



1 AĞUSTOS 1571

KIBRIS FETHEDİLDİ

Kıbrıs, Doğu Akdeniz ticaret yollarının merkezindeydi ve Venedik'in kontrolünde idi. Ada, Osmanlı'nın Anadolu ve Mısır arasındaki deniz güvenliğini tehdit ediyordu...



1568

Sultan İkinci Selim Han devrinde, Kıbrıs'ın alınmasına karar verildi. Sefer hazırlıkları başlatıldı.

1569

Yaklaşık 300 gemiden oluşan donanma hazırlandı. Kara ordusunun başına Lala Mustafa Paşa, donanmanın başına Piyâle Paşa getirildi. Cezayir Beylerbeyi ve Kaptanıderya Müezzinzâde Ali Paşa, Piyâle Paşa'nın emrine verildi.

2 Temmuz 1570

Adanın yerli halkının Venedik idaresinden memnun olmaması nedeniyle Osmanlı ordusu, direnişle karşılaşmadan Limasol'u, ardından Larnaka'yı fethetti.

22 Temmuz 1570

Osmanlı ordusu, güçlü surlarla korunan Lefkoşa'yı kuşattı. Kuşatma yaklaşık 45 gün sürdü.

9 Eylül 1570

Askerler surları aşarak Lefkoşa'yı fethetti. Bu zafer, adanın büyük bölümünün Osmanlı idaresine girmesini sağladı.

Eylül 1570-Ağustos 1571

Venediklilerin en güçlü savunması, Magosa Kalesi'ndeydi. Şehrin sulh yoluyla teslim alınma girişimlerinin sonuçsuz kalması üzerine kuşatma başlatıldı. Ancak kış mevsimi gelince taarruz ilkbahara bırakıldı.

1 Ağustos 1571

31 Temmuz'da yapılan nihai hücumda bazı burçlar ele geçirilince, kale kumandanı teslim oldu. Magosa'nın teslim olmasıyla Kıbrıs, tamamen Osmanlı hâkimiyetine girdi ve 307 yıl Osmanlı idaresinde kaldı.



AĞUSTOS'TA BAŞKA NE OLDU?

2
AĞUSTOS
1914

Birinci Dünya Savaşı'nın başlamasından sonra, Osmanlı seferberlik ilân etti.

9
AĞUSTOS
1915

Çanakkale Muharebelerinde, Birinci Anafartalar Zaferi kazanıldı.

22
AĞUSTOS
1534

Barbaros Hayreddin Paşa, Tunus'u fethetti.

27
AĞUSTOS
1908

Hicaz Demiryolu hizmete açıldı.



MOHAÇ

MEYDAN MUHAREBESİ

1526

Muazzam Zafer

TARAFLAR

Osmanlı

Osmanlı Devleti

Macaristan ve Müttefikleri

Macaristan Krallığı

Hırvatistan Krallığı

Kutsal Roma
İmparatorluğu

Bohemya Prenslığı

Bavyera Prenslığı

Papalık

Lehistan
Krallığı

Mohaç, tarihin en büyük meydan muharebelerinden biri olduğu kadar, en kısa sürede neticelenen savaşlardan biri olarak da dikkat çeker. Macar ordusu, yalnızca iki saat içinde ağır bir bozguna uğramıştır...



800
Gemi



4000
Tüfek



5000
Yay



700
Cirit



4000
Kalkan

OSMANLI
ORDUSU

300
Top



3
Milyon
Mermi



7000
Ok



30.000
Deve



Osmanlı Komutanları

Kanuni Sultan Süleyman Han, Makbul İbrahim Paşa, Malkoçoğlu Bâli Bey, Behram Paşa

Ordu: 90-100 Bin



Ordu: 130-150 Bin

Macaristan Komutanları

II. Layoş, Pál Tomori, George Zápolya



SAVAŞIN NETİCESİ

Macaristan

25-35 bin ölü

10 binden fazla esir

Kral II. Layoş ve çok sayıda kumandan telef oldu.

Osmanlı Devleti

1133 şehit



MOHAÇ SEFERİ KRONOLOJİSİ

23 Nisan 1526 / 11 Recep 932
Sultan Süleyman Han, ordusuyla birlikte İstanbul'dan merasimle hareket etti.

3 Mayıs 1526

Ordu Edirne'ye ulaştı. Rumeli askerleriyle birleşerek burada bir süre konakladı.

26 Mayıs 1526

Ordunun tamamı Sofya'da toplandı.

30 Haziran 1526

Ordu, Belgrad önlerine ulaştı ve donanmayla buluştu.

5 Temmuz 1526

Sava Nehri üzerindeki köprüden geçiş başladı. Sultan Süleyman Han, Sirem Adası'na geçti.

27 Temmuz 1526

Petervaradin Kalesi fethedildi.

8 Ağustos 1526

Tuna kıyısındaki önemli kalelerden İlok teslim alındı.

14 Ağustos 1526

Ordu, Drava Nehri kıyısındaki Ösek Kalesi önlerine ulaştı.

21 Ağustos 1526

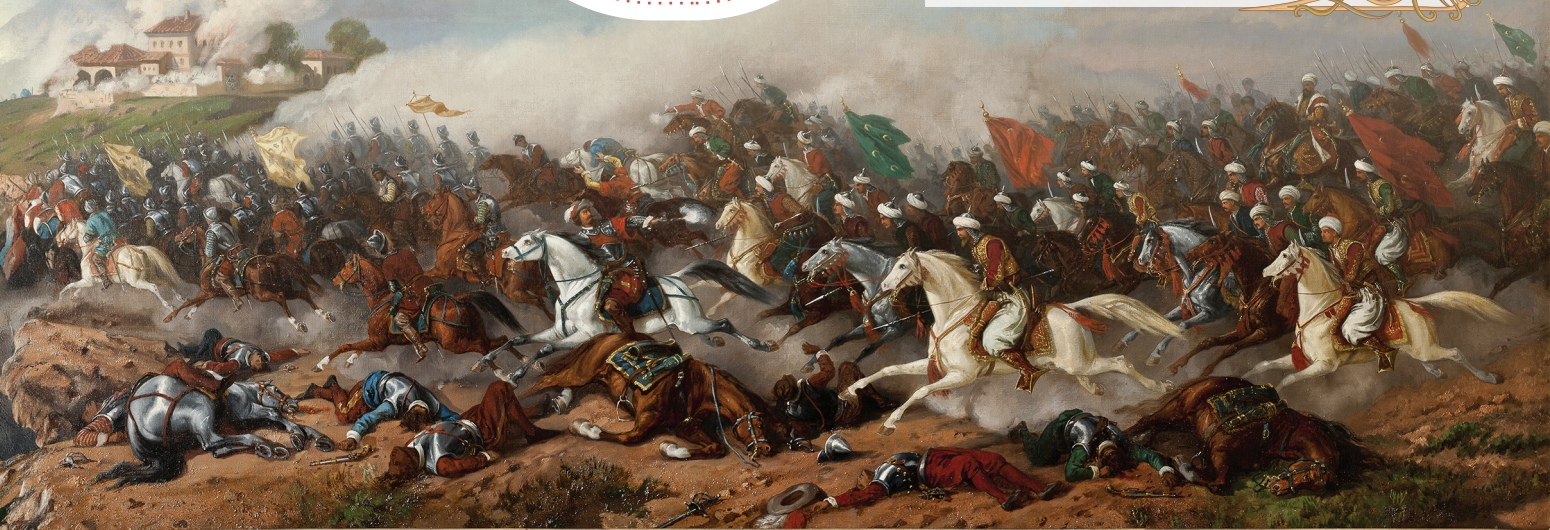
Drava üzerindeki büyük köprüden geçiş tamamlandı. Köprü, padişahın emriyle imha edildi.

29 Ağustos 1526 / 20 Zilkade 932

Mohaç Meydan Muharebesi kazanıldı.

14 Kasım 1526 / 8 Safer 933

Kanuni Sultan Süleyman Han, büyük bir ihtişamla İstanbul'a dönerek seferi tamamladı.







TUNA'NIN KİLİDİ VETERANİ MAĞARASI

Tarih, yaşandığı yer ve taşıdığı isim itibarıyla hayli enteresan savaşı sahne olmuştur.

Belki de ilk defa duyacağınız Veterani Mağarası Kuşatması da bunlardan biri.

Osmanlı-Habsburg (Avusturya) Harbi sırasında, Tuna Nehri'nin en stratejik geçitlerinden olan ve günümüzde Romanya ile Sırbistan arasında doğal bir sınır teşkil eden Demirkapı mevkiindeki bu mağara, Osmanlı kuvvetlerinin hedefindeydi. Adını, burayı ilk kez savunma amacıyla kullanan General Veterani'den alan ve Avusturyalılar tarafından âdeta bir kaleye dönüştürülen bu mevki, konumu itibarıyla Tuna geçişini kontrol eden önemli bir noktaydı. Osmanlı askerleri, Ağustos 1788'in ilk günlerinde kuşatmayı başlattı. Mühimmat ve erzakı tükenen, uzun çarpışmalarla yıpranan Avusturya kuvvetleri, ay sonuna kadar dayanabildi ve nihayetinde silahlarını bırakarak mağarayı teslim etmek zorunda kaldı.

*Mürüvvet, ehline ibzâl-i ihsân etmedir, yoksa
Atâ-yı nâ-sezâvârın hatâdan farkı var yoktur*

Arif Hikmet Bey (Hersekli)

*Mürüvvet, cömerlik, ehline bolca ihsanda bulunmaktır;
hak etmeyene hediye vermenin hatâdan farkı yoktur.*



BİR İP ÜRETMEYİ BİLE!..

Rus Çarı I. Aleksandr ölünce, tahta, kardeşi I. Nicholas (Nikolay) geçer. Avrupalılaşma ve özgürlük isteyen bir grup genç subay, bu taht değişimini fırsat bilerek St. Petersburg'da ayaklanır. Ayaklanma kanlı bir şekilde bastırılır ve isyanın elebaşlarından beş kişi idama mahkûm edilir. Bunlardan birisi de şair ve yazar Kondraty Ryleyev'dir.

25 Temmuz 1826'da St. Petersburg'da idam sehpası kurulur. İdam başladığında cellatların beceriksizliği ya da malzemelerin kalitesizliği yüzünden beş mahkûmdan üçünün boynundaki ipler kopar ve mahkûmlar alttaki hendeğe düşerler.

Rusya'da idam sırasında ipin kopması, o kulun bağışlandığına dair ilahî bir işaret olarak kabul edilir ve geleneksel olarak bu kişilerin cezası, sürgüne çevrilirdi.

İp koptuktan sonra yere düşen Ryleyev ayağa kalktığı anda Rus devlet mekanizmasını eleştiren o meşhur lafı söyler: "Görüyorsunuz ya, Rusya'da hiçbir şeyi doğru dürüst yapamıyorlar, bir ip üretmeyi bile!"

Haber, Kış Sarayı'ndaki Çar I. Nicholas'a ulaştığında, Çar geleneklere uyarak af belgesini imzalamaya hazırlanır. Ancak, mahkûmların düştükten sonra bile Rusya'nın sanayisiyle alay etmeye devam ettiğini duyunca öfkeden deliye döner ve "Madem öyle, onlara aksini kanıtlayalım ve Rusya'da kaliteli iplerin de üretildiğini gösterelim!" diyerek infazın yeni iplerle tekrarlanmasını emreder.

Fatih Sultan Mehmed Han'ın İstanbul haricinde iki yerde daha gemileri kızaklar üzerinde karadan yürüttüğünü; birinin 1456 yılındaki Belgrad kuşatmasında Sava Suyu'nun Tuna'ya karıştığı mahalde, kale önünden geçme imkânı olmadığından gemileri hisarın arkasından kızaklar üstünde geçirerek Sava suyuna indirttiğini; ikincisi ise Eğriboz Adası'nın fethi sırasında (1470) Venedik donanmasının önünü kesmek için gemilerin bir kısmını karadan çektirip kalenin arkasına indirttiğini...

**BİLİYOR
MUYDUNUZ?**



DOĞRU BİLİNEREN YANLIŞLAR

ANADOLU

“Anadolu” adının kökenine dair, ders kitaplarına dahi giren şu kıssa vardır: Savaştan dönen askerlere ayran ikram eden bir ‘ana’ya askerler “Ana, dolu” demişler, bu isim zamanla yaygınlaşmıştır. Eski kaynaklarda geçen bilgiye göre, Anadolu kelimesi, Yunanistan’ın doğusunda kalan Batı Anadolu topraklarını tarif etmek için Antik Yunancada “güneşin doğduğu yer, doğu” anlamına gelen Anatoli kelimesinden türetilmiştir. Zamanla bütün yarımada, bu isimle anılmaya başlamıştır.



HIRS MI, CİMRİLİK MI DAHA ZARARLI?

Sâsânî

İmparatorluğu’nun en parlak dönemini yaşatan, 531-579 yılları arasında hükümdarlık yapmış İran şahı Enûşirvan’a:

“Hırs ve cimrilik nedir? Ve bunların hangisi daha zararlıdır?” diye sorulur. Şöyle cevap verir:

“Hırs, kulun hakkı gözetmemesi; cimrilik ise ehline haklarını vermemektir. Hırs daha zararlıdır. Çünkü hırs kötülüğün aslı ve zulmün kaynağıdır.”



SADECE ŞEMSIYE YAPIN!

Bir şemsiye tamircisi, yazmış olduğu şiirlerini incelemesi için Shakespeare’e gönderdiğinde, meşhur yazar şu cevabı verir:

“Dostum! Siz şemsiye yapın; hep şemsiye yapın, sadece şemsiye yapın...”



Tarla Balığı

PATLİCAN

Patlıcanın Türk mutfağındaki yeri gerçekten müstesnadır. Osmanlı mutfak kayıtlarında, bu bereketli sebzeyle kırktan fazla yemeğin yapıldığı yazılıdır. Tuhaftır ki, mutfak serüveninin ilk dönemlerinde temkinle karşılanıp geri planda bırakılan patlıcan, 18. yüzyıldan itibaren etli ve etsiz sebze yemeklerinin vazgeçilmez malzemeleri arasında yerini alır...

EMRE BOYACI





Patlıcan, dilimize Arapça “bâdincân” kelimesinden geçmiştir. Farsçada da “bâdingân” şeklinde telaffuz edilir. Her iki dile de

Sanskritçe “vatingana” kelimesinden geçtiği düşünülür. Zira yabancı olarak Afrika kökenli bir bitki olsa da ilk defa M.Ö. 1. yüzyıl civarlarında Hindistan veya Çin’de ıslah edildiği görülür. Kültüre alınmış patlıcan, daha sonra Hindistan’dan batıya doğru ilerleyerek İran’a ulaşmış, buradan da Müslümanlar aracılığıyla 7. yüzyıldan itibaren Orta Doğu’ya, Afrika’ya ve Endülüs’e yayılmış. Patlıcanın Türkistan coğrafyasına ulaştığını, Kaşgarlı Mahmud’dan öğreniyoruz. 1077 yılında tamamladığı *Dîvânü Lüğâtî’t-Türk*’te, patlıcan için Türkçe ad olarak “bütüğe” kelimesini kullanmış.

Tuhaftır ki eski dönemlerde hekimler, patlıcana yıllarca hep mesafeli yaklaşmış ve zararlı olduğunu düşünmüşler. İşin asıl enteresan tarafı, Avrupa’da cüzzam ve akıl hastalığı yaptığına inanılarak yıllarca mesafeli yaklaşılması. 16. yüzyılda İngilizler, ona deli elma anlamına gelen “mad apple” demişler. Bugün Anadolu’nun bazı yörelerinde de garip davranışlarda bulunanlara “patlıcan delisi” denilmekte. İtalya’da patlıcanın insanları delirttiğine inanıldığı için ekimine sınırlama gelmiş. Fransa’da ise sıtmaya ve melankoliye yol açtığı gerekçesiyle 1700’lü yılların ortasına kadar mutfaklara alınmamış.

Selçuklu’dan Osmanlı’ya Miras

Patlıcan, Anadolu’ya Selçuklu eliyle gelmiştir diyebiliriz. 11. yüzyılda Orta Asya’da yendiğini biliyoruz, ancak nasıl pişirildiği hakkında bilgi yoktur. Selçukluların patlıcanı, İran üzerinden Anadolu’ya getirmiş olmaları muhtemeldir. Bu tarih, Bizanslıların patlıcanla ilk karşılaştıkları döneme denk gelmektedir. Selçuklu ve erken Osmanlı mutfağı hem İran hem de Arap mutfağından etkilenmiştir. Abbasiler döneminde, 10. yüzyıldan itibaren çeşitli patlıcan yemekleri bulunuyordu. Bunların bazıları Osmanlı mutfağına aktarılmış, bazıları ise zamanla Osmanlılara özgü biçimlere dönüşmüştü. Patlıcan, daha sonra Osmanlı mutfağının en gözde sebzesi hâline gelecektir, ancak bu yükseliş yavaş gerçekleşmiştir. Anadolu’da patlıcanlı tariflere ilk defa 14. yüzyılın ilk yarısında rastlanır. Sirkeli patlıcan yani patlıcan turşusu, Aydınoğlu Umur Bey için yazılan *Tabiatnâme*’de geçer. Bugün hâlâ sevilen sarmısaklı yoğurtlu patlıcan ve doldurulmuş patlıcan turşusu gibi birçok patlıcan yemeği, Şirvânî’nin 15. yüzyılda Arapçadan Türkçeye çevirdiği tarifler arasındadır. 17. yüzyılda Fatih Camii imaretinde her yıl yaklaşık üç bin adet patlıcan turşusu hazırlanıyordu. Aynı dönemde İstanbul’daki turşucu dükkânlarında patlıcan turşusu da satılıyordu. Fatih Sultan Mehmed Han devrine ait kayıtlarda, saraya patlıcan alındığı biliniyor. Kaydedilen tek patlıcan yemeği,



“kavurma-i badıncan” idi. Tarif günümüze ulaşmamıştır; ancak daha sonraki tariflerden, bunun tereyağında kavrulan patlıcan ve etten oluştuğu, üzerine yoğurt veya sarımsaklı yoğurt eklendiği tahmin edilmektedir.

Saray Düşünlerinin Vazgeçilmezi

Sultan Üçüncü Murad Han döneminde, Matbah-ı Âmire'nin 12 aylık (Nisan 1573-Mayıs 1574) harcama listelerinde 27.190 adet patlıcan alındığı görülür. Sultan Üçüncü Ahmed Han'ın şehzadeleri için tertip edilen sünnet ziyafeti için ise 39.437 adet patlıcan satın alındığı kayıtlara geçmiştir. *1502 Bursa İhtisab Kanunnâmesi*'ne göre Osmanlı mutfağında en çok tüketilen patlıcanın, turfanda iken 10 adeti 1 akçeye satılırken; bir hafta sonra 24 adedi 1 akçe, bollaşınca da 80 adedi 1 akçe olmuştur. Bugün Türk mutfağının en sevilen dolmalarından olan patlıcan dolması, ilk defa 1539 yılında Kanuni Sultan Süleyman Han'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet şenliklerinde kayıtlara geçmiştir. Burada misafirlere ikram edilen yemekler arasında, patlıcan reçeli de yer alıyordu. Saray helvahane kayıtları, patlıcan reçelinin de çok büyük miktarlarda üretildiğini göstermektedir. Tek bir üretimde: 2000 patlıcan, 56 kg şeker, 38 kg bal kullanılmış.

Bunlara ilaveten Osmanlı mutfağında dolma da çok yapılmıştır. Hatta o kadar sevilmişti ki 17. yüzyıl İstanbul'unda yalnızca dolma pişiren yaklaşık 50 dolmacı dükkânı bulunuyordu. Elbette patlıcan dolması da satılıyordu.

Patlıcanın Kırk Türüsü

17. yüzyılda Evliya Çelebi, Mısır'ın Dimyat bölgesinde “insan başı büyüklüğünde mor patlıcanlar” gördüğünü yazar. Mora'da yetişen



dev patlıcanlar da meşhurdur. Evliya Çelebi, 1664 yılında Avusturya imparatorunun büyük burnunu tarif ederken “Mora patlıcanı gibi” benzetmesini kullanır.

17. yüzyılda yeni patlıcan yemekleri hakkında fazla bilgi bulunmaz. Ancak 18. yüzyılda günümüzde de çok sevilen musakka ortaya çıkar. Şair İbrahim Tırsî, İstanbul'da yetişen uzun ve kıvrık kemer patlıcanlarının, musakka için en uygun tür olduğunu söyler. Aynı dönemde türlü adı verilen karışık sebze yemeği de yaygınlaşır. Ahmed Câvid, İstanbul halkının bu yemeğe bazen “çömlek çatlatan” dediğini kaydeder.

18. yüzyıl sonlarında Ahmed Câvid, Osmanlı mutfağında kırk çeşit patlıcan yemeği bulunduğunu söyler. Bunların arasında şunlar yer alır: “patlıcan paçası, patlıcan mücveri, patlıcan kayganası, patlıcanlı pilav, medfûne, patlıcan bastı, patlıcan yahni, imam bayıldı, hünkâr beğendi, karnıyarık, patlıcanlı bildircin kebabı.” Yazar, listenin çok daha uzun olduğunu belirtmekle birlikte ilginç bir tatlı örneği de vardır. Küçük patlıcanlar kızartılır, üzerine



şeker ve tarçın serpilerek servis edilirdi.

18. ve 19. yüzyıllarda patlıcanın kullanım alanı genişledikçe itibarı da arttı. Bir Osmanlı yemek yazmasında patlıcan için şu övgü kullanılmıştı: “Tarla balığı” Bu benzetme, özellikle balık çeşitliliğiyle ünlü İstanbul’da ortaya çıkmıştı. Yazarın yorumuna göre patlıcan, lezzet ve kullanım çeşitliliği bakımından balığa benzetiliyordu. 1844 tarihli *Melceü’l-Tabbâhîn*’de ise yalancı balık dolması adı verilen yemekte, patlıcan kabukları balık pullarını andıracak şekilde soyuluyordu. Hatta piştikten sonra renkli şeker kırıntıları serpilerek taze balık gibi parlaması sağlanıyordu.

İstanbul’da Patlıcan Yangınları

19. yüzyıla gelindiğinde patlıcan, İstanbul’un en sevilen sebzelerinden biri hâline gelmişti. Özellikle hünkâr beğendi, saray çevresinde en sık tüketilen yemeklerdendi. Başlarda sadece patlıcan püresiyle yapılırken, Avrupâi lezzetlerin de tesiriyle, beşamel sos eklenmeye başlandı. Yine 19. yüzyıl İstanbul’unda patlıcan o kadar çok tüketiliyordu ki yaz aylarında çıkan bazı büyük yangınlar, halk arasında “patlıcan yangını” olarak anılmaya başlamıştı. O dönemde İstanbul’un

büyük kısmı ahşap evlerden oluşuyordu. Zeytinyağında kızartılan patlıcanlar ve yaz rüzgârları birleşince yangın riski artıyordu. 1918 yılında mizah yazarı ve romancı Refik Halit Karay, bu durumu hicvederek ünlü Patlıcan Meselesi yazısını kaleme aldı: “Patlıcan Meselesi öyle basit bir mesele değildir. Çözülmezse memleketin sonunu getirir. Deprem, kıtlık, salgın ve kasırgalar kadar büyük bir felakettir...” Karay, yazının devamında patlıcanı “yangın çıkaran bir sebze” olarak tasvir eder ve İstanbul’daki yangınların neredeyse yarısının patlıcan mevsiminde meydana geldiğini söyler. Sokakta satılan patlıcan yığınlarını ise “binlerce yangın bombasına” benzetir.

19. yüzyılda İstanbul’da, ağustos ayında esen kuzeydoğu rüzgârına bile patlıcanın adı verilmişti. Patlıcan meltemini İngiliz seyyah Robert Walsh, şöyle anlatır: “Ağustos ayının dokuzu civarında başlayan bu rüzgâr, gün doğumundan gün batımına kadar kuvvetli şekilde eser. Karadeniz’in dalgaları, Boğaz girişindeki kayalara çarpar ve uğultusu İstanbul’dan duyulur.

Günümüzde özellikle Güneydoğu Anadolu’da yaygın olan kuru patlıcanın, Osmanlı döneminde de önemli bir yeri vardı. 18. yüzyıl şairi İbrahim Tırsî şöyle der: “Elime yağlı bir et geçse canımın istediği şey, kuru patlıcandan yapılmış musakkadır.” 1777-1778 yıllarında İstanbul’u ziyaret eden İtalyan seyyah Domenico Sestini, dükkânların kuru patlıcanlarla dolu olduğunu kaydeder. 1913 yılında, Ahmed Rasim de İstanbul’daki orta sınıf kadınların kış hazırlıkları arasında patlıcan kurutmanın bulunduğunu, kurutulan patlıcanların kilerlerde iplerle asılı tutulduğunu anlatır. ■

Kaynaklar: Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul 2010; Marianna Yerasimos, 500 Yıllık Osmanlı Mutfacı, İstanbul 2014; Ahmed Cavid, Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ, haz. Seyit Ali Kahraman-Priscilla Mary Işın, İstanbul 2006; Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfacı, İstanbul 2000; Priscilla Mary Işın, “Tarlaların Balığı: Patlıcanlar Osmanlı Dönemi”, Yiyecek ve Tarih Dergisi, C.11, S.1, 2015, s.19-34.

Temizliğin ve Sosyal Hayatın Merkezi: Hamam

Temizlik, imandan gelir. Temizliğin temeli de israfa kaçmadan bol su ile yıkanmaktır. Dedelerimiz bu konuya o kadar önem vermişlerdir ki, bir yere yerleştiklerinde önce hamam, sonra cami, sonra mektep inşa ederler, en sonunda ikamet edecekleri evleri bina ederlerdi...



1- Selçuklular, Anadolu'yu fethettiklerinde Romalılardan kalan hamam kültürünü elden geçirmişler, tesettür ve sağlık gibi dinî konularda gördükleri kusurları düzeltmişlerdir. Bu hâliyle hamamlar, İslâm medeniyetinin temizlik sembolü olmuştur. Selçuklu sultanı Alâeddin Keykubad, sefere çıktığında güvenlik nedeniyle şehirlerdeki hamamlarda yıkanmaz, beraberinde taşıdığı hamamı kullanırdı. Bu şahsî hamamın adı, tarihî kaynaklarda ne olarak geçer?..

- a-Hammâm-ı seferî
- b-Seyyâr sauna
- c-Duşa kabin-i şahsî
- d-Sultân banyosu

2- Temizliğin olmazsa olmazı sabundur. En eski çağlardan beri bilinmesine rağmen kullanılması yaygın olmamıştır. Meselâ meşhur hamamları dışında, temizlik ve hijyen konusunda hiç de özenli olmayan Romalılar, bir türlü sabunla samimi olamamışlar. Temeli zeytinyağı olan sabunu, Roma'nın fukara takımı, elbise ve vücut yıkamakta kullanırken, Roma'nın seçkin ve zenginleri sabun kullanmayı sevmezlermiş. Neden?..

- a-Alerji yaptığına inanırlarmış.
- b-Çok pis koktuğunu düşünürlermiş.
- c-Fakirlik alameti olarak görürlermiş.
- d-Hiçbiri

3- Batı'da su ve sabun yerine kir çıkartacak bazı malzemeler bol olsa da yerleşmiş bir yıkanma kültürü yoktu. Koca İspanya kraliçesi bile ömründe iki defa, doğduğunda ve izdivacında yıkandığını anlattığında kimse yadırgamamıştı. Osmanlı insanı, her vakit su ile temizlenirken, onların derdi sadece kokudan kurtulmak olmuş. Bu anlayış sonucunda Avrupalının günlük hayatında ne gibi değişiklikler yaşanmış?..

- a-Parfüm sanayi gelişmiş.
- b-Parfüm bulamayan fukara için kolonya keşfedilmiş.
- c-Kokulu çiçek yetiştirme merakı artmış.
- d-Hepsi

