

YEDİKITA

AYLIK TARİH VE KÜLTÜR DERGİSİ
HAZİRAN 2026 - SAYI 214

YAYINCI
ÇAMLIÇA BASIM YAYIN VE TİC. A.Ş.

Adına İmtiyaz Sahibi AHMET TEMİZ
Yayın Yönetmeni (Sorumlu) KEMAL ERKAN
Yayın Editörü VEYSEL SEKMEN
Editörler R. KEMAL SUBAŞI
EMRE BOYACI
Dijital İçerik Editörü TUNAHAN KANICI
Yayın Danışmanları DR. SELMAN SOYDEMİR
İBRAHİM COŞKUN
Tasarım SÜLEYMAN KÖKLÜ
Kurumsal İletişim MURAT SAFRAN
Web AURORA BİLİŞİM

KÜTÜPHANE VE ARŞİV

Çamlıca Araştırma Kütüphanesi
www.camlicalibrary.org

YÖNETİM YERİ

Çamlıca Basım Yayın ve Tic. A.Ş.
Bağlar Mah. Mimar Sinan Cad. No: 54
Güneşli - Bağcılar / İSTANBUL
Sertifika No: 46592

REKLAM

MURAT SAFRAN
murat.safiran@camlicabasim.com

BASKI

Çamlıca Basım Yayın

YAYIN SÜRESİ-TÜRÜ

Aylık-Yerel Süreli
ISSN 1308-5379

AVRUPA (ALMANYA)

ENDER GMBH, Melatener Weg 18 - 50825 KÖLN
Tel. +49 221 690 58 90
www.camlicakitap.de / abone@camlicakitap.de

AVRUPA (HOLLANDA)

Çamlıca Kitap B.V. Bemmelseweg 67 6662 PE Elst-GLD
Holland / info@camlicakitap.nl / www.camlicakitap.nl

YEDİKITA Dergisi'nin bütün yayın hakkı, Çamlıca Basım Yayın ve Tic. A.Ş.'ye aittir. Dergide çıkan yazılar kaynak gösterilerek iktibas edilebilir. Yayınlanan reklamların her türlü mesuliyeti, sahiplerine aittir.

İRTİBAT VE ABONE

abonemerkezi@camlicabasim.com
Yazı İşleri (0212) 657 88 00
WhatsApp Hattı 0530 285 38 04

ÇAMLIÇA BASIM YAYIN VE TİC. A.Ş.

Ziraat Bank IBAN TR81 0001 0021 0550 7231 7750 02

yedikita.com.tr editor@yedikita.com.tr

f i x v / yedikitadergisi



Yeni bir okuma deneyimi için
dijital sayılarımız
Çamlıca Kitap uygulamasında

Yedikitadan...

H

erhangi bir tarihî yapının eşliğinden içeri adım attığınızda, sizi çoğu zaman çininin zarif parlıtı karşılar. Kimi zaman bir caminin mihrabında, kimi zaman bir türbenin duvarında, kimi zaman bir sarayın kubbe altında karşımıza çıkan çini; süsleme sanatlarımızın en ince ve

en göz alıcı örneklerinden biridir. Türkistan'dan Anadolu'ya, Anadolu'dan Rumeli'ye uzanan geniş medeniyet coğrafyamızda çiniye rastlamak, bu yüzden gayet tabiidir.

Toprağın suyla yoğrulup ateşle kemâle ermesiyle ortaya çıkan çini, kökleri Orta Asya'ya uzanan sanat mirasımızdır. Bu miras, Anadolu'da hayat bulmuştur. Anadolu'da Selçuklularla kimlik kazanmış, Osmanlı döneminde ise yüksek seviyeye ulaşmıştır. Selçuklular, çiniyi Orta Asya'dan Anadolu topraklarına taşımış; Osmanlılar ise onu geliştirerek zirveye çıkarmıştır. Konya'nın medreselerinde, Sivas'ın hanlarında filizlenen Selçuklu'nun geometrik desenleri ve firuze tonları; Osmanlı'nın kobalt mavisi, mercan kırmızısı, yeşil ve beyazla zenginleşen renk anlayışıyla birleşmiştir.

Özellikle 15. ve 16. yüzyıllarda İznik çini atölyeleri, teknik ve estetik bakımdan dünya çapında değer taşıyan eserler üretmiştir. İznik çinileri; parlak renkleri, zarif desenleri ve güçlü kompozisyonlarıyla Osmanlı sanatının altın sayfalarından birini oluşturmuştur. Zamanla İznik'in ardından Kütahya öne çıkmış; devraldığı bu mirası, kendine has bir üslupla yorumlamıştır. İznik, tarihte altın bir sayfa olarak kalırken; Kütahya, çini sanatını Osmanlı'dan günümüze taşıyan önemli merkezlerden olmuştur. Her iki merkez de renkleri, desenleri ve ustalıklarıyla dünya sanat tarihinde özel bir yer edinmiştir. Bugün küçük atölyelerde aynı toprak, aynı ateş ve aynı sabırla yaşatılmakta; ustadan çırağa aktarılan emek ve tecrübeyle varlığını sürdürmektedir.

Bu ayki dosyamızda, çininin tarihine doğru kısa fakat renkli bir yolculuğa çıktık. Asırlık mirasımızın izini sürdürdük. Keyifli okumalar dileriz.



içinde

HAZİRAN 2026
sayı

214



24-41

ATEŞİN VE TOPRAĞIN BULUŞTUĞU SANAT
ÇİNİ

VEYSEL SEKMEN

ekiler



6

AYIN GÜNÜ
MEHMED ŞEVKİ

8

YAZIHANE
"ÇOCUK TERBİYESİ
TOPLUMUN TEMELİDİR!"
ARİF ZİYA ARDIÇ



10

İFO
TÜRKÇENİN BÜYÜK HAZİNESİ
DİVÂNÜ LUGÂTİ'T-TÜRK
VEYSEL SEKMEN



12

**HAREMEYN'İN GÖLGESİ
DÜŞEN HANELER
HACI EVLERİ**
ARİF TUNÇ



18

**LEMAN GÖLÜ KIYISINDA
ORTA ÇAĞ'A YOLCULUK**
TUNAHAN KANICI

42

**ÂNIN HİKÂYESİ
BAĞDAT'IN YOLU
KONYA'DA BAŞLAR**
TUNA SER



44

**SELÇUKLU'NUN
MİMAR SİNANLARI**
VEYSEL SEKMEN

50

**ANNE VE YAVRUSUNUN
MEZAR TAŞINA YANSIYAN
HÜZÜNLÜ HİKÂYESİ**
OSMAN DOĞAN

52

**İSVEÇ'İN OSMANLI GEMİLERİ
YARAMAZ VE YILDIRIM**
EMRE BOYACI

61

BERCESTE

62

TARİH AMBARI
MUSTAFA DEDELER

64

**HAZRET-İ ÖMER'E (R.A.)
"FARUK" ÜNVANI NASIL VERİLDİ?**
FEYYAZ MEZARCI

70

**SARAY DOKUMA ATÖLYESİ
DÂRÜ'T-TİRÂZ**
YUSUF YILMAZ

72

**TARİHTEKİLER
BIÇAK ARASI NEFİS
LEZZET KÖFTE**
EMRE BOYACI

76

**TESTGÂH
PES DOĞRUSU**
AHMET SARBAY

78

BULMACA
SELMAN ASLAN



27 HAZİRAN 628

HAYBER FETHEDİLDİ

Hudeybiye Antlaşması'ndan sonra Peygamber Efendimiz (s.a.v.), Hayber'e karşı sefer düzenledi. Hayber, Medine-i Münevvere'nin 150 km kuzeyinde, birbirine bağlı kalelerden oluşan bir vadiydi...



● Mayıs 628

Hayber Yahudileri, Medine-i Münevvere'ye saldırma planları yapıyordu. Peygamber Efendimiz (s.a.v.), düşman harekete geçmeden 1.600 kişilik ordu ile Medine-i Münevvere'den yola çıktı.

● İslâm ordusu, üç gün sonra Hayber'e ulaştı. Peygamber Efendimiz (s.a.v.), Netât bölgesinde ordugâhını kurdu. Müslümanları karşılarında gören Hayber Yahudileri, muhkem kalelerine çekildiler.

● Hayber, iç içe geçmiş 7 kaleden oluşan müstahkem bir mevkiydi. Bunlar; Na'im, Sa'b bin Muaz, Zübeyr, Ubey, Kamûs, Vatîh ve Sülâlim kaleleriydi.

İlk çarpışmalardan biri Naîm Kalesi'nde yapıldı, kale kısa sürede fethedildi. Sa'b bin Muaz, sağlam bir kaleydi. Uzun kuşatma sonucu bu kale de düştü.

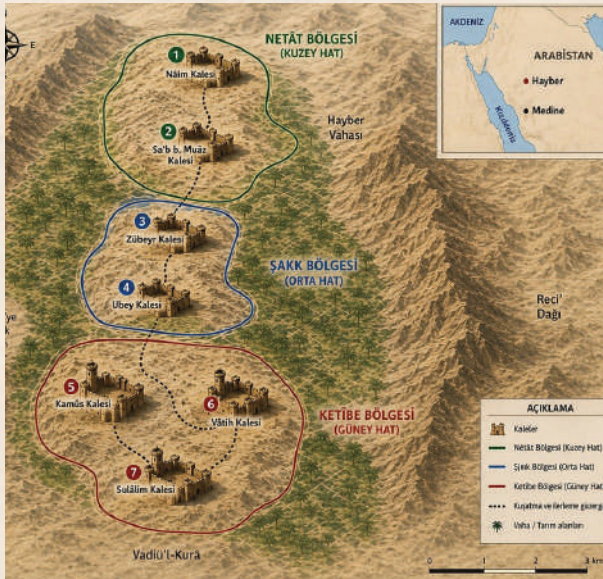
Şakk bölgesindeki Zübeyr Kalesi, yüksek ve ulaşılması zordu. Su kaynakları kesilince teslim oldu. Daha küçük olan Ubey Kalesi ise kısa sürede düşürüldü.

En güçlü ve en meşhur kale, Netât bölgesindeki Kamûs Kalesi'ydi. Şiddetli çarpışmalar oluyor fakat bir türlü fetih müyesser olmuyordu. Peygamber Efendimiz (s.a.v.), sancağı Hz. Ali'ye (r.a.) verdi. Hz. Ali'nin (r.a.) muazzam çabası sayesinde kale fethedildi.

Kamûs Kalesi'nin düşmesiyle savunması iyice zayıflayan Vâtih ve Sulâlim kaleleri, tek tek zapt edilerek Hayber tamamen fethedildi.

27 Haziran 628

Fetihten sonra, teslim olan Yahudilerin bazıları, Hayber'i terk ederken bazıları, verilen eman neticesinde burada kaldılar. Peygamber Efendimiz (s.a.v.), her sene alınan hurma ve diğer mahsullerin yarısının İslâm Devleti'ne verilmesi şartıyla Yahudilerin tarım yapmalarına izin verdi. Harpte Müslümanlardan 15 kişi şehit olurken Yahudilerden 93 kişi öldürüldü.



HAZİRAN'DA BAŞKA NE OLDU?

1
HAZİRAN
1453

Fetihten sonra Ayasofya'da ilk Cuma namazı kılındı.

7
HAZİRAN
1557

Süleymaniye Camii ibadete açıldı.

12
HAZİRAN
1830

Fransızlar, Cezayir'i işgal etti.

23
HAZİRAN
1854

Kırım Harbi'nde Silistre Zaferi kazanıldı.





“ÇOCUK TERBİYESİ TOPLUMUN TEMELİDİR!”

Münif Paşa - 1863

Bir şeyin bozukluğu bilinmeden onun düzeltilmesi düşünülemez. Aynı şekilde, bir kimse cehaletini kabul etmedikçe, ilim öğrenmeye başlayamaz. Bu, herkesçe kabul edilmiş bir gerçektir.

Bu nedenle olgunlaşmak ve iyi bir hayatın yollarını elde etmek isteyenler, işe önce kendi eksik ve kusurlarını araştırarak başlarlar. Ancak çoğu insan, çocukluğundan beri alıştığı davranış ve alışkanlıkların iyi mi kötü mü olduğunu ayırt edemez.

Akıl ve olgunluk sahibi kişiler ise bunun, gerçeği görmeye mâni olduğunu bilirler. Bu yüzden, bu konuda kendilerine yapılan iyi niyetli ikaz ve hatırlatmaları, art niyet ya da hakaret olarak görmezler. Gerçek bir söz, kim tarafından söylenirse söylesin, söyleyene değil, söylenene bakarlar ve sözü, dikkatle tartıp değerlendirirler.

Şimdi, memleketimizde medeniyet eserlerinin gereği gibi ilerlemesine ve halk arasında zenginlik ve mutluluk imkânlarının artmasına mâni olan bazı sebepler vardır. Vatanın gerçek menfaatlerini bilenler, buna üzüntüyle bakmakta ise de halkın çoğu bundan habersizdir ve yalnızca “biz, atalarımızı böyle bulduk!” anlayışıyla hareket etmektedir.

İnsanın konuşma ve anlama yeteneği gibi üstün özellikleri gereği, diğer canlılar gibi hayatı tekdüze

Çocuk terbiyesini, bir memleketin ilerlemesi ve toplum huzurunun sağlanması bakımından başlıca konulardan biri olarak gören Münif Paşa, “Ehemmiyet-i Terbiye-i Sıbyân” adlı makalesinde; çocuk eğitimi, eğitim müesseseleri ve ailelerin sorumlulukları üzerine, bugün dahi geçerliliğini koruyan dikkat çekici değerlendirmelerde bulunmuştur...

kalmaz; sürekli ilerlemeye eğilimli ve buna elverişlidir. Bu yüzden Platon’un şu sözü anlamlıdır: “Çocuğunu kendi zamanına göre yetiştirme; çünkü o, senin zamanından başka bir zaman için yaratılmıştır.”

Bu nedenle babalar, çocuklarının eğitimini, kendi zamanlarında elde ettikleri seviyede bırakmamalı; onların yaşayacakları döneme uygun bilgi ve kabiliyet

kazandırmalıdır. Nitekim bu kurala uyulmazsa hiçbir alanda ilerleme olmaz; insan da diğer mahlukatlar gibi değişmeden, aynı seviyede kalır.

Ne var ki günümüzde insanların çoğu, bu konunun önemini yeterince kavrayamamaktadır. Oysa çocuk eğitimi, bir memleketin zenginlik, mutluluk, güç ve kudretinin temelidir.

Esas olan, faydalı bilimleri öğrenmeye yönelmektir ve bu, en önemli işlerden biridir.

Dünya ve ahirette mutluluğun temeli olacak böyle önemli bir işin (yani eğitim ve terbiyenin), iyi bir şekilde gerçekleşmesi için her türlü fedakârlığın yapılması gerekirken; bazı babalar, eğitim işine gelince, bunun ya masrafsız olmasını ya da çok az bir harcamayla halledilmesini isterler.

Gerçekten de birkaç günlük hevesler için bu kadar masraf ve gösteriş yapılırken, eğitim ve terbiyenin

ihmal edilmesi ne derece akılsızlık ve cehalet göstergesidir? Bunu açıklamaya bile gerek yoktur.

Çocuklar, gençliklerinin gereği olarak ilim ve bilginin önemini tam kavrayamaz; daha çok, oyun ve eğlenceye yönelirler. Bu yüzden anne babalar ya da veliler, bazen yumuşaklıkla bazen de gerektiğinde disiplinli davranış göstererek onları ilim ve edep öğrenmeye yönlendirirler.

Aynı şekilde, ileri görüşlü devletler de halkına birer evlat gibi davranarak, eğitim konusunda her türlü kolaylığı sağlar ve teşvik edici tedbirler alırlar.

Hem İstanbul'da hem de ülkenin birçok yerinde çocukların, ücretsiz olarak temel eğitim alabilmesi için rüştiye (ortaokul) seviyesinde mektepler açılmıştır. Bununla birlikte, bu mekteplerin idare ve düzeninin henüz istenilen seviyede olmadığını, ayrıca mahalle mekteplerinde uygulanan yöntemlerin de ciddi şekilde ıslaha muhtaç bulunduğunu kabul etmek gerekir.

Bu tür mekteplerin düzeltilmesi, öncelikle muallimlerin yeterli bilgi ve yeteneğe sahip kişilerden seçilmesine; ikinci olarak da uygulanan eğitim yöntemlerinin doğru olmasına bağlıdır. Çocukların kısa sürede Türkçeyi kolayca okuyup yazabilmeleri ve gerekli temel bilgileri öğrenebilmeleri için uygun bir eğitim yöntemi oluşturulması ve buna uygun kitapların hazırlanması, biraz gayretle, yakın zamanda gerçekleştirilebilir.

Ancak istenilen nitelikte muallim yetiştirmek, buna göre daha zordur. Ayrıca mevcut muallimlerin bir anda görevden uzaklaştırılması da mağduriyet doğuracağından doğru olmaz. Bu nedenle, mevcut muallimler görevlerine devam etmeli; fakat bundan sonra muallim olacak kişiler, yeni yöntemlere göre sınavla seçilmelidir. Bu alanda teşvik sağlamak için yeni muallimlere daha yüksek maaş veya bazı ayrıcalıklar verilmesi; eski muallimlerden de bu yöntemi benimsemek isteyenlerin, sınavla bu haklardan yararlanabilmesi, istenen sonuca ulaşmak için yeterli olacaktır.



Okullarımızda yanlış olan bir başka uygulama daha vardır ki, bundan da söz etmek gerekir. Bu, çocukların dayakla terbiye edilmesi meselesidir. Oysa bugün, en ağır suçları işlemiş yetişkinler bile, uzun zamandır bedeni cezadan korunurken; bedenleri daha hassas olan ve her bakımdan şefkat ve yumuşaklıkla davranılması gereken çocuklara bu şekilde davranılması doğru değildir.

Çocukların öğrenme konusunda tembellik etmesi veya hoş görülmecek bir davranış sergilemesi durumunda mutlaka dayakla cezalandırılması gerekmez. Bunun yerine uygulanabilecek çeşitli terbiye yöntemleri vardır ve bunlar, doğru şekilde uygulandığında, birçok değnekten çok daha etkili ve faydalı olur.

Meselâ bazen uygun bir dille uyarıda bulunmak, bazen öğrencinin yerini veya ortamını değiştirmek, bazen arkadaşlarından bir süre uzaklaştırmak, bazen de dersten sonra kısa bir süre okulda alıkoymak; hatta yaptığı hataya göre o dersi yirmi, otuz kez yazdırmak gibi yöntemler, istenen sonucu vermeye yeterli ve denenmiş yollardır.

Gerçekte bu zararlı dayak yöntemi, ancak kaba ve anlayışı düşük hayvanlar için uygun görülebilecek bir şeydir. İnsan gibi değerli bir varlık, özellikle de nazik yapılı çocuklar söz konusu olduğunda, böyle bir muamelenin uygulanması uygun değildir.

Bunun sadece bedene zarar vermesi değil, aynı zamanda ruh üzerinde de kötü etkileri vardır. Böyle şiddete maruz kalan çocuklar, çoğu zaman aşağılanmaya alışır ve ileride hayatları boyunca kendi onurlarını koruyamaz hâle gelirler. ■■

Kaynak: Müinif Efendi, "Ehemmiyet-i Terbiye-i Sıbyân", Mecmu-a-i Fünûn, İstanbul 1279, fasikül 5, s.176-185.

Türkçenin Büyük Hazinesi

DİVÂNÜ LUGÂTİ'T-TÜRK

Türk dilinin, tarihinin ve kültürünün paha biçilmez hazinelerinden biri olup pek çok sahada "ilk" olma vasfı taşıyan müstesna bir eserdir...

Eser, 1072-1074 yılları arasında Kâşgarlı Mahmud tarafından, Selçuklu devrinde Sultan Alp Arslan ile Melikşah döneminde yazılmıştır. Abbasî halifesi Muktedî Biemrillâh'ın emriyle hazırlanmış, Bağdat'ta halifeye takdim edilmiştir.

Arapça-Türkçe olarak hazırlanmış; açıklamalar Arapça, madde başları Türkçedir.

Niçin HAZIRLANDI?

Türkçenin zenginliğini, inceliğini ve ifade kudretini ortaya koymak; Türk dilini tanıtmak ve Türkçeyi öğretmek amacıyla hazırlanmıştır.

İÇERİĞİNDE Neler Var?

8 kitap hâlinde düzenlenmiş, kelimeler hece harfleri sırasına göre dizilmiştir.

8.000 8 bine yakın madde başı

5.000 5 binden fazla isim

3.000 3 binden fazla fiil

17.000 17 binden fazla kelime

300 300'e yakın atasözü

246 246 manzume (şiiir)



11. yüzyıl Türk dünyası, **20 ana boy** üzerinden tanımlanmış ve bu boylar, Rum (Bizans) sınırından doğuya doğru sıralanmıştır. Bunun yanı sıra **Oğuzların 24 boyundan** da bahsedilmiştir.

Kaç Dile ÇEVİRİLDİ?

Türkiye Türkçesi, Özbekçe, Uygurca, İngilizce, Kazakça, Çince, Farsça, Rusça ve Azerbaycan Türkçesi gibi birçok dile çevrilmiştir.

KAYIP Hazine

Eser, 192 yıl sonra 1266'da Muhammed bin Ebî Bekr bin Ebî'l-Feth es-Sâvî tarafından asıl nüshasından istinsah edilmiştir.



Bu nüsha, yüzyıllar boyunca kayıp kalmış; nihayet 1914'te, yaklaşık 650 yıl sonra, **Ali Emîrî Efendi** tarafından İstanbul Beyazıt Sahaflar Çarşısı'nda bulunmuştur. **Kilisli Rifat** tarafından istinsah edilen eser, 1917'de basılarak herkese duyurulmuştur. Orijinal nüshayı, **Ali Emîrî Efendi** kendi kurduğu Millet Kütüphanesi'ne bağışlamıştır.

Eserde Geçen ÜLKELER

Çin, Tabgaç, Kıtay, Tangut, Japonya (Çabarka), Bizans (Rum), Rus, Bulgar, Peçenek, Frenk, Hindistan, Sind, Yemen, Çad, Berber Ülkeleri, Habeş, Zenci Ülkeleri, Mısır, Mağrip, Endülüs...



Eserde Geçen TÜRK COĞRAFYASI

Balasagun, Barsgan, Kaşgar, Taraz, İsbicab, Isık Göl Çevresi, Türkistan, Mâverâünnehir, Buhara, Semerkant, Horasan, Harezm, Azerbaycan, İrtiş Vadisi, Ötüken, Tanrı Dağları Havzası

ÖNEMİ Nedir?

Türkçenin bilinen **en eski** sözlüğüdür.

İlk Türkçe dil bilgisi kitabıdır.

Türkçenin sondan eklemeli bir dil olduğunu ortaya koyan **ilk eserdir**.

Türkçe öğretmek amacıyla hazırlanmış **ilk uygulamalı** Türkçe öğretim kitabıdır.

Türk tarihi, coğrafyası, mitolojisi ve halk kültürüne dair **ilk ansiklopedik** eserdir.

Türk boylarının damgalarını gösteren **ilk kitaptır**.

Çok sayıda Türk boyu hakkında bilgi veren **ilk kaynaklardan** biridir.

Türk dilinin ağız özelliklerini ele alan **ilk çalışmadır**.

Japonya'yı harita üzerinde gösteren **ilk eserdir**.

Orhun Âbideleri'nden sonra günümüze ulaşan **en eski** Türkçe kaynaklardan biridir.



“Bu eserimin, bana sonsuz bir şan ve ebedî bir azık olması için Allah'tan yardım diledim ve ona Dîvânü Lugâti't-Türk adını verdim.”

KAŞGARLI MAHMUD

Haziran 2026 - Sayı: 214
Metin: Veysel Sekmen
İnfografik: Siraceddin El

YEDİKITA
TARİH VE KÜLTÜR DERGİSİ



QR kodunu okutarak indirebilir ve çıktı alabilirsiniz.





ânın
hikâ-
yesi

TUNA SER

آنک چکایری

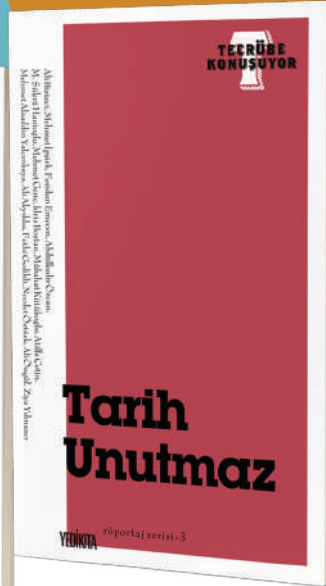
BAĞDAT'IN YOLU KONYA'DA BAŞLAR

Sultan İkinci Abdülhamid Han'ın, Osmanlı vatanını aşan şümüllü siyasetinde, demiryolu faaliyetleri büyük önem taşıyordu. Bağdat Demiryolu'nun inşası da bu siyasetin önemli bir parçasıydı. Ulu Hakan, hem Osmanlı'nın bölgeyle olan irtibatını güçlendirmek hem de diğer Batılı devletlere karşı, Almanya'yı Doğu'da bir denge unsuru hâline getirmek amacıyla projeyi, Almanya'ya imtiyaz olarak verdi. İstanbul'dan Konya'ya kadar olan kısmı, Anadolu Demiryolu Şirketi tarafından tamamlanan hattın yeni başlangıç noktası Konya olmuş; buradan sonraki bölüm ise yeni kurulan Bağdat Demiryolu Şirketi'ne bırakılmıştı. Şirket, demiryolunu bölüm bölüm inşa etmeyi planlamış ve ilk olarak 1903'te Konya-Ereğli arasında çalışmalara başlamıştı. Fotoğrafta, Alman Büyükelçisi Marschall von Bieberstein ve beraberindeki heyetin, Bağdat Demiryolu'nun Konya-Karaman hattının tamamlanması vesilesiyle şehre gelişi görülmektedir. (21 Haziran 1904)



TARİH OKUMAK, GEÇMİŞİN SESİNE KULAK VERMEKTİR!

**TECRÜBE
KONUŞUYOR**



*Çünkü ilm ü edebe ettin edeble rağbet
Dâima sâhib-i irfân ile eyle sohbet*

Dâyezâde Cûdî

İlim ve edebe edeple rağbet etmek için daima âriflerle sohbet et.



ÖYLE BİR ZAMANA YETİŞECEKSİNİZ Kİ...

Ashâb-ı Kirâm'dan Talha b. Amr (r.a.) şöyle anlatıyor:
Bir kimse Resûlüllâh'ın (s.a.v.) yanına geldiği zaman, eğer bir tanıdığı varsa onun yanında kalırdı. Eğer tanıdığı yoksa, Ashâb-ı Suffe'nin yanında misafir olurdu. Ben de Ashâb-ı Suffe arasında kaldım. Birisi, her gün Resûlüllâh'ın (s.a.v.) yanından bir ölçek hurma getiriyordu. Bir gün Resûlüllâh (s.a.v.) namazını bitirip selam verdiğiğinde, Ashâb-ı Suffe'den birisi şöyle dedi:
"Ya Resûlallâh! Hurma, midelerimizi yaktı, elbiselerimizi yırtıldı."
Bunun üzerine Resûlüllâh (s.a.v.) Efendimiz minbere çıktı, Allah'a hamd etti ve şöyle buyurdu:
"Ben ve Ashab'ım, bazen on gece misvak ağacının meyvesinden başka yiyecek bulamazdık. Ensar'dan olan kardeşlerimizin yanına geldik. Onların en iyi yiyecekleri hurma idi. Bizi, sofralarına ortak ettiler. Vallahi, ekmek ve et bulsam elbette sizi bunlarla doyururdum. Ama siz öyle bir zamana yetişeceksiniz ki, Kâbe-i Muazzama'nın örtüleri gibi (kıymetli) elbiseler giyeceksiniz."
Nitekim buyurdıkları gibi de olmuş. Ashab-ı Suffa'dan birçok kimse, vazife yapmıştır.

1670'li yıllarda Merzifonlu Kara Mustafa Paşa tarafından inşa ettirilen Karaköy Camii'nin; 1894 depreminde hasar görmesi üzerine, İkinci Abdülhamid Han tarafından İtalyan bir mimara yeniden yaptırıldığını; 1958'de yol yapımı gerekçesiyle sökülerek Kınalıada'da yeniden inşa edilmek üzere taşınırken, geminin yan yatması sonucu cami parçalarının denize gömüldüğünü...

BİLİYOR
MUYDUNUZ?..



SÖZLERİN ASILLARI

DEĞİRMEN

Kelimenin kökü, değmek fiilinin kökü olan teg- fiildir. “Bir şeyin bir yere ulaşması, kavuşması” anlamındaki bu fiil, -r eki alarak tegir(mek) “dönmek, çevrilmek” manasını kazanmıştır. Bu fiilden türeyen isim, -men ekiyle “dönen, çevrilen” anlamında teğirmen hâlini almıştır. Zaman içinde baştaki ünsüz yumuşayarak “değirmen” şeklinde yaygınlaşmıştır.

.....

SAYILARLA ULU HAKAN

21 Eylül 1842 Çarşamba günü (16 Şa'bân 1258), Çırağan Sarayı'nda Tîrimüjgan Kadın Efendi'den, Sultan Abdülmecid'in ikinci oğlu olarak dünyaya geldi. Annesi, İstanbul'da Beylerbeyi Sarayı'nda vefat ettiğinde (3 Ekim 1852), Şehzade Abdülhamid 10 yaşındaydı. 9 yıl sonra babası Sultan Abdülmecid Han vefat etti (25 Haziran 1861).

31 Ağustos 1876 Perşembe (10 Şaban 1293) günü, 34 yaşında iken 99. İslâm halifesi ve 34. Osmanlı padişahı olarak tahta çıktı. Saltanatının ilk aylarını Dolmabahçe Sarayı'nda geçirdi. 7 Nisan 1877'de devlet idaresini Yıldız Kasrı'na nakletti. 1909'a kadar Yıldız Sarayı'nda yaklaşık 33 yıl devleti idare etti.

Cuma selâmlıklarının 10 yıl boyunca, Yıldız Hamidiye Camii inşa edilene kadar Beşiktaş civarındaki Sinan Paşa, Dolmabahçe, Kılıç Ali ve Nusretiye camilerinden birinde icra ettirdi.

22 yıl boyunca çok az dışarıda kılmakla beraber cuma namazlarını ekseriyetle Yıldız Hamidiye Camii'nde kıldı, Cuma Selamlıklarına burada çıktı.

32 yıl, 7 ay, 27 gün süren saltanatının ardından 27 Nisan 1909 Salı günü tahttan indirildi. Aynı gece alınan bir kararla Selânik'teki Alatinî Köşkü'ne götürüldü ve burada 3 yıl, 6 ay, 3 gün kaldı. Balkan Savaşı'nın çıkması üzerine 1 Kasım 1912 Cuma günü, Alman İmparatoru'nun gönderdiği Loreley (Lorelei) yatıyla İstanbul'a getirildi ve hayatının son 5 yıl, 3 ay, 9 gününü geçireceği Beylerbeyi Sarayı'na yerleştirildi.

Tahttan indirilişinden 8 yıl, 9 ay, 13 gün sonra, 10 Şubat 1918 Pazar akşamı 75 yaşını 4 ay 19 gün geçmişken Beylerbeyi Sarayı'nda vefat etti. Teçhiz ve tekfini, Topkapı Sarayı'nda yapılarak, Sultan İkinci Mahmud Türbesi'ne defnedildi. İkinci Abdülhamid Han, 78 yaşında vefat eden Orhan Gazi'den sonra en çok yaşayan ikinci padişahtır.



KAYIP

Aristoteles'e
“Yalan söylemekle
ne kaybederiz?”
diye sorarlar. O,
şöyle cevap verir:

“Doğruyu
söylediğiniz
zaman bile,
muhababınızın
size olan
inancını.”



Bıçak Arası Nefis
Lezzet

KÖFTE

*Bugün Anadolu'nun neresine gitseniz,
her yörenin kendi üslubunu kattığı,
onlarca çeşit köfte bulursunuz.
Köfte denince akla, ince çekilmiş
kıymadan yapılan et yemeği gelir.
Oysa bakliyattan, sebzeden hatta
balıktan yapılan köfteler de vardır.
Geçmiş binlerce yıla uzansa da altın
çağını, Osmanlı devri sofralarında
yaşamıştır. Günümüze kadar gelen
köfte tariflerinin sırrı, ecdadın bize
bıraktığı lezzet mirasında saklıdır...*

EMRE BOYACI





Eti, kıyma olarak değerlendirme, binlerce yıl öncesine, Mezopotamya'ya kadar uzanır. Et, bozulmadan saklanabilmesi için iyice ezilerek tuz, darı ve çeşitli otlarla karıştırılırdı. Zaten köfte Farsça "ezilmiş, dövülmüş" manasına gelen kûfte kelimesinden gelir. Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha* isimli eserinde köfteyi şöyle tarif eder: "Kûfte; dövülmüş, ezilmiş demektir. Köfter dedikleri, kebaba da denir. Ondan yuvarlak yapıp bazı sade ve bazı köfteli çorba ve ekşili yahni gibi yemekler için pişirip yerler." Dolayısıyla köfte, bir pişirme yönteminden çok, malzemenin hazırlanış biçimini ifade eden bir terimdir.

Zıyan Olmasın Köfte Yapalım

Köfte aynı zamanda, kesilen hayvanın artan etlerini, bir şekilde değerlendirme ihtiyacına binaen ortaya çıkmıştır. Hayvanın kebablık ve yahnilik olmayan tarafları, kıyma hâline getirilerek pişirilir. Genellikle dös eti, kıyma yapılır, buna bazen pırzola kapağı bazen de but tarafı katılır. Kebablık ve yahnilik etin kırıntınları da elbette atılmayıp, çekilerek kıyma durumuna getirilir. Köftelik etin, eskiden bugünkü gibi makineden geçirilerek kıyılmadığını ekleyelim. Satır ya da çifte bıçak yardımıyla kıyma elde edilirdi. Bunun oluşturduğu önemli bir fark var. O da bu yöntemle hazırlanan kıymanın, suyunu kaybetmemiş olması. Böylece yapılan köfteler, makineden çekilenlere oranla çok daha sulu ve elbette daha lezzetli olmaktadır.

13. yüzyıl Arapça yemek kitaplarında

köfte tariflerine rastlanır. Ayrıca köfte, ecdadın Türkistan coğrafyasında da bildiği ve tükettiği bir yemek. Özellikle Oğuzların yaptığı tutmaç, umaç aşısı, ayran aşısı gibi çorbalara ufak toplar hâlinde köfteler eklenirmiş. *Dede Korkut Hikâyeleri*'nde de köfteden bahsedilir. Kara koyun kıyması kavrulularak, 40 çocuğa dağıtılır. Ancak köfte, tekâmül evresine, pek çok yemekte olduğu gibi Osmanlı devrinde ulaşır.

Osmanlı'nın Köfte Tarifleri

Sultan İkinci Murad devri saray hekimi Mahmud Şirvani'nin kaleme aldığı *Kitâbü't-Tabîh Tercümesi*'nde, köfte tarifleri de bulunmaktadır. Eserde, pek çok sulu ve nohutlu et yemeğine, parça etin yanı sıra yağlı kıymadan, küçük köfteler de eklenir. Örneğin, "findık kalyesi" isimli yemek için haşlanmış, ezilmiş nohut, bazı baharat çeşitleriyle karıştırılarak bir iç harç hazırlanır. Ayrıca dövülmüş, yağsız koyun etinden başka bir dış harç yapılır. Dış harçtan bir miktar koparılıp findık büyüklüğünde köfteler olacak şekilde açılır, ortasına nohutlu iç harç konur ve kapatıldıktan sonra yuvarlanarak köfte hâline getirilir.

Dönemin köfte tariflerinde adı en sık geçen tatlandırıcılar soğan, maydanoz, tuz, biber, kimyon ve tarçındır. O dönemde, köftelere ekmek katılmadığını da belirtmek gerekir. Etli ve maydanozlu sıkma köfte türü tariflerde harç, pirinç yahut bulgurla hazırlanırdı.

Osmanlı mutfağında köftelerin bugün olduğu gibi çok çeşitli pişirme usullerine sahip olduğu görülür. Bir kısmı tavada ya da sahandada, bir kısmı suda haşlanarak, bir



kısmı ise ızgara edilerek pişirilirdi. Ancak dikkat çeken bir özellik, yağ kullanımı söz konusu olduğunda hep sade yağın tercih edilmesidir.

Kıymadan Olur da Balıktan Olmaz mı?

Kullanılan ana malzeme açısından bakıldığında köfte, yalnızca etten yapılmazdı. Balık, tavuk, bulgur, bakliyat ve sebzeyle hazırlanan çeşitli köfte türleri de vardır. Bu malzemelerle yapılan farklı boyut ve şekillerdeki köftelerin bazıları sade hazırlanırken, bazıları içine harç konulup kapatılarak; ardından yumurtaya bulanıp kızartılır, fırınlanır ya da haşlanır.

Mehmed Reşad tarafından kaleme alınan *Fenn-i Tabâhat (1921-1923)* adlı yemek kitabında palamut, yayın ve levrek gibi balıkların hepsinden köfte yapılabileceği belirtilir. Balıklar haşlandıktan sonra kılçıklarından ayrılır. Torik veya palamut ise yalnızca beyaz etleri kullanılarak hazırlanır.

Sarayın Mutfağında Pişen Köfteler

Sarayda pişen yemekler listesinde “köfteli pirinç çorbası”, “kapudan köftesi”, “kebab-ı sarma köfte”, “terbiyeli köfte”, “maydanozlu köfte”, “susuz köfte”, “aya (avuç içi) köftesi” ve “köfte kebabı” yer alır. Kanuni Sultan Süleyman’ın şehzadeleri Bayezid ve Cihangir için 1539 yılı Kasım ayında yapılan sünnet düğününde verilen ziyafetlerde, köfte ve has ekme de misafirlere ikram edilen yemekler arasındaydı.

18. yüzyıl yemek tariflerinde yer alan köfteler, bugün yapılan köftelerden bir hayli farklıydı. Köfteler, çifte bıçakla kıyılmış saf koyun etinden, çeşitli baharatlar eklenerek yoğrulurdu. Genellikle içyağına, yani gömleğe sarılarak şişte ya da fırında pişirilirdi. Esasen koyun kıyması, Osmanlı devri köftelerinin olmazsa olmazıydı. Koyun etinin makbul sayıldığı, dana etinin ise sadece pastırma ve sucuk yapımında



kullanıldığı bir devirde, dana kıyması neredeyse hiç kullanılmazdı.

19. yüzyılda, bir yandan kıyma makinesinin mutfak araçları arasında yer alması, diğer yandan et fiyatlarının iyice artması, köfte çeşitlerinde bir patlamaya yol açtı. Et, kasaplarda ve evlerde artık bıçak yerine çabucak makineyle kıyıldığından, köfte hem kolay hem de nispeten hesaplı bir yemek oldu. Böylece köfteler ön plana çıkarken, yahniler gölgede kaldı ve giderek unutuldu.



Sebzeden Köfteler

Köftelerin sadece etten değil, sebzeden de yapıldığından bahsetmiştik. Başka bir deyişle mücverler de bir köfte çeşidi olarak değerlendirilebilir. Günümüzde mücver, köfteden tamamen farklı bir kategori gibi düşünülse de eski yemek kitaplarında mücver tarifleri genellikle köfteler veya yahniler bölümünün sonunda yer alır.

1844 tarihli matbu ilk Türkçe yemek kitabı olan *Melceü't-Tabbâhin'de (Aşçıların Sığınağı)* bulunan köfte tariflerinin dördü mücverdir. Günümüzde “kadınbudu köfte” denilen yemek ise kitapta “nev’-i diğer mücmer” olarak verilmiş. Kadınbudu köfte adıyla verilen tarif ise günümüzdekinden farklı usulde, çiğ pirinçle yapılan ve farklı teknikle pişirilen bir yemektir.

Ali Eşref Dede’nin, 1856-1857 yıllarında kaleme aldığı *Yemek Risalesi*’nin köfte kısmında “susuz köfte”, adıyla verilen bir köfte, “mücver-i çevgânî” adıyla verilen, koyun kıyması ve maydanozla yapılan bir mücver, “kıyma büryanı” adlı da bir sahan köftesi yer alır. Bu eserde “arefe köftesi” isminde iki tarif var ki bunlar, bugün içli köfte

dediğimiz yemeğin iki ayrı tarifidir. Güneydoğu Anadolu’ya mahsus içli köftenin en eski tarifine ise Edirne Mevlevihanesi postnişini Ali Eşref Dede’nin kitabında rastlıyoruz.

Ve Günümüz...

Günümüzde Anadolu’nun her yöresinde farklı reçetelerle ve farklı tekniklerle köfteler pişiriliyor. İnegöl, Bursa, Tekirdağ, İzmir, Sakarya, Akçaabat, Akhisar, Harput ve daha pek çok şehrin, coğrafi işaretli ve tescilli köftesi bulunmaktadır.

Bugün dünyaca ünlü “İsveç köftesi” olarak bilinen yemek de aslında Osmanlı mutfağına aittir.

Tarihi, İsveç Kralı XII. Karl’a, bizde bilinen adıyla Demirbaş Şarl’a kadar uzanıyor. Ruslara yenilerek Osmanlı’ya sığınan Şarl, burada beş yıl kaldıktan sonra 1714’te ülkesine dönmüştür. Yanında bir Türk aşçıyla birlikte pek çok tarif götürmüştür. İşte İsveç köftesi olarak bilinen bu yemek, o günlerden İsveç’e hatıradır. Zira kendisi, bizdeki ekşili köftenin İsveç yorumu. İsveç hükümeti, 2019 yılında bu gerçeği hatırlamış olacak ki sosyal medya hesabında İsveç köftesinin, aslında bir Osmanlı yemeği olduğunu itiraf etti. ■

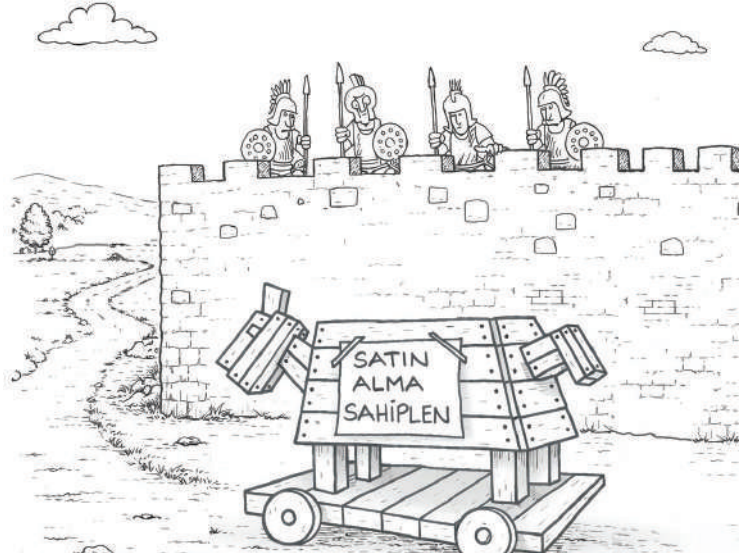
Kaynaklar: Marianna Yerasimos, 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul 2014; Ahmed Cavid, Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ, haz. Seyit Ali Kahraman-Priscilla Mary Işın, İstanbul 2006; Muhammed bin Mahmud Şirvanî, 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı, haz. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, İstanbul 2005; Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul 2010; Ayşe Baysal, “Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri”, Yemek Kitabı, haz. M. Sabri Koz, s. 242-250, İstanbul 2003; Mehmed Reşad, Fenn-i Tabâhat, haz. Priscilla Mary Işın, İstanbul 2018; Halil Altay Göde-Tarık Üliifer, “Gelenekselden Küresele Türk Mutfağında Köftenin Dönüşümü”, Uygulamalı Sosyal Bilimler ve Güzel Sanatlar Dergisi, C. 6 S. 16, s. 126-134, 2024.



Yedikita Kitaplığı,
Tarihtekiler

Pes Doğrusu

Beklemediğimiz bir olayla karşılaştığımızda "Pes doğrusu!", "Hayret bir şey!", "Yok artık!", "Olmaz böyle şey!" gibi tepkiler veririz. Bakalım, tarihte yaşanmış bazı hadiseler karşısındaki tepkileriniz nasıl olacak?..



1- Bir Napolili akli evvel, Dante'nin Aristo'dan daha büyük bir filozof olduğunu ispat etmek için pek çok defa düello yapar. Sonucunda ağır yaralanır. Ölüm döşeğindeyken bir yakını, "Neden inat ediyorsun, ölüp gideceksin, hangisinin üstün olduğundan sana ne?" diye çıkışır. Adam, "Doğrusunu söylemek gerekirse, ne Dante'yi ne de Aristo'yu hiç okumadım." diye karşılık verir. Herif, bu uğurda kaç defa düello yapmış dersiniz?..

- a-3
- b-5
- c-7
- d-14

2- Violet Jessop adında bir hemşire, hem 1912'de Titanik'in batışından hem de 1916'da kardeş gemisi Britannic'in batışından sağ kurtulmuştu. Dahası, 1911'de kardeş gemileri Olympic'in, bir savaş gemisiyle çarpışması sırasında gemideydi. "Lady is unsinkable" yani "batmayan kadın" diye şöhret bulan bu faninin ölümü nasıl olmuştu?..

- a-Birinci Dünya Savaşı'nda iki ateş arasında kalarak öldü.
- b-Balık tutmak için göle açıldıktan sonra kayboldu.
- c-Kalp krizinden öldü.
- d-Su içerken boğazına kaçan su yüzünden boğularak öldü.

3- İngilizler, dünya denizcilik tarihinin ilk uçak gemisini inşa edip Birinci Dünya Savaşı'nda Çanakkale'ye gönderirler. Sahildeki Osmanlı bataryalarından açılan ateş sonucu isabet eden birkaç mermiyle gemi batar. Bu inanılmaz işi, Topçu Mülazım Mustafa Ertuğrul'un bataryası gerçekleştirir. Nasıl?..

- a-Av tüfeğiyle atılan domdom kurşunu ile
- b-Sahra topu denilen küçük bir topla atılan mermiler ile
- c-Sultan Fatih'in inşa ettirdiği Şahi topuyla atılan gülle ile
- d-Mülazım Mustafa'nın attığı el bombası ile

4-Paraguay Başbakanı Francisco Solano Lopez, büyük bir Napoleon Bonaparte hayranı idi. Kendini kabiliyetli bir taktikçi ve mükemmel bir kumandan olarak görüyordu. Bunu ispat etmek için durduk yerde savaş açar. 1864-1870 seneleri arasında süren bu sebepsiz savaşta, toplam 400 bin insan hayatını kaybeder. Paraguay savaş sonunda neredeyse yok olur ve erkek nüfusunun %90'ını kaybeder. Bu sebepsiz savaş, hangi ülkeye açılmıştı?..

- a-Arjantin
- b-Brezilya
- c-Uruguay
- d-Hepsi

5-1264'ten 1827'ye kadar Oxford'dan "sanat ustası" derecesi alan herkes, Henry Symeonis'i asla affetmeyeceğine yemin etmek zorundaydı. 1608'e geldiğinde, kimse onun kim olduğunu ve ne yaptığını bilmiyordu. 1912 yılında yapılan bir araştırma sonucu gerçekler anlaşıldı. Nasıl?..

- a-Zengin bir İngiliz'di ve bir Oxford öğrencisini öldürmekle suçlanarak okuldan atılmıştı.
- b-Oxford'da öğrenciydi ve kopya çekerken yakalanmıştı.
- c-Oxford mutfağına mal getiren esnaftı, bozuk mal getirmekle suçlanmıştı.
- d-Oxford'da öğrenciydi, devamsızlıktan okuldan atılmıştı.

6-İttihatçıların tayin ettiği İstanbul Belediye Başkanı Cemil Topuzlu Paşa'nın aklına kim girdiyse, 1912 yılında İstanbul'da eşek kullanarak mal naklini yasaklar. Amaç, kamyon ve diğer motorlu vasıtaların kullanımını teşvik etmektir. Oysa bunlar, o günler için yenidir ve kimsede bu işe yatıracak para yoktur. Paşanın inadı baskın çıkar. Sonuçta ne olur?..

- a-Eşekler, Marmara Denizi'ndeki Eşek Adası'na sürülür.
- b-On binden fazla eşek, Saraçhane semtindeki at pazarında satışa çıkarılır.
- c-Eşeklere sokağa çıkma yasağı getirilir.
- d-Sur dibinde kesilerek etleri ihraç edilir.

7-Celali İsyanları sırasında eşkıyalar çok kan döker, her türlü ahlâksızlığı sergiler. Zamanın kudretli paşası, elebaşlarını çağırır ve "Neden isyan ettiniz?" diye sorar. Pek çok bahane ileri sürerler. İçlerinden öyle bir bahane vardır ki "Yuh artık!" dedirtir. Nedir?..

- a-Ben etmedim, yeğenim isyan etmiş.
- b-Kahveye nohut karıştırılıyor.
- c-Aylardır sığır ve keçi eti yemek zorunda kaldık.
- d-Sivas'a deniz getirilsin istiyoruz.

8-Türkiye'de, "Doğunun İncisi" diye tarif edilen bir saray vardır. İçinde barındırdığı cami, türbe, kütüphane, mahzenler, koğuşlar, harem ve selamlık bölümleriyle büyük bir yapı kompleksidir. Mimarı, Ahıska Türklerinden biridir. Saray, üç ülkeden görülebilen Ağrı Dağı'nın, hiçbir pencereden görünmeyeceği şekilde inşa edilmiştir. Bu sarayın adı nedir?..

- a-Yerebatan Sarayı
- b-İshak Paşa Sarayı
- c-Kremlin Sarayı
- d-Elhamra Sarayı

9-Milas, Muğla'ya bağlı büyük bir ilçedir. Antik çağlardaki adı Mylasa idi. Ahalisinin padişaha yazdığı arzuhal üzerine, 20 Kasım 1876 (3 Zilkade 1293) tarihinde Milas'ın adı Hamidiye olarak değiştirildi. İkinci Abdülhamid Han'ı tahttan indiren İttihatçılar, sadece kendisinden değil, adının ruhaniyetinden bile korkuyorlardı. Hamidiye ismini değiştirerek hangi ismi verirler?..

- a-Mesudiye
- b-Bahaiye
- c-Hamaliye
- d-Faraziye

10-1950'li yıllarda Lübnan'da yaşayan bir akılsız, Kur'ân-ı Kerim'deki Lokmân Suresi'nde geçen bir âyet-i kerimeyi diline dolar. Bu âyet-i kerimede meâlen, "Hiç kimse, nerede öleceğini bilemez." buyurulmaktadır. Üşenmez, kendine bir anıt mezar inşa eder; 90 yaşında öleceğini ve buraya gömüleceğini ileri sürer. Akibeti nasıl olmuş dersiniz?..

- a-Mezarını kazan kepeçenin altında kalır.
- b-Başboş köpeklerin saldırısına uğrar.
- c-Kafasına çatıdan kiremit düşer.
- d>Güney Kıbrıs'a giderken bindiği uçak, Akdeniz'e düşer.