Domenico Sestini

Çeviri Mert Pekdoğdu

Boğaziçi

1779

Priscilla Mary Işın'ın önsözüyle

Kitapyayınevi



KİTAP YAYINEVİ – 380
SAHAFTAN SEÇMELER DİZİSİ – 40

BOĞAZİÇİ 1779 / DOMENICO SESTINI

ÖZGÜN ADI
OPUSCOLI DEL SIGNOR ABATE DOMENICO SESTINI, FIRENZE 1785

ÇEVİRİ
MERT PEKDOĞDU

SUNAN VE YAYINA HAZIRLAYAN
PRISCILLA MARY IŞIN

DÜZELTİ
FEVZİ GÖLOĞLU

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK SAN. VE TİC. A.Ş.
KÂĞITHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44686
T: (0212) 294 10 00 F: (0212) 294 90 80
E: KİTAP@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
EKİM 2022, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-222-9

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞITHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44843
T: (0212) 294 65 55 F: (0212) 294 65 56
e: kitap@kitapyayinevi.com
w: www.kitapyayinevi.com

Boğaziçi
1779

Domenico Sestini

Sunuş
Priscilla Mary Işın

Çeviri
Mert Pekdoğdu

Kitap Yayınevi

Bu eseri Türkçeye kazandıran Mert Pekdoğdu 1994'te Ankara'da doğdu. Lisans eğitimini 2018'de Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümünde, ilk yüksek lisans eğitimini 2020'de Venedik Ca' Foscari Üniversitesinde Osmanlı-Venedik Dalmaçya sınır bölgesi üzerine yaptığı çalışmayla tamamladı. Halen Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümünde ikinci yüksek lisansını sürdürürken Sabancı Üniversitesi'nde TÜBİTAK desteğinde yürütülen bir araştırma projesinde görev alıyor.

İçindekiler

Teşekkür / Mert Pekdoğdu 7

Sunuş / Priscilla Mary Işın 9

1. İstanbul Boğazı'nın Tasviri ve Boğaz Kıyılarında Bağcılık 17

2. Boğaz'da Ziraat 41

3. Türk-Bizans Bahçeleri ve Çiçekleri 65

4- İstanbul Boğazı'nda Avcılık ve Gözlemlenen Hayvanlar 96

Dizin 112

Teşekkür

Floransalı nümizmat ve botanikçi Domenico Sestini'nin bu nadide Boğaziçi eseri, Türkçe literatüre çok değerli iki ismin danışmanlığında kazandırıldı. Türkiye'nin önde gelen enologlarından, bağcılık ve şarapçılık lisansını İtalya'da Ancona Üniversitesinde tamamlamış Burak Demirel, Sestini'nin hayli detaylı Boğaziçi bağları gözlemlerinin çevirisinde İtalyanca bağcılık ve şarapçılık terimlerinin Türkçelerini cömertçe bizlere aktardı. Kendisine bir kez daha teşekkür ediyoruz.

Boğaz'da ziraat ve bahçeciliğe dair ikinci ve üçüncü bölümlerin çevirisi, Osmanlı ziraat, mutfak ve bahçecilik tarihi üzerine benzer bir uzmanlıktan faydalanmayı gerektiriyordu. Gerek düzeltmeleri gerek dipnotlarıyla büyük birikimini bu çeviri için bizlerle paylaşan Mary Işın'a tekrar teşekkür ederiz.

İtalyan tarihçiler Ivo Mattozzi, Paolo Girardelli ve Vera Costantini, yazarın arkaik kalan ve muğlaklık içeren pek çok ifadesinin netleştirilmesine özenle yardımcı oldular. Bedia Demiriş son bölümde Latince bir alıntının Türkçesini, Herkül Milas ve Leander F.W. Johns ise Rumca kelime ve transliterasyonları bizler için derledi. Son olarak Yıldız ve Hatice Alparslan eski usul buğday harmanı tecrübelerini paylaşarak çeviriye katkıda bulundular. Tüm bu değerli kişilere tekrar teşekkür etmek istiyoruz.

Çeviride Türkçe yer isimlerini italik karakterlerle belirtmeden, yalnızca küçük imla düzeltmeleriyle aktardık. Yazarın kullandığı Türkçe isimleri ise italik karakterle yazdık. İmla dışı değişikliklere ve güncelleştirmelere başvurmadık. Vanlıköy, Bebek Bahçesi ve Hayvansaray gibi isimler Sestini'nin naklettiği yer isimleridir. Öte yandan Sestini'nin verdiği Latince adların bir kısmı artık geçerli olmadığı halde biz bunları onun yazdığı şekilde bıraktık. Yazarın Türkçe karşılıklarını vermediği bitki ve hayvan adlarını da köşeli parantez içinde metne ekledik.

Bu eserin Türkçe literatürde Boğaziçi ve İstanbul'un tabiat tarihine dair referans kitaplardan olacağına inanıyoruz. Keyifli bir okuma deneyimi dileriz.

Mert Pekdoğdu

Sunuş

Osmanlı İmparatorluğu topraklarında 1777 ile 1792 yılları arasında Balkanlardan Irak ve Mısır'a kadar birçok yolculuk yapan Floransalı kütüphaneci ve antik sikke uzmanı Başrahip Domenico Sestini (1750-1832), bu yolculuklarını anlatan çeşitli kitaplar yayınladı. Bilgili ve meraklı bir gözlemci olarak, Sestini'nin eserleri Batılı seyyahlar arasında özel bir yere sahiptir. Başka seyyahların ilgilenmediği ve kısa geçtiği konuları ince detaylarla anlatmaktadır. Boğaziçi ile ilgili yazdığı bu kitabın ana konuları çiftçilik, bağcılık ve bahçeciliktir.[1] Yazarın Mart 1778 ile 1780'in ortasına kadar süren ilk İstanbul ziyareti sırasında yaptığı gözlemlerine dayanmaktadır. Bu süre içinde yaptığı ikişer aylık yolculuklar dışında[2] toplam 18 ay İstanbul'da yaşadığını anlatır ve 10-15 gün İstanbul'da kalarak Boğaziçi'ni anlatmaya kalkışan Tournefort'u eleştirir.[3]

İyi bir amatör botanikçi olan Sestini, Boğaziçi'de yaptığı araştırmaları sırasında gördüğü tüm yabani ve kültür bitkilerinin tanımı ve Latince adlarından başka, çoğu zaman Türkçe adlarını vererek Türkçe dilbilimine büyük bir hizmet etmiştir. Bu bitkilerin yetiştirilmesi ve kullanımıyla ilgili de detaylı bilgiler sayesinde de bu kitap Osmanlı bahçecilik ve tarım tarihi için eşsiz bir kaynaktır. Bitkilere duyduğu özel ilgisi, bütün yazılarında belli olmaktadır. İstanbul ve başka şehirlerde cami veya medrese bahçelerinde, sokaklarda ve yolculukları sırasında gördüğü çiçek ve ağaçlarından bahsetmeden geçememiştir. Araştırmaları sırasında Sestini birçok bitkiyi toplayıp kurutmuş, 1792'de İtalya'ya dönünce bu herbaryum koleksiyonunu Floransa'daki Bilim ve Doğa Tarihi Müzesine vermiştir.[4]

Çalışmaları sayesinde Sestini, dönemin ileri gelenler, bilim adamları ve yabancı gezginlerden oluşan geniş bir çevresi vardı. 1776-1794 yılları

1 Domenico Sestini, *Opuscoli del Signor Abate Domenico Sestini*, Firenze, 1785.

2 1779 yılında Mayıs-Haziran aylarında Kyzikos antik şehri, Bursa ve İznik'e, Eylül-Ekim aylarında Bükreş'e gitmiştir, bkz. *Lettere odeporiche, o sia viaggio per la penisola di Cizico, Brussa e Nicea*, 2 cilt, Livorno, 1785 ve *Viaggio da Costantinopoli a Bukaresti fatto l'anno 1779. Con l'aggiunta di diverse lettere relative a varie produzioni, ed osservazioni asiatiche*, Roma, 1794.

3 Bkz. s. 17, dipnot 2.

4 Renato Pasta, *Riflessi d'Oriente: Esperienze e memorie di due viaggiatori toscani in Levante (1760-1792)*, Firenze University Press, 2021 s. 32.

arasında İstanbul'da İngiliz büyükelçiliği görevinde bulunan ve Sestini gibi eski sikkeler konusuna meraklı Sir Robert Ainsley (1730-1812), Sestini'nin gezilerine destek vermiştir. 10 Eylül 1786 tarihinde Belgrad Ormanı'nda Sestini ile karşılaşan Venezuelalı General Miranda, onun Sir Robert Ainsley ve Oxford Üniversitesi hocalarından botanikçi Cadogan ile beraber olduğunu ve Osmanlı kıyafetleri içinde olduğunu anlatır.[5] Sestini'nin Osmanlı kıyafeti giymesinin, araştırmaları sırasında rahatlıkla karşılaştığı insanlarla iletişim kurmasına yardımcı olduğu düşünülebilir. Sestini, 1779 yılında Bursa'ya yaptığı gezi sırasında da doğu kıyafeti giydiğini anlatır.[6]

İlk zamanlarda Türkçe bilmediğini, 11 Mayıs 1778 tarihli bir mektubundan anlaşılır. Sestini, Üsküdar'da Türkçe bitki adları iyi bilen ve kimya meraklısı attar Mehmet Efendi ile tanıştığını fakat Türkçe bilmediği için onunla sohbet edemediğini söyler.[7] Bu durumda yanına bir tercüman almış olduğu kesin, fakat Boğaziçi'ndeki araştırmaları sırasında kimin tercüme yaparak yardım ettiği konusunda bilgi vermez.

Sestini'nin İstanbul'da tanıştığı insanlar arasında İsveçli şarkiyatçı ve diplomat Johan David Åkerblad (1763-1819) ile İsveçli gezgin Jacob Jonas Björnstahl olduğu biliniyor.[8] Doğu yazmaları koleksiyonu yapması nedeniyle hayatı boyunca parasızlık çeken Åkerblad, Sestini'yi yakın arkadaşlarından saymasına rağmen, yazdığı kitaplarının başarısını ve çalışmalarına maddi destek veren hamisi olmasını kıskanmış olacak ki bir arkadaşına yazdığı 1785 tarihli bir mektupta Sestini'yi ağır sözlerle eleştirdi: "Türkiye ile ilgili son iki kitabı kadar rezil bir şey neredeyse okumadım diyebilirim. İtalyanların ne düşündüğünü bilmiyorum, fakat Almanca ve Fransızca ve özellikle İngilizce seyahatnamelerini okumuş olanlar için korkunçtur."[9] Bu haksız suçlamadan

5 *Venezuela'lı General Miranda'nın Türkiye'ye dair hatıratı. Yazar ve seyyah Jean Chardin'in anlattığı kalp para ticareti. Comte de Cesy: Dördüncü Murad tarafından atanan Fransa elçisi*, ed. Fuad Carım, Berksoy Matbaası, İstanbul, 1965 s. 61.

6 Domenico Sestini, *Lettere odeporiche o sia Viaggio per la penisola di Cizico per Brussa, e, Nicea*, Livorno, 1785, C. 1, s. III.

7 Domenico Sestini, *Lettres de Monsieur l'Abbé Dominique Sestini, écrites a ses amis en Toscane, pendant le cours de ses voyages en Italie, en Sicile et en Turquie*, trans: M. Pingeron, Paris: La Veuve Duchesne & Fils, vol. 3, 1789, s. 248.

8 Fredrik Thomasson, *The Life of J.D. Åkerblad*, Leiden: Brill, 2013, s. 37

9 Thomasson 2013, s. 37; Fredrik Thomasson, "Johan David Åkerblad: Orientalist, Traveller and Manuscript Collector," *Studia Orientalia* 114 (2013), s. 463-477.

habersiz olan Sestini, en çok İskandinav milletlerinden iyilik gördüğünü ve İsveç'in "nadir yeteneklerle dolu" bir ülke olduğunu belirtmiştir.[10]

Sestini'den önce birçok Avrupalı botanikçi Osmanlı ülkesinde gezmiştir: 1540'lı yıllarda Fransız elçilik heyetinin üyesi olarak Pierre Belon (1517-1564),[11] 18. yüzyılın başında Fransız kralı XIV. Louis tarafından görevlendirilen Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708),[12] ve 18. yüzyılın ortasında Fin asıllı şarkiyatçı ve doğal bilimci Petrus Forskall (1732-1763) sayılabilir.[13] Fakat hiç biri Sestini kadar sistematik ve kapsamlı bir şekilde bitkileri ve tarım tekniklerini incelememiştir. Yazar'ın, Boğazın "geniş ve çeşitlilik arz eden" bir yer olduğunu belirtmesi ve "birkaç defa kat ettikten sonra dahi bazı hususları anlayamadım" demesi, verdiği bilgilerin nasıl uzun soluklu bir araştırma sonucunda toplayabildiğini gösterir.

Kendi gözlemlerine dayanarak yazmasında ve Türkçe terimleri kaydetmeye gösterdiği titizlikte, kuzeni Başrahip Giovanni Mariti'nin etkisi olabilir. Sestini'nin Mariti'ye gözlemlerini anlatan çok sayıda mektup yazması, aralarındaki yakınlığını gösterir. Kıbrıs'taki Toskana konsolosluğunda bir kaç yıl görev yapan Mariti, 1769 tarihli Kıbrıs seyahatnamesini neredeyse tamamen kendi gözlemlerine dayanarak yazmış ve Sestini'nin sonradan yaptığı gibi Türkçe kelimeleri çeviriyazıyla vermeye özen göstermiştir.[14] Florsansalı botanikçi ve hekim Giovanni Targioni Tozzetti de (1712-1783) Domenico Sestini'yi etkileyen bir başka yakınıdır. Toskana bölgesinin tarımı hakkında yazdığı 1759 tarihli eseri,[15] Sestini'yi Boğaziçi'ndeki tarım yöntemlerini incelemeye teşvik etmiş olmalıdır.

10 Thomasson 2013, s. 38: Domenico Sestini, *Lettere del Signor abate Domenico Sestini scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana*, 7 cilt, Livorno, 1784, 6. cilt s. 95.

11 Pierre Belon, *Pierre Belon Seyahatnamesi: İstanbul ve Anadolu Gözlemleri (1546-1549) / Antakya, Adana, Konya, Afyon, Kütahya, Bursa*, çev. Hazal Yalın, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020.

12 *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre de roy*, 2 cilt, Paris, 1717.

13 Petrus (Peter) Forskal, *Flora Aegyptiaco-Arabica Sive Descriptiones Plantarum Quas per Aegyptum Inferiorem et Arabiam Felicem*, Post Mortem Auctoris Edidit Carsten Niebuhr, Hauniae 1775. Bu eserde sadece kısa bir bölüm İstanbul ve Çanakkale boğazları gibi yerlerin florasıyla ilgilidir; burada bazı bitkilerin Yunanca ve çok iyi olmayan bir transkripsyonla Türkçe adlarını verilmiştir. Kitabın büyük kısmı Mısır, Arabistan ve Yemen bitkilerini kapsamaktadır. Linnaeus'un öğrencilerinden olan Forskall, Sestini'nin yaptığı gibi kitabını Linnaeus'un taksonomik sistemine göre düzenlemiştir.

14 Abbé Giovanni Mariti, *Travels in The Island of Cyprus*, çev. Claude Delaval Cobham, Nicosia, 1895.

15 *Ragionamenti sull'agricoltura toscana*, Lucca: Iacopo Giusti, 1759.

Kitabın birinci bölümünde Boğaziçi halkı, köyleri, konakları, mesireleri, topografyası, toprakları ve iklimi gibi çeşitli konularda kısa bilgiler verdikten sonra asıl ilgi alanı olan bağlar ve bahçeler konusuna geçer. Yeni bir bağ kurulurken ilk beş yıl yapılan işlemleri anlatır ve tüm masraflarının ve gelirlerin dökümünü tablo halinde verir; ayrıca asmaların bakımı, aşılanması, üzüm çeşitleri, bağbozumunu ve şarap yapımını detaylı anlatır. Buna karşın balık ve balıkçılık konusuna neredeyse değinmez.

İkinci bölümde tarım yapılan tahıl ve baklagil çeşitleri, toprağın hazırlanması ve ekilmesi, ekinlerin harman işleri; bostanlarda yetiştirilen sebzeler, otlar ve meyvelerin çeşitleri ve özelliklerini; kendiliğinden yetişen böğürtlen, rezene, su teresi, sumak gibi muhtelif bitkiler; bahçe ve bostanlarda yetiştirilen meyve ağaçlarından bahseder. Patlıcan inciri, sultani kiraz, ekmek ayvası, gül eriği, Ankara armudu gibi meyve çeşitleriyle ilgili bilgi de verir. Son olarak da Boğaziçi'nde yabani veya kültür olarak yetişen bitkilerin Türkçe ve Latince adlarını, "Katalog" başlığı altında Linnaeus'un taksonomi sistemine göre düzenlenmiş bir liste olarak sıralar. Türkçe çeviride Sestini'nin verdiği Latince adlar aynen bırakılmıştır. Bu nedenle okurlar, aradan geçen 250 yılda taksonomik sınıflandırmalarda epey değişikliklerin yapıldığını unutmamalı.

Bu bölümde İstanbul mutfağıyla ilgili çeşitli bilgilere rastlanır. Bunlar arasında mısır unundan *mamaliga* denen yemeğin yapıldığı; dolmanın "uzun kabak" veya "kol kabak" denilen kabak türüyle yapıldığı; yeniçerilerin bal kabağı çorbası içtikleri; turşu satıcılarına "sirkeci" dendiği; karpuzların kış boyunca saklanabildiği; patlıcanların ipe dizilerek kurutulduğu; acı kavataların bolca ekildiği; uzun ve kıvrık kırmızı biberlere "Arnavut biberi," uzun bamyalara "sultani bamya" dendiği; çörek yağının Ermeni ve Yahudi mutfağında kullanıldığı; yemeklere yabani erik katıldığı gibi örnekler sayılabilir.

Sestini, Avrupa'nın üstünlüğünden emin birçok Avrupalı gezgin kadar önyargılı olmamasına rağmen yine de arada bir böyle bir tavır gösterir. En çok İtalya'dakinden farklı yemek alışkanlıklarını yadırgar ve bunları sert bir dille eleştirir: Haşlanmış ve közlenmiş mısır yenmesinin hastalıklara yol açtığını; taze baklanın kabukla yenmesinin kan yapısını bozduğunu; hıyar yiyenleri görünce midesinin bulandığını; helvaların sindirime kötü geldiğini iddia eder.

Üçüncü bölümde bahçeler ve burada ekilen çiçek ve ağaç türleri anlatılmaktadır. Sestini, İstanbul'da her evin bir bahçesi bulunduğu; bahçelerde renkli çakıl taşlarından patikalar yapıldığı; çardakların ful bahar (*Clematis flammula*), karaca börülce (*Dolichos lablab*, bugün *Lablab purpureus*) ve çarkıfelek (*Passiflora caerulea*) gibi tırmanıcı bitkilerle düzenlendiği; Eminönü'ndeki Çiçek Pazarı'nda saksılarda taze çiçek ve meyve ağaçları satıldığını anlatır. Ardından gelen katalog bölümü, yine Linnaeus'un taksonomik sistemine göre düzenlenmiş, burada bahçe çiçeklerin Latince ve Sestini'nin öğrenebildiği kadarıyla Türkçe adları verilmektedir. Bitkiler hakkında verdiği ilginç bilgiler arasında yaseminin süs çiçeği olarak her bahçede bulunmasından başka, Osmanlıların kullandıkları, çubuk denen uzun pipoların yapımı için yetiştirilmesidir. "Çubuk yasemini"nin özel yetiştirme tekniğini detaylıca anlatır, dümdüz dallarının 20-30 kuruştan satılarak yetiştiricilere iyi bir kazanç sağladığını söyler. Bitkiler konusunda başka birçok ilginç bilgi verir: kurtbağrının patikaların kenarında çit olarak ekildiğini ve dallarının kafes yapımında kullanıldığını; "mine çiçeği" isminin bugünkü gibi *Verbena officinalis* değil *Scabiosa atropurpurea* (uyuz otu) çiçeğinin adı olduğunu; çingenelerin Mart ayında *Cyclamen europeanna* çiçeğini "kırmızı menekşe" adıyla demet halinde sattıklarını; pencerelerin önünde rengarenk gece sefası çiçeği yetiştirildiğini; 1 Mayıs bayramında İstanbulluların kapı ve pencerelerini kırlarda kendiliğinden yetişen kartopu çiçekleriyle süslediklerini; katmerli zeren soğanlarının evlerde su konulan cam kavanozlarda yetiştirildiğini; çiçek hediye etme geleneğinin yaygın olduğunu, ileri gelenlerin fulyaları yaldızlı cam vazolar içinde ve ahşap tepsiler üzerinde hediye olarak yolladıklarını; seçkinlerin yetiştirdikleri en güzel laleleri III. Ahmed'e sunduklarını ve bu lalelere "ziyafet lalesi" dendiği; Ermenilerin "ıhlamur tatlısı" adıyla ıhlamur çiçeği reçeli yaptıkları; hamamda kadınların vücutlarını karabaş suyla yıkadıkları sayılabilir.

Dördüncü bölümde, avcılık, Boğaziçi ormanlarında yetişen ağaçlar ve burada yaşayan hayvanlar ve kuşlar konu ediliyor. Tarihte Osmanlı padişahların avcılık merakı ve usulleri, zağarcıbaşı, şahincibaşı gibi av görevlilerini ve inşa ettikleri av köşklerini anlatır. Tazı cinsi köpeklerin av için en

çok tercih edildiği, büyük avların yakalanmasında samsonlar kullanıldığı ve av köpeklerine deniz kabuklarıyla süslenmiş kumaş elbise giydirildiğini anlatır. İzinsiz avlananların silahlarının alınıp kendilerine para cezası verildiğini de öğreniyoruz. Sestini, Avrupa ülkelerindeki duruma nazaran bu cezayı hafif bularak kaçak avcılığa "başka yerlerden daha fazla müsamaha gösteriliyor" demektedir. Ormandan ağaç kesenlere ağır cezalar verildiğini ve bunun amacının şehrin su kaynaklarını korumak olduğunu söyler. Son olarak Boğaziçi'nde yaşayan ayı, kurt, çakal, tavşan gibi yabani hayvanlar ve 118 kuş türünün listesini birçoğunun Türkçe adlarıyla verir. Hayvanlarla ilgili olarak 1780 ocak ayında İstanbul'a fazla kar yağınca kurtların köylere saldırdıkları; göz akıntısı çekenlerin köstebek derisiyle gözlerine masaj yaptıkları; romatizma ve siyatik ağrılarına karşı kirpi derisinin ısıtılarak ağrıyan yerlere konulduğu; karaca etinin çok sevildiği gibi bazı bilgiler verir.

Priscilla Mary Işın

***

Domenico Sestini'nin Osmanlı İmparatorluğu'ndaki yolculuklarını içeren eserleri

Lettere del signor abate Domenico Sestini scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana, 7 cilt, Firenze-Livorno 1779-1784.

Lettere odeporiche, o sia viaggio per la penisola di Cizico, Brussa e Nicea, 2 cilt, Livorno, 1785.

Opuscoli, Firenze 1785.

Viaggio da Costantinopoli a Bassora fatto dall'abate Domenico Sestini accademico etrusco, Livorno 1786.

Viaggio di ritorno da Bassora a Costantinopoli fatto dall'abate Domenico Sestini accademico fiorentino, s. l. [Livorno] 1788.

Viaggio da Costantinopoli a Bukaresti fatto l'anno 1779. Con l'aggiunta di diverse lettere relative a varie produzioni, ed osservazioni asiatiche, Roma, 1794.

Descrizione del viaggio fatto da Vienna per il Danubio insino a Rusciuk, e di là insino a Varna, e quindi per il Mar Nero a Costantinopoli, Berlino 1807.

Boğaziçi
1779

Üstün gayretleriyle İspanya-Osmanlı barışının tesisine vesile olan
Ortaelçi Don Juan De Bougligny hazretlerine ithafen

Hürmetlerimle
Başrahip Domenico Sestini

Birinci Bölüm

İSTANBUL BOĞAZI'NIN TASVİRİ VE BOĞAZ KIYILARINDA BAĞCILIK

"Çiftçiler... Ne talihliler bir bilseler!"[1]
Virgil, Georgica [Ziraate Dair], Bölüm I

Antik dönem coğrafyacılarının Trakya boğazı, Türklerin ise *boghas* dedikleri Karadeniz, yahut daha sık kullanılan ismiyle İstanbul Boğazı, bütün koylarıyla birlikte yaklaşık 20 İtalyan mili kıyı uzunluğunda, 2 İtalyan mili genişliğinde olup Asya ve Avrupa yakalarında 80 milkarelik bir alana yayılıyor.[2] Şayet Boğaz'ı Asya'da Halkedon bağlarından, Avrupa'da ise San Dimitri'den [Tatavla/Kurtuluş] başlatıp her iki yakadaki *Fanarakkilerde* [Rumeli ve Anadolu Fenerleri] nihayetlendirecek olursak toplam karasal alan 160 milkareye çıkıyor. Bu toprakların çoğu ekili arazi değil.

Böylesine geniş bir alan, her biri birer köy ihtiva eden bölgelere ayrılıyor. Bu köylerin hemen hepsi, Boğaz'a güzellik katan dere boylarında yer alıyor.

Boğaz kıyılarından bir miktar ötede bulunan köyler de var. Fakat oralarda da bağcılık yapıldığından, Boğaz köyleri arasında onları da sayacağım.

Boğaz'ın Karadeniz çıkışına kadarki uzunluğu 15-16 İtalyan mili civarında.[3] İstanbul'dan bu çıkışa üç kürekli kayıkla 5 saatte varılıyor.

1 Virgil dizelerinin devamında çiftçilerin talihini savaşlardan uzak kalıp toprağın bereketiyle kolayca doyabilmelerine bağlıyor –çevirmen notu (–ç.n.)

2 İstanbul Boğazı üzerine eser veren yazarlar arasında övgüyü en çok Trakya Boğazı isimli eseriyle Pietro Gillio [Pierre Gilles] hak ediyor. Herkesin bilip hakiki, yalın ve noksansız bulduğu bu eser, daima öncü ve özgün kalacak. Güya Tournefort da bir Boğaz tasviri vermiş. Fakat bütün yaptığı, Latince bildiğini de göstermek için Gillio'yu tamamen çevirmekten ibaret. Zaten bu şehirde yalnızca 10-15 gün kalan bir seyyah, Boğaz gibi geniş ve çeşitlilik arz eden bir yerin tasvirini yapamaz. Beni buna inandıramazsınız. Misal ben bütün Boğaz'ı birkaç defa katettikten sonra dahi bazı hususları anlayamadım. Belki benim de 14. Louis'den beratım olsa bu eseri Osmanlı payitahtında 18 ay kaldıktan sonra değil, 1 haftada yazardım. ..... isimli bir Rum tercüman da Boğaz'ı tasvir etmiş. Rumca ve manzume şeklinde yazılmış bu eser, basılı halde bulunabiliyor. Topografi haritalarından en sahicisi Hollandalı De Bonn'un 1735 yılında basılan ve gravürler de içeren eseri. Türklerin ise .... döneminde çizilen bir haritası mevcut –yazarın notu (–y.n.)

3 Halkedon'dan başlatacak olursak, Boğaz'ın Asya kıyıları Avrupa kıyılarından daha uzun. Avrupa'daki fenere 7, Asya'dakine 9 saatte yürünüyor –y.n.

Öyle sanıyorum ki esas mevzuya girmeden önce Avrupa ve Asya kıyılarındaki bütün köyleri topografyalarıyla beraber sıra sıra tanıtırsam meraklı seyyahlar bana müteşekkir kalacaktır.

Boğaz kıyılarını tanıtacağım bu keyifli gezinti, Tophane iskelesinden başlıyor. Galata'nın sahil tarafındaki dış mahallesi olan Tophane; Galata, Pera ve Fındıklı'nın da idarecisi olan *topçubaşının* ikamet yeri.

Galata, Pera, Tophane ve Fındıklı, hep birlikte geniş mi geniş bir yerleşim meydana getiriyor. Etrafları ise selviler ve başka ağaçlar ihtiva eden iç karartıcı mezarlıklarla çevrili. Fındıklı'nın yalı boyunda *Barbarossa'nın* gömülü olduğu küçük bir camii de mevcut. Ardından kendisine neredeyse bitişik olan ve uzun [dolmalık] kabak bahçesi anlamına gelen Dolmabahçe adlı küçük köy geliyor.[4]

Biraz ilerideki Beşiktaş [Sahil] Sarayı ise sultanın mülklerinden. Sultan her yıl yaz aylarını *haremi* ve maiyetiyle birlikte bu sarayda geçirip *ramazana* doğru buradan [Topkapı Sarayı'na] çekiliyor. Beşiktaş Sarayı'nda her sene kaptan paşa şerefine bir *ziyafet* de veriliyor. Bu ziyafet kaptan paşanın donanmasıyla Akdeniz'e açılıp sultan namına *haraca* çıkmasından hemen önce tertip ediliyor ve Aya Yorgi Yortusu sonrasına denk geliyor. Herkesin çadırlara kurulduğu mevzubahis ziyafet, bir yabancı için görülecek şey.

Ardından muhtelif milletlerin yaşadığı geniş ve kalabalık Beşiktaş köyü geliyor. Osmanlı saray erkanı Beşiktaş Sahil Sarayı'na çekildiğinde Beşiktaş köyü de kalabalıklaşıyor. Kara *hadımların* yalnız dolaşan bir Frenk gördüklerinde saldırganlaştığını da ekleyeyim. Bu saldırganlıklar sık yaşanıyor.

Devamında Ortaköy, geniş ve müreffeh köylerden Kuruçeşme, bir de güzel mi güzel Arnavutköy geçiliyor.[5] Göze hoş gelen bütün bu kıyılardaki kesintisiz yerleşimler buraları Galata ve İstanbul dış mahallelerinin devamıymış gibi gösteriyor.

4 Sestini Boğaz'da ziraata dair ikinci bölümde Dolmabahçe ismi üzerine daha fazla açıklama sunuyor. Ayrıca Barbaros Hayrettin Paşa türbesi ile ilgili yanlış bir bilgi almış olmalı. Hayrettin Paşa'nın Beşiktaş'taki türbesi Mimar Sinan eseridir –ç.n.

5 Yazar metinde Kuruçeşme'nin birebir İtalyanca karşılığı olan Fontana Secca kelimesini verdikten sonra bir de not ekliyor. Bu notta bazılarının köyün taşlarından hareketle köye Kurukesme dediğini belirtiyor –ç.n.

Bu [son] iki köyde daha ziyade Osmanlı'ya tabi Rum soylularının, bilhassa da Eflak ve Boğdan prenslerinin evleri bulunuyor. Tanrı'nın yardımıyla kelleleri uçurulmadan sağ salim şehre dönebildiklerinde buralarda kalıyorlar.

Kuruçeşme ve Arnavutköy arasında bir de büyük bir konak görülüyor. Eskiden bir *defterdara* ait olan bu konak şimdilerde sultanın mülkü. Konağın bulunduğu burna Defterdar Burnu deniyor.

Biraz ilerideki Akıntı Burnu'nda Boğaz'ın suları hızlı mı hızlı akıyor ve kıyıları dövüp duruyor.[6] Bu nedenle buradan geçmeye çalışan bütün gemi, tekne ve kayıkları, kıyıda hazır bekleyen *yedekçiler* çekiyor.

Bebek Bahçesi ise bir vadiye kurulu olup kıyıdan bir miktar içeri giren bir köy. Boğazın suları burada bir koy oluşturuyor. Türkler ve Ermenilerin yaşadığı bu köyde sultanın da bir seyir köşkü bulunuyor.

Biraz ilerideki Kayalar Burnu'nu geçtikten sonra ise Türklerin Rumeli Eski Hisarı dedikleri ve yalı boyundaki küçük bir yükseltiye kurulu hisar görülüyor. Boğazın buralarda diğer bütün kesimlerden daha dar olduğunu da söyleyeyim. Hisarın hemen yanında yine aynı isimle anılan büyük mü büyük bir köy de mevcut.

Hisarda pek çok *yeniçeri*, bir de İstanbul'dan gönderilenleri boğmakla mesul *çingeneler* bulunuyor. Bu iğrenç mesleği icra etmeleri, çingenelere *haraçtan* muafiyet sağlıyor. Ayrıca akıntı bu taraflarda çok güçlü olduğundan Şeytan Akıntısı adını alıyor ve mütemadiyen mezkûr köyün kıyılarını dövüyor.

Baltalimanı denilen ve ilginç bir koyda bulunan liman, adını burada gemiler inşa ettiren bir kaptan paşadan alıyor.

İlerideki bir başka koyda yer alan İstinye köyünün ismi ise antik *Lostiemes* kelimesinin bozulmuş halinden geliyor. İstinye ile Baltalimanı arasında Emirgan ve Han Bahçesi denilen iki yer daha görülüyor.

İstinye'den sonra gelen Yeniköy ise Rumlar, Ermeniler ve Türklerin yaşadığı kalabalık bir köy. Köyde Rumlar çoğunlukta. Yeniköy'den Tarabya'ya varmadan önce Köybaşı ve Kalender (bu isimdeki dervişleri niteleyen Farsça kelime) adlı iki yer daha mevcut.

6 Akıntı Burnu'na Rumlar Mega Rema, yani Büyük Akıntı diyor –y.n.

Kalender, barındırdığı *ocak*, yani *bostancı* birliği ile boğazdaki askeri noktalardan.[7] Buradaki bostancılar bir oraya bir buraya gidip boğazı düzenli tutuyor ve asayişi sağlıyor.

Kalender'i geçtikten sonra Aya Yorgi'ye adanan ve Rumların bayramlarında *keyif* yapmaya gittiği bir ayazma görülüyor. Ardından gelen Tarabya ise (sıhhat anlamındaki Rumca kelime) koy ve limanıyla büyük bir köy.[8] Burada yabancı elçilerin, Avrupalı ailelerin ve Rum soyluların bahçeler ihtiva eden *köşkleri* bulunuyor. Tarabya vaktiyle bir Rum *despotun*, yani piskoposun ikamet yeri olduğundan şehir statüsü de taşıyormuş. Fakat şimdilerde Trakya'nın sonlarında, Karadeniz kıyılarına yakın bir yerde bulunan Delcon şehrine, yani antik Deultum'a tabi.

Burada bulunan ve Ermeni Katolik Culeli Ailesine ait olan bahçeler, boğazın büyük ve bir miktar da olsa zevk sahibi bahçelerinden. Tarabya'ya kır hayatı yaşamaya gelen yabancı elçiler ise Fransa, Avusturya ve Napoli'ninkiler.

Tarabya ile Kefeliköy arasında bir *sefa* yeri olan Kireçburnu yer alıyor. Bütün milletlerden insanlar, ancak bilhassa Türkler kır *keyfi* yapmak için buraya gidiyor, yemekler yiyip sınırsızca içiyor. Kireçburnu'nun birkaç adım ötesinde Aya Efimiya'ya adanmış bir ayazma, tepede ise bir Rum manastırının harabeleri görülüyor.

Biraz ilerideki Kefeliköy, Türkler ve Ermenilerin yaşadığı küçük bir köy. Adını vaktiyle böyle adlandırılan bazı Türklerden alıyor. Burası balıkçılık sanatıyla iştigal eden Türklerin Boğaz'ın bol miktardaki çeşit çeşit balığını avladığı yerlerden. Kefeliköy ayrıca Murad Molla'nın sürüldüğü yer. Sürgün hayatı yaşadığı ve ateşe verilen evin harabeleri hala burada. Tekrar makbul olup ardından yine gözden düşen bu adam, 1778 yılında Gelibolu'ya sürülüp orada ölmüş.

Koyun diğer tarafında yer alan ve ardında tepeler bulunan Büyükdere, epey büyük bir köy. Avrupalı ailelerin burada da hoş bahçelere sahip güzel kır evleri bulunuyor. Bunlar arasında en çok İngiliz tacir Barker ve Bay

7 Burada Babıâli yabancı elçiler ile siyasi ve diğer meseleler üzerine gizli buluşmalar tertip ediyor –y.n.
8 Tarabya koyunun girişinde, karadan birkaç adım uzakta Rumların Katerga, yani peri dedikleri bir adacık bulunuyor. Bu isim, Medusa'nın gemisinin ilaç kutusuyla birlikte Tarabya'da batması rivayetinden geliyor –y.n.

Hibsch'inkiler dikkat çekiyor. Büyükdere'ye ayrıca İngiltere, Hollanda, Venedik ve Rusya elçileri kır hayatı yaşamaya geliyor.

Buradaki koyun bitiminde içinde iki koca çınar bulunan bir çayır yer alıyor. Dairesel görünümlü bu çınarlardan biri rüzgarlar yahut belki de düşen yıldırımlardan epey hasar almış. Mevzubahis çayırdan İbrahim Paşa'nın yaptırdığı Bahçeköy su kemerleri de görülüyor. Kemerlerin biraz ilerisindeki büyük bir vadide ise yine Bahçeköy isimli köy mevcut.

Bahçeköy vadisini çevreleyen ormanlar biraz ileride Belgrad köyünün ormanlarıyla birleşiyor. Sultanın bir köşkünü barındıran, Avrupalıların kır keyfi mekanlarından olan ve vaktiyle yabancı elçilerin dahi uğradığı Belgrad'a artık sıtma nedeniyle pek az kişi gidiyor.

Büyükdere koyu geniş mi geniş. Burası aynı zamanda Türk donanmasının Karadeniz'e açılmadan önce demirleyip saraydan gelecek son emirleri beklediği yer. Antik Argonotları anımsatan bu olay bu sene, yani 1778 yılında da yaşandı. Donanma Karadeniz'den İstanbul limanına dönüşünde de burada duruyor.

İleride ise Frenkler ve Rumların kır hayatı yaşamaya gittiği Mezar Burnu görülüyor. Bu küçük köy, Türkler, Ermeniler ve Rumların yaşadığı çok daha büyük Sarıyer köyüyle birleşik gibi. Sarıyer'in hemen ötesinde ise çirkin görünümlü ve çoğunlukla Ermenilerin mukim olduğu Yenimahalle var.

İlerideki Mavro Molo (Rumca Kara Liman) ise hisar ve istihkam bulunan bir Türk köyü. Bu istihkam, Boğaz'ın her iki yakasındaki tüm yeni askeri yapılar gibi Baron de Tott'un direktifleriyle inşa edilmiş. Bu taraflardaki bir tepenin üzerinde keşişlerinin kaçakçılık ve benzeri faaliyetleriyle ünlü bir manastırın harabeleri de görülüyor. Sultanlardan biri mevzubahis manastırı tam da bu faaliyetler sebebiyle yıktırmış.

Biraz ötedeki kumsala varmadan önce eski limanın harabe haldeki duvarları görülüyor. Denizin üzerindeki duvarların yakınlarında denizcilerin *dikilitaş* dedikleri granit bir sütun da mevcut.

Buradaki kumluklar, gemiler için seyri tehlikeli hale getiriyor. Bu nedenle gemilerin Boğaz'ın bu kesiminde Asya kıyılarını takip etmeleri gerekiyor. Ardından, yerleşim bulunmayan ve Türk gemicilerin Bezirgân

Kayası dedikleri yer geliyor. Bu kayaya dair Türklerin anlattığı ve Tournefort'un da bahsettiği bir rivayet mevcut. Okuyucular bulabilirler.

Adını kıyının burada gerçekten de siyah bir görünüme sahip olmasından alan Karataş'ta bakırlı kükürt taşları görülüyor. Gillio'ya göre biraz ötede denizin hilal biçiminde bir koy oluşturduğu yerde bulunan Büyük Liman vaktiyle Likyalıların limanı, adını sardalyeye benzer bir balıktan alan Hamsi Limanı ise Efeslilerin limanıydı. Kıyının devamında yeniçerilerin muhafızlık yaptığı Yenihisar geçiliyor.

Cyaneae Adaları'ndan[9] biri olan Öreke Taşı, denizden yalnız birkaç adım ötedeki bir kayalık. Tepesinde yanlış yere Pompeo Sütunu denilen mermer bir dikilitaş bulunuyor.

Fenerköy ise Karadeniz kıyılarının hemen başındaki bir Rum köyü. Adını burada bulunan yüksek ve silindirik deniz fenerinden alıyor.[10] Buralarda seyir epey tehlikeli olduğundan Karadeniz'den gelen gemilerin güvenliği bu fenerle sağlanıyor. Köyde asayiş ise *bostancıbaşının* idaresi altındaki diğer bütün Boğaz köylerinde olduğu gibi düşük rütbeli askerlerden bir *ustaya* ve 5-6 *bostancıya* emanet.[11]

Boğaz'ın Avrupa kıyılarını dolaştıktan sonra şimdi de Asya kıyılarına geçiyoruz. Avrupa ve Asya yakalarının Karadeniz'e açılan ağızlarında her ikisine de Fener Burnu denilen iki burun bulunuyor. Aralarındaki mesafe 4 mil kadar.

Asya yakasında ilkin kıyıdaki kayaların üzerine inşa edilmiş bir istihkam, bu istihkamın ortasında ise bir kule [deniz feneri] görülüyor. Gerek bu istihkam gerek ileride bulunan Yenihisar, Boğaz'ın yakın zamanda bina edilen yapılarından.

Akabinde Büyük Liman'ın karşısında bulunan Fil Burnu görülüyor. Deniz, Fil Burnu'nu takip eden şeritte de koy halini alıyor. Bu şeridin sonunda bulunan Anadolu Karadeniz Hisarı [Yoros Kalesi], Avrupa yakasında Mavro Molo yakınlarındaki hisarın tam karşısında.

9 Cyaneae Insulae ya da Çarpışan Kayalar: Argonot efsanesinde rastgele çarpışarak aralarından gemi geçmesine izin vermeyen kayalar olarak anlatılmıştır –ç.n.

10 Rumlar buraya küçük fener anlamına gelen Fanarakki diyor –y.n.

11 Küçük köylerde ise asayişi *yasakçı* denilen birer yeniçeri sağlıyor –y.n.

Bazı antik dönem yazarları bu kalenin içinde Jove Urius tapınağının bulunduğunu söylüyor.[12] Fakat hiçbir Avrupalı içeri alınmadığından bunu teyit etmek zor. Kalenin arka tarafındaki vadinin ağzında ise Kavak köyü mevcut. Batı yönüne bakan bu köyde yalnız Türkler yaşıyor.

Buranın yalı boyunda IV. Murad'ın yaptırdığı bir yol uzanıyor. Akıntı burada çok güçlü olduğundan Karadeniz'den gelen gemiler bu yoldan halatlar ile çekiliyor. Ardından ise adını etraftaki pek çok kireç fırınından alan Hiriç Burnu [Harç Burnu?] geliyor.

Burnun üst kısmındaki *Yuşa Dağı* (Devin Dağı), kayda değer bir yükseklikte. Tepesinde bir *dervişin* baktığı küçük bir cami, ayrıca dev olduğu söylenen kişinin *türbesi* mevcut. Eğer inanacak olursak bu dev 40 Floransa kulacı uzunluğundaymış. Tepenin manzarası ise muhteşem. Hem Akdeniz'i hem Karadeniz'i görüyor. Umur Yeri'nde ise Arnavutlar kireç yapmak üzere taş kesiyor.[13]

Ardından gelen Macar Bahçesi, leziz mi leziz *patlıcanlarıyla* ünlü. Bu patlıcanlar Sanpieroni patlıcanlarına benziyor. Buranın yakınlarında Cenovalıların yaptırdığı söylenen küçük bir kule görülüyor. İlerideki Selvi Burnu ise *namazı* [namazgahı] da olan küçük bir *sefa* yeri.

Geniş çayırlar ve ağaçlarla dolu Hünkâr İskelesi öyle hoş bir yer ki her kesimden Türk, tüm Avrupa milletlerinden pek çok insan ve muhtelif diğer şarklılar Boğaz köylerinde kır hayatına çekildiklerinde gezintiler için en çok buraya geliyor. Buradaki çayırda sultanın Tokat denilen harap haldeki köşkü de görülüyor. Yine burada bulunan iki sütunun kitabelerinde ise Sultan IV. Murad'ın yaylı okunu çok uzağa fırlatması yad ediliyor.

Hünkâr İskelesinden sonra daha ziyade Türklerin kendi zevklerinde güzel mi güzel konaklarının yer aldığı Yalıköy geliyor. Hemen ilerideki Beykoz ise epey büyük ve kılıç balığıyla meşhur.

Bir koyda yer alan ve Gillio'nun Mermer İskelesi dediği Sultaniye, *sefa* yerlerinden. Burada vaktiyle tamamı beyaz mermerden inşa olunmuş

12 "Gemilere uygun rüzgâr yollayan Jupiter." Yoros Kalesi ile Yoros Burnu adlarını bu tapınaktan almış olmalı –y.n. Bkz. Pococke, Richard, *A Description of the East and Some Other Countries*, W. Bowyer, 1745; Joseph Pitton de Tournefort *A Voyage into the Levant* ..., 1741, s. 374-5. –Mary Işın (–MI)

13 Kireç, kantar denilen ve 44 okkaya denk gelen ölçüyle satılıyor. Kantarı 25-30 para. Burada adet, kireci *sönmüş* haldeyken satmak. 100 okkası 1 kuruşa geliyor –y.n.

bir köşk bulunuyormuş. Sultan ... tarafından yaptırılan bu köşkten şu anda yalnız ufak tefek harabeler görülüyor.

Bir başka üst kesim köyü olan İncirli'de de pek çok Türk idarecinin güzel konakları mevcut. Bu köyün hemen dibinde ise Reis Efendi tarafından inşa edilen Yeni Saray ve başka yapılar görülüyor.

Biraz ilerideki pek çok *kireç fırını* geçtikten sonra bir koyun sonunda yer alan ve yine bir *sefa* yeri olan Çubuklu'ya ulaşılıyor. Pek de büyük olmayan bu köyün sakinleri, taş ocaklarında ve mezkûr fırınlarda çalışan Arnavutlar. Yoğun ıhlamur ağaçları burayı ilginç kılıyor.

Buradaki bostanın bitiminde mektuplarımda antik bir *nymphaeum* olarak bahsettiğim bir su haznesinin harabeleri mevcut. Harabeleri geçtikten sonra ise bir tepenin kıyı kesiminde yer alan Kanlıca Köyü geliyor.

Devamında Körfez Bahçesi, ardından da Anadolu Eski Hisarı denilen hisar ve köyle karşılaşıyorsunuz. Hisarın ilk banisinin Cenovalılar olduğu, Türklerin yeniden inşa ettirdiği söyleniyor. Bir burunda bulunan bu hisar, Avrupa yakasında II. Mehmed'in bina ettirdiği diğer hisarın karşısında yer alıyor. Boğaz bu iki hisarın yer aldığı bölümde diğer kısımlara göre daha dar.

Boğaz'ın çayırlar, vadiler ve ağaçlıklar barındıran bu kısmı, düşük rakımlı. Burada ayrıca her ikisi de kayıkla seyre müsait olan iki küçük dere yer alıyor. Bunların denize mezkûr hisarın dibinden dökülen büyüğüne Büyük Göksu, biraz ileriden dökülen küçüğüne ise Küçük Göksu deniliyor. İki derenin ortasında bir de sultan *köşkü* [Küçüksu Kasrı] var.

Barut üretmek üzere buralarda Bay Tott'un girişimleriyle bir *güherçile karhanesi* kurulmuş. Ancak bu da Bay Tott'un diğer tüm girişimleri gibi uzun ömürlü olmamış.

Boğaz bu kısımda açılıp iki yakada iki koy oluşturuyor. Devamında ise muhtelif şark milletlerinin yaşadığı Kandilli, Vanlı Köy [Vaniköy] ve Kuleli Bahçesi [Kuleli] geliyor. Kuleli Bahçesinde sultanın av köpekleri tutuluyor.[14]

Daha ileride Çengelköy ve Beylerbeyi yer alıyor. Beylerbeyi Türkçede epey yüksek bir unvan. Sanıyorum hanedan başları için kulla-

14 Türkler bunlara *samson* diyor –y.n.

nılıyor. Bu köy bu unvanı taşıyan biri tarafından, yalnızca üç dört sene önce inşa ettirilmiş.

Rumca haç anlamına gelen Istavros, Türkler, Ermeniler ve Rumların yaşadığı büyük bir köy. Köyde sultan ... tarafından yaptırılan bir cami de [Hamid-i Evvel/Beylerbeyi Camii] görülüyor.

Ardından daha ziyade Türkler, Ermeniler ve Yahudilerin yaşadığı ve yine büyük bir köy olan Kuzguncuk geliyor. Kuzguncuk'un devamında ise büyük ve kalabalık Üsküdar şehri var. Güzel mi güzel muhtelif camilerin, *hanların* ve *sarayların* bulunduğu Üsküdar hakikaten göz alıcı. Camilerden bilhassa Eski Valide dikkat çekiyor.

Üsküdar'ın karşısında Yunan İmparatoru Manuel [Komnenos]'un inşa ettirdiği ve yanlış bir biçimde Leandros Kulesi denilen Kız Kulesi yer alıyor. Gemilerin Boğaz'a girebilmeleri için fener olarak yaptırılan bu kule, halen aynı işlevde. Kulede küçük bir *topçu* bataryası da bulunuyor.

Kulenin bina edildiği kayalığın ortasında bir tatlı su kuyusu gören tüm seyyahlar şaşırıp kalıyor. Fakat tüm o doğa uzmanlarına bu kayalığın karadan azıcık uzak, hatta karanın bir uzantısı olduğunu söyleyip kuyu kaynağının kayalığın bağlı olduğu anakaranın derinliklerinde olduğunu eklesem, ki hakikaten öyle, bütün o hayret etmeler bitiverecektir.

Kıyının üzerindeki yükseltiye inşa edilmiş Kavak Sarayı, Üsküdar şehrinin bir devamı gibi. Bu saray, IV. Murad'ın Çin usulünde inşa ettirdiği muhtelif *köşkler* ve hanelerle dolu. Fakat bu yapılar artık *del non piu* usulünde gibi çünkü büyük bir kısmı dökülüyor ve harap olma tehlikesi yaşıyor.[15] Bunun dışında Kavak Sarayı epey güzel bir yer ve konumu bir harika.

Biraz ileride Haydarpaşa Bahçesi bulunuyor. Oradan ise uzun ve iç karartıcı selviler ihtiva eden büyük Türk mezarlıklarına gidiliyor. Buralarda Rumların ve Ermenilerin sıklıkla ziyaret ettiği bir ayazma bulunuyor. Bazıları, ünlü Halkedon Ekümenik Konsilinin düzenlendiği kilisenin de bu yakınlarda olduğuna inanıyor.

Büyük mü büyük Kadıköy'de ise daha çok Rumlar ve Ermeniler yaşıyor. Bir takım bazıları, mevzubahis konsilin Rumların buradaki Aya

15 *Del non piu* terimi için bitmiş, tükenmiş, namevcut hale gelmiş denilebilir –ç.n.

Efimiya kilisesinde tertip edildiğini öne sürüyor. Eğer bu kilise gerçekten konsil kilisesi değilse çok da kaydadeğer bir yapı değil. Fakat vaktiyle Körler diyarı, yani antik Halkedon şehrinin bulunduğu yerde dolaşıyor olmak bile yeterli. Bu şehirden şu an hiçbir iz yok.

Fener Bahçesi'nde gemilere yardımcı olması için geceleyin açık tutulan bir deniz feneri bulunuyor. Oradan ise Manda Burnu'na varılıyor.[16]

Trakya Boğazı işte burada bitiyor çünkü Halkedonluların iki limanı görüldükten sonra geri dönmek icap ediyor. Zaten bu iki liman artık mevcut olmadığından burada liman deyince İstanbul limanını düşünmek gerekiyor.

Boğaz gezintimin ardından Tophane iskelesi üzerinden evime dönüp mevzubahis kıyıların muhtelif kesimlerinde gözlemlenen bağcılığı takdime hazırlandım.

Tasvir ettiğim köylerin hemen hepsinde az ya da çok bağcılık yapılıyor. En çok bağ bulunan yerler Avrupa'da Ortaköy, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere ve [Rumeli] Fener; Asya'da ise Halkedon ve Üsküdar. Yuşa Dağı'nın ötesinde bağ görülmüyor.

İstanbul Boğazı'nın her iki yakası da dağlık tepelik. Tüm bu tepe sıraları kayalardan müteşekkil ve taş ocaklarıyla dolu. Mevzubahis tepeleri birbirlerinden vadiler, çayırlar ve Boğaz'a burunlar da teşkil eden dere ağızları ayırıyor. Boğaz vadilerindeki *bostanlarda* bölüm sonundaki notlarıma eklediğim muhtelif sebzeler yetiştiriliyor. *Bahçevan* denilen bostan işçileri en çok Arnavutlar ve Slavlar olurken bu meslekte Rumlar, Ermeniler ve bazen Türkler de görülüyor.

Boğaz tepelerini teşkil eden taş, bizdeki Albarese Palombino'ya çok benzeyen mavimsi ve kurşunlu bir şist türü. Boğaz boyunca bu taşı işledikleri büyük taş ocakları bulunuyor. Başlıcaları Avrupa yakasında Baltalimanı'nda, Asya yakasında ise Çubuklu'da ve Yuşa Dağı'nın altında. Mevzubahis taştan fevkalade bir kireç elde edip yollara döküyor ve duvarlar inşa ediyorlar.

Karışık kilden oluşan bu taş, ikincil formasyonda. Ayrıca iri parçalı olduğundan düz bir görüntüde. Bazı yerlerde kireçtaşı ve gri kumtaşı da görülüyor.

16 Moda Burnu'nun eski bir ismi. Gukas İnciciyan, Boğaz'a dair 1831'de kaleme aldığı eserinde Manda Burnu'na artık Moda Burnu dendiğini belirtiyor –ç.n.

İstanbul Boğazı'nın kıyıları, denizin dikine yükselen kayalardan oluşuyor. Art bölgelerden gelen dereler bu kayaların arasından geçip muhtelif noktalardan denize dökülüyor.

Toprak neredeyse tamamen killi ve kireçli olduğundan sarı, beyazımsı ve kırmızı renkte. Siyah renkte ve kuvvetli topraklar da var, kumlular da. Kumlu topraklar daha ziyade Karadeniz çıkışı civarında.

Boğazın sarı ve kırmızı toprağı bağcılık için elverişliyken siyah toprağına muhtelif başka ürünler ekiliyor. Bu nedenle burada en çok *Sarı Toprak*, *Kırmızı Toprak* ve *Siyah Toprak* kıymet görüyor. Kireçli toprak hayli verimsiz.

Modern coğrafyacılar İstanbul'u 41 derece 4 dakika enlemine konumlandırıyor. Şehrin iklimi ılıman, havası ise güzel ve sıhhat verici. Bir istisna, vadi içleri. Yazın buralar epey nemli ve sıcak oluyor.

Şehirde rüzgârlar kışın kendisini hissettiriyor. En güçlüleri *levante* [güneybatı/lodos], *scirocco* [güney/güneydoğudan esen sıcak rüzgâr/kıble/keşişleme], *tramontana* [kuzey/yıldız] ve *grecale* [kuzeydoğu/poyraz] ile karışık *mezzogiorno* [güney]. Yaz ve sonbahar ayları ise meltemler sayesinde serin geçiyor. Bu rüzgarlar serin, nemli ve sağlığa bir miktar zararlı.

Karadeniz'den İstanbul'a geçiş, *tramontana* [yıldız] rüzgârıyla kolaylaşıyor. Kış ve ilkbaharda esen *scirocco* [kıble/keşişleme] ve *levante* [lodos] rüzgarları ise Akdeniz'den İstanbul'a geçişi sağlıyor. *Tramontana* [kuzey/yıldız] ve *levante* [lodos], bazen de *ponente* [batı] ile *mezzogiorno* [güney] sık sık birbirlerinin yerini alıyor.

Kışın yağmur bol. Ekim sonu kasım başı gibi başlıyor. Aralıktan marta kadar yoğun sis de görülüyor. O kadar ki pek çok gemi Boğaz'a giremeyip Karadeniz kıyılarında yok oluyor. Şehirde her yıl kar, buz ve dolu da yaşanıyor. Ayrıca yaz sabahları *scirocco* [kıble/keşişleme] estiğinde güçlü bir sis basıyor. Fakat bu sis çabuk dağılıyor.

Burada yaz sıcaklıkları aşırılık göstermiyor. 1778 yaz ve sonbaharında sıcaklığı Salomon adlı bir adamın Tarabya'da denizden iki arkebüz atışı uzakta ve kuzeydoğu yönünde bulunan dairesinde Reamur derecelendirmesine göre yaptığı termometre ile takip etme

imkânı buldum. 15 ile 20 derece arasında gidip gelen sıcaklık, en fazla 23 dereceye ulaştı.

Boğaz'a dökülen büyük bir nehir yok. Yalnızca etraftaki kırsaldan gelen küçük dereler gözlemleniyor. Bu dereler yine de bostanlar ve değirmenler için su kaynağı oluyor.

Boğaz köylerinde suları leziz mi leziz umumi çeşmeler yer alıyor. Vadilerde Rumların ayazmaya çevirdiği kaynak suları da var. Susuzluğa mucize gibi geliyor. Evlerde ise yağmur suyunun toplandığı sarnıçlar bulunuyor. İyi inşa edilen sarnıçların suyu da güzel oluyor.

Burada toprak, bir Türk ölçüsü olan *dönüm* usulü alınıp satılıyor. Her bir dönümün kenar uzunluğu 40, alanı ise 1600 adım kadar. Bir dönüm ekili olmayan yahut ormanlık araziye 10, temizlenmiş araziye 20, halihazırda bağa çevrili araziye ise 30 levant kuruşu ödeniyor. Arazinin elverişli konumda bulunması fiyatı da muhakkak arttırıyor.

Toprak sürülürken büyük bir taş çıkarsa bundan fayda sağlanıyor. Kireç çıkarılanlarına *kireç taşı* denilen bu taşların *çekisi*, 5-6 *paraya* satılıyor. Bir çeki 3 kantara yahut 135-140 okkaya denk geliyor.

Bu girizgahın ardından, sizlere on dönüm arazi alıp bağa çevirmenin maliyetini nakledeceğim. İşe en başından başlayıp bağ kâra geçene kadar yapılan masrafları göreceğiz. Tabii bağa yıl yıl nasıl bakmak gerektiğini de... Bağ bakımının iyi idrak edilmesi, bağcılığın ihtimam ve sebatla yapılması gerekiyor.

Her şeyden evvel, satın alınan arazi sürülüyor. Sürme işini ekim ayında başlatıp aralık ayında bitirmek gerekiyor. Bununla toprak, takip eden aylardaki meyve dikim ve gelişimi için hazır edilmiş oluyor.

Bağ kurulurken her dönüme bin kadar asma fidanı, otuz kadar da meyve fidesi dikiliyor. İncir, ayva, vişne, şeftali ve benzeri bu meyveler, hasat zamanı iyi mahsul veriyor.

Mevzubahis meyve fidelerini arazinin kenarlarına ve hepsini aynı hizada sıralayarak dikmek gerekiyor. Bu kaideye uyulmadan bir oraya bir buraya dikilirlerse birbirlerine gölge yapıyorlar. Vergillius, *Georgica* adlı eserinin ikinci cildinin 276. sayfasında tam olarak buna değiniyor: "Ağaçlar, savaş meydanındaki Roma taburları gibi hizalanmalıdır."

Sürme işi için bir buçuk *arşın* derinliğinde ve yine o genişlikte bir kanal kazılıyor.[17] Bu ilk kanal kazıldıktan hemen sonra bir ikincisi kazılmaya başlanıyor ve ikinciden çıkan toprakla ilki dolduruluyor. Birer birer bütün tarlada yapılan bu işlemle toprak sürülmüş, değiştirilmiş ve yenilenmiş oluyor. Toprağı yumuşatıp ziraata uygun hale getirmek için taşlar da temizleniyor.

Yine bu dönemde karaçalı, fındık ve diğer türlerle araziye sınırlar çekiliyor. Bilhassa gıcır otu, güçlü sınırlar yapmaya yardımcı oluyor. Sınırların iç kısmına yürüme patikası oluşturduklarını da ekleyeyim.

Mevzubahis sürme işi, taşsız bir arazide dönüm başı 14 kuruşa mal oluyor. Çıkan taşlar işi zahmetli hale getirip uzatıyor. Böyle tarlaların temizlenmesi ve sürülmesine dönüm başı 20 kuruş harcanıyor.

Bağın bakımı, tarlanın sürülmesiyle bitmiyor. Aksine, toprak her mevsim muhtelif işlemlerden geçiriliyor. Bu taraflarda bu işleri bazısı sultanın, bazısı Venedik Cumhuriyeti'nin tebaası olan Slavlar, Arnavutlar, Makedonyalılar ve Moralılar yapıyor. İlk saydıklarım İlirce ve bozuk bir İtalyanca konuşurken son saydıklarım Rumca konuşuyor. Karadeniz kıyılarına yakın bu topraklarda bozuk bir İtalyanca konuşulduğunu duymak hakikaten tuhaf.

Nisan sonu mayıs başına gelindiğinde asma dikimi başlıyor. Bunun için dönüm başına bin tane düşecek şekilde on bin asma fidanına ihtiyaç duyuluyor. Hasattan sonra ise budama yapılıyor. İki arşın uzunluğundaki asmalar ya üst kısımdaki uçlar kesilerek ya da dallar aşağı eğilip gövdeye bağlanarak budanıyor.

Dikime dönecek olursak, önce asma fidanları birbirlerine bağlanıp demetler oluşturuluyor. Her bir demette pek çok fidan bulunuyor. Dikim için iki buçuk *pertica*[18] genişliğinde bir çukur kazılıp içine gübre ve ılık su dökülüyor. Ardından da tüm o asma fidanı demetleri dik bir biçimde toprağa dikiliyor. Dikilen asmalar bir sonraki nisan ayının sonuna kadar filiz veriyor, ayrıca toprağa kök salıyor.

17 Bir arşın, bir buçuk Floransa kulacına denk geliyor –y.n.

18 Floransa'nın perticası 2,952 metre idi, bkz. Ronald Edward Zupko, *Italian Weights and Measures from the Middle Ages to the Nineteenth Century*, American Philosophical Society, Philadelphia, s. 190.

İşte bağ, bu dikimle kurulmuş oluyor. Bağını hızlıca kurmak isteyen biri, her biri sıra sıra çalışan üç işçiden müteşekkil bir bağcı takımı istihdam ediyor.

Birinci işçinin vazifesi, bütün bağa bir halat yahut iple birbirlerinden birer arşın mesafede hatlar çekmekle başlıyor. Her bir sıradaki asmalar da birbirinden birer arşın uzağa dikildiğinden, en nihayetinde ortaya asmalardan oluşan dörtgenler çıkıyor.

İşçi hatları kurduktan sonra hatlar üzerinde asmaların dikileceği yerleri belirliyor ve büyük bir demir direkle toprakta iki arşın derinliğinde çukurlar açıyor. Bu çukurların genişliği demir direğin genişliği kadar, yani bir *sesto* [yarım arşın] oluyor.

İkinci işçiye ise asma fidanlarının toprağa dikimi düşüyor. İşçi fidanların bir buçuk arşınlık kısmını toprağa dikip yarım arşınını toprağın üzerinde bırakıyor.

Son olarak üçüncü işçi çukurlara suyla yumuşatılmış gübre dökü-yor. Ardından toprağı kürekle karıştırıp altını üste, üst kısmını ise asmanın köküne getiriyor.

Birer birer icra edilen tüm bu işleri yaptırmak için işçi takımına dönüm başı 1.5 kuruş ödeniyor. İki ayrı işçi takımı on dönümlük araziye beş günde kayda değer miktarda asma dikebiliyor. Dikim için 15 kuruş işçilik masrafına ilaveten 15 kuruş asma fidanlarına, 10 kuruş da gübreye harcanıyor. Yani toplam masraf 40 kuruş oluyor. Yıl yıl bütün masraf ve getirilerden bahsettiğim tabloda bunları daha iyi göreceksiniz.

Bağın bu ilk yılında getiriyi karpuz, kavun, hıyar, kabak, fasulye, mısır, lahana, bezelye, taze fasulye, enginar, soğan ve sarımsak ekimi sağlı-yor. Tüm bu meyve sebzeler, iyi bir hasat geçirdikleri takdirde dönüm başı 15-25 kuruş arası kâr bırakıyor. Bu miktar 30 kuruşa kadar çıkabiliyor.

Bağın İkinci Yılı

Muhtelif meyve sebzenin hasadını müteakiben kasım sonu aralık başında bağın ilk çapalaması yapılıyor. Bu çapalamada amaç, asmaların [toprakla] örtülüp dondan ve diğer mevsimsel aşırılıklardan korunması oluyor.

Asmaları örtecek toprağı elde etmek için sıra aralıkları kazılıp kanal açılıyor. Mevzubahis kanal ile toprağa fazla gelen yağmur suyunun akıp gitmesi de sağlanıyor. Ayrıca bu işlemle asmalar zararlı otlardan muhafaza edilmiş oluyor.

Mayısta toprak bir kez daha çapalanıyor. Bu ikinci çapalamada ilk işlemde açılan kanallar kapatılarak toprak düzleniyor. Tüm bunlar yapılırken toprağı yabani otlardan korumaya dikkat ediliyor. Olur da bazı asmalar hastalanır yahut tutmazsa, yukarıda izah ettiğim usullerle yerlerine yenileri dikiliyor.

İkinci yılda da bir miktar meyve sebze ekilebiliyor. Ancak asmaya zarar vermeyecek kadar ekmek gerekiyor.

Bağın üçüncü yılı

Bu yıl da yine biri şubat biri mayıs ayında olmak üzere iki çapalama yapılıyor ve yine asmaların lüzumsuz otlardan temizlenmesine dikkat ediliyor. Bu yıl bir de asmalar ilk kez budanıyor. Ocak ayının dolunay zamanında icra edilen budama işleminde birbirine doğru uzayan dallar bir miktar kesiliyor.

Asma köklerinin gelişip güçlenmesini de sağlayan budama işleminin ardından bağın dışına çukur kazılıp kesilen dallar oraya atılıyor. Böylece asmaların tutunduğu toprak dallarla kaplanmamış ve zarar görmemiş oluyor. Haziran ayına gelindiğinde ise filiz vermiş asmalar bitkisel iplerle bir arşın uzunluğunda bir çubuğa bağlanıyor. Bu işlemle destek bulmaları ve rüzgârdan hırpalanmamaları sağlanıyor.

Budamayı ikinci yıl başlatanlar da var. İkinci yıl budanan asmalarda yalnız bir göz bırakılıyor. Bazı bağcılar, bu budama tercihiyle asmaların ilk yıllarda daha çok meyve ve şarap verdiğini söylüyor. Ancak diğerleri, ikinci yıl budanan asmaların üçüncü yıl budananlara göre daha kolay zarar görüp erken öldüğü görüşünde. Buna göre ikinci yıl budanan asmalar iyi kök tutmadıkları için zayıf kalıyor, içeriden çürüyor ve çabuk ölüyor. Hakikaten de öyle. Bu şekilde [ikinci yılda] budanan asmalar [üçüncü yıl budamasının aksine] toprakla örtülmeyip açıkta bırakılıyor.

Asmalar üçüncü yıl meyve vermeye başlıyor.[19] Her bir yük mahsul 180 okka ağırlığında olup ondan da 100-104 okka arası şarap çıkıyor.[20] Bir yük mahsul, bağ bozumu ve nakliye masrafları yapıldıktan sonra 7 kuruşa satılıyor.

Bağın dördüncü yılı

Bağ bu yıl da yine aynı aylarda iki kez çapalanıp otlardan temizleniyor. Zaman zaman başka dönemlerde de çapalama yapılabiliyor. Ayrıca asmalar bir önceki yıl satın alınan çubuklara bağlı kalmaya devam ediyor.

Budama ise ocak ve mart aylarında, her bir asmaya canlılığına göre bir, iki yahut üç dal, her bir dala da iki yahut üç göz bırakılacak şekilde yapılıyor. Dallar her yıl büyüyüp serpiliyor, ancak topraktan en fazla bir kulaç uzuyorlar.

Bağ dördüncü yıl dönüm başına neredeyse üç yük, yani on dönümlük tarlanın tamamı için 25 yük kadar üzüm veriyor.

Bağın beşinci yılı

Bu yıl da aynı işlemler tekrarlanıyor. Bağ izah edildiği üzere iki kez çapalanıp iki kez budanıyor ve yabani otlardan mümkün mertebe temizleniyor. En yüksek verimliliğe ulaşılan bu yıl, bağdan otuz yük şarap alınabiliyor. Dolayısıyla beşinci yıl, bağdan iyi karlar edilmeye başlanan yıl oluyor. Şimdi gelin yapılan bütün masraflarla beraber maliyet ve kar tablosuna bakalım.

Bağın kuruluşu ve bakımı için yapılan muhtelif masraflar ve mahsullerden elde edilen getiriler[21]

Birinci yıl

Dönüm başı 10 kuruştan 10 dönüm ekili olmayan arazi alımı: 100 kuruş
Mezkur satın alımdan devlete ödenen yüzde beşlik resm: 5 kuruş
Dönüm başı 14 kuruştan, 10 dönüm taşsız arazinin sürülmesi: 140 kuruş

19 Günümüzde de şarap yapımında kullanılan ilk mahsul asmanın üçüncü yılındaki mahsuldür –Burak Demirel (–BD.)

20 Yine mevcut tekniklerde belirli miktar üzümden aynı oranda şarap elde edilir. (Yüzde 60 civarı) –BD.

21 1779 yılında 1 kuruş=40 para=120 akçe şeklinde bir parasal sistem bulunuyordu. Bkz.Şevket Pamuk, *TDV İslam Ansiklopedisi* "Kuruş" maddesi. Ancak kuruşun kesirleri olan para ve akçe hesaplarında bugünkü türde bir kesinlik olmadığı görülüyor. 19. yüzyıl öncesi standart bir yapıdan uzak olan Osmanlı para sistemi üzerine araştırmalar devam etmektedir –ç.n.

1000 tanesi 1.5 kuruştan 10.000 asma fidanı alımı: 15 kuruş
Mevzubahis fidanları diken işçi takımına [her dönüm için] ödenen 1,5 kuruşluk ücret: 15 kuruş
Asma çukurlarına dökülen gübre: 10 kuruş
Tanesi 7 paradan 50 incir fidesi alımı: 8 kuruş
Tanesi 13 para 1 akçeden 110 vişne fidesi alımı: 33,13 kuruş
Tanesi 7 paradan 50 ayva fidesi alımı: 8 kuruş
Tanesi 1 kuruştan 30 şeftali fidesi alımı: 30 kuruş
Tanesi 10 paradan 10 ceviz fidesi alımı: 2,10 kuruş
Tanesi 5 paradan 10 üvez fidesi alımı: 1,10 kuruş
25 fındık fidanı alımı: 10 para
Tanesi 30 paradan 10 armut fidesi alımı: 7,20 kuruş
Tanesi 10 paradan 10 elma fidesi alımı: 5 kuruş
Tanesi 13 paradan 5 erik fidesi alımı: 1,25 kuruş

Birinci yıl yapılan toplam masraf: 382,18 kuruş

Karpuz, kabak vb. meyve sebzenin üretiminden elde edilen dönüm başı 20 kuruşluk getiri: 200 kuruş
Kalan masraf: 182,18 kuruş
Bu 182.18 kuruş sermayenin verebileceği [kaybedilen] yıllık yüzde 5'lik faiz kazancı: 9,5 kuruş
Bağın ilk yıldaki toplam maliyeti: 191,23 kuruş

İkinci yıl

Kasım ayındaki ilk çapalama: 15 kuruş
Mayıs ayındaki ikinci çapalama: 20 kuruş
Devlete ödenen resm: 5 kuruş
[Diğer bütün masraflarla birlikte] ikinci yıldaki masrafların toplamı: 231,23 kuruş
Meyve üretim ve satışından elde edilen gelir: 50 kuruş
Kalan masraf: 181.23 kuruş
Kaybedilen yüzde 5'lik faiz getirisi: 9,3 kuruş
Bağın ikinci yıldaki toplam maliyeti: 190,26 kuruş

Üçüncü yıl

Şubat ayındaki ilk çapalama: 15 kuruş
Asmaların ilk kez yapılan budama işlemi: 5 kuruş
1.000 tanesi 1.5 kuruştan 10.000 destek çubuğu: 15 kuruş
Mayıs ayındaki ikinci çapalama: 20 kuruş
Devlete ödenen resm: 5 kuruş
Bağ bozumu izni için bağın bulunduğu köyün *çorbacısına* ödenen miktar: 3 kuruş

[Diğer bütün masraflarla birlikte] toplam masraf: 253,26 kuruş
Her biri 7 kuruştan satılan 10 yük üzümün getirisi: 70 kuruş
Enginar vb. sebzelerin getirisi: 10 kuruş
Kalan masraf: 173,26 kuruş
Kaybedilen yüzde 5'lik faiz getirisi: 8,32 kuruş
Bağın üçüncü yıldaki toplam maliyeti: 182,18 kuruş

Dördüncü yıl

Ocak ayındaki budama: 10 kuruş
İlk çapalama: 15 kuruş
İkinci çapalama: 20 kuruş
Devlete ödenen resm: 5 kuruş
Çorbacıdan alınan bağ bozumu izni: 3 kuruş
[Diğer bütün masraflarla birlikte] toplam masraf: 235,18 kuruş
Yükü 7 kuruştan 25 yük üzüm getirisi: 175 kuruş
Meyve sebzelerin getirisi: 15.18 kuruş
Toplam getiri: 190,18 kuruş
Kalan masraf: 45 kuruş
Kaybedilen yüzde 5'lik faiz getirisi: 2,10
Bağın dördüncü yıldaki toplam maliyeti: 47.10 kuruş

Beşinci yıl

Dördüncü yıldaki bağ bakım masraflarının tekrarı [budama, çapalama vs.]: 53 kuruş.
Toplam masraf: 100,10 kuruş
İşçilik ve bir takım başka masraflar: 9,30 kuruş
Bağ masraflarının genel toplamı: 110 kuruş
30 yük üzümden elde edilen gelir: 210 kuruş
Muhtelif diğer meyve sebzeden elde edilen gelir: 60 kuruş
Toplam getiri: 270 kuruş

Görüldüğü üzere beşinci yıl 110 kuruşluk masraf getiriden düşüldüğü zaman geriye 160 kuruş kâr kalıyor. Mevzubahis kârın yarısı elde edilse bile yıllık kâr 80 kuruş oluyor ki bu da başta konulan toplam sermayenin yüzde 16'sına eşit.

Kârlılığı böylece ortaya koyduktan sonra şimdi bağların ve bağcılığın genel bir tasvirini vermek istiyorum.

Bağlar burada kıyılarda, eğimli arazilerde ve tepelerde bulunuyor. Güneye ve doğuya bakıyor, 50-100 dönüm büyüklüğündeki tarlaların bir bölümüne kuruluyorlar.

Etraflarını çeviren çalılar ve çitler zarar görmemelerini ve insanların erişiminden uzak kalmalarını sağlıyor. Dış kısımlarına fazla suyun akıp gitmesi için kanal yapılırken iç kısma yürüme patikası açılıyor. Bağ, patikanın her iki tarafına da dikilebilen meyve ağaçları ile çevreleniyor.

Asmalar, en uzunu topraktan bir kulaç yüksekte olacak kadar kısa tutuluyor. Asmalarda iki, üç yahut dört dal bulunuyor. Ancak dört dallılar az sayıda. Budama iyi yapılırsa daha fazla göz bırakılabiliyor. Buna mukabil daha fazla meyve veriyorlar. Ancak bu meyvelerden yapılan şarabın kalitesi daha düşük oluyor.

Bağ bozumu yapıldıktan sonra köklerden çıkan yeni kollar ile birlikte kurumuş kolların budaması başlıyor. Bu ilk budamada asma yarıya kadar budanıp ikinci budama için doğru zaman bekleniyor.

İlk budamadaki gaye, gövdenin ve tabanın rahatlatılması ile asmanın toprak üzerine kol vermesini engellemek oluyor. Asma bu budamayla havalandırıldıktan sonra tabanında çapalama yapılıyor ve etrafına bir kulaç yarıçapında bir çukur açılıyor. Çukurun derinliği yarıçapın üçte biri kadar oluyor. Eğer asma zayıf bulunup güçlendirilmesi gerekirse etrafında açılan bu çukura hayvan gübresi dökülüyor. Asma zaten güçlüyse buna lüzum duyulmuyor.

Bizdeki bazı mahir bağcılar, düşen asma yapraklarını bir araya getirip bağda açtıkları çukurlara gömerler. Bu işlemle asma kökleri bir miktar da olsa güçlendirilmiş olur. Fakat burada yapraklardan istifade edilmiyor.

Bu dönemde asmaların tekrar büyüyebilmesi için toprak sürülmeye başlanıyor. Eğer asmadan asma çoğaltmak istenirse (ki bu nisan ayında yapılıyor), asmanın yanına bir çukur açılıp dallarından biri içine indiriliyor. Bu dal asmanın kök derinliğine kadar indikten sonra tekrar toprak dışına, normal yüksekliğe çıkarılıyor. Ardından bu çukur kapatılıyor. Asmaların ömrü normal şartlarda 20 yıl kadarken asmadan asma çoğaltma yöntemini iyi uygulayan bir bağcı bunu 40, hatta 50 yıla kadar çıkarabiliyor.

Ocak ayının dolunay döneminde ise ikinci budama başlıyor. Bahsettiğim üzere asma dallarında bir, iki, üç yahut dört göz bulunabiliyor. Asmanın havalandırıldığı ilk budamada asmada tek bir dal, bu dalda da biri kör olan üç göz bırakılıyor. Eğer budayıcı işinde mahirse ve asmanın güçlü olduğuna kanaat getirirse daha fazla dal ve göz bırakıyor.

Budanan göz, kesilip atılıyor. Kesim işlemi ise her zaman yatay değil, diğer gözün yerine göre hafif eğimli yapılıyor. İkinci budama da yapıldıktan sonra bağ antik dönemde de kullanılan iki dişli tırmıkla düzleniyor. Yine ot temizliğine özen gösteriliyor.

Mayıs ayında ise bağ yine çapalanıp düzleniyor. Bu çapalamayla güneş ışınlarının köke zarar vermesi engellenmeye çalışılıyor. Eğer güneş ışınları toprağa çok zararlı bulunup köklerin korunması elzem görülürse yabani otları atmaktan da vazgeçilebiliyor.

Haziran ayında tanelerin daha fazla hava alıp iyi gelişmesi için asma ölü kollardan ve lüzumsuz yapraklardan temizleniyor. Ağustos ayında ise salkım veren ve toprağa değen dallar rüzgârdan zarar görmemeleri için bir araya getirilip çubuğa bağlanıyor. Bu bağlama işi rüzgâra en çok maruz kalan asmalar için yapılıyor. Rüzgârın yoğun olmadığı yerlerdeki asmalarda bunu yapmıyorlar.

Buradaki bağlarda en çok Rumların *topico*, Türklerin *yerli üzüm* dediği tür yetişiyor.[22] Bu Rum üzümü beyaz, yuvarlak, büyük, yüklü ve pek tatlı bir tür. Yine bu isimle anılan daha büyük başka bir tür, bizdeki *grassa* üzümüne denk düşüyor. *Marizza* üzümü ise *Trebbiano* üzümümüz gibi.

Büyük, yuvarlak ve kırmızıya çalan beyazlıktaki üzüme *Mor* üzüm deniliyor. Pek tatlı olmayan bu tür, *Barbarossa* üzümümüzün muadili.

Sarıya çalan kırmızılıkta üzüme ise *altın üzüm* diyorlar. Kırmızı bir *moscadella* üzümü olan altın üzümün tadı bizdeki *aleatico* üzümüne benziyor.

Üzüm memesi ise kara ve sivri uçlu bir üzüm.[23] Tadı pek leziz değil. Fakat ağır geliyor. Bu üzümün beyaz renkteki benzeri, beyaz *Pergolese* üzümümüz gibi.

Boğaz'da kara *canaiola* üzümü ve bir başka kara *yerli üzümü* türü de yetişiyor. *Gradina* üzümü, *San Colombona* üzümümüze benziyor. Fakat daha sarı ve daha büyük taneli. Bu lezzetli üzüm sofralarda pek seviliyor.

22 İstanbul'da üzüm tüketimi epey fazla. En çok çavuş ve kumla üzümleri tüketiliyor. Bu ikinci tür İzmit körfezindeki muhtelif yerlerden geliyor ve fiyatı okka başı 2 parayla 8 para arası değişiyor –y.n.

23 Anadolu'da keçimemesi üzümü, eşekmemesi üzümü yetiştirilir. Sestini böyle bir ismi yanlış kaydetmiş olabilir. –MI.

Çavuş üzümü, adını İstanbul'a ilk kez birkaç *çavuşun* getirmesinden alıyor. Epey büyük ve yuvarlak olan bu üzüm de bazı moscadella türlerini andırıyor.

Kara *çavuş* ise Calabria'nın kara moscadellaları gibi. İki çeşidi lezzetli sofralık üzüm olarak tüketiliyor. Türkçe *misket* dedikleri bir başka moscadella türü de var.

Galletta üzümüne benzeyen üzüme *parmak üzüm* deniyor. Bahçe ve bostanlarda yetiştirilen bu tür, çardaklarda büyüyor.

Yine çardak usulü yetiştirilen *yedi veren* üzümü ise bizdekilerin üç katı kadar. Fakat bizdekilerin olgunluğuna ve tatlılığına ulaşmıyor.

Ağustos ayına doğru üzümler ben düşümü yaşamaya başlıyor. Eylül sonlarında ise doğru olgunluğa ulaşıyorlar.

Asya yakasında üzümler daha çabuk olgunlaşıyor. Sebebi ise Avrupa yakasından uzak olmasa da havanın buradaki görece ılımanlığı. Bu nedenle Asya yakasında bağ bozumu iznini Avrupa yakasına göre 15 gün erken almak gerekiyor. İstanbul'a kadar götürülüp satılan Asya yakasının mevzubahis üzümleri daha çok sofralık. Müslümanların bağlarında yetiştiklerinden, *reayanın*[24] almak zorunda olduğu izinlerden de muaflar.

Bağ bozumları Rumların 26 eylüldeki Kutsal Haç yortusundan hemen sonra başlıyor ve 15 gün kadar sürüyor. Bu süre zarfında boğazdaki bütün bağlar bozulmuş oluyor.

İstanbul'da herkes bağ sahibi olabiliyor. Türklerin, Rumların, Ermenilerin, Yahudilerin ve Frenklerin kendi bağları var. Türkler yetiştirdikleri üzümleri ya sofralık olarak satıyor ya da kendilerine şarap yaptırmak için *reayadan* birilerine veriyor. Belli yükte üzümü alan reayalar az sayıda hane bulunan köylere taşıyıp Türkler için şarap imal ediyor. Zaten Boğaz'ın muhtelif köylerinde bu üzümleri satın alan Rum, Yahudi ve Ermeni tavernacılar bulunuyor.

Bostancıbaşı köylerdeki *çorbacıya* izin vermeden hiçbir *reaya* bağ bozumu yapamıyor. Boğaz'ın bütün bağlarını, bostanlarını ve tavernaları-

24 Reaya terimi 18. ve 19.yy'da önceki yüzyılların aksine yalnız gayrimüslim tebaayı niteler olmuştur –ç.n.

nı idare eden bostancıbaşına her yıl bağ bozumu için belli miktarda para ödeniyor. Eylül ayının sonlarına doğru çıkan bu izin, her köyde bir tellal ile duyuruluyor.

Bağlar İstanbul'a yakın olanlardan başlanarak bozuluyor. Bir bölgedeki bağlar bozulduktan hemen sonra diğer bölgedekilerin bozumuna geçiliyor. Esasen bağ bozumu gününü belirleyen üzümlerin olgunluğu değil, bostancıbaşının keyfi oluyor.

Rumlar bağ bozumu iznini az da olsa özgür olabildikleri kırlarda sevinçle kutluyor. Dostları ve akrabalarıyla çalgılar çalıyor, danslar ediyor, şarkılar söylüyor, karınlarını üzümle, kafalarını şarapla dolduruyorlar. Mahsulün birazını ise kavanozlarla evlerine götürüyorlar. Zaten üzüm dolu kavanozlarla ortalıkta dolaşmak burada adet gibi.

Bağ bozumu, bağ sahibi için ailesinin, dostlarının ve bağ bekçisinin yardımıyla az masraflı oluyor. Hasat günü toplanan üzümler önce sepetlere, sepetlerden de bizdekilerle aynı şekle sahip fakat daha büyük olan küfelere konuluyor ve şırası çıkarılmak üzere eziliyor. Ardından her ata iki küfe yüklenip tavernacılara yahut bağ sahibi üzümünü her kime sattıysa ona doğru yola çıkarılıyor. Bağ bozumlarını takip eden günlerde atlarıyla bağ bağ dolaşıp üzüm bulmaya çalışanlar da oluyor.

Burada şarabın ilginç usullerle yapıldığını da söyleyeyim. Bir kere işin içine hile hurdalar karıştırıldığından tamamı beyaz olan şaraplar güçlü bir tada, lezzete ve dayanıklılığa sahip olamıyor. Aksine ekşimsiler.

Bağlarda ezilip şırası çıkarılan üzümler [şaraphanelerde] bizdeki tinolara benzeyen üzeri açık büyük fıçılara boşaltılıyor. Fıçıların alt kısmındaki musluklarının iç tarafına, üzüm çekirdeklerini şıradan ayırıp dışarı bırakmamak için kuşkonmaz demeti konuluyor.

Fıçı dolduktan sonra içine bir adam girip hem çıplak ayaklarıyla hem de elindeki sopayla üzümleri iyice eziyor. Sonra fıçıdaki musluk açılıyor ve yüz okka şarap [kazanlara] alınıp ateşte kaynatılmaya başlanıyor. Yavaş yavaş bütün şarap çıkarılıp güçlüce kaynatılarak yarıya indiriliyor, ardından yeni fıçılara eşit miktarlarda doldurulup fermentasyon için 40 gün bu fıçılarda bekletiliyor.

İlk fıçının içindeki adam alt kısımdaki musluktan bütün şıra çıkana kadar üzümü ezmeye devam ediyor. Sıkılamayan cibre şarklıların çok içtiği ab-ı hayat yapımında kullanılıyor.[25]

Buradaki şarap fıçıları epey geniş ve büyük. Şaraphanelerde üç sıraya kadar üst üste konuyorlar.

Fıçıların iç çeperinde biriken şarap taşını [potasyum tartrat] temizlemek için fıçılara deniz suyu doldurulup demir bir zincir bırakılıyor. Ardından fıçı yuvarlanıyor ve zincir şarap taşlarına çarpıp taşları döküyor. En nihayetinde fıçıları tekrar yıkayıp kurutuyorlar.

100 varile denk en büyük fıçıları temizlemek için ise içlerine biri girip bir tür spatula ile şarap taşlarını kazımaya çalışıyor. Ardından da fıçıyı deniz suyuyla yıkıyor. Fıçıları bu usulle temizledikten sonra içlerini ateşte kurutmuyorlar. Aksine büyük kazanlarda adaçayı, kuşdili ve nane gibi aromatik bitkiler kaynatıp fıçılara döküyor ve bir gün kadar bekletiyorlar. Bununla maksat fıçıların bitkilerin kokusunu alması ve kokunun sonradan içlerine konulacak şaraba sirayet etmesi oluyor.

Burada da San Martin yortusuna [11 Kasım] gelindiğinde şıralar şaraba dönmüş oluyor. Fıçılama ve tıpalama ise devam ediyor. Şarap eksildikçe üzerine takviye yapılıyor.

Mart ayında şarap başka fıçılara naklediliyor. İlk fıçının dibinde kalan tortu, ağzı huni şeklindeki çuvallara konuluyor ve içindeki şarap damıtılıyor. Damıtılan bu şarap başka bir yere alınıyor.

Boğaz kıyılarında şarap üretimi çok da fazla değil. Üretilen bütün şarap yine bu köylerde tüketiliyor. Burada şarabı en çok Rumlar içiyor. Tükettiklerinden arta kalan azıcık şarabı Karadeniz'e açılan Rum gemilerine satıyorlar.

Az miktarda üretilen şarabın okkası yıldan yıla değişmekle birlikte 4 ile 6 *para* arasında satılıyor.

Esasen Boğaz'da çok daha fazla bağ bulunabilir ve bol miktarda kaliteli şarap üretilebilirdi. Fakat burada ziraat akademileri bulunmadığından bağ, üzüm ve şarap gibi kelimelerin mevcudiyeti bile başlı başına bir tabiat mucizesi.

25 Günümüzde de kalan cibre yüksek alkol imalatında kullanılır –BD

Şunu da söyleyeyim ki dinleri yasaklamasa bu millet diğer bütün milletlerden daha fazla içerdi. Fakat çoğunlukla içmiyorlar. Bu sebeple çabalar boşa gitmeye mahkûm. Ben yine de sizlere bir bağın yıllık masraflarını nakledeyim.

Bir dönüm bağın ve meyvesinin bir yıllık bakımı için yapılan masraflar

İlk budama – 2 kuruş
Asmaların etrafına çukur açma – 3 kuruş
Gübre satın alım ve kullanımı – 6 kuruş
İkinci budama – 20 para
Birinci tırmıklama – 2 kuruş
İkinci çapalama – 1,2 kuruş
Asma temizliği – 5 para
Asmaların bağlanması – 5 para
Bağ bozumu – 1 kuruş
Bağın bekçiliğini yapan Slavın ücreti – 1 kuruş
İşçi takımının masraflarıyla bir takım olağandışı masraflar – 4,10 kuruş
Resm – 20 para.
Böylece bir dönüm bağ bakımının toplam masrafı: 22 kuruş.
Yükü 7 kuruştan dört yük üzümün getirisi: 28 kuruş
Muhtelif sebze meyvenin getirisi: 14 kuruş
Mahsülün toplam getirisi: 42 kuruş
Getiriden masraf çıktıktan sonra kalan yıllık kâr: 20 kuruş.

Bir sonraki yıl yalnızca 10 kuruş kâr bırakıp üçüncü yıl hiç para kazandırmadığı bir döngüde dahi bir dönüm bağ yıllık ortalama 10 kuruş kazandırıyor. Zaten bağcılık daima iyi ve kârlı bir iş olmuştur.

Dioynisos'un kıymetli müritlerine bol kazançlar!

İkinci Bölüm

BOĞAZ'DA ZİRAAT

"Bir kazanç bırakan tüm o iktisadi faaliyetler...
Hiçbiri ziraattan âlâ değil."[1]

Cicero, De officis, 1. Kitap, 42. bölüm

Bağcılığı enine boyuna tasvir edip yıllık getirisini ortaya koyduktan sonra şimdi başlıklar halinde Boğaz'da yetiştirilen diğer mahsulleri tanıtacağım. Boğaz'ın envaı çeşit mahsulü İstanbul şehrini beslerken yoksul köylere de fayda sağlıyor.

Hububatla başlayalım. Fiziksel ve siyasi sebeplerini tam olarak bilemesem de payitaht yakınlarındaki topraklarda hububat ekiminin son derece ihmal edildiğini söyleyebilirim. Doğrudur, Boğaz kıyılarındaki toprağın yapısı hububat ziraatına müsaade eden cinsten değil. Fakat civarda bulunan son derece elverişli topraklar da ekilmiyor. Bana kalırsa bunun sebebi *vakıflar*. Roma'nın kırsalı da Bizantion'un kırsalı da aynı şeyden mustarip.

Bu ihmalkarlık yine de hububat ziraatını tamamen engellemiyor. Türklerin *buğday* ismini verdiği tohumlar, bizde *grossi*, Sicilya'da *forti* denilen türün aynısı.

Boğaz'da buğdayı poyraza maruz kalan ve çok fazla güneş almayan tepelerdeki küçük arazilere ekiyorlar. Hasadı kaldırdıktan sonra tarlayı boş bırakıp ekim zamanı yaklaşırken tekrar çalışmaya başlıyorlar. Bu da ekim ayının sonu ile kasım ayı başlarına denk geliyor.

Tohumlar toprağa avuç avuç serpiliyor. Tarla boyunca fazla suyun akıp gidebilmesi için büyük karıklar da açılıyor. Tüm bunlardan sonra başka herhangi bir şey yapılmayıp temmuz ayındaki hasada kadar bekleniyor.

Buranın milletleri tohum ekiminden önce toprağı sürmüyor, aksine büyük keresteleri öküzlere çektirdikleri bir düzenek ile taraklayıp düzeltiyorlar.

Boğaz'ın küçük arazilerine *arpa* da ekiliyor. Ziraatı buğdayınkiyle aynı. *Yulaf* ise tazeyken at yemi, kuruyken dövülüp çorba yapılıyor. İstan-

1 Cicero sözlerine "hiçbiri ziraattan kârlı ve keyifli de değil" diyerek devam ediyor –ç. n.

bul'un ve Türkiye'nin pek çok köşesinde halkın bu çorbalardan istifade etmesi için konulmuş taştan yahut mermerden büyük kazanlar[2] görülüyor.

Türkler, Rumlar ve Slavlar Boğaz kıyıları boyunca toprağı hep birlikte işleyip bu üç tahıldan az da olsa ekiyorlar. Ziraatları birbirinden farklılık göstermiyor.

Buğday, arpa yahut yulaf hasadının ardından biçilen ekin desteleri bizdeki gibi tarlanın bir tarafına yığılıyor. Sapları kısa biçiyor, desteleri hayli büyük oluşturuyorlar.

Birkaç günlük dinlendirmenin ardından desteler köyün yakınındaki harman yerine götürülüyor. Burada yığma işine devam ediliyor ve her çiftçi kendi yığınını belirliyor. Ardından eylül ayına kadar devam eden harman kaldırma işine koyuluyorlar.

Desteleri taşımak için kimileri hasır sepetli arabalar, kimileri de yük hayvanları kullanıyor. Bu işteki noksanlıklarını bu bile belli ediyor. Asya yakasındaki kıyıların Avrupa yakasındakilerden daha çok ekildiğini de ekleyeyim.

Bazı harman yerlerine çit çekiliyor. Bazıları ise açıkta bırakılıyor. Desteler burada dövülmek üzere yere seriliyor. Harman dövme işinde ilkin sığırlar [ekinlerin üzerinde] çekiliyor ve atlar serbestçe dolaştırılıyor. Ardından, büyük ve geniş iki [birleşik] tahtadan müteşekkil bir çeşit kızak olan *dikeni*[3] [döven-düven] getirip hayvanlara yan taraflarından bağlıyorlar. Dövenin yerden aldığı destek de yan taraftan. Dövenin altına ise sıralar halinde çakmaktaşları yerleştiriliyor.

Bazı dövenlerin üzerinde oturak yer alırken bazılarında yer almıyor. Döven süren kişi oturmadığında, ağırlık yaratması için dövenin üzerine büyük taşlar koyuyorlar. Bu zirai aletle destelerin üzerinde taneler saplardan ayrılana kadar dairesel bir biçimde dönülüyor. Taneleri saplardan ayıran, dövenin altına konulan taşlar oluyor. Bu iş aralıksız 6-8 saat kadar yapılıyor.[4]

2 Sestini'nin gördüğü bu "büyük kazanlar" aslında dibek olmalıdır –MI.

3 Döven-düven, Türkçeye Yunanca dukani (δουκάνη) kelimesinden geçmiştir. Son halini almadan önce "diken" biçimine girdiğine dair bir bilgi bulunmuyor –ç.n.

4 Bana söylendiğine göre bu yöntem Anadolu, Trakya, Bulgaristan ve Romanya'da da başlıca buğday dövme yöntemi. Mora'da, Sakız'da ve diğer Ege adalarında ise dövenlerin altına çakmaktaşı yerine demir

Bu zahmetli ve ekonomik yönden pek de makul olmayan yöntemi gözlemleyen seyyahlar, kendilerini bir anda antik döneme gitmiş, ilk zirai icatla karşılaşmış gibi hissediyor. Zaten Vergilius, *Georgica* adlı eserinin ilk cildinde mevzubahis aletten Türkçe karşılığı *diken* olan *tribulum* diye bahsediyor. İşte 164. dize:

"Ağır mı ağır *tribulumlar* [dövenler], kayışlar ve tırmıklar..."

Varro'nun buğday dövme üzerine söyledikleri de burada bahsettiğim usulle birebir örtüşüyor:

"Bu alet, altı taş yahut demirle donatılan bir tahtadır. Üzerine sürecek olan kişi çıkar yahut kayda değer bir ağırlık konulur. Ardından, bağlanan kısraklara çektirilir. Böylece altındaki dikenler [taşlar/demir] buğday tanelerini [saplardan] ayırır."

Bu ilk işlem tamamlanınca ikincisine geçiliyor. İkinci işlemde bütün saplar ahşap bir tırmıkla havaya savrulup tanelerin yerde kalması sağlanıyor. Harman savrulurken rüzgâr en çok ezilen sapları alıp götürüyor.

Harmanı savurduktan sonra üç kayış yardımıyla bir çift öküze epey büyük bir kağnı bağlıyorlar. Bu kağnı yere dik bir biçimde dövülmüş sapların ve tanelerin arasında [ayrı ayrı] çekildikten sonra sapla doluyor ve götürülüyor. Aynı işlem, yerde yalnız en çok ezilmiş saplar kalana kadar devam ettiriliyor. Kalan saplar da kürekle kaldırılıp rüzgâra bırakılıyor.

"Faydasız saplar esintiye bırakılır."

Son olarak buğday taneleri daha temiz olabilmeleri için eleniyor. İşte Boğaz kıyılarındaki az sayıda köyde uygulanan eski, zahmetli ve ekonomik açıdan makul olmayan buğday dövme usulü böyle. Bu usule zahmetli ve abes dememin bazı sebepleri var. İlki, tüm desteleri [tarladan] köylerine taşımaları. İkincisi, dövme için günde en az dört öküz, iki at ve sekiz ırgat çalıştırmaları. Nihayetinde, iki gün süren harman kaldırma işinin ardından otuz *kile* dövülmüş buğday elde etmeleri. Bir *kile* buğday 21 okkaya denk geliyor ve mahsulün bolluğuna göre 60-80 paraya satılıyor. Arpanın *kile* fiyatı 20 ile 40, yulafınki ise 20-25 para arasında. Irgatlara da günlük 20-25 para veriliyor.

Boğaz'da yine küçük arazilere *darı* da ekiliyor ve iyi mahsul veriyor.

konuyor –y.n.

Fakat gözlemleyebildiğim kadarıyla tüm bu ekinler sis ve karınca basmaları nedeniyle sık sık çürümelere maruz kalıyor.

Değirmen taşında incecik öğüttükleri darıyı öküz yemi yapıyorlar. Öğütme işlemini suyla ıslatma takip ediyor. Islatılan darılardan yapılan büyük topaklar, öküzler için otlanmaya ilave bir besin oluyor.

Darıyı fermente edip *boza* ismini verdikleri ve biraları diyebileceğim bir içeceğe dönüştürüyorlar. Burada bozayı Arnavutlar imal ediyor ve toprak çömleklerde satıyor.

Bağcılığa dair ilk bölümde Boğaz kıyılarında pek çok vadi, nehir ağzı ve çayır görüldüğünü, tüm bunların Boğazı çevreleyen tepelerin birbirinden ayrılmasının sonucu olduğunu söylemiştim. Düzlüklerde kalan ve aşağı yukarı Boğaz seviyesinde bulunan araziler, büyük *bostanlara* çevrilmiş. Bu bostanlarda daha ziyade Arnavutlar ve Slavlar çalışıyor, bol miktarda meyve sebze ve ot yetiştiriyorlar. Fakat yeterince iyi bakamıyorlar.

Boğaz kıyılarında suyun bol olup doğal yollarla akması yahut kanallar aracılığıyla daha uygun bir zamanda kullanılmak üzere sarnıçlara toplanması, ziraata katkı sağlıyor. Lüzum duyuldukça bizde *Bindolo*, Sicilya'da *Zina* denilen, Türklerin ise *dolap* adını verdiği hidrolik düzenek de kullanılıyor.

Diğer yaygın tahılların ziraatından bahsetmeye *mısır buğdayıyla* başlayayım. Mısıra dair gözlemlerimde sarı tohumların dışında kırmızı tohumlara da rast geldim. Burada mısır ziraatı epey yaygın. Tohumlar birbirlerinden bir buçuk karış mesafeyle ekiliyor, bazen de fasulyeyle birlikte ekilip fasulyeye destek oluyorlar. Belki bundan tekrar bahsederim. Ekimi mart ve nisanda yapılan mısırın hasadı ise eylül ve ekim aylarında.

Bizde hasadı yapılan mısırın taneleri, büyümeleri için muhtelif kümes hayvanlarına verilir. Fakat buranın milletleri, bilhassa da Ermeniler, mısır koçanlarını bir bütün halinde ateşte közleyip taneleri yiyor. Bazıları ise koçanları yine bir bütün halinde sıcak suda haşlayıp öyle yiyor, hatta satıyorlar. Zaten berbat beslenmelerine ve hastalıktan başlarını alamamalarına sebep olan da böyle şeyler yemeleri değil mi? Mısır unundan yapılan lapaya Türkçe *mamaliga* deniyor. Mısır *kilesi*, 16 okkaya denk geliyor.

Yine küçük alanlara ekilen *bakla*, iri bir çeşit olup nisan ayında çık-

maya başlıyor. Kabuklu taze baklanın okkası iki para. Buradaki milletlerin adeti, taneleri kabuklarla pişirmek şeklinde. Baklayı çorbalarda da türlülerde de böyle yiyorlar. Bu da tuhaf bir beslenme biçimi. Tıpkı diğer tuhaflıklar gibi zaten kötü olan kan yapılarını daha da bozuyor.

Bezelye bitkisi İstanbul'da yalnızca birkaç senedir biliniyor. Getiren ve ziraatını öğreten Frenkler. Bu ziraat burada şu an epey yaygın. Kabuklu bezelyenin okkası üç para.

Buranın milletleri, taneleri ayırma maksadıyla kabukları soyma zahmetine girişmiyor. Kendileri tembel olduğu gibi, satıcılardan da bunu beklemiyorlar. Bu nedenle burada pek çok sebze kabuğuyla yeniyor.

Baklagillerden *mercimek*, Boğaz kıyılarında yetiştirilmiyor. İstanbul şehri yüksek miktardaki mercimek tedarikini Bitinya'nın muhtelif yerlerinden ve Ege adalarından sağlıyor.

Nohut ise az ekiliyor. Fakat İstanbul'daki tüketimi hayli yüksek ve Ege adalarından tedariki yapılıyor. Nohudu çoğu zaman kavurup *leblebi* yaparak satıyorlar. Kavuranlara *leblebici* deniyor ve çoğu Arap. Nohudu kavururken zarlarını müstesna bir şekilde soyuyor, böylece leblebilerin yumuşak ve lezzetli olmasını sağlıyorlar. Şarklıların ve antik çağ insanlarının nohudu kavurarak yeme adetini görmek ve bu adetin ne denli antik olduğunu anlamak isteyenler Shaw'ın *Descrizione della Barberia* [Kuzey Afrika/Mağrip tasviri] adlı eserine bakabilir. Kendisi bu hususta özellikle bahsediyor.

Türkçeye Rumcadan bozuk bir şekilde geçen *fasulyenin* ziraatı ise yaygın ve bol. Satıcılar fasulye dese de bu bitki için esas Türkçe kelimenin *börülce* olduğunu ekleyeyim. Burada bizde de bilinen üç tür fasulye ekiliyor. En bol olanı, *fagiuoli turchi* [Türk fasulyesi, yani barbunya fasulyesi] dediğimiz tür. Ardından *beyaz fasulye* yani *fagiuoli bianchi*, üçüncü sırada ise *fagiuoli con l'occhio* [gözlü fasulye yani börülce] geliyor. İstanbul çevresinde üretilenler arasında tüketimi en yüksek olan, taze satılan Türk fasulyesi. Okkası iki para.

İşte, fasulyeyi yalnız Floransalılar yemiyor. 5 yıldır süregelen seyahatlerimde bu baklagilin yaygın bir tüketimi olduğunu, bilhassa beyaz türdekinin bolca yendiğini gördüm. Bütün bu fasulye türlerinin geç ekimi de yapılıyor. Böylece ikincisi ağustos sonlarına denk gelecek şekilde iki ekim yapılmış oluyor. Geç ekim yapılanların hasadı ekim ayında.

Fasulye, birer karış aralıklarla çukurlara ekilen ve yaprak veren bir bitki. Bazıları mısır çukurlarının her iki yanına ekiliyor.

Acı bakla [*Lupinus albus*] ise İstanbul'da yeni yeni yeni tanınan ve henüz ekimi yapılmayan bir tür. Fakat Boğaz'ın Asya kıyıları ile Kefeliköy'de acı bakla gözlemledim.

Arnavut darısı [*Setaria italica*], muhtelif başka darı türleri ve scagliola [kanarya yemi, *Phalaris canariensis*] burada ekilmiyor. Eğer Türk yönetimi şimdikinden farklı bir yapıda olsa ve bir politika geliştirse bu türlerin ekimi ihmal edilmez, bunlardan kuşlara ve kümes hayvanlarına yem yapılırdı.

Şarklıların kanaryalara duyduğu tutkuyu insanın havsalası almıyor. Bu nedenle bunlara yüksek kıymet ve paha biçiliyor. Fakat yine de scagliola da dahil olmak üzere mevzubahis ekinleri yetiştirmiyor ve yabancı topraklardan getiriyorlar. Zaten Türkler scagliolaya doğru düzgün bir isim vermeyip *kanarya yemi* diyor. İşte İstanbul boğazının kıyılarında hububat, baklagiller ve yemlik tahıl ziraatına dair söyleyebileceklerim bu kadar.

Şimdi İstanbul'un çevresinde bol miktarda üretilen ve şehirdeki tüketimi tedarik eden muhtelif sebzeleri takdim edeceğim.

Tüm bu *bostanlarda* yetiştirilen muhtelif lahana türleri arasında en bol olanı *beyaz lahana* yahut *baş lahana* denilen tür. Gayet kaliteli olup okkası bir paraya satılıyor.

Kara lahana ekimi de yaygın ve tadı gayet güzel. Okkası bir para. *Kernabit* [Keremb-i bahar/karnabahar] de ağırlık ve lezzette neredeyse Malta lahanasına ulaşıyor. Okkası 3-4 paraya satılıyor.

Kirumb [keremb-kerenb, alabaş, *Brassica oleracea* var. *gongylodes*] ise fazla ekilmiyor. Yalnızca bazı Avrupalıların bahçelerinde yetiştiriliyor. Beyaz lahanadan yapılan *lahana turşusu*, Almanların *sauerkrautları* gibi. Çarşı pazarda bulunabiliyor.

Marul ise kaliteli bir mahsul. Roma marulu dediğimiz türde. Yeşil renkte olup yazın çıkıyor ve mevsimi kısa sürüyor. Top marul, kıvırcık ve kırmızı türleri ise Avrupalıların, bilhassa da elçilerin bostan ve bahçelerinde yetiştiriliyor.

Beyaz salata [bir hindiba türü, *Cichorium endivia*] da ekiyorlar. Fakat ne ziraatı bizdeki ziraat ne de beyazlığı bizdeki beyazlık. Okkası bir para.

Kereviz bol miktarda ekiliyor. Tatlı, lezzetli ve büyük. *Ispanak* da çok ekiliyor ve lezzetli. Bütün yıl bulunabiliyor ve okkası 2-3 paraya satılıyor.

Burada *tere* ziraatı da yaygın. Şarklıların damak tadına en çok uyan ve salatalarına en çok koydukları tür, acımsı tere.

Hint teresi [kerdeme, *Lepidium sativum*] ise bahçelerde yetiştiriliyor ve yaprağı salatalara konuyor.

Frenk maydanozunu [*Anthriscus cerefolium*] buraya tanıtan, Avrupalılar. Şu an pek çok üst tabaka şahsın bahçesinde yetiştiriliyor. *Maydanoz* ve *fesleğen* de bol miktarda yetiştirilip satılan sebzelerden. Fesleğenin bizim bildiğimiz muhtelif türlerini bile yetiştiriyorlar.

Salatalara konmak üzere *kuzukulağı* da yetiştiriliyor. Tıpkı *tarhun* gibi. Bilhassa Ermeniler, tarhunu salatalarına bolca koyuyor. *Nane, ipar veya zıbarık* [zahter, *Satureja hortensis*], *kosta* [marsıvan otu, L. *Tanacetum balsamita*], *mercanköşk, biberiye* ve *dişotu* [adaçayı] da yetiştirilip mutfaklara giren otlar arasında.

Soğan, bolca yetiştirilen sebzelerden. Okkası bir para. Fakat şehirde yetiştirilip tüketilenler, yalnız taze olanlar. İstanbul'a kuru soğan Ege adalarından, bilhassa Hanya'dan [Girit'ten] geliyor.

Sarımsak, beyaz ve *siyah* olarak ikiye ayrılıyor. En iyileri siyah olanlar. Okkası iki para. Bir gıda maddesi olmasının yanı sıra, sarımsağın nazardan (bir batıl inanç) koruduğuna da inanıyorlar. Ayrıca her itikattan Rumlar ve Ermeniler *protomagioda*, yani 1 Mayıs'ta kutladıkları bayramda taze sarımsaklardan haç yapıp sokak kapılarının üzerine koyuyor. Nazardan korunmak için başka yerlere de sarımsak bırakıyorlar. Bilgece bir adet!

Pırasa da bolca yetiştirilen ve çokça tüketilen bir sebze. Tadı epey leziz. Ermeniler pırasayı çok seviyor ve muhtelif çorba ve türlülerinde bolca tüketiyor. Okkası iki para.

Kabak da bolca mahsul veren ve ziraatı çokça yapılan sebzelerden. Yazın en çok *dolma, uzun kabak* yahut *kol kabak* gibi isimler verilen uzun türü hasat ediliyor ve *alla turca* bir ana yemek yapılıyor. Büyük sosislere benzeyen kabakların içini et, pirinç yahut başka bir şeyle doldurdukları bu yemeğe *dolma* diyorlar.

İlk bölümde Boğaz kıyılarının tasvirini yaparken Avrupa yakasında

Dolmabahçe adında bir yeri de saymıştım. O bölümde de belirttiğim üzere, Dolmabahçe bu sebzeyle meşhur.

Balkabağı yahut İspanya kabağı bir kış sebzesi. Çorbası yapılıyor. Yeniçeriler her gün bu çorbadan içiyor. Burada muhtelif tür kabak yetiştiriliyor. Misal, bizdeki *zucche d'acqua* aynı isimle burada *su kabağı* olarak mevcut.

Burada *hıyarın* ne yaygın bir ziraatı var inanamazsınız. Tüketimi de hakeza çok yaygın. Buranın milletleri durmadan ekmeksiz yahut tuzsuz hıyar yiyor ve bundan çok çok büyük bir keyif alıyorlar. Ben ise onları izlerken mide bulantıları geçiriyorum. Hıyarın üç tanesi bir para. Kârlı da bir iş.

Uygun zaman geldiğinde hıyarlar sirkeye basılıyor. İstanbul'da bunun gibi [turşusu] kurulan şeylerin satıldığı dükkânlar bulunuyor. Satıcılarına *sirkeci* deniyor.

Karpuz ve kavunun da muazzam bir ziraatı var. Daha ziyade Boğaz'ın Karadeniz çıkışına yakın Domuzdere [Gümüşdere], Fanarakki [Rumelifeneri], Kila [Kilyos], Bahçeköy ve civar diğer köylerde yetiştiriliyorlar.

Buranın *karpuz* yahut *pastekleri*[5] çok büyük değil. Hepsi kırmızı renge de erişmiyor. Fakat kırmızılaşabilenler çok tatlı. Buradaki en yaygın karpuz tohumu bizim kırmızı yahut Napoli tohumu dediğimiz tohum. Siyah karpuz da mevcut. Karpuzlar erkenden, haziranda çıkıyor ve kış boyunca saklanabiliyor.

Karpuzun bir moscadella [miskli] türü de bulunuyor. Sarı renkte olup bol mahsul veriyor ve tadı güzel. Bizde bilinmeyen bu tür, Malta'da yetiştiriliyor.

Muhtelif türleri bulunan *kavun*, epey bol. Ziraatı iyi yapılsa tadı da güzel olurdu. Bu arada karpuzun da kavunun da okkası dört para.

Kavunlar arasında *Vodina kavunu* denilen uzun, iri ve leziz bir tür mevcut. Bu türün İstanbul'daki tüketimi muazzam. Fakat kötü kalitedekilerinden bol miktarda yemek, hastalıkları beter ediyor. Tıpkı diğer bütün yaz meyveleri gibi...

Burada *pancar* ziraatı da hayli yaygın. Pancarı haşlayarak yahut

5 Fransızca *pasteque*. İstanbul'da azınlıklar tarafından karpuz için kullanılmıştır –MI.

ateşte ya da fırında közleyerek yiyorlar. Herkes [bizzat] közlediğinden, köz pancarın bizdeki *barbaiolar* gibi sokak satıcıları yok.

İstanbul'da *havuç* da eksik olmuyor. Ziraatı da tüketimi de çok yaygın. *Şalgamlar* ise fazla büyük değil. Fakat yine de tarlalarda görebiliyorsunuz.

Bayır turpu[6] buranın milletleri tarafından kışın hayli çok tüketiliyor.

Kestane turpu yusyuvarlak, büyük ve leziz mi leziz.

Kram (*Cochlearia armoracia*) [yabanturpu] ise bazı bahçelerde yetiştiriliyor ve yumruları salçalarda kullanılıyor. Buralarda rekoltesi yüksek değil.

İri iri mahsuller veren *patlıcanın* buradaki ziraatı öyle muazzam ki. Şehirdeki patlıcan bolluğu yaz ve güz boyunca altı ay kesintisiz sürüyor.

Patlıcanın tüketimi de çok yaygın. Buranın milletleri patlıcanı fırınlayarak, közleyerek hatta çiğ yiyor. Bir salgın hastalık baş gösterdiğinde böyle beslenmek hastalığı beter etmez de ne yapar? Onu da İstanbul'a yalnız para için gelen Levanten ve Avrupalı hekimler ile kendilerine hekim diyen şarlatanlar düşünsün. Tanımadıkları hastalıkların ne semptomlarını ne esas sebeplerini araştırıyorlar.

Burada patlıcan öyle bol ki kayda değer bir kısmı kışın yenmek için kurutuluyor. Kurutma işi, tıpkı mantar kurutma gibi ipe dizilerek yapılıyor. İstanbul'daki dükkânlar, bu şekilde satılan *kuru patlıcanlarla* dolu.

Domatesin de bol miktarda yetiştirildiğini ve çok yendiğini ekleyeyim. Avrupalıların tanıtması hasebiyle domatese *Frenk patlıcanı* deniyor.

Acı mı acı *kavata*, Türklerin salçalarına lezzet katıyor. Burada bolca ekilip neredeyse güz sonunda mahsul veriyor.

Frenklerin bahçeleri ile birkaç hususi bahçede patates de yetiştiriliyor. Türkler patatese *yer elması* diyorlar.

Rumların *kologasia*[7] dediği *yer elmasının* [*Helianthus tuberosus*] ziraatı da şark salçaları ve yemeklerinde kullanımı da epey fazla.

Genel bir isimle *biber* denilen sebze de bolca ekiliyor. Bilhassa uzun ve kıvrık olan, olgunlaşınca kıpkırmızı duran ve *Arnavut biberi* denilen tür...

Küçük ve yeşil biberlerin aşağı yukarı 15 tanesi 1 para. Turşuları

6 *Brassica napus*'ın iri, beyaz ve baharlı tadında kökü –MI.

7 *Kologasia, Colocasia esculenta* bitkisinin köküdür. Amerika kökenli *Helanthus tuberosus* bitkisinin kökünü buna benzeterek bu ismi kullanılmış olmalıdır. Türkçede kolokaz, göleğez gibi isimlerle bilinmektedir –MI.

kuruluyor. Turşunun okkası ise 3 paraya satılıyor. Biber kuru da satılıyor. Yemeklerde ve salçalarda toz biber (pepe) yerine kullanıyorlar.

Burada *bamya* da yetiştiriliyor fakat ziraatı pek az. Akdeniz'in muhtelif yerlerinden bolca getiriliyor. Uzun türüne *sultani bamya*, kısa türüne *kara bamya* deniyor. Tüketimi ise epey fazla. Yazın tazesi, kışınsa mantar gibi ipe dizilerek kurutulanları satılıyor. Pek çok insan bamyayı çok seviyor ve salçalarında ve türlülerinde kullanıyor.

Leziz ve tatlı olan *enginar* burada iyi yetişen sebzelerden. İlk bölümde bahsettiğim gibi bağlara da ekiliyor. İstanbul'da en çok, büyük ve kozalağa benzeyen tür enginar yetiştiriliyor ve yıl boyunca mahsul veriyor. Ocak ayında [bile] bulabiliyorsunuz. Fakat enginar esas nisan ayında çıkıyor. [İlk çıktığında] tanesi üç, daha sonra iki tanesi bir paraya satılıyor.

Kuşkonmaz ziraatı ise çok yaygın değil. Yalnız birkaç Avrupalının bahçesinde yapılıyor. Fakat şu ana kadar başarılı olmuş. Bunun yanında kırsalda bol miktarda yabani kuşkonmaz bulunuyor. Nisanda çıkan yabani kuşkonmaz, İstanbul'a götürülüp sokaklarda satılıyor.

Adını *çörek* denilen bir tür hamur işinin üstüne konulmasından alan *çörek otu* ise burada bolca yetiştiriliyor. Güçlü bir kokuya sahip ve taneleri siyah olan bu ot, ekmeğin ve şarklıların çok sevdiği *yoğurdun* da üstüne konuyor.

Çörek otunun İstanbul'da tüketimi hayli fazla. *Mısır Çarşısındaki* baharatçılar ellerinde daima bolca bulunduruyor. Bir kısmı şehre civardan ve Ege Adaları'ndan getirtiliyor. Rumlar bu ota *μαυρομυρωδιά* [mavromirodia], yani kara koku diyor.

Susam Anadolu ve Trakya'da bolca ekilip İstanbul'un tedarikini sağladığından, Boğaz kıyıları ve şehrin yakınlarında ziraatı ihmal edilegelmiş bir bitki. Şehirde yalnız bir kez, kara surlarında yaptığım gezinti sırasında gördüm. Orada da az miktarda ve birbirinden birer karış mesafeyle ekiliydi. Susam ekimi mart ayında yapılıyor. Olgunlaşması için eylül sonu, hasadı için ise ekim ayı bekleniyor. Belki bu bitkinin ekiminden başka bir eserimde detaylıca bahsederim. Şimdilik İstanbul'da bolca tüketildiğini, çörek otuyla birlikte ekmeğin ve benzer mamullerin üzerine konulmakla

kalmayıp yağının da yapıldığını söyleyeyim. Ermeniler ve Yahudiler bu yağı muhtelif gıdalarda kullanıyor.

Susamı en çok kullananlar, İstanbul'da büyük dükkânları olan *helvacılar*. Şeker ve balla yoğurarak yaptıkları tatlıya genellikle *helva* deniyor. Helvacıların imal ettiği tatlılar, helvayı müteakiben şöyle: *baklava, lokum, savume helvası* [sabuniye helvası?], *keten helvası, tahin helvası, susam helvası*. Tüm bunlar buranın milletlerince bol bol yeniyor ve kötü bir sindirime yol açıyor.

Avrupa'da leziz olduğu kadar bol da olan *zilek*, yahut halk dilinde *çilek*, buranın insanlarınca ekilmiyor ve Türk sofralarında çok az, belki de hiç tanınmıyor. Lezzeti ve aroması ile saraya gireli de uzun zaman geçmemiş. Fakat saraya girmiş olması, birkaç Türk bahçesinde ekilmesini sağlıyor. Çileği burada esas olarak Avrupalılar bolca ekiyor.

Belgrad Ormanı'nda bol yetişen yabani çilek [*Fragaria sylvestris*], Frenkler tarafından toplanarak sofralarını süslüyor.

Şili çileğini [*Fragaria chiolensis*] ise buraya Avrupalılar getirmiş. Bahçelerinde bolca yetiştiriyorlar. Bilhassa Pera'daki İngiltere elçiliğinde çokça bulunuyor.

Fransızların *framboise* [*frambuaz*] dediği ağaç çileği ise Frenklerin yetiştirdiği ve İngiltere'den getirilen bir bitki. Türkler bu bitkinin meyvesini pek az tanıyor ve *böğürtlen yemişi* ismini bu meyve için de kullanıyorlar.[8]

Boğaz boyunca böğürtlen [*Rubus fructicosus*] öyle bol ki. Meyvesini hem şarklılar hem garplılar yiyor.

Ağaç çileğinin ise iki türü mevcut. Biri kıpkırmızı, biri beyaz meyveli. Pera'da, bir de Avrupalıların Tarabya ve Büyükdere'deki bahçelerinde iyi yetişiyor.

Buraya Avrupalıların getirip ekimini başlattığı muhtelif bitkilerden söz ettim. Ki bu İstanbul'da sır değil. Tüm o bitkilerin dışında Avrupalıların getirdiği muhtelif *Ribes* türlerinden de söz edeyim. Bu bitki de mezkûr bahçelerde bolca yetiştiriliyor.

Fransızların *groseilles* dediği meyveye Türkler *rivas* adını veriyor. Fakat mevzubahis meyveyi bizzat yetiştirenlerden bu ismi hiç duymadım.[9]

8 Türkçe "böğürtlen," tüm *Rubus* cinsi yabani meyvelerin genel adı olarak kullanılıyordu –MI.

9 "Rivas," frenk üzümü değil, ışgının Arapça adı *ribas*'ın Türkçede aldığı şeklidir –MI.

Onlar bunun yerine *frenk üzümü* diyor. Tıpkı şu iki diğer türü adlandırdıkları gibi:

Ribes reclinata[10] mucizevi biçimde bol yetişiyor. Fakat açık siyah renkteki meyvesi lezzetli ve büyük değil. Napoli ortaelçisi, Tarabya'da bu bitkinin en iyilerinden yetiştiriyor.

Ribes grossularia[11] ise bir diğer yaygın tür. Tıpkı yukarıda bahsettiğim tür gibi, bu da çok leziz değil.

Buralarda bolca görülen [diğer] muhtelif meyve ağaçlarına geçmeden, yine bolca yetişen ve fukaraya gelir kapısı olan başka doğal bitkilerden söz edeyim.

Bağcılık bölümünde belirtmem gereken bir şey daha vardı. Şöyle ki, burada asma yaprakları tazeyken kesiliyor ve sirkeli fıçılara konulup satılıyor. Akabinde, [satın alınan] yapraklar et yahut pirinçle dolduruluyor ve ortaya *dolma* denen bir yemek çıkıyor. Dolmalar küçük mermileri andırıyor.

Burada saparnanın [*Smilax excelsa*] bol olduğunu söyleyeyim. Haziran ayında büyük ve yumuşak dalları toplanıp satılıyor. Meyvesi pişirilip salatalara konuyor. Rumların Σμηλανχτα [Smilanhta], Türklerin *domuz dikeni* dediği bitkinin *sakız üzümü*[12] denilen meyvesi de sirkeyle terbiye ediliyor. Çekirdeğinin kabuğunu ise sakız çiğnerken sakızı patlatmak için kullanıyorlar.[13]

Boğaz'da *semiz kabak* [*Tamus communis*] da bol. Bunun da uçları yumuşakken kesilip satılıyor. Semiz kabak, pişirilip salatalarda yenen bitkilerden.[14]

10 Bektaşi üzümü (*Ribes uva-crispa*) çeşidi. *Ribes reclinata* ve Sestini'nin sonraki paragrafta bahsettiği *Ribes grossularia* günümüzde *Ribes uva-crispa*'nın sinonimleri olarak kabul edildiği halde, 18. yüzyılda farklı Bektaşi üzümü türleri sayılmaktaydı. Bkz. John Abercrombie, *Top of FormBottom of FormThe British Fruit-gardener*, 1781, s. 122 –MI.

11 Bu da bir Bektaşi üzümü çeşidi, bkz. önceki dipnot –MI.

12 talyanca metinde "*uzi-sakız*" (*Uva del mastice*)" yazmaktadır –MI.

13 Modern kaynaklarda *Smilax excelsa*'nın adları arasında "domuz dikeni"ne rastlanmamaktadır. Sestini'nin anlattığı gibi silcan tohumlarının üzerindeki zardan, "gıcır" denen, damla sakızına elastikiyet vermek için birlikte çiğnenen madde elde edilmektedir, bkz Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkilerle Tedavi*, 2. basım, İstanbul: Nobel Tıp Kitabevleri, 1999, s. 328 "Saparna kökü" maddesi –MI.

14 Bu bitkinin taze sürgünleri hala Batı Anadolu'da salata veya börek içi olarak yenilmektedir, bkz. Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu, 1994, s. 238 "sarmaşık" maddesi –MI.

Rezene, Boğaz boyunca kendiliğinden yetişiyor ve bol. Rumcada *μάραθο* [maratho] denilen rezenenin tohumları da satılıyor.

Arapça ve Türkçede *sumak* denilen bitki, Tarabya-Kefeliköy arasında kendiliğinden bolca yetişiyor. Türkler, buranın diğer milletleri, fakat bilhassa Ermeniler bu bitkinin meyvesini dövüp muhtelif yemeklerini çeşnilendirmek için karabiber yerine kullanıyorlar. Ekşimtırak sumak taneleri, yemeklerine arzuladıkları lezzet ve çeşniyi veriyor. *Mısır Çarşısı* sumak dolu. Öyle sanıyorum ki Anadolu'nun muhtelif yerlerinden getiriliyor.

Türklerin *hindiba*, Rumların *ραδίκι* [radiki] dediği ot da bol ve İstanbul sokaklarında satılıyor.

Yine bolca bulunan *Chrysanthemum segetum* çiçeği[15] kök yaprakları verince toplanıyor ve salatalara konuyor. *Su teresi* de öyle. Bu ot, Boğaz boyunca vadiler ve dere kıyılarında görülüyor.

Türklerin *kaya koruğu* dediği ot ise Karadeniz kıyılarında, Rumeli ve Anadolu Fenerlerini geçtikten sonra yaygın. Sirkelenip yeniyor.

Boğaz'daki ziraatı ve yabani mahsulleri başlıklar halinde kısaca görmüş olduk. Şimdi yine Boğaz boyunca yetiştirilen meyve ağaçlarına geçelim.

Buranın insanları kendilerini doğaya bırakıp bir ziraat politikası geliştirmediğinden, burada meyvecilik de ihmal edilmiş oluyor.

İncir ağacından başlayalım. İncir, Boğaz'ın her yerinde olmasa da kıyılarda bol. Hisarlar civarında ve Macar Bahçesi'nde iyilerinden yetiştiriliyor.

İncir fidanları tıpkı diğer meyve ağaçları gibi gerek bağlarda asmaların etrafına gerek *bostanlara* dikiliyor. Bazıları ise incir tarlaları kuruyor. Bu tarlalarda incirler halatlarla belirlenen dörtgen alanlara belirli mesafelerle dikiliyor. İzmir'deki incir tarlalarında ağaçlar büyük, kurutulan incirin muazzam ticareti sayesinde üretim de hayli fazla.

İlekleme[16] burada da biliniyor. İlekleme işleminde kullanılan ve iyi fiyata satılan incirlere ismiyle müsemma ve manalı bir biçimde *incir babası* deniyor. Bu meyvenin ağacı ise *yaban incir*.

15 Yöreye göre, altıncık, sarı altın, sarı papatya, horozibiği gibi Türkçe adları vardır –MI.

16 İncirde meyvenin tutup gelişebilmesi için ilek meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcığı tarafından incire taşınması gerekir. Bunun gerçekleşebilmesi için erkek ağaçlardaki ilek meyvelerinin dişi incir ağaçlarına asılması işlemine ilekleme denir –ç.n.

İncirler burada geç olgunlaşıyorlar ve mevsimleri kısa sürüyor. Muhtelif türleri şöyle. *Lop incir*, siyah, aromalı ve lezzetli. Bu, Troya inciri. *Nichsur* [Niksar?] inciri ise bir başka iyi siyah tür. Lezzeti hasebiyle imparator inciri anlamına gelen *padişah inciri* yahut *sultan inciri* adını almış tür ise büyük mü büyük.

Siyah incir, brogiotto incirinin muadili. Küçük ve siyah renkteki *ağustos inciri* ise bir tür castagnuolo inciri gibi. Burada *çiçek inciri* ve hisarlardan getirilmesi sebebiyle *hisar inciri* denilen türler de mevcut.

Patlıcan inciri ise kabuğu siyahımsı, içi kırmızı büyük bir San Piero inciri türü. Biçimi ve rengi patlıcanı andırdığından Türkler bu ismi vermiş. Leziz mi leziz bu incir, en çok kıymet gören tür. Bir okka incir genelde 2-3 *paraya* satılıyor.

Pek çok Avrupalı, bilhassa da elçiler, bahçelerini süslemek için Hristiyan dünyasının muhtelif yerlerinden yalnız kaliteli incir fidanları değil, başka pek çok meyve ağacı daha getirtmiş. Bu kişiler arasında en çok öne çıkan, İngiltere büyükelçisi. Kendisi kayda değer bir meblağ harcayarak burada büyük, zengin ve İstanbul için nadide olan bir bahçe kurmuş.

Boğaz'da kiraz bol. Özellikle de Asya yakasında. Zaten bu meyvenin anavatanı Asya. Muhtelif türleri şöyle.

Sultani kiraz bir *moscadella rossa*, *Tragani kiraz* bir *duracina*, *sarı kiraz* ise *moscadella gialla* çeşidi. *Kızıl kirazın* okkası genelde 2-3 paraya satılıyor. Burada bizim *moscadellona* kirazlarının da görüldüğünü ekleyeyim.

Burada büyük kıymet gören *vişne*, bir *bisciolana* kirazı türü. Yine *vişne* denilen bir içeceği de yapılıyor. Buranın milletleri vişneyi reçel yapmak için çokça kullanıyor. İlk çıktığında epey pahalıya, sonra okkası 4-6 paraya satılıyor.

Kendiliğinden yetişen *yabani kiraz*, pek ekşi olmasının yanında bol da. Bağların etrafı en çok bu ağaçla çevriliyor.

Orta büyüklükte bir yabani tür olan *idris* [mahlep], diğer iyi kiraz türlerinin üzerine aşılanmak için son derece uygun ve aşılanıyor da. *Dalbastı kiraz*, *elifli kiraz* ve *chora* [?] *kiraz* ise diğer iyi kiraz türleri.

Ayva ağacı da burada çok dikilen ve bolca meyve veren türlerden. Büyük mü büyük meyvelerinin tanesi 2-4 libbra ağırlığında. Türkler ve

[diğer] şarklılar yemeklerinde ayvayı bolca kullanıyor. En iyileri Boğaz'ın Asya yakasındaki Beykoz'da yetişiyor. İki çeşidi var.

Ekmek ayvası, elmamsı ayva. Epey büyük ve tıpkı ekmek gibi çiğ yeniyor. *Limon ayvası* ise armutumsu ayva. Bol ve ekşi olup marmelat, konserve ve benzeri şeylerin yapımında çokça kullanılıyor. Ayvanın okkası 3-4 paraya satılıyor.

Yaban ayva, yabani bir ağaç. Bu tür de bol ve uzun sınırlar çekmede kullanılıyor. Bilhassa Üsküdar sırtlarında görülüyor.

Burada *erik ağacı* çok kaliteli değil. Türleri şöyle. *Aş eriği* kendiliğinden yetişen yabani bir tür. Epey bol. İlk bu ağacın meyvesi çıkıyor ve hamken satılıyor. Şarklılar bu meyveyi yemeklerinde kullanıyor. Aş eriği ismi buradan geliyor.

Amasya eriği ise adını bu ağacın Amasya şehrinden getirilmesinden alıyor. Epey kaliteli olup Katalan erikleri tadında.

Gül eriği, rahibe eriğimizin muadili. *Can erik* ise yürek eriği dediğimiz tür. Beyaz ve yuvarlak.

Bardak eriği ve *sepistan eriği*,[17] pek de kıymet görmeyen türler. *Hafız eriği, mürdüm eriği, kayısı eriği, dut eriği* ve *çakal eriği* ise kaliteli bazı diğer erik türleri. *Aynü'l-bakar* eriği de öyle.

Burada bolca bulunan erik, ezilip konsantre edilerek hamur işlerine benzer bir yiyeceğe çevriliyor. Görünüşü dürülen kağıtları andıran bu ezmeye Türkler *pestil* diyor. Tüm *bakkallarda* bulabiliyorsunuz. Eriğin okkası genelde 2-3 paraya satılıyor.

Boğaz'da *kayısı ağacı* da eksik olmuyor. Muhtelif çeşitleri var. Fakat pek azı kaliteli ve leziz. Buna rağmen okkası 5-7 para arasında satılıyor.

Zerdali, bolca bulunan bir tür. *Şeftali ağacı* da bol ve kayda değer türleri mevcut. Bizdeki çok tatlı ve yumuşak tür ile ayvamsı sert tür de görülüyor.

Yarma şeftali, leziz ve meyvesi çekirdeğinden kolayca ayrılabilen bir tür. *Dürrakî şeftali*[18] ise nektarin türündeki şeftali. Beyazı da var kırmızısı da. Şeftalinin okkası 4-5 paraya satılıyor.

17 Muhtemelen dizgi hatası sonucu İtalyanca metinde "Sepirtan erighi" şeklinde yazılmıştır. Sepistan eriği, *Cordia myxa* ağacının erik benzeri meyvesidir –MI.

18 Tüysüz şeftali. Metinde hatalı olarak *Durali-Sciefteli* olarak geçmekte –MI.

Armut ağacının bazıları lezzetli olan muhtelif türleri bulunuyor. Şeklinden ötürü *patlıcan armudu* denilen tür, bol olmasa da güzel bir kokuya ve aromaya sahip. İyi yetiştirilebilse daha da hoş bir kokusu ve aroması olurdu. Kışın çıkıyor.

Tatlılığından ötürü *şeker armudu* denilen tür, Campania bölgesi armudu tadında. Yazın çıkıyor. *Bozdoğan armudu* ise Campania armudunun aynısı. Bol, büyük ve lezzetli. Yazın çıkıyor.

Ankara armudu, adını oradan getirilmesinden alıyor. Bol değil. Yalnızca o taraflardan getiriliyor. Spina armudumuzun muadili. Buralarda büyük kıymet görüyor fakat bizdekinin lezzetine ve büyüklüğüne ulaşmıyor. Kışın çıkıyor.

Yine kışın çıkan, beyaz ve tatlı *balata armudunu* ise hastalar yiyor. *Gelincik armudu* ve *kış armudu* ise başka türler.

Yazın çıkan kırmızımsı *bahçe armudu*, pek leziz ve aromalı bir Bagnabicca armudu türü. Beyaz renkteki *akça armudu* ise hoş ve leziz bir armut. Burada Perla dediğimiz tür de var. Armudun okkası genelde 4-5 paraya satılıyor.

Elma ağacı da bol. Kıştan ziyade yazın meyve veriyor. Türleri aşağı yukarı şöyle.

Appiona elmamızın muadili *Sinop elması*, adını Sinop'tan getirilmesinden alıyor. *Ferik elması* ise Musa elmamızın muadili. *Canik elması* da bir Musa elması türü fakat yeşil ve fazla leziz değil.

Mehmed elması, Panaia elmasına denk düşüyor. Kırmızıya çalan *misket elması* ise küçük ve Lazzorola elmamıza benzer bir tür. *Deli Sinop* elması ise bir başka tür. Elmanın okkası burada 4-5 para.

Hünnap ağacı, bolca meyve veriyor. Meyvesi yuvarlak, çok büyük ve hoş bir tadı var. Okkası 5 para.

Fındık ağacı, Boğaz kıyılarında epey bol. En sık görülenler bizdeki gibi uzun olanlar. *Kuzguncuk fındığı*, meyvesi yuvarlak olan tür. *Yaban fındığı* ise küçük ve yine yuvarlak meyveli. Epey bol olup kendiliğinden bitiyor. Kabukluların okkası 3, kabuksuzların 6 para. Kuru fındığın okkası ise 8 para.

Ceviz ağacı iyi büyüyor ve bol mahsul veriyor. 20 ceviz bir paraya satılıyor. *Badem ağacı* yetiştiriciliği ise fazla değil. Yine de San Dimitri

[Tatavla/Kurtuluş] civarında büyük badem tarlaları gördüm. Fakat onlar da bakımsızlığa terk edilmişti. Buna rağmen üretimi var ve tazeyken *çağla badem* ismiyle okkası 4 paraya satılıyor. Ege Adaları, bilhassa Sakız Adası İstanbul'a bu meyvenin kurusunu tedarik ediyor.

Burada *üvez ağacı* da eksik olmuyor. Meyvesi okkası 2 paradan satılıyor. *Muşmula ağacı* da iyi büyüyen ağaçlardan. Meyveleri epey büyük, tatlı ve okkası 3 paradan satılıyor. *Yabani muşmula*, bolca küçük meyve veren bir ağaç. Meyvesinin tadı güzel. Kıyılardaki ormanlık alanlarda bolca görülüyor.

Nar ağacı fazla yetiştirilmiyor. Kaliteli de değil. Fakat bostan ve bahçeler nar ağacından mahrum değil. Çeşitleri *tatlı nar* ve *ekşi nar*. *Alıç ağacı* ise kıyılarda görülmüyor.

Zeytin ağacı, burada dikimi hiç denenmemiş bir ağaç. Daha doğru bir ifadeyle Rumlar imparatorluklarını kaybedince Boğaz kıyısında zeytin yetiştiriciliği de kaybolmuş. Fakat yine de pek çok yerde yabani zeytin [*Olea oleaster*] gözlemledim. Yakın zamanda Tarabya'da birileri bağlar arasına bir zeytin tarlası kurmaya çalıştı fakat başarı sağlayamadı.

İstanbul'da kuru tuzlu zeytinin tüketimi muazzam. Tedariki Ege Adaları'ndan ve muhtelif başka yerlerden sağlanıyor. Zeytinyağının da öyle.

Eşek zeytini, iri bir çeşit.

Dut ağacı burada bolca yetiştirilen ağaçlardan. Fakat amaç yapraklarından yararlanmak değil çünkü burada ipekböcekçiliği yapılmıyor. Yalnız bazı Avrupalı kadınlar keyif için iştigal ediyor. Dut ağaçları bunun aksine, olağanüstü büyüklüklere ulaşan meyvesinin satışı için yetiştiriliyor.

Karadut, siyah, büyük ve lezzetli taneler veren ağaç. *Beyaz dut* ise beyaz taneler veren ve çok daha bol olan tür. Okkası iki paraya, hatta daha da ucuza satılıyor. Çer çöp yiyip kötü beslenmeyi alışkanlık haline getirmiş buranın milletleri bundan öyle çok yiyor ki...

Boğaz kıyılarında yetiştirilen muhtelif ağaçlara dair söyleyebileceklerim bu kadar. Geriye kendiliğinden yetişen ve bir miktar nakdi fayda sağlanan türlere dair birkaç kelam etmek kalıyor.

Kocayemiş ağacı her yerde bolca görülüyor. Ormanlarda da çalılıklarda da bu ağaçtan görüyorsunuz. Rumlar κούμαρο [kumaro] diyorlar. Meyvesi yeniyor ve bizdekine eş bir kıymet görüyor. *Kızılcık* da bol ve büyük

meyveli. Türkler bu meyveden konserve yahut bir çeşit marmelat yapıyorlar. Okkası 2 paraya satılıyor.

Çitlembik de Boğaz boyunca bol. Gövdesi kalın ve uzun bir ağaç. Meyvesi yeniyor ve satılıyor. Boğaz'da *Trabzon hurması* da bol. Meyvesi yapış yapış ve tatsız tuzsuz. Yeniyor fakat ne mahsulü ne de karlılığı fazla.

İğde ağacı Üsküdar'da çok sayıda görülüyor. Meyvesi kış başında İstanbul'a götürülüp satılıyor. Giuggiolanın uzununa benziyor ve içi un gibi. Kurutulup muhafaza ediliyor.

Bollukta *kestane ağacı* da eksik kalmıyor. Belgrad Ormanları'nda bu ağacın yabani türünden görülebiliyor. Küçük ve fazla kazandırmayan kestaneler veriyorlar. İstanbul'a marrone de dediğimiz bu lezzetli meyve, Bursa'dan geliyor.

Defne kiraz [kara yemiş, *Laurocerasus officinalis*] bağ ve bostanlarda bulunuyor. Meyvesi kiraz gibi büyüyor. Yeniyor fakat fazla kazandırmıyor.

Çam fıstığı da bol ve kendiliğinden yetişen bir ağaç. Meyvesi kozalağıyla birlikte okkası 2 kuruşa satılıyor.

İşte Boğaz'da ziraata dair gözlemleyip yazabildiklerim bunlar. Tüm bu çabalarımın seyyahlarca beğenilmesini dilerim. Hatalarım olduysa düzeltsinler, eksik bıraktığım yahut dikkatimden kaçanlar varsa tamamlasınlar. Ben de muhtelif çiçeklerin yetiştiriciliği ve miktarını nakledeceğim Türk bahçelerinin tasviri bölümünü yazmaya hazırlanayım.

KATALOG

Linneaus sıralandırması ve sınıflandırmasına göre ikinci bölümde bahsedilen tüm mahsuller

CLASSIS II
Diandria-Monogynia

20. Zeytin	1. *Olea europea*
38. Biberiye	1. *Rosmarinus officinalis*
39. Diş otu	4. *Salvia officinalis*

CLASSIS III

Triandria-Digynia	
74. Kanarya yemi	*Phalaris canariensis*
76. Arnavut darısı	*Panicum italicum*
91. Yulaf	*Avena sativa*
98. Arpa	*Hordeum vulgare*
99. Buğday	*Tricticum aestivum*
CLASSIS IV	
Tetrandria-Monogynia	
149. Kızılcık	*Cornus mas*
180. İğde	*Eleagnus angustifolia*
CLASSIS V	
Pentandria-Monogynia	
251. Yerelması	10. *Solanum tuberosum*
Frenk patlıcanı	11. *Solanum lycopersicum;*
Patlıcan	16. *Solanum melongena*
252. Biber	1. *Capsicum annuum*
265. Hunnab	*Ramnus zizyphus*
291. Frenk üzümü	1. *Ribes rubrum*
	4. *Ribes reclinatum*[19]
	5. *Ribes grossularia*[20]
Digynia	
310. Pancar	2. *Beta vulgaris*
340. Kaya koruğu	*Crithmum maritimum*
357. Frenk maydanoz	3. *Scandix cerefolium*
362. Havuç	*Pastinaca sativa*
364. Rezene	2. *Anethum foeniculum*
367. Maydanoz	*Apium petroselinum*
Kereviz	*Apium graveolens*

19 Bkz. dipnot no. 9 –MI.
20 Bkz dipnot no. 10 –MI.

Trigynia	
369. Sumak	1. *Rbus coriaria*
CLASSIS VI	
Hexandria-Monogynia	
409. Pırasa	2. *Allium porrum*
Sarımsak	10. *Allium sativum*
Soğan	31. *Allium cepa*
422. Kuşkonmaz	1. *Asparagus officinalis*
Trigynia	
451. Kuzukulak otu	24. *Rumex acetosa*
456. Kavata	2. *Trillium erectum*
CLASSIS VIII	
Octandria Monogynia	
466. Hind teresi	1. *Tropoleum minus*
CLASSIS X	
Decandria Monogynia	
552. Kocayemiş	*Arbutus unedo*
CLASSIS XIII	
Icosandria Monogynia	
618. Nar	1. *Punica granatum*
619. Şeftali	2. *Amgydalus persica*
Duralı şeftali	*Nucipersica*
Badem	2. *Amygdalus communis*
620. Defne kiraz	*Prunus laurocerasus*
Kayısı	7. *Prunus armeniaca*
Kiraz	9. *Prunus cerasus*

İdris [yabani kiraz]	10. *Prunus avium*
Erik	11. *Prunus domestica*
Digynia	
622. Alıç	9. *Cratagus azarolus*
Trigynia	
623. Üvez	3. *Sorbus domestica*
Pentagynia	
625. Muşmula	1. *Mespilus-germanice*
626. Armut	1. *Pyrus-communis*
Elma	2. *Pyrus-malus*
Ayva	3. *Pyrus-cydonia*
Polgynia	
632. Böğürtlen	*Rubus ideus*
633. Çilek	1. Fragaria vesca
CLASSIS XIII	
Polyandria-Pentagynia	
685. Çörek otu	*Nigella sativa*
CLASSIS XIV	
Didynamia Gymnospermia	
707. Zıbarık	6. *Satureia hortensis*
713. Nane	7. *Mentha sativa*
726. Mercanköşk	11. *Origanum-maiorana*
781. Fesleğen	3. *Ocymum-basilicum*
II. *Angiospermia*	
782. Susam	1. *Sesamum orientale*
CLASSIS XV	
Tetradynamia-Siliculosa	

801. Tere	8. *Lepidium sativum*
803. Kram	6. *Cochlearia armoracia*
Siliquosa	
813. Su teresi	1. *Sisymbrium nastrutium*
820. Bayır turpu	3. *Brassica-napus*
Şalgam	4. *Brassica rana*
Lahana	5. *Brassica claracea*
822. Kestane turpu	1. *Raphanus sativus*
CLASSIS XVI	
Monadelphia-Polyandria	
846. Bamya	19. *Hibiscus esculentus*
CLASSIS XVII	
Diadelphia-Decandria	
865. Acı bakla	2. *Lupinus albus*
866. Börülce	1. *Phaseolus vulgaris*
[ayşekadın fasulyası]	9. *Phaseolus nanus*
870. Bezelye	1. *Pisum sativum*
873. Bakla	18. *Vicia fabi*
874. Mercimek	1. *Ervum lens*
875. Nohut	1. *Cicer arietinum*
CLASSIS XIX	
Synegesia	
Polygamia-Aqualis	
909. Marul	2. *Lactuca sativa*
911. Hindiba	1. *Cichorium intybus*
Beyaz Salata	2. *Cichorium endivia*
928. Enginar	1. Cymara scolimus
Polygamia Superflua	
944. Kosta	8. *Tanecetum-balsamita*
945. Tarhun	19. *Artemisia-dracunculus*

Polygamia Frustanea

979. Yerelması	3. *Helinithus tuberosus*

CLASSIS XXI

Monoecia-Diandria

1042. Mısır Buğdayı	1. *Zea mays*

Tetrandria

1055. Beyaz dut	1. *Morus alba*
Kara dut	*Morus nigra*

Polyandria

1071. Ceviz	*Juglans regia*
1072. Kestane	1. *Fagus castanea*
1074. Fındık	1. *Corylus avellana*
Yaban fındığı	2. *Corylus colurna*

Monadelphia

1077. Fıstık	1. *Pinus sylvestris*

Syngenesia

1091. Su kabağı	1. *Cucurbita lagenaria*
Bal kabağı	4. *Cucurbita melopepo*
Pastek	5. *Cucurbita*
1092. Kavun	5. *Cucumis melo*
Hıyar	8. *Cucumus sativus*

CLASSIS XXII

Dioecia-Pentandria

1112. Ispanak	*Spinacea oleracea*
1119. Semiz Kabak	1. *Tamus communis*

1120. Domuz dikeni — 2. *Smilax excelsa*

CLASSIS XXIII
Polygamia-Monoecia
1143. Çitlembik — 1. *Celtis australis*
1146. Darı — 1. *Holeus spicatus*

Dioecia
1161. Trabzon hurması — 1. *Diospyros-lotus*

Trioecia
1168. İncir — 1. *Ficus carica*

Cryptogamia
Mantar Çörek mantarı dahil muhtelif mantar türleri
Sarı Mantar: Altın yumurta mantarı [*Amanita caesarea*]. Ak mantar [*Agaricus* türleri] ve *fungo ditale* [*Verpa conica*][21] da dahil bu insanlar tarafından yenilmektedir.

İkinci Bölümün sonu

21 Ufak kuzugöbeği mantarına benzer bir mantar türü. Türkiye'de yetiştiğine dair bilgiye ulaşılamadı –MI.

Üçüncü Bölüm

TÜRK-BİZANS BAHÇELERİ VE ÇİÇEKLERİ

"İyi olan, hoşa gidendir." Plinius

İstanbul Boğazı'nda yetiştirilen muhtelif zirai mahsulden söz ettikten sonra üçüncü bölümde İstanbul bahçelerine dair fikir verecek, Şarkılıların bu bahçelerde yetiştirdikleri muhtelif çiçek ve bitkileri tasvir edeceğim.

Her şeyden evvel şunu söyleyeyim. Bu bölümde antikçağın muhteşem eserlerinden bulmaya heveslenmeyiniz. Sizlere Adonis'in, Alcinoe'nin yahut Hesperidlerin göz alıcı bahçeleri ile Semiramis'in göğe asılı Asur bahçelerini nakletmeyeceğim. Bu bölümde Roma'da Hortensius'un, Atina'da Epikuros'un kurduğu bahçelerin benzerleri de olmayacak. Bunlardan hiçbirini bulamayacaksınız.

Daha ziyade, ilkel olmayan, fakat güzel, simetrik, müstesna, debdebeli, ihtişamlı ve lüks de olmayan, yalnızca Osmanlı zevkine hitap eden ve Osmanlıların hoşuna gittiğine göre güzel denilebilecek bahçelerin tasvirini bekleyiniz.

Velhasıl, bu bölümde İstanbul Boğazı'na yayılmış Türk-Bizans bahçelerindeki muhtelif çiçeklerin yetiştiriciliğinden söz edeceğim. Çiçeklerle yapılan Türk ve şark usulü debdebe ve gösteriş, bahçe sahiplerine hiç de fena olmayan kazançlar sağlıyor. İşte azimli [Floransalı/İtalyan] tacirler için değerlendirmeye değer bir [başka] ticaret kolu!

Osmanlı ordusundaki muhtelif ocaklar arasında sultanın bahçecileri sıfatındaki *bostancıların* da bulunduğu herkesin malumu. Başlarındaki *bostancıbaşı* sarayın başlıca rütbelilerden olup İstanbul'un ve Boğaz'ın muhtelif yerlerindeki sultan bahçelerinin idaresinden sorumlu. Fakat mevzubahis bahçeler, nergisler ve lalelerden çok ısırgan ve karahindibaların görüldüğü bostanlara benziyor. Yani esasen mesuliyet, mükellefiyetle örtüşmüyor. Bostancıbaşı bir de size gözlemlerimi naklettiğim Boğaz'ın idarecisi.

Sonuç olarak sultanın bahçelerinde güzel ve ihtişamlı bir şey yok. Yine de önde gelen beyler gerek İstanbul'da gerek Boğaz'daki evlerinde bostan yahut bahçe bulundurmaktan geri kalmıyor. Yalnız Türkler değil,

şehrin diğer tüm sakinleri de böyle evlerde yaşadığından, İstanbul'daki her evde Türkçesiyle *bahçe* bulunmuş oluyor. Bahçelerin yükünü ise içlerinde yaşamaya zorlanan köleler veya gönüllüce yaşayan pek çok başkası çekiyor.

Bostanlar yahut yarı-bahçeler... Onları böyle niteleyeceğim çünkü hem bostan hem bahçe gibiler. Buralarda dikimler dörtgen alanlara yapılırken dörtgenlerin etrafında ve aralarında birini diğerinden muhtelif biçimlerde ayıran patikalar görülüyor. Mevzubahis patikalar ise renk renk çakıl taşından antik Yunan, yani mozaik usulü döşeli.

Esasen tüm bunlar, Boboli Bahçesi'nde günümüze kadar gelen usullerden. Orada da Fransızların *parterre*, bizim *area* dediğimiz dikim alanları teşkil ediliyor ve çiçek yahut başka dikimler için belirli mesafe ve simetride tarhlar seçiliyor. [Dikili alanlarda] toprak neredeyse görünmez oluyor.

[İstanbul'daki] daha müstesna bahçelerin hepsinde hoşça vakit geçirip *keyif* yapmak için buralı milletlerin zevkinde güzelce inşa edilmiş *köşkler*, fıskiyeler ve süs havuzları gözlemleniyor. Bu bahçelerde dostlarıyla bütün gün tembellik ediyor, bahar ve yaz aylarında piramit şekli verilmiş bir gül ağacı ile hemen dibindeki bir mersin ağacını izleyip keyifleniyorlar. Bahçelerinin bir köşesinde zakkum ve süpürge otu yan yanayken bir başkasında lale ve zeren dikili oluyor. Zaten bu milletlerin çiçeklere ne denli düşkün olduğu herkesin malumu. Bilhassa başlarını çiçeklerle bir Fransız başlıkçının yarattığı zarif stillerde süsleyen kadınlar... Vergilius'un zikrettiği tutkulu çiçek aşıkları gibiler.

Sözü açılmışken Vergilius'un bize Augustus bahçelerine dair yeterli bilgi bırakmadığını da söyleyeyim. İmparator bahçelerini tasvirinde sadece gülleri, hindibaları, maydanozları, karpuzları, nergisleri, ayıpençelerini, sarmaşıkları ve mersinleri not etmiş. Taranto'da gezdiği bahçeden ise yalnızca zambak, mine, gelincik, ayıpençesi, ıhlamur, çam, armut ve erik ağaçlarının sözünü ediyor. Bahçeleri Vergilius'un gördükleriyle aynı olmamakla birlikte buranın milletleri de çiçekleri tutkuyla seviyor.

İstanbul'da her mühim şahsın sahip olduğu bahçe ve bostanlara dair tasvirlerim bu kadar. Bu bahçelerde gerek kendi keyifleri için gerek

hediye etmek için çiçek yetiştiriyorlar. Yeri gelince buranın ilginç çiçek takdimlerini de detaylandıracağım.

Hediyelik çiçek, İstanbul'un muhtelif köşe ve meydanlarında bulunan yahut sokak sokak dolaşan pek çok *çiçekçiden* de alınabiliyor. Ayrıca *Mısır Çarşısı*'nın arkasında bu işe tahsis edilen ve *Çiçek Pazarı* denilen bir sokak mevcut. Her pazartesi günü kurulan çiçek pazarında yalnız saksıların içinde taze çiçekler değil meyveler ve meyve ağaçları da satılıyor.

Çiçek bakımı yani bahçecilik, burada daha ziyade bu işte nam salmış Sakız Rumlarına emanet ediliyor. Tabii Ermeni ve Slav bahçeciler de mevcut. Fakat hepsini toplayınca kendileriyle aynı işi yapan *bostancılar* kadar ediyorlar.

Bu bölümdeki niyetim İstanbul ve Boğaz bahçelerinde kimisi pek az, kimisi bir miktar da olsa ihtimamla yetiştirilen muhtelif çiçeklerin listesini yapmak. Antik çağ insanlarının bildiği fakat günümüzdekilerin ihmal ettiği şark bahçeciliğini tartışmak değil... Böylece bahçelerde gözlemlediğim ve yalnızca süs ve debdebe sağlamakla kalmayıp yetiştiricilerine kazanç da bırakan muhtelif bitki ve çiçekleri sistemli bir şekilde sunmaya başlıyorum.

Katalog

Bizans bahçelerinde yetiştirilen ve gözlemlenen bitkiler

CLASSIS II.
DIANDRIA MONOGYNIA[1]

Ful	Nyctanthes sambac.
Yasemin	Jasminum officinale.
Ful yasemini	Jasminum grandiflorum
Yaban yasemini - Sarı yasemin	Jasminum fruticans.
------- [kurtbağrı]	Ligustrum vulgare
Leylak	Syringa vulgaris
Frenk Leylak	Syringa persica.

1 Çeviride eserin 1785 Floransa baskısını kullandık. Bu baskıda katalog ile kataloğu takip eden detaylandırmalar arasında bariz farklılıklar görülüyor. Katalogda İtalyan matbaası kaynaklı pek çok eksiklik ve tereddüt dahi yaratmayan yanlışlar ve kaydırmalar bulunduğundan Sestini'nin 74. sayfadan başlayan detaylandırmalarını esas alan düzeltmeler yaptık. Yazarın detaylandırdığı bazı bitkilerin kataloğa yazılmadığını da belirtelim –ç.n.

CLASSIS III.	
TRIANDRIA MONOGYNIA	
Safran	Crocus sativus
Benefiye [mor süsen]	Iris germanica
CLASSIS IV.	
TETRANDRIA MONOGYNIA	
Mine çiçeği	Scabiosa atropurpurea
CLASSIS V.	
PENTANDRIA MONOGYNIA	
Tavşan kulağı	Primula auricula
Sıçan kulağı	Primula veris
Domuz soğanı	Cyclamen europaeum
Çan çiçeği	Convolvulus nil
Çan çiçeği	Convolvulus purpureus
-------- [hanımeli]	Lonicera caprifolium
-------- [kırmızı hanımeli]	Lonicera sempervirens
Gece sefası [akşamsefası]	Mirabilis jalapa
Acem zurnası	Datura tatula
Burun otu	Nicotiana rustica
-------- [Türkçe adı yok]	Solanum diphyllum
-------- [yemişgen]	Lycium barbarum
Şapka otu	Euonymus europeus
Frenk sarmaşığı	Hedera quinquefolia
-------- [horoz ibiği]	Celosia cristata
-------- [püskül çiçeği]	Celosia coccinea
Zakkum	Nerium oleander
DIGYNIA	
-------- [hanım düğmesi]	Gomphrena globosa
Darmak otu	Anethum graveolens
Yer servi	Chenopodium scoparia
Kartopu	Viburnum opulus

Mürver ağacı	Sambucus racemofus
-------- [Fransız ılgını]	Tamarix gallica

CLASSIS VI.
HEXANDRIA MONOGYNIA

Zeren	Narcissus poeticus
Fulya	Narcissus tazzetta.
Fulya	Narcissus jonquilla
Zerrin	Amaryllis lutea
Zambak	Lilium candidum
Kan zambak ve Sarı zambak	Lilium chalcedonicum
Tuğ-ı şahi	Fritillaria imperialis
Lale	Tulipa gesneriana
Yabani sümbül	Scilla amoena
İnci çiçeği	Convallaria majalis
Teber	Polianthes tuberosa
Sümbül	Hyancinthi türleri
Müşk-i rumi	Hyacinthus muscari
Berberiye	Berberis vulgaris

DIGYNIA

Pirinç	Oryza sativa

CLASSIS VII.
HEPTANDRIA MONOGYNIA

Atkestanesi	Aesculus-hippocastanum

CLASSIS VIII.
OCTANDRIA TRIGYNIA

Acem leylak	Polygonum orientale
Fener çiçeği	Cardiospermum halicacabum

CLASSIS IX.	
ENNEANDRIA MONOGYNIA	
Defne	Laurus nobilis
CLASSIS X.	
DECANDRIA MONOGYNIA	
Erguvan	Cercis siliquastrum
Sedef	Ruta graveolens
Tespih	Melia azederach
DIGYNIA	
İngiliz karanfili	Dianthus armeria
Karanfil	Dianthus cariophillus.
PENTAGYNIA	
Hüsnüyusuf	Lychnis chalcedonica
DECAGYNIA	
Boya otu	Phytolacca decandra
CLASSIS XI.	
DEDECANDRIA TRIGYNIA	
-------- [muhabbet çiçeği]	Reseda odorata
Abdüsselatin[2]	Euphorbia lathyris
DODECAGYNIA	
--------- [kulak otu]	Sempervivum tectorum
CLASSIS XII.	
ICOSANDRIA MONOGYNIA	
---------- [Frenk inciri]	Cactus ficus indica
Mersin ağacı	Myrtus communis
PENTAGYNIA	
Buz çiçeği	Mesembryanthemum crystallinum

2 Habb'üs-selatin adının halk ağzındaki şekli. Benzer bir durum habbü'l-leziz (Cyperus esculentus) adının halk ağzında abdülleziz şekli almasında görülür –MI.

POLYGYNIA	
Gül	Rose türleri
CLASSIS XIII.	
POLYANDRIA MONOGYNIA	
Ihlamur	Tilia americana
DIGYNIA	
Şakayık otu	Paeonia-officinalis
TRIGYNIA	
Saray çiçeği	Delphinium-ajacis
PENTAGYNIA	
Kartal otu	Aquilegia vulgaris
POLYGYNIA	
Kudüs	Anemone coronaria
Ful bahar	Clematis flammula
CLASSIS XIV.	
DIDYNAMIA GYMNOSPERNIA	
Memiran otu	Teucrium-Marum
Itrışahi	Satureja graeca
Hüsame	Lavandula spica
Karabaş	Lavandula stoechas
Girit otu / Mangır otu	Origanum dictamnus
Kekik	Thymus serpillum
Oğul otu	Melissa officinalis
ANGIOSPERMIA	
Hünkâr beğendi	Anthirrhinum linaria
Ayıt ağacı	Vitex agnus-castus
CLASSIS XV.	
TETRADYNAMIA-SILICULOSA	
Yeni dünya	Iberis umbellata
SOLIQUOSA	
Şebbuy	Cheiranthus cheiri

CLASSIS XVI.
MONADELPHIA DECANDRIA

Ayn-ı sefa	Geranium macrorrhizum

POLYANDRIA

Gül fatma [gülhatmi]	Alcea rosea
Hatem ağacı	Hibiscus syriacus

CLASSIS XVII

Katırtırnağı	Sipactium junceum
Gül-faros	Phaseolus caracalla
Karaca börülce	Dolichos lablab
---------- [ıtırşahi]	Lathyrus odoratus
Sarı salkım	Cytisus laburnum
Salkım ağacı	Robinia pseudoacacia
Salkım çiçeği	Hedysarum coronarium
Yonca otu	Trifolium melilotus officinalis

CLASSIS XVIII.
POLYADELPHIA ICOSANDRIA

Limon ağacı	Citri türleri

CLASSIS XIX.
SYNGENESIA POLYGAMIA-SUPERFLUA

Kafur otu	Artemisia arotanum
Pelin	Artemisia absinthium
Pelin	Artemisia pontica
Papatya	Aster chinensis
Papat çiçeği	Bellis perennis [doğrusu hortensis]
Kadife çiçeği	Tagetes patula
Tagetes	Zinnia multiflora
-------- [gümüşdüğme]	Chrysanthemum coronarium
Varadieca [gümüşdüğme]	Matricaria parthenium
Hezardane [civanperçemi]	Achillea millefolium

POLGYAMIA FRUSTANEA	
Gün çiçeği	Helianthus annuus
Amberbuy	Centaurea moschata
POLYGAMIA NECESSARIA	
Sefa otu / Nergis Çiçeği	Calendula officinalis
MONOGAMIA	
Menekşe	Viola odorata
Menekşe	Viola tricolor
Henna[3] çiçeği	Impatiens balsamina
CLASSIS XX.	
GYNANDRIA DIANDRIA	
Arı Çiçeği	Oribis odoratissima
PENTANDRIA	
Çarkıfelek	Passiflora caerulea
CLASSIS XXI.	
MONOECIA TRIANDRIA	
---------- [tespih otu]	Coix lacryma jobi
TETRANDRIA	
Şimşir	Buxus sempervirens
PENTANDRIA	
---------	Amarantus tricolor
--------	Amarantus sanguineus
---------	Amarantus cruentus
Sarhoş çiçeği	Amarantus caudatus
POLYANDRIA	
Akağaç	Carpinus betulus
Çınar ağacı	Platanus orientalis
MONADELPHIA	
Kerva [Hintyağı bitkisi, bostankenesi]	Ricinus communis

3 Kına: Arapça hinna adından dolayı "kına" yerine "henna" şeklinde yazmış olmalıdır –MI.

SYNGENESIA

---------- [kudred narı]	Momordica balsamina
Hint bamyası [kudred narı]	Momordica operculata

CLASSIS XXII.
DIOECIA DIANDRIA

Salkımsöğüt	Salix babylonica

PENTANDRIA

Fıstık ağacı	Pistacia narbonensis
Tirmentin ağacı	Pistacia terebinthus
Sakız ağacı	Pistacia lentiscus

SYNGENESIA

Mercan kökü	Ruscus racemosus

CLASSIS XXIII.
POLYGAMIA-MONOECIA

Gülibrişim	Mimmosa lebbek
Amber çiçeği	Mimmosa nilotica

CLASSIS II
DIANDRIA MONOGYNIA

- Arapçada *ful* denilen Arap yasemini (*nyctanthes sambac*), buranın bahçelerinde yaygın değil. Nadiren gördüm. Hristiyan diyarlarından bazı Avrupalılar ve Frenkler getiriyor.
- Türklerin *yasemin* dediği *jasminum officinale* ise hiçbir bahçeden eksik olmuyor. Yalnızca yağ üretilen çiçeği için değil, bir şeyler tüttürülen ve gördüğü kıymetle yüksek karlar bırakan dalları[4] için de yetiştiriyorlar. Boğaz'ın muhtelif yerlerinde yetiştirilen, benim Asya'da Kadıköy'de, Avrupa'da Kuruçeşme'de rast geldiğim yase-

4 Osmanlı döneminde kullanılan bir metreden uzun pipolara "çubuk" deniliyordu. Yasemin ve vişne dallarından yapılanlar en makbulleriydi. Çubuk yapımına uygun dalların yetiştirilmesi ve yapılışı konusunda detaylı bilgi için bkz. Charles White, *Three Years in Constantinople or, Domestic Manners of The Turks in 1844*, C. II, Henry Colburn, Londra 1845, s. 30-31 –MI.

minin yetiştiriciliği kolay. 7-8 kulaç yüksekliğindeki bir duvarın dibine duvardan genişliği bir kulaç olacak şekilde toprak hazırlıyorsunuz. Uzunluğunu istediğiniz gibi belirleyebileceğiniz toprağın iyi olması, bir de de sık sık sulanması gerekiyor. Toprak hazır edildikten sonra doğru aralıklar seçilerek tohumlar ekiliyor. Ekim sırasında tohum kabuğunun toprak yüzeyinde kalması gerekiyor. Bir müddet sonra filizlenen gövdelerden kötü çıkanlar atılıyor, en iyi bir veya ikisi yerinde bırakılıyor. Uzayacak gibi duruyorlarsa yaprakları temizleniyor ve geriye tohum kabuğu kalıyor. Tohum kabuğu zarar görürse uzun ve güzel bir yasemin elde etmek mümkün olmuyor ve tüm çabalar boşa gidiyor. Bu nedenle yasemin yetiştiriciliğinde en çok dikkat ve ihtimam gösterilen bölümlerden biri bu. Fidanlar bir kulaç kadar uzayınca kurdelelerle destek çubuklarına bağlanıyor. Duvar yüksekliğinde ve duvara dik konumdaki çubukların uçlarına, çiçeğin dikine uzaması ve rüzgârdan zarar görmemesi için ağırlık bırakılıyor. Yaseminler bir buçuk yaşına vardığında üzerlerine kötü havalar renklerini bozup tahribat yaratmasın diye tokalarla tutturulan muşambalar örtülüyor. Beyazlıkları ve temizlikleri böyle muhafaza ediliyor. Üç yaşına geldiklerinde ise toplanıyorlar. Mahsul alındıktan sonra yasemin yetiştirmeye aynı yahut başka bir kökten devam ediliyor. Bu yetiştiricilikte toprağın her gün birkaç kez sulanması önem arz ediyor. *Çubuk yasemini* dik, uzun ve beyaz olduğu ölçüde kıymet görüyor. Böyle yetişen yaseminlerin tanesine 100 kuruş ödendiği oluyor. Kiraz çubuğu[5] modası yaseminin kıymetini değilse de fiyatını düşürmüş. Yine de yasemin her daim değer görüyor ve tanesi 20-30 kuruşa satılıyor. Bu da bu işin yatırımcıları ve yetiştiricileri için iyi bir kazanç. Suriye kıyılarından bolca yasemin tedarik ediliyor. Mora ve Ege Adalarından da öyle. Bu türü bizim oralara tanıtıp yetiştirdikten sonra buralara nakletmek [ihraç etmek] hiç de fena olmazdı. Canna[6] Amerika'dan getirilmiyor mu? Neden yaseminle yeni bir ticaret kolu açılmasın?

5 Uzun pipo –MI.
6 Canna indica, ararot elde edilen bitkidir –MI.

- Saksılarda yetiştirilen *ful yasemini* (*Jasminum grandiflorum*) çiçeği, ekim ayının son günlerine kadar dayanıyor. Ful yasemini büyük bir bitki olmayıp çok bakım istiyor. Öteki türlü yaşamıyor.
- Türklerin *yaban yasemini* yahut *sarı yasemin* dediği sarı çiçekli *jasminum fruticans* Boğaz kıyıları boyunca, bilhassa Üsküdar'ın üst kısımlarında kendiliğinden yetişiyor. Ayrıca Anadolu'nun her yerinde çok yaygın. Avrupa yakasında ise Pera'daki Türk mezarlıklarında ve İstinye tepelerine çıkılırken gözlemleniyor. Herhangi bir koku yaymasa da muhtelif bostan ve bahçelerde bulundurmaktan geri kalmıyorlar.
- *Ligustrum vulgare* [kurtbağrı] Boğaz boyunca yaygın bir bitki. Bostanlar ve bahçelerde de bulunuyor. Patikalara çit örmeye yarıyor ve iyi yetişiyor. Buna dair bir şey söylemek icap ederse bahçelerimizde *Buxus sempervirens*'ten [şimşir] müteşekkil çitleri kurtbağrı çitlerle değiştirmek iyi olur derim. Bu bizi iki sorundan kurtarırdı. İlki, şimşirin diğer bitkilere yaptığı gölge. İkincisi ise yanlarından geçenlerde sebep olduğu baş dönmeleri. Kurtbağrı şeritleri burada da kuş kafesi ve benzeri şeylerin imalatında kullanılıyor.
- Türklerin leylak, Rumların ise Paskalya'ya doğru çiçek açtığından Πασχαλιά [paskalya] dediği *Syringa vulgaris*, yalnız bahçelerde değil tarlalarda ve bağlarda da bol. Gök mavisi çiçekleri açtığında Boğaz kıyıları göz kamaştırıyor. Bahar mevsimi ilerlediğinde daha da coşan leylağın beyaz çiçek veren *lilac fiore albo* türü de mevcut.
- *Syringa persica* burada Frenk bahçelerinde yetiştiriliyor. Türkler bu leylak türüne kendi leylaklarından tefrik için *Frenk leylak* derken İranlılar *acem leylak* ismini vermiş. Türklerin *acem leylak* dediği bitki ise *Polygonum Orientale* [hanımsallandı].

CLASSIS III
TRIANDRIA MONOGINIA

- Türklerin *Crocus sativus* için kullandığı *safran*, Arapça bir kelime. Bu bitkiye İskenderiye'de de böyle deniyor. Güz mevsiminde açan safranı muhtelif bostan ve bahçelerde gördüm. Pera'daki bir aktar,

dükkânı için San Dimitri'de [Tatavla/Kurtuluş] her yıl kayda değer miktarda safran yetiştiriyor.

- *Iris germanica*'ya Türkçe *benefiye* [?][7] deniyor. Bu iris çeşidini Pera'daki birkaç Frenk bahçesinde ve bazı camilerin, bilhassa da Atmeydanı yani antik hipodromdaki Sultan Ahmet Camii'nin bostanında gördüm. Eczacıların kullandığı bu bitkinin kökü ithal ediliyor ve bizdeki türde. Sanıyorum yerlisini bulamayınca ithalini kullanıyorlar.

CLASSIS IV
TETRANDRIA MONOGYNIA

- Türklerin *mine çiçeği* dediği *Scabiosa atropurpurea*, çokça yetiştiriliyor. Benim gözlemlediğim, iyi büyüyen ve kasım ayı boyunca çiçek veren cinsi oldu. Muhtelif renkleri arasında eflatunumsu siyah, beyaz ve kırmızı bulunuyor.

CLASSIS V
PENTANDRIA MONOGYNIA

- *Sıçan kulağı* denilen *Primula veris*, bolca yetiştiriliyor. Sarı, beyaz, mavi ve alaca çeşitleri mevcut. Bu ilkbahar ve yaz bitkisi pazara götürülüp bütün halde satılıyor. *Çuha çiçeği* de deniyor fakat sebebini bilemiyorum.
- Çoğu botanikçinin ayı kulağı dediği *Primula auricula* bitkisine Türkler *tavşan kulağı* diyor.
- *Cyclamen europeanna* Türk bahçelerinde çokça yetiştirilen bitkilerden. O kadar ki bu bitki farklı sınıflara ayrılıyor. Açtığında epey hoş manzaralar sunan çiçeğine Türkler *Buhur-ı Meryem*, yani Meryem kokusu diyor. Beyaz dışında mor çeşidi de mevcut. İstanbul çiçekçileri mart ayında [menekşe yerine] demetler halinde sattıkları bu mor türe *kırmızı menekşe* diyorlar. Bizim domuz ekmeği dediğimiz bu çiçeğin[esas] Türkçe adı ise *domuz soğanı*.[8]

7 Başka bir yerde (*Viaggio da Costantinopoli a Bassora*, s. 33) Sestini bu bitkinin Türkçe adını süsen olarak veriyor –MI.

8 Çiçekçiler kırmızı menekşe diyorlar fakat Türkçesi esasen domuz soğanı –MI.

- Türk bahçelerinde *Convolvulus nil* ve *Convolvulus purpureus* isimli iki *campanella* [çan çiçeği] türü de yetiştiriliyor ve Türkçe *çan çiçeği* deniyor.
- Bir hanımeli türü olan *Lonicera caprifolium* ise Boğaz'da bol. Fakat bazıları bahçelerini güzelleştirmek için yine de bahçelerine taşımışlar. Kokusu insanların çok hoşuna gidiyor. Rumlar bu çiçeğe *Αγιόκλημα* [Agióklima] diyorlar.
- *Lonicera sempervirens* [kırmızı hanımeli] birkaç Frenk bahçesinde görülüyor. Pek tabii Hristiyan diyarından getirilmiş bir çiçek.
- *Mirabilis jalapa* bitkisine bizde *bella notte* [güzel gece] denir. Bu yasemin türüne burada *gece sefası* deniyor ve çok ekiliyor. Bir yaz çiçeği olup ekim ayının sonuna kadar görülüyor. Bahçeler bu çiçekle dolu. Saksılarda yetiştirilip satılıyor. Buranın milletleri bu çiçeği pencerelerinin önüne koyduğundan pencere önleri bu bitkiden müteşekkil bahçeler gibi görünüyor. Renkleri ise çeşitlilik arz ediyor. Bazıları beyaz, bazıları eflatunumsu, bazıları kırmızı, bazıları ise alaca.
- Türkçe *acem zurnası* denilen *Datura tatula*, sultanın sarayında ve diğer Türk bahçelerinde yetiştiriliyor. Bizzat görmesem de gerek Türkçesini duyduğum gerek İstanbul'a dair hayli bilgi sahibi Napoli ortaelçisi Kont Ludolf bahsettiği için listeme ekliyorum.
- *Nicotiana rustica* bitkisine *burun otu* deniyor ve fazla ekilmiyor. Ekenler bahçevanlardan çok bostancılar.
- *Solanum diphyllum* ise Türk ve Avrupalıların bahçelerinde çokça yetiştirdiği bir bitki. Öyle sanıyorum ki buraya getirenler de Avrupalılar.
- *Lycium barbarum* [yemişgen] bitkisi Beşiktaş civarlarında bulunuyor. Bazıları bahçelerine de taşımış. Pera'nın üst tarafındaki San Dimitri'de gördüm.
- *Euonymus europaeus* ise Türkçesiyle *şapka otu*. Boğaz boyunca bu ağaçtan da görülüyor. İngiltere Büyükelçisi Sir [Robert] Ainslie'nin Pera'daki bahçesinde büyük bir tane gözlemledim.
- *Frenk sarmaşık* (*hedera quinquefolia*) bitkisini Frenkler, sanıyorum İngilizler tanıtmış. Bitki öyle yaygınlaşmış ki pek çok Türk bah-

çesinde, bilhassa Baltalimanı, Tarabya ve Büyükdere'dekilerde görülüyor. Bir Kanada bitkisi olduğundan Yeni Dünya sarmaşığı, yani Amerikan sarmaşığı da deniyor.

- *Celosia cristata* bitkisine Türkler *sorguç çiçeği*, Rumlar *σταθάρι* [stathári] diyor.
- *Nerium oleander*, *zakkim* [zakkum]. Bozuk haliyle ise *zakkun*. Zakkum burada kırmızı ve beyaz çiçekli olup bolca yetiştiriliyor. Maharetli bahçevanlar, büyük veya katmerli çiçeklileri ile bodurlarından yetiştiriyor, bahçelere güzellik katmak maksadıyla dört bir tarafta bulunduruyorlar.

DIGYNIA

- *Yer servi* (*Chenopodium scoparia*) Türkleri pek bir keyiflendiriyor. Saksılarda yetiştiriliyor, iyi uzuyor ve yaz mevsiminde hoşluğu hasebiyle dükkanların önüne konuyor. Serviye benzerliği nedeniyle Türkler *yer servi*, yani kısa servi diyor.
- *Gomphrena globosa* [hanım düğmesi] bitkisi de Türk bahçelerinden eksik olmuyor. Beyaz çiçekli bir türü var.
- *Ulmus campestris*, *kara ağaç* adıyla yetiştiriliyor. Sarayda büyük ve güzel gövdeli kara ağaçlar mevcut.
- *Anethum graveolens*, kokusu için bahçelerde ekilen bitkilerden. Bahçevanlar bu bitkiye yanlışlıkla *anason* (*Pimpinella anisum*) diyor. Fakat bu bitki için esas terim *darmak otu*.

TRYGYNIA

- *Kar topu* (*Viburnum roseum*) İstanbul kırsalında kendiliğinden yetişiyor ve mayıs ayında çiçek veriyor. Satılan çiçekleri *protomagio* yani bir mayıs bahar bayramında şark evlerinin sokak kapılarını ve pencerelerini süslüyor.
- *Sambucus racemosus*, Türkçesiyle *mürver ağacı*. Odunsu yapıdaki bu büyük bitki Boğaz kıyılarında bol fakat yine de bahçelere taşınmış.
- *Tamarix gallica* [ılgın] bitkisini Ortaköy'de, Boğaz kıyısındaki bir bostanda gözlemledim.

CLASSIS VI
HEXANDRIA MONOGYNIA

- *Narcissus poeticus* çiçeğine *zeren* deniyor. *Katmer zeren* denilen büyük yahut katmerli bir türü de mevcut. Bu çiçek burada çok seviliyor. Evlerde cam kavanozlarda çiçek soğanı ve suyla yetiştiriliyor. İstanbul'da aralık ve ocak aylarında gözlemleniyor. Tanesi 5 paradan başlayıp 12 paraya kadar çıkıyor.
- *Narcissus tazzetta* ise *fulya*. Çift katlısına *katmer fulya* deniyor. Bu da çok yetiştirilen ve kıymet gören bir tür. Bir kış bitkisi olup ilkiyle aynı pahada alıcı buluyor.
- Bir diğer narcissus türü olan *Narcissus jonquilla* da *fulya* ismini almış.

  İstanbul'da bu türlerin yetiştiriciliği hayli fazla. Erkekler de kadınlar da çok seviyor, ayrıca hediye ediyorlar. Bu tür çiçekler bilhassa sarayda hediye ediliyor. Devlet ricali fulyaları ahşap tepsilerin üzerine koydukları altın yahut gümüş yaldızlı cam vazoların içinde takdim ediyor.
- *Zambak* denilen *Lilium candidum*, çokça yetiştirilen bir yaz ve güz bitkisi.
- *Lilium calcedonium* ise *kan zambak* diye biliniyor. *Sarı Zambak* denilen ve sarı renkte çiçek veren bir başka türü daha mevcut.
- *Fritillaria imperialis* çiçeğine Farsça bir kelime olan *tuğ-ı şahi* ismi verilmiş. Bu isim de [bizdeki] *corona imperiale* gibi hükümdar tacı anlamına geliyor. Mevzubahis bitkinin tarihi için Clusius'un Bitkiler Tarihi eserinin birinci cildinde 127-128.sayfalara bakılabilir. Kadıköy yani Halkedon'da bir Ermeni sarrafın bahçesinde yetiştirildiğini gördüm.
- *Fritillaria persica, Sultan-Zambak.* Henüz elime bir Türk bahçesinde görebilme fırsatı geçmedi.
- *Tulipa gesneriana* bitkisine ise *lale* deniyor. İşte Türklerin bayıldığı çiçek! Büyük bir ihtimamla bol miktarda yetiştiriliyor. Hollanda lalelerinden daha çok kıymet görüyor ki bu da yerli mahsulleri ithallerden daha çok sevme tutumundan ileri geliyor. Lale öyle büyük

bir kıymete ve şana erişmiş ki muhtelif sultanlar farklı türlerini görmek üzere Hollanda'dan pek çok lale soğanı getirtmişler. Tüm bu türlere renklerindeki farklılıklara yahut muhtelif tuhaflıklarına göre Osmanlı sarayındaki başlıca mevkilere denk düşen birer isim verilmiş. Tüm lale isimlerinin listelendiği Türkçe bir katalog bile yapılmış! Bu kataloğu yaptıran, laleyi çok seven Sultan [Üçüncü] Ahmet. Devrinde sarayın önde gelenleri ve bazı Türk beyler sultanı etkileyip gözüne girebilmek için bolca lale üretmeye çalışıyor, en güzel ve en yeni türlerinden getirtiyor, ardından yılın belirli bir gününde sultana takdim ediyorlarmış. Mevzubahis takdim büyük bir nümayiş ile törensel bir havada gerçekleşiyor ve adına *ziyafet lalesi* deniyormuş. Sadrazam İbrahim Paşa'nın da bu çiçeğe büyük bir tutkusu varmış. Muhtelif renkleri arasında açık maviyi hiç göremediğinden aklına bu renginden ürettirmeyi koymuş ve kimyacılarına danışmış. En nihayetinde bir lale soğanına *Syringa coerulea* [leylak] çiçeklerinden koymaya karar vermişler, fakat çabaları fayda etmemiş. Bu çiçekle yapılan başka bir eğlence daha varmış. Şöyle ki lale bahçeleri çiçek açtığında çiçeklerin arasına kandiller koyuyor ve eğitimli bülbüllerini öttürüyorlarmış. Büyük bir keyif aldıkları bu eğlenceye *çırağan*, yani ışık gösterisi diyorlarmış. Lalenin şöhreti ve debdebesi Sultan [Birinci] Mahmud ve Sultan [Üçüncü] Mustafa devirlerinde de devam etmiş. Fakat Sultan Mustafa'nın ölümünden sonra kaybolmuş. Şimdilerde [dünyada] diğer herkes ne kadar kıymet veriyorsa burada da o kadar kıymet veriliyor.

- *Scilla amoena, Yaban sümbül.* Bu yabani bitki bazı bahçelerde yetiştiriliyor ve çarşı pazarda satılıyor.
- Tüysüz saplı *convallaria majulis* ise *inci çiçeği*. Bu çiçek Eflak'ın endemik bitkilerinden olup buraya oradan getirtilmiş ve halihazırda Türk bahçelerinde de yetiştiriliyor. Vaktiyle çok nadir bulunan bu çiçeği belki de buraya eyaletin idarecileri getirmiştir.
- *Polianthes tuberosa* bitkisine Türkçe *tabir* [teber] deniyor ve kokusundaki aşırılığa rağmen burada yüksek kıymet görüyor. Bahçelerde güz mevsiminde çıkıyor ve tek bir çiçeği bile yüksek pahaya satılıyor.

- Burada *sümbülün (hyacianthi* çeşitleri) de yaygın bir yetiştiriciliği var. Hem katmerli hem de tekli sümbüllerin muhtelif çeşitleri bulunuyor.
  Sarı Sümbül
  Beyaz Sümbül
  Mavi Sümbül
  Katmer Sümbül
- *Hyacinthus muscari,* Türkçesiyle *müşk-i rumi.* Bu çiçek, *Musco della Rumelia* [Rumeli miski] isminin de işaret ettiği gibi bir Rumeli ve Trakya bitkisi. İstanbul'da bolca yetiştiriliyor. Sarı renkte ve güzel kokulu olup şubat ayında görülüyor.[9]
- Türkçe *berberiye*[10] denilen *Berberis dumetorum* [bugün Berberis vulgaris] buraya pek bol olduğu Varna civarından getirilmiş ve birkaç bahçeye tanıtılmış. Ben Tarabya ve Pera'da gözlemledim. Bu odunsu bitki, çiçek açtığında pek hoş oluyor. Bazı Avrupalılar meyvesinden sofralık sos yaparken baharatçılar reçel imal ediyor.

DIGYNIA

- *Pirinç (Oriza sativa)* burada bahçevanlar eliyle saksılarda yetiştiriliyor. Türkler, *pilav* yaptıkları pirinçleri saksılarda izlemeyi pek bir seviyorlar. Tanelerinin mükemmel olgunluğa eriştiğini de ekleyeyim.

CLASSIS VII
HEPTANDRIA MONOGYNIA

- *Aesculus hippocastanam* bitkisine tıpkı İtalyancadaki gibi *at kestane* [İtal.: Castagna del cavallo] deniyor. Bu ağaç İstanbul'un endemik ağaçlarından olmayıp Asya'nın muhtelif yerlerinden getirilmiş. Neredeyse her bahçede gözlemleniyor. Güzel, uzun ve büyük gövdeli bir tür. Gölgesi ve çiçeği pek seviliyor. Meyvesi ise herhangi bir maksatla kullanılmıyor.

9 Günümüzde sarı renkli türüne farklı bir bilimsel ad olan Muscari macrocarpum verilmektedir –MI.
10 Berberis vulgaris çalısının berbaris, amberbaris veya kadıntuzluğu denen ufak ekşi meyveleri. Sestini'nin berberiye adına Osmanlıca kaynaklarda rastlanmadı, "biberiye" ile karıştırmış olabilir –MI.

CLASSIS VIII
OCTANDRIA MONOGYNIA

- *Lawsonia inermis* bitkisine ise *Henna* [Kına] *çiçeği* deniyor. Mısır'dan yüksek miktarlarda getirdikleri henna tozunun İstanbul'da ne yaygın bir tüketimi olduğuna inanamazsınız. Buna rağmen dikimini başlatmayı düşünmemişler. Hiçbir bahçede dikili görmedim. Esasen bazı Kıbrıslılar bu bitkiyi birkaç kez buraya getirmişler. Bu az sayıda Kıbrıslıdan biri olan Bayan Crutta, Pera'da birkaç yıl bitkiye bakmaya çalışmış. Fakat [her seferinde] çabucak ölmüşler. Sevgili kuzenim Giovanni Mariti bu çiçeğin Kıbrıs tohumunu götürmüş, çiçek Floransa'da bile açmıştı.

TRYGYNIA

- *Poligonum orientale* bitkisine *Acem leylak* deniyor. Anavatanı Asya olan bu çiçek İstanbul ve Boğaz bahçelerinde çokça yetiştiriliyor ve ağustos ayında çiçek açıyor.
- *Pisum vesicarium* ise *Fener çiçeği.*

CLASSIS IX
ENNEANDRIA MONOGYNIA

- *Laurus nobilis* için kullanılan *defne* ismini Türkler Rumcadan almış. Burada İtalya'daki kadar yaygın olmayan bu bitki, Üsküdar'da Avrupa yakasından daha çok görülüyor. Bunun yanı sıra pek çok bahçede güzel ve uzun defne ağaçları mevcut.

CLASSIS X
DECANDRIA MONOGYNIA

- *Erguvan* denilen *Cercis siliquastrum* Boğaz kıyılarında pek bol ve nisan ayında açıyor. Çiçekleri pek hoş görünen bu bitki, bahçelerde de yetiştiriliyor.
- *Ruta graveolens* bitkisine Türkler *sedef*, Rumlar *Πιγάνι* [Pigáni] diyor. Çok sevilen sedef çiçeği, hiçbir bahçeden ve bostandan eksik olmuyor.

- *Melia azedarach* ise Türkçesiyle *tespih*. İri gövdeli bu ağaç, Boğaz'ın muhtelif yerlerinde dikili olup Türk beylerinin köşkleri ve bahçelerinde de bol. Tespih ismini küçük taneli meyvelerinden almış. Türklerin tespihi genelde tanrının sıfatlarına atıfta bulunan 99 boncuktan oluşuyor. Öyle sanıyorum ki Dominiken tespihinin teşkilinde bu tespih etkili olmuş.

DIGYNIA

- *Dianthus armonis, İngiliz karanfili.* İsminden de belli olduğu üzere İngilizlerin tanıttığı bir çiçek. Tüm bahçelerde bolca yetiştiriliyor.
- *Dianthus caryophyllus* ise *karanfil.* Çokça dikilen bu çiçeğe Türkler çok kıymet veriyor. Hoş renklerinden yetiştirilip yüksek fiyata satılıyor.

PENTAGYNIA

- Fransızların *fleur de ecarlatte* [lâl çiçek] dediği *Lychnis calcedonica, Hüsnü Yusuf* adıyla biliniyor. Tüm bahçelerde yetiştiriliyor ve haziranda çiçek açıyor.

DECAGYNIA

- *Boya otu* denilen *Phytolacca decandra,* İstanbul'un bağ ve bahçelerinde yaygın bir bitki. Boya otu ismi, İstanbul'un Türk *şekercilerinin* bitkinin meyveleriyle muhtelif reçel ve marmelatı kırmızıya boyamasından ileri geliyor.[11]

CLASSIS XI

DODECANDRIA TRYGYNIA

- *Reseda odorata* [muhabbet çiçeği] kısa zaman önce başlamış. Pera'da bazı Avrupalılar yetiştiriyor. Şarklılar yetiştiriciliğini yaygınlaştıracaktır. Bütün yıl, fakat bilhassa kışın çiçek açıyor.
- *Euphorbia lathyris* bitkisine *Habb'üs-selatin* deniyor. Arapça bir isim olup sultanların hapı anlamına geliyor.[12]

11 Anavatanı Amerika olan bu bitki, Robert Walsh'a göre, tütünle birlikte İstanbul'a getirilmiş ve şarap ile sert şerbeti (lohusa şerbeti türü hazır şerbetler) kırmızı renge boyamak için kullanılmıştır, bkz. "Observations on, and an Account of Plants growing in the Neighbourhood of Constantinople, Seeds of which were collected and transmitted to the Horticultural Society of London. Rahip Robert Walsh'ın (LL.D ve C.M.H.S. 6) Sekretere Yolladığı Mektup. Bkz. 6 Temmuz. 1824." *The Gardener's Magazine,* Temmuz 1826, s. 293-302: 299.

12 Katalogda Türkçe adı Abdüsselatin şeklinde verilmiştir –MI.

- *Euphorbia apios* [burçalak/sütleğen] çiçeği İstanbul'da bir zamanlar yetiştiriliyormuş. Fakat ben görmedim. Bu nedenle yetiştiriciliğine devam edilip edilmediğini kesin olarak bilemiyorum.

CLASSIS XII
ICOSANDRIA-MONOGYNIA

- Kaktüs (*Fictus indica*) bitkisinin Kadıköy'de bir Ermeni sarrafın bahçesinde yetiştirildiğini gördüm.
- *Myrtus communis* bitkisine *mersin ağacı* deniyor. Bu isim Türkçeye Rumca *μυρσίνη* [mirsíni] kelimesinden geçmiş. Bahçelerde bu bitki de yetiştiriliyor fakat fazla yaygın değil. Daha büyük, beyaz, yenilebilen ve tatlı meyveleri olan bir başka türü de mevcut.

PENTAGYNA

- Bahçelerde Türkçe *buz çiçeği* denilen *Mesembryanthemum crystallinum* da yetiştiriliyor.

POLYGYNIA

- Muhtelif *rosae* türlerine Türkler [genel bir isimle] *gül*, Rumlar ise otuz yaprak anlamına gelen *Τριανταφυλλιά* [Triantafilliá] diyor.
- *Şakayık gül*, dolu gül. Türkler *şakayık otunun* çiçeğine benzettiklerinden bu ismi vermişler.
- Gül ağacı (*güllük*), bahçelerde bolca yetiştirilen ve çiçeği diğer tüm türlerden daha fazla tercih edilen tür. Bodur şekilde yetiştiriliyor. Kırmızı, açık pembe, beyaz ve sarı çeşitleri bulunuyor. Bir de *rosa Damaschina*[13] var.
  Gül, iyi paralara satılan bir çiçek. Suyu ve esansı da yapılıyor.
- *Rosa gallica*
- *Rosa ephemera*[14]

13 Şam gülü. Bugün Türkiye'de Isparta gülü adıyla bilinen kokulu hibrid gül çeşidi –MI.
14 Bu gül türünün günümüzdeki bilimsel adıyla ilgili bilgiye ulaşılamadı –MI.

CLASSIS XIII

POLYANDRIA MONOGYNIA

- *Tilia americana* Türkçesiyle *ıhlamur*, Rumcasıyla *φλαμούρι* [filamuri]. Ihlamur Boğaz kıyılarında, bilhassa Asya yakasındaki Çubuklu köyünde hayli bol. Buradaki ıhlamur ağaçları iri gövdeli ve uzun. İleri gelenlerin avlularından ve bahçelerinden de eksik olmuyor. Çiçek açtığı zaman etrafa yaydığı kokular pek hoş. Ermeniler çiçeğinden *ıhlamur tatlısı* denilen bir tür reçel yapıp misafirlerine ikram ediyor. Avrupalılar ise ıhlamurun çayını yapıyorlar. Ihlamuru aktarların da [hazırladıkları ilaçlarda] kullandığını ekleyeyim. Ihlamurun kerestesi de iyi iş görüyor. Kabuğundan balık avında kullanmak üzere güçlü mü güçlü halatlar ve ağlar yapılıyor. Muhtelif ıhlamur türleri arasında *Tilia europea* da bulunuyor.

DIGYNIA

- *Paeonia officinalis* bitkisine *şakayık otu* deniyor. Bu bitki de bolca yetiştiriliyor ve çiçeği pahalıya satılıyor. Eczacılar gerek kökünü gerek çiçeğini kullanıyorlar. Clusius[15] bu bitkiyi İstanbul'dan gelen tohumlarla [bahçesinde] yetiştirdiğini yazıyor. Bkz. *Rariorum stirpium per Pannonias observatorum Historiae*, 1583, Bölüm LVI.

TRIGYNIA

- *Delphinium ajacis, Saray çiçeği.* Bolca yetiştirilen bu çiçek de muhtelif renk ve çeşitlerde.

PENTAGYNIA

- *Aquilegia vulgaris* bitkisi, bir çeşit Türk muhafız olan hasekilerden hareketle *Haseki küpesi* adını almış. Muhtelif renkte tekli ve katmerli çiçek veren bu bitki de bolca yetiştiriliyor.

15 Carolus Clusius (1526-1609), Fransız doktor ve öncü botanikçi –ç.n.

POLYGNIA

- *Anemone coronaria*, Türkçesiyle *Kudüs*.[16] Güzellik anlamına geliyor.
- *Anemone tennifolia* bitkisine ise *düğün çiçeği* deniyor. Bu tür dışında çokça yetiştirilen başka türler de mevcut.
- *Clematis flammula* ise *Ful bahar*, yani bahar yasemini. Bu bitki gerek Pera gerek Boğaz kıyılarındaki Tarabya ve Büyükdere bahçelerinde bolca bulunuyor. Bu bitkiden çardaklar yapıyorlar.

CLASSIS XIV

DYNAMIA GYMNOSPERMIA

- *Teucrium marum* bitkisine *Memiran otu* [?] deniyor. Bu ot muhtelif bahçelerde [baş ağrısını gidermek][17] için yetiştiriliyor.
- *Satureja graeca* ise *ıtırşahi*. Buraya Ege adalarından getirilmiş bu çiçek, hoş kokusu ve Kahire'de yapılan esans yağıyla nam salmış. Muhtelif bahçelerde yetiştiriliyor. Ben Tarabya ve San Dimitri'dekilerde gördüm.
- *Lavandula spica* bitkisine *hüsame* deniyor ve çokça yetiştiriliyor.
- *Lavandula stoecas* bitkisinin Türkçe ismi *karabaş*, Rumcası ise yine aynı anlamdaki *μαυροκέφαλο* [mavrokéfalo]. Bu çiçek Üsküdar civarında ve Boğaz'ın muhtelif başka yerlerinde kendiliğinden yetişiyor. Fakat bahçelerde de bulunuyor. Kurusu çarşı pazarda satılıyor. Kadınlar banyolarında vücutlarını bu çiçekle kaynattıkları sularla yıkıyor.
- *Origanum dictamnus* ise *Girit otu* yahut *mangır otu*. Bu ikinci isim, dairesel yaprağının mangır denilen sikkeyi anımsatmasından geliyor. Bu bitki burada pek az yetiştiriliyor ve Türkçe isminden de anlaşılacağı üzere Girit adasından getiriliyor. Zaten herkesin bildiği gibi anavatanı o ada.
- *Thymus serpyllum*, Türkçesiyle *kekik*.

16 Funda Bulut, "Osmanlı Çiçek Medeniyetinin İzini Sürmek: Örnekli ve Resimli Osmanlı Çiçek Adları Sözlüğü", *International Journal of Language Academy*, 7/1 (Mart 2019): 333-339 –MI.

17 Teucrium polium'un bir adı da Meryem otu, bkz Meadows_Italian_and_English_Dictionary 1883 cefalico good for the head-ache –MI.

- *Melissa officinalis* ise *oğul otu*. Bu bitki Boğaz'da kendiliğinden yetişiyor ve bol. Bahçelerde de yetiştiriliyor. Melissa suyunun ticareti yapılıyor. Şarklılar en ufak bir rahatsızlıklarında bolca içtiklerinden Venedikliler için karlı bir ticaret.

ANGIOSPERMIA

- *Antirrhinum linaria* bitkisine *hünkâr-beğendi* deniyor. İstanbul bahçelerinde bu yaz bitkisi de yetiştiriliyor. Sanıyorum buraya kendiliğinden yetişip bolca bulunduğu Eflak'tan getirilmiş.
- *Vitex agnus castus* bitkisi Türkçe *ayıt ağacı*, Rumca *Λυγαριά* [Ligariá] ismini almış. Bu bitki İstanbul bahçelerine Ege adalarından getirilip tanıtılmış. Odunsu gövdesiyle bazı Tarabya ve Büyükdere bahçelerinde görülüyor. Burada da Rum ve Avrupalı genç kızlar bir tutam ayıtı yastıklarının altına koyup yakışıklı bir eş bulana kadar bekaretlerini koruyabilmeyi diliyor. Hoş bir batıl ritüel.

CLASSIS XV

TETRADYNAMIA SILICULOSA

- *Iberis umbellata* bitkisine Amerika bitkisi anlamına gelen *Yeni dünya* adı verilmiş. Bolca yetiştirilen ve yazın çiçek açan bu bitkinin çiçeği ekim sonuna kadar görülüyor.

TETRADYNAMIA SILIQUOSA

- *Cherianthus cheiri* bitkisine *şebbuy*, yani gece kokusu deniyor. Muhtelif renk ve boyları mevcut.

CLASSIS XVI

MONADELPHIA DECANDRIA

- *Geranium macrorrhizum* ise *ayn-ı sefa*. Bu Arapça isim, göz güzelliği yahut keyfi anlamına geliyor. Küçük Asya'nın muhtelif yerlerinden getirilmiş bu bitkiyi burada Türkler yetiştiriyor ve mayıs ayında çiçek açıyor. Galata Yeni Cami Medresesi'nin bostanında gördüm.

POLYANDRIA

- *Alcea Rosea* bitkisi, *gül fatma* [gülhatmi]. Çokça yetiştirilen bu bitkinin muhtelif renkleri ve katmerli çeşidi mevcut.
- *Hibiscus syriacus* ise *hatem ağacı*. Bu odunsu bitki burada bol olup muhtelif bahçelerde çit ve yürüme yolu süsü olarak kullanılıyor. Biri beyaz, diğeri mor çiçekler veriyor. Birincisi 6-8 çanak yaprağı olması hasebiyle farklılık gösteriyor. Bütün yaz çiçek açan bir tür.

CLASSIS XVII

- *Spartium junceum* bitkisine Türkler *katır tırnağı*, Rumlar ise *σπάρτο* [spárto] diyor. Katır tırnağı Boğaz kıyılarında epey bol olup kendiliğinden yetişiyor. Şarklılar çiçeğini sevdiğinden bu bitki bahçelerinde de görülüyor. Bazıları odunsu yapıdaki bu bitkiyi bodurlaştırıp bahçelerini süslüyor.
- *Phaseolus coccineus* türü fasulyeyi ise bilhassa Frenkler bahçelerini süslemek için bolca yetiştiriyor.
- Türkçe *gül-faros* denilen *Phaseolus caracalla* da [selluka/İzmir sarmaşığı] yetiştirilip kadınların başlarını süslediği bitkilerden.
- *Dolichos lablab* ise *karaca börülce*. Yetiştirip çardak ve benzeri şeyleri örtüyorlar.
- Yine yetiştiriciliği yapılan *Lathyrus odoratus* [ıtırşahi], hoş bir koku saçıyor.
- *Cytisus (laburnum), sarı salkım*. Bu odunsu bitki, tüm bahçelerde ekiliyor.
- *Robinia pseudoacacia* ise *salkım ağacı*. Yine odunsu olup bahçelerde bol. Bu iki salkım türünün *sarı salkım çiçeği* ve *beyaz salkım çiçeği* denilen çeşitleri mevcut.
- Verdiği salkımlar hasebiyle *Hedysarum coronarium* bitkisine de *salkım çiçeği* deniyor ve haziranda çiçek açıyor.
- Türkler *Trifolium officinalis* bitkisine *yonca sultani* diyor. Bu bitki bahçelere kokusundan ötürü ekiliyor ve çiçekleri dört beş ay yaşıyor.

CLASSIS XVIII
POLYADELPHIA ISCOSANDRIA
Muhtelif narenciye

- *Limon*
- *Turunç*
- *Portakal*
- *Ağaç kavunu*

Burada narenciye yetiştiriciliği yaygın değil. Öyle sanıyorum ki sebebi, bolca narenciye yetiştirilen Ege Adalarının şehrin yüksek miktardaki tedarikini sağlaması. Tabii burada iklimin narenciye bitkileri için elverişli olmadığını, kışların fazla sert geçtiğini eklemek gerek. Yine de önde gelen beyefendiler bu bitkileri es geçmeyip Boğaz kıyılarındaki bahçelerini süslüyor. Fakat yeterli uzunluğa ve güzel bir görüntüye erişemiyor, bahçecilik zanaatından mahrum kalıyorlar.

CLASSIS XIX
SYNGENESIA POLYGAMIA-SUPERFLUA

- *Tanacetum vulgare* bitkisine *dardağan* deniyor.
- *Artemisia abrotanum* ise *Kafur otu*. İsmini kokusundan almış. Bahçelerde yetiştiriliyor.
- *Artemisia pontica, pelin*. Bağlarda bol. Fakat yetiştiriciliği de yapılıyor.
- *Artemisia absinthium* bitkisine de diğerleri gibi *pelin* deniyor. Kıyılarda bu bitki de bol. Frenkler bu bitkiyi antik dönemde *Vinum absinthii* denilen vermut yapmak üzere yetiştiriyor.
- *Gnaphalium arenarium, kibrit çiçeği*. Bizdeki kükürt çiçeğine ismen denk düşüyor ve bahçelerden eksik olmuyor.
- Burada *Aster chinensis* de [papatya] mevcut. Türkler yanlış yere *papatya* ismiyle *Matricaria chamomilla'yı* [mayıs papatyası] kastediyor. Bu bitkiyi buraya Avrupalılar tanıtmış. Çiçeklerini yazın tamamında ve güzün bir kısmında muhafaza ediyor. Beyaz, kırmızı ve mavi çiçekleriyle yetiştirildikleri bahçeleri ve başka mekanları güzelleştiriyor.

- Tüysüz saplı *Bellis perennis* bitkisine *papat çiçeği* deniyor. Bolca yetiştiriliyor ve muhtelif renkleri mevcut. Türkler bu çiçekle dükkanlarının önünü adeta seyyar bostancıklara çeviriyor. Sokak sokak dolaşan meyveci yahut başka satıcılarda da görülüyor.
- *Kadife çiçeği* denilen *Tagetes patula* da bol bol yetiştirilen ve çokça büyüyen bir çiçek. Bana kalırsa bahçelere güzellik katan çiçeklerden. Bizde halk dilinde kokarca çiçeği denmesi, kadife ismiyle tezat yaratıyor.
- Yine yetiştiriciliği yapılan *Zinnia pauciflora* ve *Zinnia multiflora* bitkilerine *Tagetes*[18] deniliyor.
- Burada bir yaz çiçeği olan *Chrysanthemum coronarium* da [gümüşdüğme] yetiştiriliyor.
- *Matricaria parthenium* bitkisine ise Türkçe *varadieca* [?][19] deniyor.
- *Achillea millefolium* bitkisinin karşılığı, Farsça asıllı *hezardane* [civanperçemi]. Bin parça anlamına geldiğinden *millefolium* ile aynı anlamda. Türkler bu çiçeği yetiştirmekten de eksik kalmıyor.

POLYGAMIA FRUSTANEA

- *Helianthus annus, Gün çiçeği.* Türkler ve Avrupalılar bolca yetiştiriyor. *Helianthus multiflorus'u* da öyle.
- *Centaura moschata* bitkisine *amberbuy* deniyor. Türklerin çok sevdiği bu çiçeğin sarı ve mavi renkleri mevcut.

POLYGAMIA NECESSARIA

- *Calendula officinalis, Sefa otu. Nergis çiçeği* de deniyor ve bolca yetiştiriliyor. Bahçeler bu çiçekle dolu. Bütün yıl çiçek açıyor.

MONOGAMIA

- *Menekşe* denilen *Viola odorata* Boğaz'da yaygın. Fakat yine de yetiştiriciliği yapılıyor ve bizdeki gibi buketler halinde satılıyor. Aktarlar dükkanlarına bolca alıyorlar.

18 Tagetes ve Zinnia cins çiçekler birbirine benzediğinden ve ikisi de Amerika kökenli sonradan getirilen çiçekler olduğundan aynı cins sayılıyordu –MI.

19 Modern kaynaklarda gümüşdüğme, pireotu ve beyazpapatya olarak geçer –MI..

- Katmerli çiçeklere sahip *Viola martia* bitkisine ise Türkçe *katmer menekşe* deniyor.
- Bizde kaynana gelin çiçeği denilen *Viola tricolor* da çokça yetiştiriliyor. Bu türe de *menekşe* deniyor.
- *Impatiens balsamina, henna* [kına] *çiçeği.* Adı kına [*Al-canna*] yani Linneaus'un *Lawsonia* çiçeği dediği çiçekten geliyor. Öyle sanıyorum ki Türkler çiçeğe bu ismi kırmızılığından ötürü vermişler. Zira rengi kına bitkisinin [*Lawsonia inermis*] tozuna benziyor. Bunun dışında bu bitkinin bahçelerde ve saksılarda çokça yetiştirildiğini, satıldığını, beyaz, kırmızı, mor ve sair renkleri bulunduğunu söyleyeyim.

CLASSIS XX
GYNANDRIA DIANDRIA

- *Orchis odoratissima, arı çiçeği.* İsmini arıya benzerliğinden alan bu bitki, Prensler Adası'nın [Prinkipos/Büyükada] endemik türlerinden. Hristos Manastırı'nın aşağısındaki ormanda görmüştüm. Çiçeğinin kokusu nefis. Türkler keşfettikten sonra yetiştirmekten geri kalmamışlar. Bazıları bu bitkinin Kıbrıs'ta da bulunduğunu ve buraya vaktiyle oradan da getirtildiğini söylüyor.

PENTANDRIA

- *Passiflora caerulea* bitkisine *çarkıfelek*, yani gök çarkı deniyor. Bu bitkinin çiçeği duvarları süslüyor, ayrıca bahçelerde küçük çardaklar ile benzeri yerleri örtüyor.

CLASSIS XXI
MOENECIA TRIANDRIA

- *Coix lacryma jobi* [tespih otu] çiçeğine burada ne isim verildiğini bilemiyorum. Fakat Arapçası *dem-i Eyüb*. Bahçelerde pek az insan yetiştiriyor.

TETRANDRIA

- Türkçe *şimşir* denilen *Buxus sempervirens*, Asya yakasının Karadeniz kıyılarında bol. Kerestesinin Hristiyan dünyayla yaygın bir

ticareti yapılıyor. İstanbul bahçelerinde de yetiştirilen bu bitkinin bazıları orta büyüklükte ağaç görünümünde. Küçük çeşidini bahçelerini süslemek için kullanıyorlar.

PENTANDRIA

- *Amarantus tricolor*
- *Amarantus sanguineus*
- *Amarantus cruentus*
- *Amarantus caudatus*

İşte şarklıların yetiştirdiği muhtelif *amarant* çiçekleri aşağı yukarı bunlar. Sonuncusuna Türkçe *sarhoş çiçeği* deniyor ki bu isim panikülünün tuhaf görünümlerinden ileri geliyor. Yalnız saksılarda yetiştiğini, küçük bir ağaç uzunluğuna eriştiğini ve büyük bir gövdeye sahip olduğunu gördüm.

POLYANDRIA

- *Carpinus betulus, Ak ağaç. Gürgen* ve *kayın ağacı* da deniyor. Fakat öyle sanıyorum ki ak ağaç, gürgenden ziyade huş ağacı için kullandıkları isim. Gürgen Belgrad Ormanında pek bol. Bahçelerde, avlularda ve muhtelif başka yerlerde de görülüyor. Bahçe patikalarına çit yapmaya yaradığından, filizleri ve dallarının ticareti yapılıyor. Bana kalırsa çit için şimşirden daha iyiler. Avrupalılar bahçelerinde bundan da geri kalmamış.
- *Çınar ağacı* denilen *Platanus orientalis* yüksekliği ve büyüklüğüyle şarklıların gösteriş yaptığı bir tür. Boğaz boyunca yaygın.

MONADELPHIA

- *Ricinus communis* bitkisinin Arapçası *kerva* [Hintyağı bitkisi, bostankenesi]. Sicilyalıların verdiği *carvana* ismi oradan geliyor. Bu bitkiyi bazı bahçelerde sağda solda gördüm. Çok küçüklerdi.

SYNGENESIA

- *Momordica balsamina* [kudred narı] bitkisi de bazı bahçelerde yetiştiriliyor.

- *Momordica operculata, hint bamyası* [kudred narı]. Bu bitkinin meyvesini yalnız bir kez gördüm. Ne amaçla yetiştirildiğini bilemiyorum.

CLASSIS XXII
DIOECIA DIANDRIA

- *Salkım söğüt* denilen büyük mü büyük *Salix Babylonica*, sarkan kollarıyla ilginç bir ağaç. Boğaz boyunca bol olmasını Türklerin bütün *sefa* ve *namaz* yerlerine dikmesi sağlamış. Salkım söğütleri Asya'dan, Bağdat ve ötesinden getirtmişler.

PENTANDRIA

- *Pistacia narbonensis* ağacından bir tane Pera'da, Britanyalı bir dragomanın yaşadığı evin bostanında gördüm. Fransa'dan getirilmiş olabilir. Bana söylendiği kadarıyla Galata'da bir tane daha varmış. Türklerin *fıstık ağacı* dediği *Pistacia vera* olup olmadığını henüz bilemiyorum. Sicilyalılar *festuca* yahut *fastuca* ismini fıstıktan almış.
- *Pistacia terebinthus* yani Türkçesiyle *tirmentin ağacı*, çok büyük bir tür. Pera'daki Britanya bahçesinde büyük, uzun, heybetli ve aynı zamanda birkaç asırlık örnekleri bulunuyor. Türkler bu ağaca *sakız ağacı* da diyor. Zaten burada sakız ağacı (*Pistacia lentiscus*) da görülüyor.

SYNGENESIA

- *Ruscus racemosus* bitkisine belki de mercan rengi tanelerinden ötürü *Mercan kökü* deniyor. Mercan kökü İstanbul'un bazı bahçelerinde ve Pera'daki Britanya bahçesinde bulunuyor.

CLASSIS XXIII
POLYGAMIA MONOECIA

- *Mimosa lebbek* ise *gülibrişim*, yani ipek gülü. Bu bitki buralarda kültür bitkisi olarak bulunuyor. Burada kış mevsiminin aşırılıklarına ve değişkenliklerine rağmen anavatanı sıcak diyarlar olan

bitkiler zarar görmüyor. Çok uzun ve güzel bir görünüme erişen bu bitki önde gelen beylerin avlularından ve bahçelerinden eksik olmuyor. Yazın çiçek açtığında etrafa hoş bir koku yayıyor.

- *Mimosa nilotica. Amber çiçeği.* Bu odunsu bitki, buraya bol olduğu İzmir'den getirilmiş. Ocak ayında çiçek açıyor. İstanbul'da fazla uzamayan bu çiçeği şarklılar pek seviyor.

PALMAE

- *Phoenix dactylifera* ise *hurma ağacı.* İlginçtir ki Türkler seyyahların naklettiği kadarıyla İranlıların dini pratiklerinin bir parçası olan bu ağacı bahçelerini güzelleştirmek maksadıyla yetiştirmeyi düşünmemiş. İstanbul'da [suriçinde] görmedim. Listeme Pera'daki Britanya bahçesinde yere saçılan çekirdeklerinden şans eseri çıkması sebebiyle kaydediyorum. Mevzubahis bahçede gördüğüm pek çok bitkinin çekirdeğini saksılara ektim. Umarım anka kuşu kadar uzun yaşarlar!

İşte bu gibi çalışmaların meraklılarını keyiflendirmek için gözlemleyip bir araya getirebildiğim bitkiler bunlar oldu.

Dördüncü Bölüm

İSTANBUL BOĞAZI'NDA AVCILIK VE GÖZLEMLENEN HAYVANLAR

"Sadağını ve okunu yanına al" – Yaratılış Kitabı, Yedinci Bölüm[1]

Gözlemlerimin Türk avlarına dair dördüncü bölümünde avcılığı ta başından ele almayacak, antik çağ avlarına dair uzun bir girizgâh sunmayacağım. Pek çokları bundan zaten bahsetmiş, avın her zaman heveslileri ve yazarları olmuştur. Elbette av meraklıları kadar ava ilgi duymayanlar da görülmüştür.

Şu bir hakikat ki insan vahşi hayvanlar üzerindeki egemenliğini kaybedince[2] kendisine zararı dokunanları ortadan kaldırmak için bütün gayretini sarf etmeye mecbur kaldı. Vahşi hayvanlara karşı verilen savaş kısa süre içinde önce bir zanaata, zamanla da beden sağlığı ve şan şöhrete katkı veren soylu bir faaliyete dönüştü.

Spartalılar savaşçılığı meslek edinmiş, başlıca tutkularına eşlik eden av ise gayretle iştigal ettikleri bir zanaat olmuştu. Meşakkatli av faaliyetleri onları zorluklara karşı dayanıklı kılıyor, yakınlarındaki halkları zapturapt altına alıp topraklarını genişletmek için kendilerine kuvvet veriyordu.

Roma imparatorlarının pek çoğu dahi avla keyifleniyordu. Bilhassa Trajanus ve Antoninus Pius... Hadrianus ise av köpeklerini ve atlarını öyle çok seviyordu ki onlar için mezarlar yaptırıp üzerlerine kitabeler ve mezar taşları diktirmişti. Tabii bir de Misya'da ayı avladığı yere, "Hadrinus'un avı" manasına gelen Hadrianotherae şehrini kurdurmuştu.

Başka pek çok millet gibi Türk imparatorları da erlerini savaşın zorluklarına dayanıklı kılan avı sevmişler. İşte gözlemlerim buna dair olacak ve İstanbul Boğazı'nın yahut Boğaziçi'nin av mekânlarıyla başlayacak.

1 Yaratılış Kitabı, Eski Ahit'in ilk kitabıdır. Sadak ise torba veya kutu şeklindeki ok kılıflarına deniyor –ç.n.

2 Yaratılış Kitabı'nda Tanrı, "İnsanı kendi suretimizde, kendimize benzer yaratalım..., Denizdeki balıklara, gökteki kuşlara, evcil hayvanlara, sürüngenlere, yeryüzünün tümüne egemen olsun" der. Hıristiyan inancına göre Âdem ile Havva Cennet'ten kovulunca insan hayvanlar üzerindeki egemenliğini kaybetmiştir –ç.n.

Bağcılığa dair ilk bölümde Boğaz çevresini takdim etmiştim. Lakin takdimim yalnız bağ bulunan yerler üzerineydi. Avcılığa dair bu bölümde Boğaz'dan birkaç mil uzaklaşıp bir miktar içerilere girmemiz gerekecek. Ne demişler, evin dibinde av aranmaz.

Dağ, tepe, vadi, çayır, bağ, orman, çalılık ve akarsu dolu Boğaz çevresinin avcılığa pek de uygun olmadığı aşikâr. Boğaz'da kıyılar genelde bağlarla, vadiler ise bahçe ve bostanlarla çevrili olup suları bol. Çevredeki düzlükler funda (*Erica*) ve muhtelif aromatik bitkilerle kaplı iken geniş çalılık arazilerde [yalnızca] kocayemiş ağaçları (*Arbutus unedo*) bulunuyor. İşte Avrupa yakasında av hayvanı ve kuş barındıran yerler, saydığım tüm bu bölgelerin ötesindeki sık ve geniş Belgrad Ormanı ile bitişiğindeki Bahçeköy Ormanı. Bir diğer orman ise Baltalimanı'nda.

Mevzubahis ormanlarda ağaç kesmeye kalkanları katı cezalar bekliyor. Bu cezaları avcılığa mâni olunmasın diye koymamışlar. Asıl maksat, birinci ve ikinci ormanda şehre su taşıyan ve Türklerin *bend* dediği su kemerlerindeki suyun güneş kaynaklı buharlaşmasını engellemek. Bu uygulama, başka milletlerce barbar sanılan buralı insanların fiziksel sebepleri bildiğini gösteriyor. Zira suyu ziyan etmemek gereken bu gibi yerlerde kemerleri [ormanlardan] yoksun bırakma hatası yapıldığında su kıtlaşıyor. Tıpkı Toskana'da Livorno'nun bize başlıca örneğini sunduğu gibi... Türkler Yunan [Bizans] imparatorlarının kaidelerini devam ettiriyor da denilebilir.

Her neyse, ormanları takdime devam edeyim. Asya yakasının ormanları, Çubuklu, Tokat [Beykoz] ve Riva'da. Bunlardan Tokat'taki hayli geniş. Tüm bu ormanlar çoğunlukla meşe, Anadolu meşesi, çalı meşesi, kestane, kayın, gürgen, kızılağaç, akçaağaç yapraklı üvez, fındık, kızılcık, kocayemiş, alıç, ateş dikeni, yabani erik, böğürtlen, elma ve göğem eriği ağaçlarından müteşekkil. Ayrıca bol miktardaki dikenucu (*smilax excelsa*) nedeniyle geçilmez oluyor, bir de kokulu üzüm (*Vitis labrusca*) barındırıyorlar.

Bir takım hayvan ve kuşlar tüm bu ormanlarda muazzam besin kaynakları buluyor. Palamut, kestane, kayın, fındık, kızılcık, kocayemiş ve muşmula; bunların dışında bolca bulunan saparna meyvesi, kokulu üzüm, alıç, yabani üvez, elma, armut, göğem eriği, böğürtlen, kuşburnu, orman

sarmaşığı vesaireden besleniyorlar. Elbette bağ, bahçe, bostan ve yemlere de dadanıyorlar.

Ava en meraklı sultanlar arasında gerek şaşaa ve debdebesi gerek maiyetinin büyüklüğüyle I. Bayezid anılıyor. Hayatını neşreden bir yazara göre sarayında pek çok avcı bulunuyor, devletin en yüksek makamlarını avcılar tutuyormuş. Yedi bin kadar avcı kuş, altı bin kadar da av köpeği barındıran Sultan Bayezid'in av tutkusu öyle büyükmüş ki pek çok kulunun hayatına mal olmuş.

Söylenene göre bir defasında iki bin doğancısını sırf içlerinden biri bir çakırı başka bir kuşun üzerine uygunsuzca bıraktı diye neredeyse öldürtecekmiş. Doğancıların hayatı, ava eşlik eden esir Nevers Kontunun[3] gösterdiği büyük gayretle kurtulmuş. Sultan konta cevaben "İstediğim kadar adam bulur, hizmetime alırım. Lakin iyi bir köpek yahut kuş kolay bulunmuyor" demiş.

İstanbul'un fatihi II. Mehmed ise sayıları hayli fazla olan doğancılarının ıslahına girişmiş. "Allah faydasız bir sürü adama rızık vermeme razı gelmez" diyor, zira Birinci Bayezid'ten sonra şikar halkının büyüdükçe büyüdüğünü görüyormuş.[4] O kadar ki II. Mehmed devrinde avcıların sayısı on bini aşıyor, kuş ve köpekler ise akıl almaz sayılara ulaşıyormuş.

Muhteşem lakaplı Süleyman da şikar halkını ıslah etmiş. *Kanunnamesinin* üçüncü bölümünde yeniçeri ocağında *ağa* dışında beş rütbe bulunuyor, bunlar *kul kahyası, zağarcıbaşı, samsoncubaşı, turnacıbaşı,* bir de orman muhafızlarının başındaki *sekbanbaşı* yahut *seymenbaşı* diye gidiyormuş. Tüm bunları birazdan detaylandıracağım.

Velhasıl, mevzubahis teşkilat gerek kanun yoluyla gerek Türk imparatorlarının giriştiği savaşlardaki vaziyet sebebiyle ıslahata tabi tutulmuş.

IV. Murad, IV. Mehmed, II. Mustafa ve III. Ahmed de avı çok seviyormuş. Türk tarihinden bilindiği üzere bu sevginin kendileri için hazin sonuçları olmuş. Ardından av hevesi yahut şehveti bir kenara atılmış ve şikar halkına bağlı rütbelerin yalnız adı kalmış. Zira son sultanlardan bil-

3 Niğbolu Savaşında I. Bayezid'e esir düşen Nevers Kontu Korkusuz Jean –ç.n.

4 Osmanlı devletinde şahincibaşı, doğancıbaşı gibi rütbeli avcılara şikar ağaları, yeniçeri ve bostancı ocaklarından oluşturulan av teşkilatına ise şikar halkı deniyordu –ç.n.

hassa [I.] Mahmud, [III.] Osman ve [III.] Mustafa ava pek az ilgi duyuyor, [I.] Abdülhamid ise avı hepten boşlayıp eğlencelerini *haremiyle* yaşıyormuş.

Şu da bir gerçek ki mevzubahis av teşkilatı yakın ve uzak geçmişte hayli büyük harcamalar, ekipman ve ihtişamla desteklenmiş. Bu işi *yeniçeri* ve *bostancı* ocakları üstlenmiş ve vaziyet halen böyle. Rütbeler bu ocakların elinde.

Türk avlarında şikar halkının başında *avcıbaşı* bulunuyor. Altında *bostancı* ocağından 300 *avcı* mevcut. Avcıbaşı, *bölükbaşını* kumanda ediyor. Bölükbaşı ise şikar halkına sultan ava çıkmak istediğinde hazır olmalarını yahut sultan namına ava gitmelerini emrediyor. Yani av öyle ya da böyle yapılıyor.

Şahincibaşı, İstanbul'un dış mahallelerinden Eyüp'te şahinlere bakanların başında. *Doğancıbaşı*, *çakırcıbaşı*, *atmacacıbaşı* ve *turnacıbaşı* diğer kuşları terbiye edenlerin amiriyken *tüfenkçibaşı* sultanın av tüfeklerinin muhafazasıyla mesul.

Zağarcıbaşı, izci köpeklere bakanların başında bulunuyor. *Samsoncubaşı* büyük avlar yakalayan köpeklere bakanların, *tazıcıbaşı* takip köpeklerine bakanların amiri. *Seymenbaşı* ise av ormanlarının asayişini sağlayanların başında.

Tüm bu muhtelif cins köpeğe Boğaz boyunca kendileri için yapılmış yerlerde bakılıyor. Sayıları 70 kadar olan *samsonlar* mezarlıklara giderken, Pera'nın dışında muhafaza ediliyor. Hayli vahşi olup zincirle bağlılar. Güzel cinslerin yetiştirildiği Boğdan ve Eflak'tan getiriliyorlar. Asya yakasındaki *kelb bahçesinde* de bunlardan mevcut.

Türkler en çok tazı köpeklerine kıymet veriyor. İstanbul cinsi tazıları çok beğeniyor, Ankara cinsini de tercih ediyorlar. Bu cinsler atılganlıkları ve hızlarıyla az buz kıymet görmüyor.

Türkler köpeklere özel bir ihtimam gösteriyor, onlara daima deniz kabuklarıyla süslü kumaş elbiseler giydiriyorlar.

Türk imparatorluğunun muhtelif *paşa*, *bey* ve diğer devlet ricali tüm bu hayvanlardan [sultana] hediyeler de sunuyor. *Tatar Hanı* Kırım'dan sultana her yıl elmas ve değerli taşlarla süslediği *sungur* denilen nadide kuştan gönderiyor.

Boğaz'da avı çok seven Türk imparatorlar, tıpkı Hıristiyan diyarların tüm hükümdarları gibi lüzum duydukça muhtelif av *köşkleri* yaptırmış. Bunlardan en güzeli Belgrad Ormanındaki. Bir diğeri Domuzdere [Gümüşdere] yakınlarında. Kağıthane'dekini III. Ahmed, [Beykoz] Tokat'takini IV. Murad inşa ettirmiş. Tabii Çubuklu, Göksu ve sultanlar Edirne'ye çekildiğinde kullanılan Edirne av köşklerini de saymak gerek. Yedikule ve San Stefano [Yeşilköy] arasındaki Florya'da, ayrıca IV. Murad'ın Halkedon [Kadıköy] yakınlarındaki Fener Bahçesi'nde [Fenerbahçe] yaptırdığı başka av köşkleri de mevcut.

Keyif için vahşi hayvan barındırmaktan da geri kalmıyorlar. İstanbul'un Hayvansaray[5] denen yerinde kaplan, panter, leopar, çakal, pars, tilki, kurt ve benzeri hayvanlara bakılıyor. Zaten *samson* köpekleri bu sebepten ellerinde tutuyorlar.

Sultanların ava çıkışı vaktiyle bir savaş alayı gibiymiş. Dev bir maiyet ve tahayyül edilemez büyüklükteki şikar halkıyla hareket ederlermiş. *Kanunnamenin* altıncı maddesinde av teamülleriyle ilgili şunlar söyleniyor: "Azametli padişahım. Zat-ı şahaneleriniz atına atlayıp kırlara çıktığında size *zağarcıbaşı, şahincibaşı, av ağası* ve *atmacacıbaşı* eşlik edecek. Avladıklarını zat-ı şahanelerinize getirenler bir avuç altın sikke bahşiş alacak. Olur da kendilerini ziyadesiyle teşrif etmek isterseniz onlara avı yakalayan şahini emanet edecek, *ağaya* ise şunları söyleyeceksiniz: 'Yakaladığın avla beni keyiflendirdin. Şahinlere artık sen bakasın. Onları lüzumsuzca kullanmayasın ki sözünden çıkmasınlar'."

Lehistan seferine çıkan IV. Mehmed'i Eflak'taki ordugahında izleyen Cornelio Magni, beşinci mektubunun 354. sayfasında av alaylarına dair daha açık bir fikir veriyor.[6] Kendisi en dürüst, en eleştirel, en güvenilir seyyah. Uzak diyarlarda misyonerlik bahanesiyle ihtilaf tohumları ekmeye çalışan ve bu maksatla yalan yanlış yazıp çizen keşişlerden değil. Bize naklettikleri şöyle:

5 Ayvansaray'ın etimolojik kökenine dair bir görüş, semtin isminin yazarın da vahşi hayvan barınağı olarak değindiği Tekfur Sarayı'ndan geldiğidir -ç.n.

6 Cornelio Magni, *Quanto di più curioso, e vago ha potuto raccorre Cornelio Magni nel primo biennio da esso consumato in viaggi, e dimore per la Turchia*, Parma: Galeazzo Rosati, 1679 –MI.

İstanbul ve Edirne'deki kadar kalabalık olmayan şikar halkı belirmiş, sultan da kendini göstermişti. Tuna'yı geçerken yaklaşık iki bin güzel tazıyı [nehri geçirmeden] oracıkta bırakıverdiler. Bununla orduya daha önce av için sarf edilen kudretin artık savaşa harcanacağını gösterme gayretindeydiler. Sultan yanına yine de beş yüz kadar köpek aldı. Zincire bağlı köpekler terbiyeciler eliyle beşer beşer taşınıyor, uyanıp yola koyulduklarında sonu gelmez çığlıklar ve havlamalar başlıyordu.

Sultanı at sırtında bir ellerindeki doğanlarla doğancılar izliyor, etraflarında pek çok köpek dolanıyordu. Doğancı semerinin üstünde küçük bir kös de taşıyor, kösün sesini duyan köpekler atların arasından hızlıca koşup terbiyecilerinin etrafını sarıyordu. Tüm bu sürü içinde hiçbir köpek kendi takımını kaybetmedi. Gördüklerim bana İstanbul kırsalında tüm köpeklerin kendi takımlarının sadık birer muhafızı oluşunu hatırlatmıştı.

368. sayfaya kadar diğer rütbelilerin alayını naklettikten sonra şunları ekliyor:

Ardından, Has Oda'nın hayli güzel giyinen, ihtişamla at binen ve başlıklarındaki bukleleri kulaklarına değen diğer peykleri geliyordu. Bazıları ellerinde altın kaplar taşıyor, bu kaplar gerek serpilen gerek içilen sıvılarla dolu oluyordu. Diğerleri ise atlarının sırtında siyah beyaz renkte, kediye benzeyen fakat sıra dışı büyüklükte hayvanlar taşıyordu. Bu hayvanların tavşan ve karaca gibi küçük avlarda atılgan olduğunu, lakin avlarını kolayca kaçırdığını duymuştum. İki üç kez üst üste kaçırınca kendilerine güvenleri kalmıyor, yine eli boş dönme korkusuyla cesaretleri kırılıyormuş. Böylece terbiyecilerini de yerin dibine sokuyorlarmış. Bir de öyle mağrurlarmış ki av yakalamış gibi okşanmaları gerekiyor, yoksa öfkeden deliye dönebiliyorlarmış. Sanıyorum İtalyancada bu hayvana *gattipardi* deniyor.[7]

7 Türkçe ismi, Farsçadaki gibi *pars* –y.n.

Sultan bunlara hayli büyük bir merak ve muhabbet besliyor. Ava duyduğu büyük ilginin ötesinde bu gibi türlere özel bir merakı var.

IV. Mehmed, ava diğer tüm sultanlardan daha büyük bir tutku duyuyormuş. Kendisini, çağdaşı bir Fransız yazardan dinleyelim:

V. Mehmed, Girit kuşatması boyunca Edirne'den ayrılmamış, mevzubahis seferin tasalarından uzaklaşma bahanesiyle kendini tamamen büyük bir tutku duyduğu avlanmaya vermişti.

O vakitler İstanbul'da bulunan yazar, bu avcı sultana dair şunları söylüyor:

IV. Mehmed'in öyle güçlü bir av tutkusu var ki bütün meşgalesi av. Bu yüzden yedi-sekiz yıldır kırsal bölgeleri bu keyfine pek müsait olan Edirne'de bulunuyor. Karanlık çöküp avı bırakması gerekince av meşgalesini bir sonraki güne kadar ertelemenin verdiği hüzünle [oradaki köşküne] döndüğü görülüyormuş. Sofasının üstüne şark usulü bağdaş kurup oturuyor, yemeğini istiyor, ardından yerinden ayrılmadan üstünü örttürüp uyumaya başlıyormuş.

Saat gece yarısını biraz geçince uykusundan uyanıp yanına peykleri çağırıyor, onlara kalkma zamanı geldi mi diye soruyormuş. Peykler cevaben 'Günün ağarmasına üç dört saat daha var' dediklerinde ise iç çekip gecelerin uzunluğundan yakınmaya başlıyormuş.

İki saat daha uyuyup uyandıktan sonra yine aynı soruyu soruyor, aynı cevapla yine iç çekiyormuş. Üçüncüsünde 'gün ağarmaya başlıyor' sözünü duyunca hemen yerinden kalkıyor, ahalinin derhal uyanıp atlara binmesi için bizzat davul çalmaya başlıyormuş. Böylece bir sonraki geceye kadar ormanlarda ve dağlarda av peşinde koşturuyormuş.

Günlerden bir gün bir geyiği dört nala kovalarken avcılarından uzaklaştığını fark etmeyip kaybolmuş. Doğru patikayı bulamadığı iki saatin ardından yaklaşan geceyi ormanda yalnız geçirme tehlike-

si baş göstermiş. Şans eseri karşılaştığı bir Yahudi hammal kendisini Edirne'ye giden yola çıkarmasa böyle olacakmış.

IV. Mehmed'i hiç sevmeyen İstanbul halkı, sultanın bu büyük av tutkusunu babası İbrahim'in beddualarının tutmasına bağlıyor. Türklere göre baş idarecilerinin ayak oyunuyla tahttan alaşağı edilip hapsedilen Sultan İbrahim'in beddualarının kısmen de olsa yerini bulmuş. Zira Sultan Mehmed 7-8 yıldır Osmanlı hükümdarlarının esas meskeni olan İstanbul'a uğramıyor.

Türkler genelde doğanlarla avlanıyor. Doğanlara gerek hayvan gerek kuş avı talimi yaptırıyorlar. Diğer yöntemleri ise takip köpekleri salmak ve hayvanları at sırtında pestilleri çıkana kadar kovalamak. Tabii menzile girenleri arkebüzle de vuruyorlar.

Av köpeklerini vahşi hayvanların üzerine saldıkları [büyük] avları, bir de arkebüzle sülün, keklik, çulluk, yaban tavşanı ve benzerlerini vurdukları küçük avları var.

Su avlarını da çok seviyorlar. Ördek, yeşilbaş, kuğu ve benzerlerinin avı eksik olmuyor. Bunlar dışında av bilmiyorlar. Herhangi bir ağ yahut ökse tuzağı avı kendilerine uzak. Bu avları yalnız bazı Slavlar ve Ege Adaları'ndaki Rumlar yapıyor.

Av teşkilatının kendi kaideleri var. Bu kaideler Hıristiyan hükümdarların av teşkilatlarında mevcut olan yahut vaktiyle mevcut olmuş kaidelere benzerlik gösteriyor.

Boğaz'ın her iki yakasından da eksik olmayan avlanma saraya, bir diğer deyişle sultana mahsus. Bunun yanında *tezkere* denilen av ruhsatından da veriyor ve bundan Frenkleri hariç tutmuyorlar. İstanbul Boğazı'nın idaresi *bostancıbaşında* olduğundan, tezkere çıkarma yetkisi de kendisinde. Fakat aynı yetki *avcıbaşında* da var. Yani av ruhsatını her ikisi de verebiliyor. Tabii bir de şikar halkından diğer rütbelilerin verdiği gayriresmi izinler mevcut.

İzinsiz avlanırken yakalananlar hem silahlarını kaybediyor hem de para cezası ödüyor. Fakat ava çıkacak kadar gücü olanlar yanlarına hizmetkar gibi görünen pek çok avcı alabiliyor. Görebildiğim kadarıyla burada bu gibi durumlara başka yerlerden daha fazla müsamaha gösteriliyor.

Avrupa yakasında av Asya yakasındaki kadar bol değil. Bu nedenle Türkler orada Asya yakasındaki kadar avlanmıyor, cezalar da fazla uygulanmıyor. Frenkler Avrupa yakasında ruhsatsız da avlanıyor.

Mevzubahis izin, izni yazanlara küçük bir bahşiş bırakarak alınıyor. İzni yazanlar şikar halkından. Bu insanlara, vazifelerini sultanın gözüne girip aldıkları için *mansup*[8] deniliyor ve vazifeleri her yıl kendiliğinden yenileniyor. Bazıları *bostancı*, bazıları *yeniçeri* ocağına giriyor. Ocaklara girdikten sonra kendilerine iyi tayinler de çıkıyor.

I. FERAE (Vahşi Hayvanlar)

- Türkçe *ayı balığı*, Rumca *φώκη* [foki] denen *phoca vitulina*, Boğaz'ın Asya kıyılarında denizin kıyıya sokulduğu Kandilli Köyü'nün altına yuvalamış. [Boğaz'da] başka yuvaları da bulunduğu, dişilerinin doğum yaptığı söyleniyor. Türkler mevzubahis yuvalara bu hayvanları merakla izlemeye gidiyor. 17 Temmuz 1779 günü Büyükdere'de devasa bir ayı balığının büyük bir balık ağına takılıp yakalandığını hatırlarım. Acayip bir şey diye sultana götürmüşler, sultan denize salmalarını emretmişti. Sultanın huzurundan iyi bir bahşişle dönmeyi uman balıkçının eline ise tüm bu zahmetler karşılığı hepi topu bir Türk sikkesi geçmişti. Para, bahşiş ve benzeri şeyler verilirken işin içine aracılar girince ihsanda buyurulan kişi eline en az şey geçen olur. Bu durum şarklılar nezdinde de çoğu zaman böyle. [Aracılar] işin içinden *adettir* diyerek sıyrılıyor.
- Türkçe *kurt*, Rumca *Λύκος* [likos] denen *Canis Lupus*, Belgrad Ormanında ve Asya yakasında bol. Bunlar, İstanbul'un etrafı günlerce kar yağan 1780 ocağındaki gibi kar altında kaldığında payitahta yaklaşıyor, köylülere saldırıp katliam yapıyorlar. Kurtlar postlarından yapılan ve köylülerin kırsalda giydiği kürkler için avlanıyor. Tabii burada da kurt öldüren biri çevre köylere gidip bahşiş toplamaya çalışıyor.

8 "Bir makama, bir mevkiye getirilmiş, memur olarak tayin edilmiş, memuriyette bulunan" –*Kubbealtı Lugatı*

- Boğaz kıyılarında Türkçe *tilki*, Rumca *Αλεπού* [alepu] denilen *Canis Vulpes* de görülüyor. Postundan kürk yapılan hayvanlardan.
- Türkçe *çakal*, Rumca *Κογιότ* [koyot] denen *Canis lupus aureus*, Avrupa yakasında Belgrad [Köyü] ve Domuzdere civarlarında, Asya yakasında ise pek çok yerde yaşıyor. Bir gece hayvanı olup yuvasından akşamları çıkıyor. Uluması bir köpeğin havlamasından çok bir insanın çaresizce attığı çığlığa benziyor. Çakallar sürü halinde dolaşıyor. İçlerinden biri ulumaya başladığında onu diğerleri izliyor. Tilkiden büyük olmayıp hem kurt hem köpeğe benziyorlar. *Aureo* [altın] ismini postlarının tarçın rengi tüylerinden almışlar. İstanbul'da vahşi hayvanların tutulduğu sarayda kurtlar ve tilkiler gibi muhtelif çakallar da mevcut. İnsan gördüklerinde saldırmayıp kırlara kaçıyor, ayrıca mezarlıklarda ölüleri mezardan çıkarıp yiyerek besleniyorlar. Postundan kürk imali, bir iktisadi faaliyet. Eti ise yenmiyor. Kemferio, egzotik güzellikler isimli eserinin ikinci fasikülünde bize çakala dair şunları söylüyor:[9]

Neredeyse bütün Doğuda yaşadığı için seyahatnamelerden yeterince bilinen vahşi, akıllı, kurnaz ve azılı bir hayvandır. Zekâsından olduğu kadar, bedeninin şeklinden de yola çıkarak ona kurt yerine tilki demek uygun olur. Gündüzün dağların civarında gizlenir, geceleyin uyanıktır ve gezinti halindedir. Avlanma grupları halinde kırlarda ve köylerde dolaşır. Hazar kıyısı çevresinde ilerlediğimizde bu hayvanlara daha fazla rastladım. Çizmelerimiz, ayakkabılarımız ve deriden yapılan diğer eşyalarımızı alıp götürüyorlardı. Fakat daha ağır olanlarını yattığımız yerden çok uzağa götürmediklerinden geri alabildik. Geceleyin insan çığlığına benzeyen, iğrenç bir bağırış koparırlar. Bunu zaman zaman havlayan köpeklerin sesi böler ve sesi ne kadar uzaktan duyarlarsa duysunlar, bir tanesinin bağırmasına hepsi bağırarak karşılık verir.

9 Engelberto Kaempfero, *Amoenitatum exoticarum politico-physico-medicarum*, Lemgoviae, 1712, s. 413. Lupus aureus, Farsça adı çakal –MI.

- *Zerdava* denilen *Mustela Putorius*, ıssız ve kayalık yerlerde yaşayıp kümeslere ve bağlara dadanıyor. Pera'ya sık sık bu maksatla geliyor. Kürk yapılan postları, İstanbul'da kıymet görüyor.[10]
- *Mustela Erminea* ise *gelincik* ismini almış.[11] Rivayete göre bir gün İstanbul'a bir fil gelince şehirde bol olan gelincikler ortadan kaybolmuş. Gelinciklerin ortadan kaybolmasıyla fare ve sıçanlar o kadar bollaşmış ki evler yaşanmaz hale gelmiş. Türkler şehre ne zaman bir fil gelse gelinciklerin ortadan kaybolduğuna, filin gitmesiyle gelinciklerin dönüp sıçanları azalttığına inanıyor. Bu fil rivayeti doğruysa İstanbul'un her gün bir file ihtiyacı var demektir.[12] Zira burada fare ve sıçanlar o kadar bol ki insanda sabır bırakmıyor.
- *Porsuk* denilen *Ursus-Meles*, Belgrad [köyü/ormanı] civarında bol. Avlandıktan sonra herhangi bir fayda sağlanmıyor.
- *Köstebek* (*Talpa europea*) ise Karadeniz kıyıları civarında bolca görülüyor. Toprakta açtıkları delikler çayırlara ve tarlalara büyük zarar veriyor. Göz akıntısı yaşayanlar, kadifemsi yumuşaklıktaki işlenmiş köstebek derisiyle gözlerine masaj yapıyor.
- Burada *kirpi* denen *erinaceus europeaus* da bol. Öyle ki pek çok insan geçimini bu hayvandan sağlıyor. Ermeniler bu hayvanı pek seviyor. Tanesine 4-5 para veriliyor ve ödeme yapılır yapılmaz derisi yüzülüyor. Kurutulup satılan derisi, romatizma ve siyatik ağrıların tedavisinde kullanılıyor. Isıtıp ağrılı yerlere uyguluyorlar.

10 Hasan Çanakçıoğlu ve Torul Mol'a göre (*Yaban Hayvanları Bilgisi*, İstanbul Üniversitesi, İstanbul 1996, s. 436-438, 442-444), zerdeva *Martes martes*, *Mustela Putorius* ise kokarca veya iltis denen hayvandır. Bu kaynağa göre kokarcanın bazen yerleşim yerlerine yakın yaşaması ve kürkünün değerli olması, Sestini'nin verdiği bilgilerle örtüşmektedir. Zerdeva adının İstanbul'da benzer bir hayvan olan *Mustela putorius* için kullanılması mümkündür –MI.

11 Modern kaynaklarda *Mustela erminea*'nın Türkçe adları büyük gelincik veya kakım; gelincik ise *Mustela nivalis*'tir, bkz. Ali Demirsoy, *Memeliler*, Çevre Bakanlığı, Ankara, 1996, s. 215 –MI.

12 Sestini gelinciğe dair muhtemelen dikkatsizlik eseri kendiyle çelişen bir anlatı sunuyor –ç.n.

II. GLIRES[13]

- Türkçe *tavşan*, Rumca *κουνέλι* [kuneli] denen *lepus timidus* da bol.[14] Eti yumuşak ve leziz olsa da Kıbrıs tavşanlarına ve çoğu Avrupa tavşanına erişmiyor. Türkler vaktiyle tavşanı murdar görüyormuş. Fakat bu itikat neredeyse tamamen kaybolmuş. Yalnız Ermeniler, doktrinleri bunu savunduğundan tavşanı murdar görmeye devam ediyor. Tavşan derisi Hıristiyan diyarlardan büyük talep görüyor.

III. PECORA

- Belgrad Ormanında Türklerin *karaca*, Rumların *ζαρκάδι* [zarkadi] dediği *Cervus Capreolus* da eksik olmuyor. 1779 yılının yoğun kar yağan bir döneminde epey karaca avlandı. Eti buralarda da çok seviliyor.
- Türkçe *yaban domuzu*, Rumca *Κάπρος* [kapros] denilen *sus-aper*,[15] Boğaz boyunca, bilhassa Asya yakasında görülüyor. Tabii kestanenin bol olduğu Belgrad Ormanı da domuz dolu. Türkler avladıkları domuzları olduğu yerde bırakıyor, bazı Hıristiyanlar bu domuzları gizlice satmaya götürüyorlar. Yabandomuzu Frenklerin sofralarına işte böyle giriyor. Bu hayvana dair, mezkûr Alberto Magni'nin[16] IV. Mehmed'in Eflak'taki ordugahından yazdıklarını nakledeceğim. Sultan Mehmed, Lehistan Seferinde her gün av keyfi yapmaktan geri kalmıyormuş. Günlerden bir gün pek çok yabandomuzu avlamış. Sultanın öldürdüğü domuzların başları muzaffer bir edayla sokaklarda sergileniyormuş. Bu hayvanların hem evcil hem yabani türünden hayli tiksinen halk ise asılı başlarından dumanlar yükselen domuzlara yaklaşmaktan dahi imtina ediyor, uzaktan alaycı sözler sarf ediyormuş. Bu tiksinme durumu halen devam ediyor. Burada istediğiniz gibi çiftlik domuzu yetiştirmeye müsaade yok. Domuz yalnız İzmir'deki *haraççı* defterlerinin, yani sultana *haraç* denilen kelle vergisi ödeyenlerin tutulduğu kayıtla-

13 Kemirgenler ve tavşanımsılar –ç.n.
14 Modern kaynaklarda bu tavşanın Türkiye'de yaşadığına dair bilgiye rastlanmıyor. Muhtemelen doğru bilimsel adı *Lepus europaeus* olan tavşan türü olmalı –MI.
15 Yabandomuzun eski bilimsel adı –MI.
16 Doğrusu Cornelio Magni –MI.

rın kalemlerinden. Haliyle İzmir sokaklarında bu hayvanla karşılaşabiliyorsunuz. Her ikisi de tebaa muamelesi gördüğünden, bir *reaya* [Gayrimüslim] ile domuz arasında pek de fark yok.

AVES[17]

- Falco milvus: *Çaylak*
- Falco nisus: *Mehemmed kuşu.* Bu kuş İstanbul'da ağaçlara kuluçkalıyor.
- Falco palumbarius: *Şahin*
- Falco lanarius: *Doğan*
- Falco gyrfalco: *Çakır*
- Falco gentilis: *Atmaca*
- Strix ulula: *Κουκουβάγια* [kukuvaya] [Baykuş]
- Strix otus
- Strix aluco
- Lanius collurio: *Çalı kuşu, Τρυποφράκτης* [tripofraktis]
- Corvus corax: *Kuzgun*
- Corvus cornix: *Karga*
- Corvus glandarius: *Alakarga*
- Corvus pica: *Saksağan*
- Coracias garrula: *Bakır kuşu*
- Oriolus galbula: *Sarı Kuş*
- Junx torquilla: [bayağı boyunburan]
- Cuculus canonis: *Kuku* [guguk]
- Picus viridis: *Ağaçdelen* veya *Ağaçkakan*
- Picus major: *Büyük Ağaçdelen*
- Picus medius: [ortanca ağaçkakan]
  Picus minor *Küçük Ağaçdelen* [ağaçkakan]
- Alcedo ispida: *Balıkçı[l]*
- Merops apiaster: *Arı Kuşu, Πουλί μελισσών* [Puli melison]
- Upupa epops: Türkçesiyle *çavuş kuşu*, Arapçasıyla *hüdhüd kuşu.*
  Anas cygnus: *Kuğu*

17 Kuşlar –ç.n.

- Anas anser: *Yaban Kazı, Αγριόχηνα* [agriohina]
- Anas adunca: *Kaz*
- Anas penelope: [Avrasya yaban ördeği]
- Anas creeca [crecca]: [çamurcun ördeği]
- Anas circia: [çıkrıkçın ördeği/garganey]
- Anas bosebas: *Yeşilbaş*
- Anas fuliga: *Macar Ördeği* veya *Kılkuyruk Ördeği*
- Anas querquedula: *Küçük ördek*
- Pelecanus onocrotalus: *Bağırtlak* veya *Saka Kuşu*
- Pelecanus carbo: *Karabatak*
- Colymbus auritus: *Vezne Boşaltan*[18]
- Larus marinus: *Martı kuşu, Γλάρος* [glaros]
- Larus fuscus: *Martı kuşu*
- Ardea grus: *Turna*
- Ardea ciconia: *Leylek, Πελαργός* [pelargos]
- Ardea garzetta [küçük akbalıkçıl]
  Ardea ninytcycorax [gece balıkçılı]
  Ardea aiba [büyük ak]*balıkçı[l]*
- Ardea stellaris: *Su sülünü*
- Scolopax rusticola: *Yelve Kuşu*
- Scolopax gallinago: *Circiplik* (?) [su çulluğu]
- Scolopax gallinula: *Çulluk*
- Tringa vanellus: *Papaz kuşu*
- Fulica fusca: *Gergedan* [saztavuğu]
- Fulica atra: *Arkit* veya *Su tavuğu*
- Rallus crex: *Bıldırcın Anası* [kılavuzu]
- Rallus aquaticus: Su tavuğu
- Otis tarda: *Toy*

18 Bugünkü bilimsel adı *Podiceps auritus*. Türkçe adları kulaklı yumurtapiçi, kulaklı batağan, kulaklı dalgıç adlı su kuşu (Çanakçıoğlu ve Mol, s. 530). Türkçesi "vezne boşaltan" (barutluk boşaltan), vurulması zor olması nedeniyle verilen bir ad. Mary Işın ve Merete Çakmak, *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü*'nde, "vezne boşaltan" adının hızlı ve kıvrak uçuşu nedeniyle modern av tüfekleriyle zor vurulduğuna dayanarak *Anas querquedula* (çıkrıkçın) türü için kullanıldığı sonucuna vardılar. *Podiceps auritus* için aynı şey söz konusu olmadığından burada bir yanlışlık olabilir –MI.

- Otis tetrax: *Mezgeldek*
- Plasianus colcbicus: *Sülün*
- Tetrao rufus: *Çil*
- Tetrao pernix: *Keklik, Πέρδικα* [perdika]
- Tetrao coturnix: *Bıldırcın*
- Columba palumbus: *Yaban Güvercin* yahut *Tahta*
- Columba turtur: *Üveyik*
- Columba turtur urbica: *Kumru*
- Alauda arvensis: *Toygar kuşu*
- Alauda pratensis [çayır incir kuşu]
- Alaudacristata *Bayır kuşu*
- Alauda spinoletta [yeni Latincesi: *Anthus spinoletta*] dağ incir kuşu]
- Alauda calandra: *Boğmaklı*
- Sturnus vulgaris: *Sığırcık, Ψαρόνι* [psaroni]
- Tardus iliacus: *Boz bakal, Κότσυφα* [koçufa]
- Tardus musicus: *Ardıç kuşu*
- Turdus viscivorus : *Çil* veya *tarak kuşu*
- Turdus merula: *Kara tavuk*
- Turdus cyanus: *Kara bülbül*
- Ampelis garrulus: *Cirsclik* (?)
- Loxia coccotraustes: *Flegiun* (?). İtalyanca isminden bozma.
- Loxia curvirostra
- Loxia serinus: *Hekik* (?) *kuşu,*
- Loxia chloris: Türkçe *flurya* ismi bu isimden [Chloris] geçmiş. Rumcası da aynı.
- Loxia pyrrhula: *Arus kuşu*
- Emberyza miliaria: *Scattarun* (?) [tarla kirazkuşu]
- Emberyza hortulana: [bayağı kirazkuşu]
- Emberyza citrinella: *Kirazcı* (?) [sarı kirazkuşu]
- Emberyza cia: *Sarmagiak* (?) [kaya kirazkuşu]
- Emberyza cirlus: *Kirlak*
- Fringilla coelebs: *Kar kuşu* veya *İspinoz*
- Fringilla montifringilla: *Monta* [dağ ispinozu]

- Fringilla carduelis: *Saka kuşu, Καρδερίνα* [karderina]
- Fringilla citrinella: *İskete, Σίσκιν* [siskin]
- Fringilla serinus: *Capcarak* (?), [küçük iskete?]
- Fringilla spinus: [kara başlı iskete]
- Fringilla canaria: *Kanarya*
- Fringilla cannabina: *Büyük stripus* [keten kuşu]
- Fringilla linaria: *Keten kuşu*
- Fringilla petronia: [kaya serçesi]
- Fringilla domestica: *Serçe, Σπουργίτι* [spurgiti]
- Fringilla montana: [ağaç serçesi]
- Motacilla luscinia: *Bülbül, Αηδόνι* [aydoni]
- Motacilla modularis: *Sarımsak kuşu*
- Motacilla alba: *Akkuyruk*
- Motacilla flava: *Kuyruk salan* [kuyruksallayan], Rumca susurada
- Motacilla atricapilla: *Baştankara, Υπέροχο βυζιάκι* [İperokso viziaki]
- Motacilla rubecola: *Kızıl kuşu*
- Motacilla rubicola: *Sinek yiyici*
- Motacilla regulus: *Sarıcık*
- Motacilla trocbilus: *Soğancık*
- Troglodytes: *Bokluca bülbül*
- Motacilla ficedula: *İncir kuşu*
- Motacilla ohoenicurus [doğrusu *Phoenicurus*]: [kızılkuyruk]
- Parus coeruleus
- Parus ater [çam baştankarası]
- Parus majör
- Parus caudatus
- Hirundo rustica: *Kırlangıç, Χελιδόνι* [helidoni]
- Hirunda apus: *Ebabil, Μαυροσταχτάρα* [mavrostahtara]
- Hirunda riparia
- Caprimulgus europeus: *Keçisağan*
- Platalea leucordia: *Kaşık kuşu*

Dizin

Ab

Abdülhamid I (Sultan) 99
abdülleziz/habbü'l-lezîz (*Cyperus esculentus*)
Abdüsselatin/Habb'üs-selatin (*Euphorbia lathyris*) 70, 84
ab-ı hayat 39
Acem leylak/hanımsallandı (*Polygonum orientale*) 69, 76, 83
Acem zurnası (*Datura tatula*) 68, 78
acı bakla (*Lupinus albus*) 46, 62
adaçayı 39, 47, ayrıca bkz. diş otu
adettir 104
Adonis 65
ağaçdelen veya ağaçkakan (*Picus viridis*) 108; ayrıca bkz. büyük ağaçdelen (*Picus* major); [ortanca ağaçkakan] (*Picus medius*) 108
Ahmed/Ahmet III (Sultan) 81, 98, 100
Ainslie, Sir Robert 78
ak ağaç/akağaç/huş ağacı (*Carpinus betulus*) 73, 93
akçaağaç 97
Akdeniz 18, 23, 27, 50
Akıntı Burnu/Mega Rema/Büyük Akıntı 19
akkuyruk (*Motacilla alba*) 111
akşamsefası bkz. *gece sefası*
alakarga (*Corvus glandarius*) 108
Albarese Palombino (bir şişt türü) 26
Alcinoe [Alkinoos] (filozof) 65
alıç (*Cratagus azarolus*) 57, 61, 97
Alman(lar) 46
altıncık/horozibiği/sarı altın/sarı papatya, (*Chrysanthemum segetum*) 53
amarant çiçekleri (muhtelif): *Amarantus cruentus* 73, 93; *Amarantus sanguineus* 73, 93; *Amarantus tricolor* 73, 93, ayrıca bkz. sarhoş çiçeği
Amasya 55
amber çiçeği (*Mimmosa nilotica*) 74, 95
amberbuy (*Centaurea moschata*) 73, 91
Anadolu 36, 42, 50, 52-53, 76
Anadolu Eski Hisarı 24
Anadolu Feneri/Fanarakki 17, 53
Anadolu meşesi 97
anason (*Pimpinella anisum*) 79
Antoninus Pius (İmparator) 96
ararot (*Canna indica*) 75
ardıç kuşu (*Tardus musicus*) 110
Argonotlar 21
arı çiçeği (*Oribis odoratissima*) 73, 92
arı kuşu/puli melison (*Merops apiaster*) 108
arkit veya su tavuğu (Fulica atra) 109
armut (*Pyrus-Communis*) 33, 61, 66, 97; akçaarmut 56; Ankara armudu (Spina armudu muadili) 56; bahçe armudu (Bagnabicca armudu türü) 56; balata armudu 56; Bozdoğan armudu (Campania armudunun aynısı) 56; gelincik armudu 56; kış armudu 56; patlıcan armudu 55, Perla 56; şeker armudu (Campania bölgesi armudu tadında) 56
Arnavut darısı (*Panicum italicum*) 59; (*Setaria italica*) 46
Arnavut(lar) 23-24, 26, 29, 44
Arnavutköy 18-19
arpa (*Hordeum vulgare*) 41-43, 59
arus kuşu (*Loxia pyrrhula*) 110
asma(lar) 28-33, 35-36, 40, 52-53
Asur bahçeleri 65
at 43, 96, 101, 103; yemi 41
ateş dikeni 97
atkestanesi/Castagna del cavallo (*Aesculus-hippocastanum*) 69, 82
Atina 65
atmaca (*Falco gentilis*) 108; atmacacıbaşı
Atmeydanı 77
Augustus bahçeleri 66
av: arkebüz[le av] 103; ağası 100; alayları 100; avcıbaşı 99, 103; bölükbaşı 99; su avları 103; kul kahyası 98; şikar ağaları 98; şikar halkı 98-101, 103-104; tüfenkçibaşı 99; mansup 104; ok ve sadak 96; yaylı ok 23; tezkere 103
avcılık 96-97
Avrasya yaban ördeği (Anas penelope) 109

Avusturya: elçisi 20
Aya Efimiya 20
Aya Efimiya Kilisesi (Kadıköy) 25-26
Aya Yorgi Ayazması 20
Aya Yorgi Yortusu 18
ayı 96
ayı balığı/foki (Phoca vitulina) 104
ayı kulağı/tavşan kulağı (*Primula auricula*) 68, 77
ayıpencesi 66
ayıt ağacı/Ligariâ (*Vitex agnus-castus*) 71, 88
ayn-ı sefa (*Geranium macrorrhizum*) 72, 88
[ayşekadın fasulyası] (*Phaseolus nanus*) 62
ayva (*Pyrus-cydonia*) 28, 33, 54, 61; ekmek ayvası 55; limon ayvası 55; yaban ayva 55
Ayvansaray 100

Ba

Babıâli 20
badem (*Amygdalus communis*)56, 60; çağla badem 57
bağ 26, 28-29, 31, 35-37, 39, 53, 57-58, 76, 84, 90, 97-98; [muhtelif] bakım masrafları 28, 30, 32-34, 38, 40
bağcı(lar) 30-31, 35
bağcılık 17, 26-28, 34, 40, 44, 52, 97
bağırtlak veya saka kuşu (*Pelecanus onocrotalus*) 109
Bahçeköy 21, 48; Ormanı 97; su kemeri 21; vadisi 21
bahçevan(lar) 26, 78, 79, 82
bakır kuşu (*Coracias garrula*) 108
bakkal 55
bakla (*Vicia fabi*) 44, 62
baklagiller 45-46
bal kabağı/İspanya kabağı (*Cucurbita melopepo*) 48, 63
balıkçı(lar) 104
balıkçıl (*Alcedo Ispida*) 108; büyük akbalıkçıl (Ardea aiba) 109; gece balıkçılı (*Ardea nin-ytcycorax*) 109; küçük akbalıkçıl (*Ardea gar-zetta*) 109
balıkçılık 20
Baltalimanı 19, 26, 79, 97
bamya (*Hibiscus esculentus*) 62; kara bamya 50; sultani bamya 50
barbaiolar (İtalya'da sokak satıcısı) 48
Barbarossa, bkz. Hayrettin Paşa
barbunya fasulyesi/Türk fasulyesi/*fagiuoli turchi* 45
Barker (Tacir) 20
baştankara: [Avrasya baştankarası]/(Rumca) *İperokso viziaki* (*Motacilla atricapilla*) 111; [büyük baştankara] (*Parus majör*) 111; [çam baştankarası] (*Parus ater*) 111; [mavi baştankara] (*Parus coeruleus*) 111; [uzun kuyruklu baştankara] (*Parus caudatus*) 111
[bayağı atmaca]/Mehemmed kuşu (*Falco nisus*) 108
[bayağı boyunburan] (*Junx torquilla*) 108
[bayağı çaprazgaga] (*Loxia curvirostra*) 110
[bayağı ipek kuyruk]/cirsclik (?) (*Ampelis garru-lus*) 110
[bayağı kiraz kuşu] (*Emberyza hortulana*) 110
Bayezid I (Sultan) 98
bayır kuşu (*Alaudacristata*) 110
bayır turpu (*Brassica-napus*) 49, 62
baykuş: [alaca baykuş] *Strix aluco* 108; [kulaklı orman baykuşu] *Strix otus* 108; [kuzey şahin baykuşu]/Rumca kukuvaya (*Strix ulula*) 108
Bebek Bahçesi 19
Bektaşi üzümü (*Ribes uva-crispa*) 52
Belgrad Ormanı 51, 93, 97, 104, 106-107; av köşkü 100
berberiye (*Berberis vulgaris*) 69; meyvesi (berba-ris, amberbaris veya kadıntuzluğu) 82
Beşiktaş 78; köyü 18; Sahil Sarayı 18
beyaz dut (*Morus Alba*) 57, 63
beyaz fasulye (*fagiuoli bianci*) 45
beyaz salata (*Cichorium endivia*) 46, 62
Beykoz 23, 54, 97, 100
Beylerbeyi 24; Beylerbeyi Camii/Hamid-i Evvel Camii 25
bezelye (*Pisum sativum*) 30, 45, 62
Bezirgân Kayası 22

bıldırcın (*Tetrao coturnix*) 110
bıldırcın anası [kılavuzu] (Rallus rex) 109
biber (*Capsicum annuum*): Arnavut biberi 49; toz biber/pepe 50
biberiye (*Rosmarinus officinali*) 47, 58, 82
Bitinya 45
Bizans: bahçeleri 65, 67; imparatorları 97
Bizantion 41
Boboli Bahçesi 66
Boğaz köyleri 17, 22-23, 28
Boğdan 99; prensleri 19
Boğmaklı (*Alauda calandra*) 110
bokluca bülbül (*Troylodytes*) 111
Bonn, De 17
bostan(lar) 26, 28, 37, 44, 46, 53, 58, 65-66, 76, 97
bostankenesi bkz. [Hintyağı bitkisi, bostankenesi]/
bostancı ocakları 20, 65, 98-99, 104
bostancıbaşı 22, 37-38, 65, 103
bostancılar 67, 78
Bougligny, Don Juan De 16
boya otu (*Phytolacca decandra*) 70; sert şerbeti (lohusa şerbeti türü) 84; şekerciler 84
boz bakal/ (Rumca) *koçufa* (*Tardus iliacus*) 110
boza 44
böğürtlen (*Rubus fructicosus*) 51; (*Rubus ideus*) 61, 97; *yemişi* 51
börülce (*Phaseolus vulgaris*) 62; gözlü fasulye/ *fagiuoli con l'occhio* 45
Britanya bahçesi 94-95
Britanyalı(lar) 94
buğday/*forti*/*grossi* (*Tricticum aestivum*) 41-43, 59
buhur otu/buhur-ı Meryem/domuz soğanı/domuz ekmeği (*Cyclamen europaeum*) 68; kırmızı menekşe (mor türü) 77
Bursa 58
burun otu (*Nicotiana rustica*) 68, 78
buz çiçeği (*Mesembryanthemum crystallinum*) 70, 85
bülbül/aydoni (*Motacilla luscinia*) 111
büyükağaçdelen (*Picus* major) 108
Büyük Göksu 24
Büyük Liman 22
büyük stripus [keten kuşu] (*Fringilla cannabina*) 111
Büyükada/Prensler Adası/Prinkipos 92
Büyükdere 20-21, 26, 51, 79, 87-88, 104; Koyu 21

Ca

Calabria 37
capcarak (?)/ [küçük iskete] (*Fringilla Serinus*) 111
Cenovalı(lar) 23-24
ceviz (*Juglans regia*) 33, 56, 63
Cyaneae Adaları (Çarpışan Kayalar) 22; ayrıca bkz. Öreke Taşı
cibre 39
Cicero 41
circiplik (?)/[su çulluğu] (*Scolopax gallinago*) 109
cırcıclık (?)/Bayağı ipik kuyruk] (*Ampelis garrulus*) 110
civanperçemi bkz. hezardane/civanperçemi
Clusius, Carolus 80, 86
Crutta (Kıbrıslı kadın) 83
Culeli Ailesi 20

Ça

çakal/koyot (*Canis lupus aureus*) 100; kürkü 105
çakır (Falco Gyrfalco) 98, 108; çakırcıbaşı 99
çakmaktaşı 42
çalı kuşu/tripofraktis (*Lanius collurio*) 108
çalı meşesi 97
çam 66
çamurcun ördeği (*Anas creeca*) 109
çan çiçeği/campanella türü (*Convolvulus nil*) 78; (*Convolvulus purpureus*) 68, 78
çarkıfelek/gök çarkı (*Passiflora caerulea*) 73, 92
çavuş kuşu/hüdhüd kuşu (*Upupa epops*) 108
çayır incir kuşu (*Alauda pratensis*) 110
çaylak (*Falco milvus*) 108
Çengelköy 24
çıkrıkçın ördeği/garganey (*Anas circia*) 109; (*Anas querquedula*) 109
çınar ağacı (*Platanus orientalis*) 21, 93
çırağan eğlencesi 81
Çiçek Pazarı 67
çiçekçi 67, 77

çil (*Tetrao rufus*) 110
çil veya tarak kuşu (*Turdus viscivorus*) 110
çilek (*Fragaria vesca*) 61; Şili çileği (*Fragaria chiolensis*) 51; yabani çilek (*Fragaria sylvestris*) 51
Çingene(ler) 19
çitlembik (*Celtis australis*) 58, 64
çorbacı 33-34, 37
çörek otu/ (Rumca) *mavromırodia* (kara koku) (*Nigella sativa*) 50
çubuk: kiraz çubuğu 75; vişne dalı 74; yasemin dalı 74
Çubuklu 24, 26, 86, 97; av köşkü 100
çuha çiçeği/sıçan kulağı (*Primula veris*) 77
çulluk (*Scolopax gallinula*) 103, 109 ayrıca bkz. su çulluğu

Da

dardağan (*Tanacetum vulgare*) 90
darı (*Holeus spicatus*) 43-44, 64
darmak otu (*Anethum graveolens*) 68, 79
defne (*Laurus nobilis*) 70, 83
defne kiraz (*Prunus laurocerasus*)/kara yemiş (*Laurocerasus officinalis*) 58, 60
Defterdar Burnu 19
değirmenler 28
Delcon/Deultum 20
dem-i Eyüb/[tespih otu] (*Coix lacryma jobi*) 92
dikilitaş (sütun) 21
dikim alanları/*parterre/area* 66
diş otu (*Salvia officinalis*) 58, ayrıca bkz. adaçayı
doğan (*Falco lanarius*) 108; doğancı 98, 101; doğancıbaşı 98-99; hayvan [ve] kuş avı talimi 103
dolap/Bindolo/Zina (hidrolik düzenek) 44
Dolmabahçe 18, 47
domates/Frenk patlıcanı (*Solanum lycopersicum*) 49, 59
domuz dikeni/saparna (*Smilax excelsa*) 63, 97; meyvesi sakız üzümü 52
döven-düven/*tribulum* 42-43
duralı şeftali/dürrakî şeftali (*Nucipersica*) 55, 60
düğün çiçeği (*Anemone tennifolia*) 87

ebabil/mavrostahtara (*Hirunda apus*) 111

Eb

Edirne 101-103; av köşkü 100
Efesli(ler) 22
Eflak 81, 88, 99-100, 107; prensleri 19
Ege Adaları 42, 45, 47, 50, 57, 75, 87-88, 90, 103
ekin 42-43, 46
elma (*Pyrus-Malus*) 33, 61, 97; Canik elması (Musa elması türü) 56; deli Sinop elması 56; ferik elması (Musa elması muadili) 56; Mehmed elması/Panaia elması 56; misket elması (Lazzorola elması benzeri tür) 56; Sinop elması (Appiona elması muadili) 56
Emirgan 19
enginar (*Cymara scolimus*) 30, 34, 50, 62
Epikuros 65
erguvan (*Cercis siliquastrum*) 70, 83
erik (*Prunus domestica*)33, 66; Amasya eriği 55; aş eriği 55; Aynü'l-bakar eriği 55; bardak eriği 55; can erik (yürek eriği türü) 55; çakal eriği 55; dut eriği 66; gül eriği (rahibe eriği muadili) 55; göğem eriği 97; hafiz eriği 55; Katalan eriği 55; kayısı eriği 55; mürdüm eriği 55; sepistan eriği (Cordia myxa ağacının meyvesi) 55; yabani erik 97
Ermeni(ler) 19, 21, 25-26, 37, 44, 50, 53, 67, 80, 85-86, 106-107; Ermeni Katolik 20; *protomagioda* (1 Mayıs'ta) 47, 79
Eski Valide Cami (Üsküdar) 25
Eyüp 99

Fanarakkiler 17; ayrıca bkz. Anadolu Feneri, Rumeli Feneri

Fa

fare ve sıçanlar 106
fasulye (*Phaseolus coccineus* türü) 89
Fener Bahçesi/Fenerbahçe 26; av köşkü 100
Fener Burnu (Anadolu yakası) 22
Fener Burnu (Rumeli yakası) 22
Fener çiçeği (*Cardiospermum halicacabum*) 69; (*Pisum vesicarium*) 83
Fenerköy/Fanarakki 22
fesleğen (*Ocymum-basilicum*) 47, 61

festuca/fastuca 94
fındık (*Corylus avellana*) 29, 33, 63, 97; Kuzguncuk fındığı 56
Fındıklı 18
fıstık (*Pinus sylvestris*) 63; çam fıstığı 58
fıstık ağacı (*Pistacia narbonensis*) 74, 94; (*Pistacia vera*) 94
Fil Burnu 22
flegiun (?) [flurcun] (*Loxia coccotraustes*) 110
Floransa 83/Floransalı(lar) 45, 65
flurya (Loxia Chloris) 110
Florya: av köşkü 100
frambuaz/framboise/ağaç çileği 51
Fransa/Fransız(lar) 51, 66, 84, 94, 102; elçisi 20
Frenk inciri (*Cactus ficus indica*) 70, 85 Frenk leylak (*Syringa persica*) 67, 76
Frenk maydanoz (*Scandix cerefolium*) 59; (*Anthriscus cerefolium*) 47
Frenk sarmaşığı/Amerikan sarmaşığı/Yeni Dünya sarmaşığı (*Hedera quinquefolia*) 68, 78-79
Frenk üzümü (*Ribes rubrum*) 59
Frenk(ler) 18, 21, 37, 45, 49, 51, 74, 90, 103-104, 107; bahçeleri 76-78, 89
ful bahar/bahar yasemini (*Clematis flammula*) 71, 87
ful yasemini (*Jasminum grandiflorum*) 67, 76
ful/Arap yasemini (*Nyctanthes sambac*) 67, 74
fulya (*Narcissus jonquilla*) 69; 80; (*Narcissus tazzetta*) 80; katmer fulya 80
funda (*Erica*) 97

Ga
Galata 18, 94
Galata Yeni Cami Medresesi 88
gece sefası/akşamsefası/İtalyanca *bella notte* (*Mirabilis jalapa*) 68, 78
gelincik (çiçek) 66
gelincik (*Mustela nivalis*) 106
gergedan [saztavuğu] (*Fulica fusca*) 109
gıcır otu 29
Gilles, Pierre 17, 22-23
Gillio, Pietro, bkz. Pierre Gilles
Girit 47, 87; kuşatması 102
Girit otu/mangır otu (*Origanum dictamnus*) 71, 87
gongylodes 46
Göksu: av köşkü 100
göleğez/kolokaz (*Colocasia esculenta*) 49
güherçile karlıanesi 24
[gülhatmi] gül fatma (*Alcea rosea*) 72, 89
gül/Rumca Triantafilliá (*Rose* türleri) 71; gül ağacı (*güllük*) 66, 85; gül esansı ve gül suyu 85; *Rosa ephemera* 85; şakayık gül 85; Isparta gülü/Şam gülü (*Rosa damaschina*) 85; *Rosa gallica* 85
gül-faros [selluka/İzmir sarmaşığı] (*Phaseolus caracalla*) 72, 89
gülibrişim/ipek gülü (*Mimmosa lebbek*) 94
Gümüşdere/Domuzdere 48, 105; av köşkü 100
[gümüşdüğme] *Chrysanthemum coronarium* 72, 91; varadieca (?) (*Matricaria parthenium*) 72, 91
gün çiçeği [ayçiçiği] (*Helianthus annuus*) 73, 91; *Helianthus multiflorus* 91

Ha
Hadrianotherae 96
Hadrianus 96
Halkedon 26, 80, 100; bağları 17, ayrıca bkz. Kadıköy
Halkedon Ekümenik Konsili 25
Hamsi Limanı 22
Han Bahçesi 19
[hanım düğmesi] *Gomphrena globosa* 68, 79
hanımeli/Rumca *Agióklima (Lonicera caprifolium)* 68, 78; ayrıca bkz. [kırmızı hanımeli] (*Lonicera sempervirens*)
Hanya 47
haraç 18-19, 107
haraççı defterleri 107
harem 18, 99
Has Oda 101
haseki küpesi/kartal otu (*Aquilegia vulgaris*) 71, 86
hatem ağacı (*Hibiscus syriacus*) 72, 89
havuç (*Pastinaca sativa*) 49, 59
Haydarpaşa Bahçesi 25

Hayrettin Paşa: türbesi 18
Hayvansaray, bkz. Ayvansaray
Hekik (?) kuşu [ispinoz] (*Loxia serinus*) 110
hezardane/civanperçemi (*Achillea millefolium*) 72, 91
hıyar (*Cucumus Sativus*) 30, 48, 63
Hibsch (Bay) 21
Hind teresi [latin çiçeği] (*Tropoleum minus*) 60
hindiba/radiki (*Cichorium Intybus*) 53, 62, 66
Hint bamyası [kudred narı] (*Momordica operculata*) 93
[Hintyağı bitkisi, bostankenesi]/Arapça kerva/carvana (*Ricinus communis*) 73, 93
Hiriç Burnu/Harç Burnu
Hirunda riparia 111
Hollanda(lılar) 17: elçisi 21; laleleri 80-81
[horoz ibiği] *Celosia cristata* 68
Hortensius 65
Hristos Manastırı (Büyükada) 92
hububat 41, 46
hunnab/hünnap (*Ramnus zizyphus*) 56, 59
hurma ağacı (*Phoenix dactylifera*) 95
hünkâr beğendi [nevruzotu] (*Anthirrhinum linaria*) 71, 88
Hünkâr İskelesi 23
hüsame [lavanta] (*Lavandula spica*) 71, 87
Hüsnüyusuf/lâl çiçek/fleur de ecarlatte (*Lychnis chalcedonica*) 70, 84

ıhlamur/fılamuri (*Tilia americana*) 24, 66, 71; ıhlamur çayı 86; ıhlamur kabuğu halat ve ağları 86; ıhlamur kerestesi 86; ıhlamur tatlısı 86; *Tilia europea* 86
[ılgın (Fransız)] *Tamarix gallica* 69, 79
ırgat 43
ısırgan 65
ıspanak (*Spinacea oleracea*) 46, 63
Istavros Köyü 25
ışgın/*rivas* 51
ıtırşahi (*Satureja graeca*) 71; esans yağı 87
[ıtırşahi] *Lathyrus odoratus* 72, 89

İbrahim (Sultan) 103
İbrahim Paşa 21, 81
İdris [yabani kiraz] (*Prunus Avium*) 60; mahlep/idris 54
iğde (*Eleagnus angustifolia*) 58-59
inci çiçeği (*Convallaria majalis/Convallaria majulis*) 69, 81
İnciciyan, Gukas 26
incir (*Ficus Carica*) 28, 33, 64; ağustos inciri (castagnuolo inciri gibi) 54; çiçek inciri 54; hisar inciri 54; incir babası (ilekleme için) 53; lop incir 53; Niksar(?) inciri 54; padişah/sultan inciri 54; patlıcan inciri (San Piero incir türü) 54; siyah incir (brogiotto incirinin muadili) 54; Troya inciri 53; yaban incir 53
incir kuşu (*Motacilla ficedula*) 111
İncirli Köyü (Anadolu yakası) 24
İngiliz karanfili (*Dianthus armeria/Dianthus armonis*) 70, 84
İngiltere: büyükelçisi 54, 78; Elçiliği 51; elçisi 21
İranlı(lar) 76, 95
İskenderiye 76
iskete/siskin (*Fringilla citrinella*) 111; kara başlı iskete (*Fringilla Spinus*) 111; [küçük iskete?] (*Fringilla Serinus*) 111
İstinye 76; Köyü 19
İtalyan(lar) 17, 29, 65
İzmir 53, 95, 107-108
İzmit Körfezi 36

Jean (Nevers Kontu, Korkusuz) 98
Jove Urius tapınağı 23

kabak 30, 33, 48; dolma 47; kol kabak 47; uzun kabak 47
Kadıköy 25, 74, 80, 85, 100, ayrıca bkz. Halkedon
kadife çiçeği/kokarca çiçeği (*Tagetes patula*) 72, 90
Kaempfero/Kemferio, Engelberto 105
kafur otu (*Artemisia avrotanum/Artemisia abrotanum*) 72, 90

Kağıthane: av köşkü 100
Kahire 87
kakım/büyük gelincik (*Mustela erminea*) 106
Kalender [Köyü] 19-20
kan zambak ve sarı zambak (*Lilium chalcedonicum*) 69, 80
Kanada 79
kanarya (*Fringilla canaria*) 111
kanarya yemi (*Phalaris canariensis*) 46, 58
Kandilli 24; Köyü 104
Kanlıca Köyü 24
kaplan 100
kar kuşu veya ispinoz (*Fringilla coelebs*) 110
kar topu/kartopu (*Viburnum opulus*) 68, 79
kara ağaç (*Ulmus campestris*) 79
kara bülbül (*Turdus cyanus*) 110
kara dut (*Morus nigra*) 63
kara *hadımlar* 18
Kara Liman/Mavro Molo 21-22
kara tavuk (*Turdus merula*) 110
kara yemiş (*Laurocerasus officinalis*)/defne kiraz (*Prunus laurocerasus*)/58, 60
karabaş/mavrokéfalo (*Lavandula stoechas*) 71, 87
karabatak (*Pelecanus carbo*) 109
karabiber 53
karaca börülce (*Dolichos lablab*) 72, 89
karaca/zarkadi (*Cervus capreolus*) 101, 107
karaçalı 29
karahindiba 65
karanfil (*Dianthus cariophillus/Dianthus caryophyllus*) 70, 84
Karataş 22
karga (Corvus cornix) 108
karpuz/pastek/pasteque (*Cucurbita*) 30, 33, 63, 66; Napoli tohumu 48
kaşık kuşu (*Platalea Leucordia*) 111
katırtırnağı/katırtırnağı/Rumca spárto (*Sipactium junceum*) 72, 89
katmer menekşe (*Viola martia*) 92
Kavak: Köyü 23; Sarayı 25
kavata (*Trillium erectum*) 49, 60
kavun (*Cucumis Melo*) 30, 63; Vodina kavunu 48
[kaya kiraz kuşu] Sarmagiak (?) (*Emberyza cia*) 110
kaya koruğu (*Critlımum maritimum*) 53, 59
Kayalar Burnu 19
kayın ağacı 93, 97
kayısı (*Prunus armeniaca*) 55, 60
kaz (*Anas adunca*) 109
keçisağan (*Caprimulgus europeus*) 111
Kefeliköy 20, 46, 53
kekik (*Thymus serpillum*) 71, 87
keklik/perdika (*Tetrao pernix*) 110
kereviz (*Apium graveolens*) 46, 59
kerva/carvana (*Ricinus communis*) 73, 93
kestane turpu (*Raphanus sativus*) 49, 62
kestane/marrone (*Fagus castanea*) 49, 63, 97, 107; yabani kestane 58
keten kuşu (*Fringilla cannabina*) 111; (*Fringilla linaria*) 111
keyif 20, 66
Kıbrıs 83, 92
kılıç balığı 23
kına çiçeği/Henna çiçeği/Al-canna (*Lawsonia inermis*) 83; Kıbrıs tohumu 83, 92
kına/hinna/henna çiçeği (*Impatiens balsamina*) 73, 92
Kırım 99
kırlangıç/helidoni (*Hirundo rustica*) 111
[kırmızı hanımeli] (*Lonicera sempervirens*) 68, 78
Kız Kulesi/Leandros Kulesi 25
kızıl kuşu (*Motacilla rubecola*) 111
kızılağaç 97
kızılcık (*Cornus mas*) 57, 59, 97
[kızılkuyruk] (*Motacilla ohoenicurus* [doğrusu *phoenicurus*]) 111
kibrit çiçeği/kükürt çiçeği (*Gnaphalium arenarium*) 90
Kilyos/Kila 48
kiraz (*Prunus cerasus*) 60; chora kiraz 54; dalbastı kiraz 54; elifli kiraz 54; kızıl kiraz 54; moscadellona kirazları 54; sarı kiraz

(moscadella gialla çeşidi) 54; sultani kiraz (moscadella rossa çeşidi) 54; Tragani kiraz (duracina çeşidi) 54; vişne kirazı (bisciolana kirazı türü) 54; yabani kiraz 54; ayrıca bkz. idris
kiraz kuşu; [bayağı kirazkuşu] (*Emberyza Hortulana*) 110; [kaya kirazkuşu] Sarmagiak (?) (*Emberyza cia*) 110; sarı kirazkuşu/kirazcı (?) (*Emberyza citrinella*) 110; [tarla kirazkuşu] Scattarun (?) (*Emberyza miliaria*) 110
kireç 23
kireç fırını 23-24
kireç taşı/kireçtaşı 26, 28
Kireçburnu 20
kirlak (*Emberyza cirlus*) 110
kirpi (*Erinaceus europeaus*) 106
kocayemiş/kumaro (*Arbutus unedo*) 57, 60, 97
kokarca veya iltis (*Mustela putorius*) 106
kosta/marsıvan otu (*Tanecetum-balsamita*) 47, 62
köpekler 98, 101, 105; Ankara cinsi tazı 99; av köpekleri 24, 96, 98, 103; İstanbul cinsi tazı 99; izci köpekler 99; kelb bahçesi 99; kumaş elbise 99; samson 14, 99-100; samsoncubaşı 98-99; takip köpekleri 99, 103; tazı 99, 101; tazıcıbaşı 99; zağarcıbaşı 98-100
Körfez Bahçesi 24
kös 101
köstebek (*Talpa europea*) 106
Köybaşı 19
kram [yabanturpu] (*Cochlearia armoracia*) 49, 61
Kudüs (*Anemone Coronaria*) 87
[kudred narı] (*Momordica balsamina* 74, 93; (*Momordica operculata*) 93,
kuğu (*Anas cygnus*) 103, 108
kuku [guguk] (*Cuculus canonis*) 108
[kulak otu] (*Sempervivum tectorum*) 70
Kuleli/Kuleli Bahçesi 24
kumru (*Columba turtur urbica*) 110
kurt/likos (*Canis lupus*) 100, 105; kürkü 104
kurtbağrı (*Ligustrum vulgare*) 13, 67, 76; çit ve kuş kafesi 76
Kurtuluş/Tatavla/San Dimitri 17, 56, 77-78, 87
Kuruçeşme 18-19, 74
kuş(lar)/aves 96-98; avcı kuş 98; kuş çeşitleri 108-111; kuş avı talimi 103; kuluçka 108; yemi 46
kuşburnu 97
kuşdili (aromatik bitki) 39
kuşkonmaz (*Asparagus officinalis*) 38, 60; yabani kuşkonmaz 50
Kutsal Haç Yortusu 37
kuyruk salan [kuyrıksallayan]/Rumca susurada (*Motacilla flava*) 111
[kuyrukkakan] sinek yiyici (Motacilla rubicola) 111
kuzgun (*Corvus corax*) 108
Kuzguncuk 25
kuzukulak otu (*Rumex acetosa*) 47, 60
küçük ağaçdelen [ağaçkakan] (*Picus minor*) 108
Küçük Göksu 24
küçük ördek (*Anas querquedula*) 109
Küçüksu Kasrı 24

lahana (*Brassica Claracea*) 30, 62; alabaş/keremb-kerenb, *Brassica oleracea* 46; beyaz lahana/baş lahana 46; kara lahana 46; karnabahar/Keremb-i bahar/Kernabit (Malta lahanası benzeri) 46; turşusu 46
lale (*Tulipa gesneriana*) 65-66, 69, 80-81
leblebi 45
leopar 100
Levanten 48
Leylak: *lilac fiore albo* türü 76; Rumca paskalya (*Syringa vulgaris*) 67; *Syringa coerulea* 81
leylek/Rumca pelargos (*Ardea ciconia*) 109
Likyalı(lar) 22
limon ağacı (*Citri* türleri) 72, 90, ayrıca bkz. narenciye
Linneaus sınıflandırması 58-64, 92
Livorno 97
Ludolf (Kont, Napoli ortaelçisi) 78

La

Ma

Macar Bahçesi 23, 53
Macar ördeği/kılkuyrık ördeği (*Anas fuliga*) 109
Magni, Cornelio 100, 107
Mahmud I (Sultan) 81, 99
Makedonyalı(lar) 29
Malta 48
mamaliga 44
mantar (*Polygamia-cryptogamia*) 49-50; ak mantar [*Agaricus türleri*] 64; altın yumurta mantarı [*Amanita caesarea*]; çan mantarı 64; çörek mantarı 64; *fungo ditale* [*Verpa conica*] 64; kuzugöbeği mantarı 64; sarı mantar 64;
Manuel Komnenos (İmparator) 25
Mariti, Abbé Giovanni 83
martı (Larus fuscus) 109
martı/Rumca glaros (*Larus marinus*) 109
marul (*Lactuca sativa*) 62; kırmızı marul 46; kıvırcık marul 46; Roma marulu 46; top marul 46
maydanoz (*Apium petroselinum*) 47, 59, 66
[mayıs papatyası] (*Matricaria chamomilla*) 90
Mehemmed kuşu [bayağı atmaca] (*Falco nisus*) 108
Mehmed II (Sultan) 24, 98
Mehmed IV (Sultan) 98, 102-103; Lehistan seferi 100, 107
Mehmed V (Sultan) 102
memiran otu (?)/Meryem otu (*Teucrium marum*) 71; esans ve yağı 87
menekşe (*Viola odorata*) 73, 91
menekşe/kaynana gelin çiçeği (*Viola tricolor*) 73, 92
[menengiç] tirmentin ağacı (*Pistacia terebinthus*) 74, 94
mercan kökü (*Ruscus racemosus*) 74, 94
mercanköşk (*Origanum-maiorana*) 47, 61
mercimek (*Ervum Lens*) 45, 62
mersin ağacı/mirsíni (*Myrtus communis*) 66, 70, 85
Mezar Burnu 21
mezgeldek (*Otis tetrax*) 110
Mısır 83
Mısır buğdayı (*Zea mays*) 44, 63
Mısır Çarşısı 50, 53, 67
Mimar Sinan 18
mine çiçeği (*Scabiosa atropurpurea*) 66, 68, 77
Misya 96
Moda Burnu/Manda Burnu 26
monta [dağ ispinozu] (*Fringilla montifringilla*) 111
Mora/Moralı 29, 42, 75
mozaik 66
[muhabbet çiçeği] *Reseda odorata* 70, 84
Murad IV (Sultan) 23, 25, 98, 100
Murad Molla 20
Mustafa II (Sultan) 98
Mustafa III (Sultan) 81, 99
muşmula (*Mespilus-germanice*) 61, 97; yabani muşmula 57
mürver ağacı (*Sambucus racemofus/Sambucus racemosus*) 69, 79
müşk-i rumi/Rumeli miski/Musco della Rumelia (*Hyacinthus muscari*) 82; sarı renkli türü *(Muscari macrocarpum)* 82

Na

nane/*Mentha Sativa (Didynamia gymnospermia)* 39, 47, 61
Napoli: elçisi 20; ortaelçisi 52, 78
nar (*Punica granatum*) 60; ekşi nar ve tatlı nar 57
narenciye: ağaç kavunu 90; portakal 90; turunç 90, ayrıca bkz. limon ağacı
nergis çiçeği/sefa otu (*Calendula officinalis*) 65-66, 73, 91
Niğbolu Savaşı 98
nohut (*Cicer arietinum*) 45, 62
nymphaeum 24

Oğ

oğul otu (Melissa *officinalis*) 71; suyu 88
orman muhafızları: sekbanbaşı yahut seymenbaşı 98-99
Ortaköy 18, 26, 79
[ortanca ağaçkakan] (*Picus medius*) 108
Osman III (Sultan) 99

Ök

öküz 41, 43-44
ördek 103
Öreke Taşı 22

Pa

palamut 97
pancar (*Beta vulgaris*) 48, 59
panter 100
papat çiçeği (*Bellis perennis*) 91
papatya (*Aster chinensis*) 72; (*Bellis hortensis*) 72
papaz kuşu (*Tringa vanellus*) 109
pars/gattipardi 100-101
Paskalya 76
patates/yer elması 49
patlıcan (*Solanum melongena*) 49, 59; Sanpieroni patlıcanları 23
pelin (*Artemisia absinthium*) 72; (*Artemisia pontica*) 72, 90; *Vinum absinthii* (vermut) 90
Pera 18, 51, 76-78, 82-84, 87, 94-95, 99, 106
Peri/Kategа 20
pestil 55
peyk(ler) 101-102
pırasa (*Allium porrum*) 47, 60
pirinç (*Oryza sativa*) 47, 52, 69, 82; pilav 82
Plinius 65
Pompeo Sütunu 22
porsuk (*Ursus-meles*) 106
[püskül çiçeği] *Celosia coccinea* 68

Re

reaya 37, 108
Reis Efendi 24
rezene/maratho (*Anethum foeniculum*) 52, 59
Ribes grossularia, bkz. Bektaşi üzümü
Ribes reclinatum/Ribes reclinata, bkz. Bektaşi üzümü
Riva 97
Roma 41, 65; imparatorları 96; taburu 28
Romanya 42
Rum(lar) 17, 19-22, 25-26, 28, 36-39, 42, 47, 49-50, 52-53, 57, 76, 78-79, 83, 85, 88-89, 103, 107
Rumeli 82
Rumeli Eski Hisarı 19
Rumeli Feneri/Rumelifeneri/Fanarakki 17, 26, 48, 53
Rusya: elçisi 21

Sa

safran (*Crocus Sativus*) 68, 76-77
saka kuşu/karderina (*Fringilla carduelis*) 111
Sakız Adası 42, 57; Rumları 67
sakız ağacı (*Pistacia lentiscus*) 74, 94
saksağan (*Corvus pica*) 108
salkım ağacı (*Robinia pseudoacacia*); beyaz salkım çiçeği 89; sarı salkım çiçeği 89
salkım çiçeği *(Hedysarum coronarium*) 72, 89
salkımsöğüt (*Salix babylonica*) 74, 94
Salomon 27
saray çiçeği (*Delphinium ajacis*) 71, 86
sarhoş çiçeği (*Amarantus caudatus*) 73, ayrıca bkz. amarant çiçekleri
sarı kirazkuşu/kirazcı (?) (*Emberyza citrinella*) 110
sarı kuş (*Oriolus galbula*) 108
sarı salkım (*Cytisus laburnum*) 89
sarıcık (*Motacilla regulus*) 111
sarımsak (*Allium sativum*) 30, 60; beyaz ve siyah 47
sarımsak kuşu (*Motacilla modularis*) 111
Sarıyer 21
sarmaşık 66; orman sarmaşığı 97-98
sarnıç(lar) 28, 44
sauerkraut 46
saztavuğu bkz. *gergedan* [saztavuğu] (*Fulica fusca*)
sebze(ler) 26, 30-31, 33-34, 40, 44-50
sedef/Pigáni (*Ruta graveolens*)70, 83
sefa yeri 20, 23-24
Selvi Burnu 23
Semiramis (Kraliçe) 65
semiz kabak (*Tamus communis*) 52, 63
serçe/spurgiti (*Fringilla domestica*) 111; ağaç serçesi (*Fringilla montana*) 111; kaya serçesi (*Fringilla petronia*) 111
Sestini'nin [Bahçe Bitkileri] Kataloğu 67-95
Shaw 45

sığırcık/psaroni (*Sturnus vulgaris*) 110
Sicilya/Sicilyalılar 41, 44, 93-94
Sinop 56
sirke 48, 52-53
sirkeci 48
Slav(lar) 26, 29, 40, 42, 44, 67, 103
soğan (*Allium cepa*) 30, 47, 60
soğancık (*Motacilla trocbilus*) 111
Solanum diphyllum 68, 78
sorguç çiçeği/stathári (*Celosia cristata*) 68, 79
Spartalı(lar) 96
dağ incirkuşu (Alauda spinoletta) 110
[su çulluğu]/ circiplik (?) (*Scolopax gallinago*) 109
su kabağı/zucche d'acqua (*Cucurbita lagenaria*) 48, 63
su sülünü (*Ardea stellaris*) 109
su tavuğu (*Rallus aquaticus*) 109
su teresi (*Sisymbrium nastrutium*) 53, 62
Sultan Ahmet Camii 77
Sultaniye/Mermer İskelesi 23
Sultan-Zambak (*Fritillaria persica*) 80
sumak (*Rbus coriaria*) 53, 60
sungur 99
suriçi 95
Suriye 75
susam (*Sesamum orientale*) 50-51, 61
Süleyman I (Muhteşem): kanunnamesi 98
sülün (*Plasianus colchicus*) 110
sümbül (*Hyancinthi* türleri) 69; beyaz sümbül 82; katmer sümbül 82; mavi sümbül 82; sarı sümbül 82
süpürge otu 66
süsen/benefiye (?) (*Iris germanica*) 68, 77
[sütleğen/burçalak] *Euphorbia apios* 85

Şa

şahin (*Falco palumbarius*) 108; Eyüp 99; şahincibaşı 98-100
şakayık otu (*Paeonia officinalis*) 71, 85-86
şalgam (*Brassica rana*) 49, 62
şapka otu (*Euonymus europeus*) 68, 78
şarap 31-32, 84; San Martin yortusu (11 Kasım) 39; yapımı 37-38
şarap taşı/potasyum tartarat 39
şaraphane 38-39
şebbuy/gece kokusu (*Cheiranthus cheiri*) 71, 88
şeftali (*Amgydalus persica*) 28, 33, 60; yarma şeftali 55
Şeytan Akıntısı 19
şıra 38-39
şimşir (*Buxus sempervirens*) 73; çit 76, 93; kerestesi 92

Ta

Tagetes ve *Zinnia* cins çiçekler 91; ayrıca bkz. kadife çiçeği
Tarabya 19-20, 26-27, 51-53, 57, 79, 82, 87-88
[tarla kirazkuşu] Scattarun (?) (*Emberyza miliaria*) 110
tarhun (*Artemisia-dracunculus*) 47, 62
Tatar Hanı 99
tavşan (*Lepus europaeus*) 107
tavşan/kuneli (*Lepus timidus*) 101; Kıbrıs tavşanı 107; tavşan derisi 107; yaban tavşanı 103
taze fasulye 30
teber/tabir (*Polianthes tuberosa*) 69, 81
Tekfur Sarayı 100
tellal 38
tere/Hint teresi/kerdeme (*Lepidium sativum*) 47, 61
tespih (*Melia azederach*) 70; Dominiken tespihi 84
tilki/alepu (*Canis vulpes*) 100; kürkü 105
Tokat (Beykoz) 97
Tokat Köşkü/Tokat av köşkü (Beykoz) 23, 100
Tophane 18; İskelesi 18, 26
Topkapı Sarayı 18
Toskana 97
Tott, Baron de 21, 24
Tournefort, Joseph Pitton de 17, 22
toy kuşu (*Otis tarda*) 109
toygar kuşu (*Alauda arvensis*) 110
Trabzon hurması (*Diospyros-lotus*) 58, 64
Trajanus (İmparator) 96

Trakya 20, 42, 50, 82
Trakya Boğazı 17, 26
tuğ-ı şahi/hükümdar tacı/corona imperiale (*Fritillaria imperialis*) 69, 80
Tuna 101
turna (*Ardea grus*) 109; turnacıbaşı 98-99
Türk donanması 21
Türk mezarlıkları 25, 76

Um
Umur Yeri 23

Üs
Üsküdar 25-26, 55, 58, 76, 83, 87
üveyik (*Columba turtur*) 110
üvez (*Sorbus domestica*) 33, 57, 61; yabani üvez 97; yapraklı üvez 97
üzüm 32, 34; altın üzüm/moscadella (*aleatico* üzüm benzeri) 36; bağ bozumu 32-35, 37-38, 40; beyaz *Pergolese* 36; çavuş üzümü 37; eşekmemesi üzümü 36; *Gradina* üzümü (*San Colombona* benzeri) 36; kara canaiola üzümü 36; kara çavuş üzümü (Calabria'nın kara moscadellaları gibi) 37; keçimemesi üzümü 36; kokulu üzüm (*Vitis labrusca*) 97; kumla üzümü 36; marizza üzümü (*Trebbiano* üzümü gibi) 36; misket üzümü (moscadella türü) 37; mor üzüm (Barbarossa üzümümü muadili) 36; parmak üzüm (galletta benzeri) 37; yedi veren üzümü 37; yerli üzüm (kara) 36; yerli üzüm/topico (beyaz, *grassa* üzümüne denk düşüyor) 36

Va
vahşi hayvan(lar) 96, 103-105; barınağı 100
Vaniköy/Vanlı Köy 24
Varna 82
Venedik: Cumhuriyeti 29; elçisi 21
Venedikli(ler) 88
Vergilius/Vergillius/Virgil 17, 28, 43, 66
vezne boşaltan (barutluk boşaltan)/kulaklı batağan/kulaklı dalgıç/kulaklı yumurtapiçi (*Podiceps auritus*) 109
vezne boşaltan (*Colymbus auritus*) 109, bkz. çıkrıkçın türü
Walsh, Robert 84

Ya
yabandomuzu/Rumca kapros (*sus-aper*) 107
yaban fındığı (*Corylus colurna*) 56, 63
yaban güvercin yahut tahta (*Columba palumbus*) 110
yaban kazı/Rumca agriohina (*Anas anser*) 109
yaban sümbül/yabani sümbül (*Scilla amoena*) 69, 81
yaban yasemini - sarı yasemin (*Jasminum fruticans*) 67, 76
Yahudi(ler) 25, 37, 50, 103
Yalıköy 23
yasemin (*Jasminum officinale*) 67; çubuk yasemini 75; yağı 74
yedekçiler 19
Yedikule 100
yelve kuşu (*Scolopax rusticola*) 109
(yemişgen) (*Lycium barbarum*) 68, 78
yemlik tahıl 46
Yeni Dünya/Amerika bitkisi (*Iberis umbellata*) 71, 88
Yeni Saray (Reis Efendi'nin) 24
yeniçeri(ler) 19, 22, 48; ocağı 98-99, 104
Yenihisar (Anadolu yakası) 22
Yeniköy 19, 26
Yenimahalle (Sarıyer'in ötesinde) 21
yerelması (*Solanum tuberosum*) 59
yerelması/*kologasia/Brassica napus*: (*Helianthus tuberosus*) 49; (*Helinithus tuberosus*) 63
yer servi/kısa servi (*Chenopodium scoparia*) 68, 79
yeşilbaş (*Anas bosebas*) 103, 109
Yeşilköy/San Stefano 100
yoğurt 50
yonca otu (*Trifolium melilotus officinalis*) 72
yonca sultani (*Trifolium officinalis*) 89
Yoros Burnu 23
Yoros Kalesi/Anadolu Karadeniz Hisarı/Karadeniz Hisarı 22-23

yulaf (*Avena sativa*) 41-43, 59
Yuşa Dağı/Devin Dağı 23, 26

Za

zakkum/zakkim/zakkun (*Nerium oleander*) 66, 68, 79
zambak (*Lilium candidum*) 66, 80
zerdali 55
zerdeva (*Martes martes*) 106; kürkü 106
zeren (*Narcissus poeticus*) 66; katmer zeren 80
zerrin (*Amaryllis lutea*) 69
zeytin (*Olea europea*) 58; eşek zeytini 57; kuru tuzlu zeytin 57; yabani zeytin (*Olea oleaster*) 57; zeytinyağı 57
zıbarık/ipar veya zıbarık [zater, *Satureja hortensis*], (*Satureia hortensis*) 47, 61
Zinnia multiflora(*Zinnia pauciflora* bkz. Tagetes
ziraat 17-18, 29, 41-42, 44-50, 53, 58; akademileri 39

Floransalı nümizmat ve botanikçi Domenico Sestini bu eserinde eşine az rastlanır bir Boğaziçi anlatısı sunuyor. Bir sandal gezisiyle bütün Boğaziçi yerleşimlerini ziyaret ederek başlayan eser ilk bölümde yazarın Ortaköy, Tarabya, Büyükdere ve Üsküdar'da gözlemlediği Boğaziçi bağlarına uzanıyor. Yeni kurulan bir bağda beş yıllık bir süreç içindeki tüm bağcılık uygulamalarının detaylıca anlatılırken üzüm türleri ve şarap yapım tekniklerine dair ender bulunur bilgiler veriliyor. Şöyle yazıyor Sestini: "... sizlere on dönüm arazi alıp bağa çevirmenin maliyetini nakledeceğim. İşe en başından başlayıp bağ kâra geçene kadar yapılan masrafları göreceğiz. Tabii bağa yıl yıl nasıl bakmak gerektiğini de... Bağ bakımının iyi idrak edilmesi, bağcılığın ihtimam ve sebatla yapılması gerekiyor." Kuruş, para ve akçe cinsinden tüm masraf ve getirilerin sunulduğu tablolar ise bu ilk bölümü daha da değerli kılıyor. İkinci bölüm, Boğaziçi bostan ve tarlalarındaki zirai üretimi inceliyor. Yazar hububattan baklagillere, meyve sebzeden yabani türlere geniş bir yelpazedeki mahsul çeşitliliğini Türkçe adlarıyla sunuyor. Bu sıra dışı eser, üçüncü bölümde Boğaziçi bahçelerine uzanıyor. Sestini'nin detaylı Osmanlı bahçeleri tasvirini, modern botanik biliminin kurucusu kabul edilen Linneaus'un sistemiyle yaptığı çiçek sınıflandırması izliyor. Yazar tıpkı zirai mahsuller gibi ağaç ve çiçekleri de Türkçe adarıyla veriyor. Son bölüm ise Osmanlı av teşkilatı ve Boğaz'daki av hayvanları üzerine. Avcı sultanlara dair bir anlatı da sunan bu bölüm, Boğaz'daki ormanları incelerken hayvan varlığını da yine Linneaus sistemiyle ve Türkçe adlarıyla aktarıyor. İstanbul Boğazı'na dair en değerli birincil kaynaklardan *Boğaziçi 1779*, Mary Işın'ın önsözüyle Türkçede.

SAHAFTAN SEÇMELER DİZİSİ

Kitapyayınevi

ISBN 978-605-105-222-9

