalık bir transkripsiyon vardır ve bu da 109 varaktan oluşan 14 bölümün transkript işaretli akademik bir çalışmadır.

Sayın Güllü Özdemir doktora tezi çalışmasının özetinde: “Hekim Beşir Çelebi tarafından yazılan eserin üç nüshası bulunmaktadır. Bu nüshalardan ilki Paris Bibliotheque Nationale'de Supplement Turc 234'te kayıtlı Paris nüshasıdır. İkinci nüsha Cerrahpaşa Tıp Tarihi Müzesinde 684 numarada kayıtlı Cerrahpaşa nüshasıdır. Üçüncü ve son nüsha ise Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğünde E-106 numarada kayıtlı Konya nüshasıdır. Çalışmamız Konya ve Cerrahpaşa nüshaları üzerine kurulmuştur. Esas metin olarak Konya nüshası tercih edilip Cerrahpaşa nüshası ile tenkitli metin hazırlanmıştır.” İfadesi yer almaktadır.

15 Aralık 2021 günü Konya Yazma Eserler Bölge Müdürlüğüne vardım, görevli arkadaşlarla bilgisayarda eseri bulduk, beş yıl önce Karaman Müzesinden Konya'ya intikal ettiğini öğrendim. Bu Karaman Nüshasının kapağı ve ilk sayfası ektedir.

Mecmûatü'l-Fevâid nüshaları hakkında Sayın Tuncay Böleri de 24 Nisan 2016 tarihli bir makale kaleme almıştır. Makalede şu bilgiler yer almaktadır:

“Beşir Çelebinin Karamanlıdır, babasının adı Mahbup Çelebi'dir. Ali Gülcan Beşir Çelebi'nin Ermenekli olduğunu söylemiştir.

Mecmûatü'l-fevâid'in Paris Mili Kütüphanesi 234 numarada bulunan ana nüshasının mikrofilm, Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk tarafından Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı kütüphanesine hediye edilmiştir.

Eserin blochet katalog bilgisinde telif tarihinin 1436 olduğu kaydedilmiştir. General Meneo tarafından Mısırdan getirilerek Fransız Milli Kütüphanesine konmuştur.

Mecmûatü'l-fevâid'in Karaman müzesinden E 106 numarayla Konya Bölge Yazma Eserler Kütüphanesine gönderilen nüshası Muhammed oğlu Hüseyin tarafından 20 Aralık 1578 yılında istinsah edilmiştir. Bütün çabalarıma rağmen Cerrah Paşa Tıp Fakültesi nüshasına ulaşamadım.”

Sayın Prof. Dr. Ekmeleddin İhsanoğlu “Osmanlı Bilim Literatürü” adlı çalışmasının 22. Sayfasında eser hakkında söz ederken “sadece iç hastalıklarından bahseder” diyerek bazı tezlerde de alıntılanan yanlış bilgi vermektedir.

Mecmûatü'l-Fevâid Selenik Nüshası

2022 Ramazan Bayramı sonrası 5 - 10 Mayıs arasında Antalya'ya bir gezimiz oldu. Gezimizin asıl amacı 1475 yılında Gargara'dan yani şahsi doğum yerimiz

olan Ermenek Güneyyurt belde-sinden Selanik'e tehcir edilen ve 550 yıl sonra 1923 senesinde Lo-zan Antlaşması sonrası uygula-nan mübadele gereği Antalya'ya yerleştirilen Gargaralıların to-runlarıyla tanışmak ve sohbet et-mekti.

Kısacası anlayacağınız, İstan-bul fethedildikten sonra elde edi-len Avrupa topraklarına Türkle-rin yerleştirilmesi gerekiyordu. Bu bağlamda mücadeleciler ve fetih ruhlu Karamanoğlu toprakların-dan da Avrupa'ya tehcir ve iskân-lar oldu. Bunlar arasında Erme-nek Gargara köyünden de kırk elli hane göç ettirildi.

İşte bu Gargara benim köyüm-dür. Buradan gidenler Selanik Kesendire'ye geldiklerinde ken-dilerine gösterilen alana Gargara adını vererek geldikleri köyün adını yaşattılar. Bu Selanik Gar-gara köyü mübadelede yani Tür-kiye'deki Rumların Yunanistan'a, Yunanistan'daki Türklerin de Türkiye'ye tehcir ettirilmeleri sı-rasında Antalya Değirmenönü köyüne yerleştiriliyorlar.

Değirmenönü şu anda Murat Paşa ilçesinin merkezi olup Kale-iç'i'nin hemen dibidir. Yüz yıl önce Antalya, sadece kale etrafın-da yoğunlaşan küçük bir yerleşim yeridir. Selanik göçmenleriyle burası bugün devasa bir Antalya kentinin temelini oluşturmuş-tur.

Selanik'teki Gargaralılar dil-den dile kendilerinin Konya'dan (O zamanlar Konya Karaman eyalet merkezidir) geldiklerini ve geldikleri köyün adının da Garga-ra olduğunu anlatıyorlar.

Antalya'ya yerleşen Selanik Gargara köyü eşrafından Hasan

oğlu Emin Efendi torunlarından Emin Necdet Bağrıyanık adlı de-ğerli kuzenim, asıl temel Gargara köyünü araştırırken şahsımın Gargara ile alakalı yayınlarını gö-rür ve benim telefonumu bularak temasa geçer.

Antalya Değirmenönü Mevki-ine, Selanik Gargara, Avanlı ve Baraklı köyleri halkları 1924 yı-lında mübadele yasasıyla iskân edilir.

Değirmenönü'ye yerleşen bu ata yadigarı kuzenlerimizle bu-luşmak üzere Emin Necdet Bey'in daveti üzerine geldiğimiz Antal-ya'da ağlatan mülakatlar yaptık. "Gargara/Kırgızistan-Türkiye-Yunanistan" adlı tarihi gerçeklere ve arşiv kayıtlarına dayanan hikâye-roman tarzı eserimiz için bilgi ve belgeler topladık.

Emin Necdet Beyle ve Osman Soydal hocamla ev ev dolaşarak en yaşlılarla görüştük.

Burada Gargaralılarından bir hemşerimizin evindeki, Sela-nik'ten dedesinin getirdiği kitap-ları incelerken aralarında olduk-ça hacimli bir eser dikkatimi çek-ti. Kapağını açtığımda Arapça Mecmûatü'l-Fevaid adını görün-ce adeta dünyam farklı bir dünya-ya dönüştü. Onlara hiçbir şey açıklamadan büyük bir sevinç ve mutlulukla kitabı incelemeye başladım. Eser Paris nüshasıyla aynıydı.

Ayrıca BNF, Paris nüshasının da içinde yer alan bütün yazma-ları hiçbir şey talep etmeden in-dirmeye açmıştır. Bu bilgiden sonra Beşir Çelebi'nin Mecmûa-tü'l-fevâid adlı eserinin, muhte-vası aynı ama müstensihisi ayrı bir nüshası da dâhil 135 eserin diji-tal kopyasını BNF'den indirdim.



Mecmûatü'l-Fevaid İçeriği Nedir?

Beşir Çelebi merhum dev eseri Mecmûatü'l-Fevâid'e Allaha dua, resulüne ve ashabına salavattan sonra eseri ithaf ettiği İbrahim Beye methiye ile başlar ve eseri onun emriyle yazdığını ifade eder.

“Şifayı veren ve doğruya erdiren sadece Allah'tır” dedikten sonra 564 sayfanın ilk 120 sayfasını teşkil eden bölümün başlıklarını verir:

1. Bölüm: Beden Zafiyeti Hakkındır.
2. Bölüm: Bedene ve Ruha Huzur Veren İşler Hakkındır.
3. Bölüm: Gözdeki Her Türülü Arızaları Ele Alır.
4. Bölüm: Panzehirler Hakkındır.
5. Bölüm: Şerbetler, Haplar ve Müshiller Hakkındır.
6. Bölüm: Ateşli Hastalıklara İlaç Tedavileri Hakkındır.
7. Bölüm: Merhem ve Pansumanlar Hakkındır.

8. Bölüm: Çeşitli Terkip Yapımı Hakkındır.

9. Bölüm: İlaçlar, Haplar Ve Sargılar Hakkındır.

10. Bölüm: Cinsel Gücü Artıran İlaçlar Hakkındır.

11. Bölüm: Cinsel Gücü Artıran Yağlar ve Onların Diğer Hastalıklarda Kullanılması Hakkındır.

12. Bölüm: Cinsel Gücü Artıran Kokular Hakkındır.

13. Bölüm: Cinsel İsteği Artıran Pansuman Ve Sargı Gibi Harici Tedaviler Ve Acılara Faydaları Hakkındır.

14. Bölüm: Hastalıklara ve Cinsel Güce İyi Gelen Dövülerek Toz Haline Getirilen Tohumlar Hakkındır.

15. Bölüm: Cinsel Şevki Artırma Yöntemleri

16. Bölüm: Hastalıklara Deva ve Cinsel Güce Çare Olan İlaçlar.

17. Bölüm: Cinsel Güç Artırımı ve Hastalıklar İçin Şırınga Yöntemleri

18. Bölüm: Cinsel Gücü Artırıcı Fitiller ve Harici Çareler.

19. Bölüm: Hastalıklar ve Cinsel Güç Artırımı İçin Macun Terkipleri.

20. Bölüm: Cinsel İktidarı Güçlendiren Süt Ürünü Terkipleri.

21. Bölüm: Cinsel İktidarı Güçlendiren Koku Terkipleri.

22. Bölüm: Cinsel İktidarı Güçlendiren Gıda Maddeleri.

23. Bölüm: Cinsel İktidarı Zayıflatan Şeyler.

24. Bölüm: Cinsel İktidarı Güçlendiren, Penisini Kalınlaştıran ve Uzatan Tedaviler.

25. Bölüm: Cinsel İlişkide Lezveti Artıran Devalar.

26. Bölüm: Kadının Hamile Kalmasına Dair İlaçlar.

27. Bölüm: Hamile Kalmaya Engel Şeyler Hakkında

28. Bölüm: Şehvet Artırıcı Gıda Maddeleri.

29. Bölüm: Cinsel Güç İçin Tılsımlar, Vefkler ve Çeşitli İsimler.

30. Bölüm: Amaçlarına Göre İnsanları Şehvi Olarak Sınıflandırma.”

Mecmûatü'l-Fevâid'in Muhtevası Hakkında

Eserde kelimenin tam karşılığı olarak “tepeden tırnağa” iç ve dış bütün insan uzuvlarına hayvani, nebati ve madeni ilaç terkip ve müfretlerinin olumlu ve olumsuz etkilerini, soğukluk, nemlilik, sıcaklık ve kuruluk olarak dörde ayırdığı insan mizaç ve tabiatına göre detaylı olarak ele alır.

Eseri günümüz Türkçesine çevirmiş bir kişi olarak bu vardığım sonucu şöyle detaylandırabilirim.

Konuyu tepeden ele alacak

olursak eserde, baştan başlamak gerekir ki saç dökülmesi, saç ekimi, dikimi, boyama teknikleri, ağartma ve siyahlaştırma yöntemleri, kına yakımı, saç dökme ve dökmeme terkipleri, sakal bitmesi ve bitmemesi, kıl dönmesi ve benzeri sorunları ve ilaçları ele alınır.

Yine başımızda ve tepemizde yer alan ve bugün KBB denilen üç önemli tıbbi alanda da en ince ayrıntısına kadar çare ve devalar verilir:

Burun kanaması, nezle, iltihap, burun şırıngaları, tütsüleri, damlaları, beyinle burun ilişkisi, boğaz ağrıları, boğmaca, nefes darlığı, bademcik iltihabı, kulak sancıları, kurtları, kılları, çirkleri, kulak çınlaması, uğultusu ve daha nice sıkıntıları deva ve ilaçları verilerek ele alınır.

Göz hastalıkları başımızın en fazla dile getirilen kısmıdır. Sürme çeşitleri ve göz sağlığına etkileri, göz kılı, göz ağrısı, göze ak düşme, gece körlüğü, katarakt, göz kararması, göz sulanması gibi göze arız olabilecek bütün etkileri etkisizleştiren terkiplerle anlatılır.

Başımızın ön tarafında yer alan bizim aynamız ve vitrinimiz mesabesindeki yüzümüz, onda oluşan anormal benler, çiller, benekler, noktalar, sivilceler ve alaca tarzı tüm cilt rahatsızlıkları tek tek ele alınıp ilaçları verilir.

Başımızın en alt kısmı olan ağız ve diş sağlığı hususu da en fazla üzerinde durulan bir konudur.

Diş sallanması, dişleri sağlamlaştırma, plaklardan temizleme, çocukların dişlerinin erken çıkmasını temin yöntemleri, diş



etlerinin güçlendirilmesi, ağız kokusunun güzelleştirilmesi, ağız ve damakta oluşan yaralar, çatlamalar.

Diğer ana ve tali azalarımızın bütün sıkıntıları aynı şekilde ele alınırken hayvan, bitki ve maden kaynaklı reçeteler verilir. Sadece içerik anlatılsa bile yüz sayfalık bir eser meydana gelebilir.

Beşir Çelebi merhum, bir bitkiyi ele aldığı anda tohumunun, sapının, çiçeğinin, yaprağının ve pişmişinin/çiğinin neye yarayıp yaramadığını açıklar. Bir canlıyı ele alınca da aynı ayrıntıya girer; mesela kuzunun eti, kılı, kanı, aşık kemigi, ödü, beyni ve böbrekleri neye yarar/yaramaz anlatır. Ele aldığı madenlerin de toz ve döküntülerinin şifa reçetelerini verir. bütün bunları antik çağ ve yeni çağ hekimlerinin görüşleriyle destekler.

Bütün dertlere ve devalarına

bakış açısı kendisinin Bokrat adıyla sık sık alıntı taptığı Hipokrat'ın bakış açısıyla örtüşmekle kalmaz ondan daha ileri derecede bir hekim olduğunu eseriyle kantılar. Çünkü Beşir Çelebi samimi bir Müslüman olarak işin manevi taraflarına da vurgu yaparak farklı bir duruma imza atar.

Gönül ister ki artık tıp fakültelerinden mezun olan doktorlarımızın yemini Beşir Çelebi yemini olsun.

Mecmûatü'l-Fevâid Çevirisi Nasıl Yapıldı?

Mecmûatü'l-Fevâid bir bölümü de Arapça olan beş bölümdür. Eserin bütün ilaç ve şifa kaynağı olan nebati, hayvani, madeni unsurları da Arapça adlarla geçer. Kitabın ana gövdesini oluşturan ansiklopedik kısımlar da eliften ye'ye Arapça isimleriyle verilir.

Beşir Çelebi bu dev tıbbi eserinde hiç beklenmedik bir anda Arapça anlatmaya başlar, bu hususun daha ziyade mahrem konularda olduğunu gözlemledim. Mesela tılsımlar, cinsel iştah açıcılar ve hastalıklar dibi.

Beşir Çelebi Karamanlı olduğundan hatta şahsi kanaatime ve bazı kaynaklara göre Ermenek'te yaşadığından lehçesi tam bizim lehçemizdir. Kullandığı kelimeler ve anlatım tarzı tıpkı Ermenek aksanıdır. Bu hususta eserde geçen ve sadece Ermenek ve Karamanda kullanılan kelimelerin bir listesini de çıkardım.

Çeviri sırasında Osmanlıcaya hâkim arkadaşlara zaman zaman başvurdum. Tashihini de beraber yapıyoruz. Çeviri sırasında yanı başımda Arapça ve Farsça matbu sözlükler yanında çevrimiçi sözlükler ve internetten indirdiğim Lisanü'l-arab ve benzeri lügatlerden de yararlandım.

2021 Mart ayında tarafıma tevdi edilen eseri bir yıl sonra 2022 Mart ayı sonlarında Allaha şükür tamamladım.

Sonuç

1436- Karaman'da Beşir Çelebi tarafından yazılıp Karaman beyi II. İbrahim'e ithaf edilen Mecmûatü'l-Fevâid dört sayfalık 141 varak olup 564 adet 31 satırlık sayfadan oluşmuştur.

1449- Fatih Sultan Mehmet'in talebiyle Edirne ye gidişi ve Fatih'in özel doktoru olarak eserden faydalanılması.

1580- kısmi istinsahlarının yapılması.

1882- Mısır işgal eden Fran-

sızlar burayı terk ederken General Monee'nin eseri götürüp Paris Mili Kütüphanesi yazmalar bölümüne teslimi.

1970- Konyalı merhum Prof. Dr. Feridun Nafiz Uzluk hocamızın Paris Mili Kütüphanesinden eserin mikrofilmini alıp Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp tarihi ve etik anabilim dalına teslimi.

2008- Prof. Dr. Ekmeleddin İhsanoğlu hocamızın Osmanlı Bilim Literatürü eserinde kısım söz etmesi.

2017- Hollanda Berill yayınevinin çıkardığı İngilizce İslam Ansiklopedisi Beşir Çelebi maddesinde ilk defa eserden söz edilmesi.

2021 Mart- Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp tarihi ve etik anabilim dalı Profesörlerinden Prof. Dr. İbrahim Ceylan ve TOBB üniversitesi Kurucu Rektörü sayın Prof. Dr. Tahsin Kesici hocalarımızın eserin mikrofilmini şahsıma tercüme yapılması için tevdi etmeleri.

2022 Mart- Mükremin Kızılca tarafından günümüz Türkçesine büyük boy 700 sayfa olarak çevirisinin tamamlanması.

2024 Haziran- Gargara kitabı çalışmalarım sırasında Antalya'dan 550 yıl önce Ermenek Gargara köyünden Selanik'e iskân edilen kadim akrabalarımın aldığı Mecmûatü'l-fevâid Selanik nüshası ile BNF nüshası entegrasyonlu yapıldı.

Tıp dünyasının ve üniversitelerimizin eser hakkındaki her türlü çalışmasına katkıda bulunabileceğimi arz eder tıp âlemine hayırlı olmasını dilerim.