

# TÜRKLERDE ZİRAAT KÜLTÜRÜ

Cevat Rüştü

**Hazırlayan**

Nâzım H. Polat



ÖTÜKEN

# İÇİNDEKİLER

Önsöz .....	11
-------------	----

## A- MEYVELER

İncir .....	15
Elma .....	19
Armut .....	23
Ayva .....	28
Nar .....	32
Üzüm .....	36
Üzüm - Üzümü Suyu 1 .....	42

## B. AĞAÇLAR

Çınar, Selvi .....	47
Adalar, Çamlar .....	53
Salkımsöğüt .....	57
Salon Çamları = "Araucaria"lar .....	61
Salon Kuşkonmazları .....	64
Salon Hurmaları-Palmiyeler .....	67
Ağaç Dikme Fazileti .....	70
Şehirlerimizin Sal-dîde Ağaçlarını Muhafaza Edelim .....	74

## C- TÛTÛN

Tütün -1 .....	77
Tütün -2 .....	83
Tütün -3 .....	87
Tütün -4 .....	91
Tütün -5 .....	95

## Ç. TÜRK ZİRAAT TARİHİNDEN

Sultan Abdulhamit Han-ı Sanî .....	99
Ziraat Nâzırlarımız .....	102
Ziraat Nezareti-1-.....	107
Ziraat Nezareti-2-.....	112
Ziraat Nezareti-3-.....	116
Ziraat Nezareti 4 .....	120
Ziraat Lâyihası.....	124
Vaktiyle İstanbul'da Ziraat Var mıydı ? .....	128
Ek-1: İstanbul Ziraatına Dâir .....	132
Tarih-i Ziraat-ı Kadimeye Bir Nazar .....	135
Ziraat Meclis-i Âlisi .....	139
Ziraat Müzemiz .....	143
Eskilerde ve Yenilerde Ziraat Hayatı .....	147
Kâğıttan Toprağa .....	152
Ziraat ve Kadınlarımız.....	155
Selâtin-i Osmaniyemizin Ziraate Hizmetleri.....	159
Türklerin Ziraate Hizmetleri.....	165

## D. ZİRAİ ESERLER

Ziraî Eserler.....	169
Tezkire-i Şükûfeciyan .....	177
Garsnâme-i Pehlivanü'l- Ma'rûf Kemânî .....	181
Endülüs Ziraati - İbnü'l-Avvâm .....	185
Kitabü'l- Felahati'n- Nabatiye .....	189
Kitâbi'l-Felâha Tercümesi .....	194
Ferahnâme.....	198
Bizde Ziraî Neşriyatın Tarihçesi .....	202
Bahçıvan Niçin Çıktı .....	207
Mesleğimiz .....	209
Birkaç Söz .....	213

## E. ZİRAAT ve EĞİTİM

Ziraat Mektebimiz Açılmalı.....	215
Maarif-i Ziraiyemiz.....	217
Ziraî Tedrisatımızda Vahdet .....	222
Ziraat Mekteplerinin Maarife Devri .....	224
Tedrisat-ı Ziraiye Kongresi .....	226
Halkalının Islahı Meselesi .....	228
Beykoz Ziraat Mektebi.....	231
Ziraat Nazır Vekil-i Sabıkı Ziya Paşa Hazretleriyle Mülâkatım .....	238

## F. KURU ZİRAAT Mİ? YAŞ ZİRAAT Mİ?

Kuraklık ve Ziraatımız.....	241
Âlem-i İslâmın İstikbal-i Ziraîsi Hangi Usûl-i Ziraiyededir? -1-.....	244
Âlem-i İslâmın İstikbal-i Ziraîsi Hangi Usûl-i Ziraiyededir? -2-.....	249
Âlem-i İslâmın İstikbal-i Ziraîsi Hangi Usûl-i Ziraiyededir? -3-.....	254
Âlem-i İslâmın İstikbal-i Ziraîsi Hangi Usûl-i Ziraiyededir? -4-.....	258
Âlem-i İslâmın İstikbal-i Ziraîsi Hangi Usûl-i Ziraiyededir? -5-.....	262
Memleketimiz İçin Kuru Ziraat mı? Yaş Ziraat mı? -1-.....	266
Memleketimiz İçin Kuru Ziraat mı? Yaş Ziraat mı? -2-.....	269
Kuraklık.....	272

## G. ZİRAAT SİYASETİ

Ziraatımızda Fen ve İdare Mesâli .....	275
Memleketimizde Teşvikât-ı Ziraiyye.....	277
Teşkilat-ı Ziraiyemiz .....	281
Hatâya-yı Ziraiyemiz -1-.....	285
Hatâya-yı Ziraiyemiz -2-.....	289
Son Asırlarda Avrupa'da ve Bizde Siyaset-i Ziraiye.....	294
Son Asırlarda Almanlarda Ziraat Siyaseti .....	297
Bizde ve Avrupa'da Siyaset-i Ziraiye -3-.....	301
Son Zamanlarda Bulgarlarda Siyaset-i Ziraiye .....	305
Siyaset-i Ziraiye Hürriyet ve İtilaf Fırkası'nın Ziraat Programı.....	309
"İsti'mâr-ı Ziraî".....	313
Ziraatımız ve Muahede-i Sulhiye -I-.....	316
Teşvikat ve Neşriyat-i Ziraiye Mesâli.....	321
Bulgaristan Çiftçi Kongreleri.....	323
Bulgaristan'ın Konsorsiyum Teşkilatı.....	327
İstanbuliski 1.....	331
Ziraî Nüfus ve Makine Meselesi -1- .....	334
Ziraî Nüfus ve Makine Meselesi -2- .....	339
Ziraî Ankara .....	344
Orta Anadolu Zahre Ambarımızdır.....	350
Ek-2: Çiftçi Hareketi.....	352
Ek-3: Ziraat mı, Sınaî mi? .....	355

## H. AYIN ZİRAATI

Şubat .....	359
İlkbahar Ziraati.....	363
Nisan .....	366
Nisan .....	370
Mayıs .....	373
Aile Bahçelerinde .....	377
Kânun-ı Evvel .....	381
Ziraat Hayatı .....	386

## I. ZİRAAT SOHBETLERİ

Ziraî Sporlar .....	389
Aile Ziraatı .....	393
İstanbul Vilayeti Mahsulât-ı Gıdaiyyesi.....	397
İstanbul Seylâbzedegân Zürrâna Muâvenet.....	400
Köylülerimize, Çiftçilerimize .....	402
Çiftçiler Nasıl Mebuslar İntihap Etmeli? .....	406
Zeytinburnu Fabrikasında Âlât-ı Ziraiye İmali.....	410
Şile’de Zirai Faaliyet .....	415
İstanbul Teşkilat-ı Ziraiyyesine Dair 2 .....	418
İstanbul Teşkilat-ı Ziraiyyesine Dair 3 .....	421
Çiftçiler Nasıl Mebuslar İntihap Etmeli? .....	426
İzmir, Büyük Ziraat Hazinesi Türklerindir .....	430
Yunanlığın Ziraatimize Tesiri .....	432
“Kılıç” Değil “Saban” .....	435
Gazi ve Çiftçiliğimiz .....	439
Osmanlıda Ehli Kuşlar, Tavuklar .....	441
Ziraatımıza Pek Muzır Kuşlardan Kargalar .....	445
Bahçemizin Toprağını Nasıl Hazırlayalım?.....	448
Çiçeklerle Soframızı Nasıl Süsleyelim? .....	450
Çiçek Encümen-i Dânişi.....	452
Kaynakça .....	454
Dizin.....	455

Bu kitabı,  
birbirinin kadim dostu iki büyük kültür adamına,  
Prof. Dr. Aykut Kazancıgil  
ve  
Prof. Dr. Hüsrev Hatemi'ye  
ithaf ve takdim ediyorum.  
Cevat Rüştü'yü Ahmet Midhat Efendi teşvik etmişti,  
bu çalışmayı yapmam için beni de onlar yüreklendirdiler...

## ÖNSÖZ

*Türk Çiçek ve Ziraat Kültürü Üzerine Cevat Rüştü'den Bir Güldeste* (İstanbul 2001) adlı çalışmamızın bir bölümü (sadece çiçeklerle ilgili olanlar), bazı yeni metinler de ilave edilerek *Türk Çiçek Kültürü Üzerine Cevat Rüştü'den Bir Güldeste* (İstanbul, 2015) adıyla Ötüken Neşriyat tarafından tekrar yayımlandı. Fakat ziraat kültürü ile ilgili yazılar ayrı bir cilt olarak basılmak üzere dışarıda bırakılmıştı. Bu durum dikkate alınarak, yazarın ziraat kültürüyle ilgili kucaklar dolusu yazılarından birkaçı daha ilave edilerek elinizdeki *Türklerde Ziraat Kültürü* ortaya çıkarıldı. Bu hâliyle kitabın hedef kitlesiyle daha çabuk buluşacağı kanaatindeyiz. Metin neşri konusundaki ölçülerimiz, yukarıda bahsedilen kitaptaki ölçülerle aynıdır.

Muhakkak ki bir kitabın sunuluş biçimini, hedef kitle seçimi belirler. Gereksiz ilaç kullanımının zararlarını kendi aralarında tartışan hekimler, aynı bilgileri tıp eğitimi almamış kimselere aktarırken farklı bir yönetime başvurmak zorundadırlar. Cevat Rüştü'nün yazdıkları arasında ancak botanikçilerin ilgileneceği hususlar var; ancak ziraatçıların zihninde yer alabilecek bilgiler var. Bazı yazıları, klasik edebiyatımız üzerinde ihtisas gerektirecek derecede bir gayretin bereketli ve tadına doyumaz meyveleri... Çevre mühendisliğinden yazma kitap merakına, siyasetten bilim tarihine varıncaya kadar, daha pek çok konu Cevat Rüştü'nün kaleminden nasiplenmiştir. Öyle ise bütün bu yazıların okuyucu kitlesi, homojen değildir/olamaz. Ancak, bu okuyucu kitlesinin ortak bir özelliğinden rahatlıkla bahsedebiliriz: Kültür seviyesi itibarıyla vasatın (ortalamanın) üstünde olmak. Diğer bir özellik tabî ki ziraat kültürü ve zevkinin yönlendirdiği araştırmacı ruh... İşte size okuyucu profili yani hedef kitle... Bundan dolayı:

1. Metinlerin diline dokunulmadı. “Dili sadeleştirdik ama üslûbu aynen muhafaza ettik” diyenleri anlamıyor, onların üslûptaki ana dokuyu anlamadıklarını sanıyorum. Böylesi bir iddiayı ciddiye almadığımız ve hedef kitlemizin, bu metinleri yazarın kendi ifade biçimiyle görmek isteyeceğini düşündüğümüz için, dille oynamayı lüzumsuz saydık.

2. Yeniden yayımlama mantığı, metni bilgi bakımından güncelleştirmeyi gerektirir. Biz de izahına lüzum gördüğümüz bazı şeyleri dipnotlar halinde kaydettik. Ancak metnin orijinalinde Cevat Rüştü de dipnotlar kullanmıştı. Farkı belirtmek için ilavemiz olan notlardan sonra, adımızın baş harflerinden oluşan “[NHP]” rumuzunu koyduk.

3. Bazen dipnotta izahı daha uzun sürecek -muhtemelen dizgi yanlış olan- metin aksaklıklarıyla karşılaştık; küçücük tamirini de hemen metin üzerinde, “[ ]” içinde yaptık. Bu işlemin izah gerektirdiği durumlarda dipnota başvurduk.

4. Eklediğimiz dipnotların çoğu, metinlerde adı geçen şahıslarla ilgilidir. Fakat bazı isimler hakkında, okuyucuya pusula olabilecek ölçüde bilgi kaynağı bulamadık. Yeterince tanındığını düşündüğümüz bazı isimler (Fuzulî, Tevfik Fikret, Muallim Nâci, Sultan Abdülaziz vb.) hakkında bilgi aktarmayı da lüzumsuz gördük.

5. Bazı metinlerin doğrudan doğruya ziraat bilgi veren kısımları -bu kitabın amacı dışına taşıdığı için- çıkarıldı. Çünkü söz konusu bilgilere bugün zaten/herhâlde ihtiyaç yoktur.

6. Yazıların bölümlemesinde kullanılan başlıklar kendi ifademizdir. Kendi içinde bir bütünlük arz eden yazıları aynı bölümde toplamaya gayret ettik. Fakat -bulduğu başlık altındaki yerini yadırgamasa da- bazı yazıların, başka bir bölümle müşterek tarafı epeyce fazladır.

7. Bazı yazıların diğer bir yazıyı epeyce tekrar ettiği de açıkça görülmektedir. Bunlardan ayniyete varacak ölçüde ortak tarafları bulunanlardan biri (son yayım) seçilmiştir. Başlığı dışında herhangi bir tarafı değiştirilmeksizin tekrar basılanların ise ilk yayımı tercih edildi.

8. Yazıların bir kısmının farklılıkları; biraz malzemede, biraz da dilindedir. Cevat Rüştü’nün dil anlayışındaki değişimi göstermenin en sağlıklı yöntemi, bunları, aynı konudaki diğer yazılarını da vermektir. Asıl amacımız bu değil ama malzemeyi tam aksettirebilmenin yani Cevat Rüştü’nün emeğini zayi etmemenin başka bir yolu yoktu. Karşılaştırma (edisyon kritik) yöntemiyle yeni bir metin kurmak, yazıları kendi lezzetinde okunur olmaktan çıkarabilirdi.



9. Metinlerde geçen, çiçek-bahçe-ziraat kültürüyle ilgili isimleri ve diğer özel isimleri listelemek, bu metinlerin yeniden neşri kadar önemlidir. “Dizin” bu kanaatle oluşturuldu.

10. *Türk Çiçek Kültürü Üzerine Cevat Rüştü’den Bir Güldeste*’nin (Ötügen Yay., İstanbul, 2015) adıyla baş tarafına Cevat Rüştü’nün geniş bir biyografisi koyulmuştur. Bu itibarla aynı bilgilerin elinizdeki kitapta da tekrarlamasına lüzum görülmedi.

11. Cevat Rüştü’nün yazılarının yankısı ve daha iyi anlaşılması için üç adet de -ilgili kısımlarda- ek yazı verildi.

12. Kitaptaki yazılar, bir seçmeler demetidir. Aynı konudaki bazı yazılarla yakın bilgiler etrafında şekillenen diğer metinler hacmi kabartacağı endişesiyle verilememiştir.

Daha önce basılan kitaplarımdaki bir dua cümlesini tekrarlamak, vicdanî borcumdur: Bu çalışma, geniş ölçüde, üç büyük kültür gönüllüsünün; Ali Emiri (1857-1924), Hakkı Tarık Us (1889-1956) ve Seyfettin Özege (1901-1981)’nin şahsî ve tamamen hasbî gayretlerle kurdukları kütüphanelerindeki yayınlarla ortaya çıkmıştır. Millî Kütüphane (Ankara) kurucusu Adnan Ötügen (1911-1972)’i ve bu kütüphaneye bağışta bulunan veya ellerindeki nadide koleksiyonları bu kuruma satanları da unutmuyorum. Ruhları rahmetle şad olsun...

Yeni metinlerin eklenmesinde yardımlarını esirgemeyen Ar. Gör. Hatice Yıldız ve Ar. Gör. Elif Büyükkaya’ya teşekkür ederim.

Çalışmamızdaki muhtemel pek çok noksan ve yanlış gösterecek okuyucu dostlara teşekkürümü de şimdiden dile getiriyorum.

**Nâzım H. POLAT**

14 Şubat 2016 Ankara

# A- MEYVELER

## Mevsim Meyvelerinden İncir

*İslamlar ve Hıristiyanlar indinde incir- İncirin vatanı-  
Yerli ecnebi nevileri- Yetiştirilmesi Usulü*

\*

Cenâb-ı Hakk, o her türlü reng-âmez çiçekleri, leziz meyveleri, her neviden faydalı hayvanat ve nebatatı daha doğrusu bütün mevcudatı, kâinâtı yaratan büyük Allah'ımız, kendi Kur'an-ı Kerîm'inde Sûreti't-tîn'de: "İncir ve zeytun hakkıyçün"<sup>1</sup> diyerek bu pak olduğu nispette tatlı olan incirle kasem buyuruyorlar. Şu hâlde hakkında ayet-i kerime ile kasem vâki olmuş bir meyve olma itibarıyla incir, İslamlar indinde hiç şüphesiz mukaddes bir meyvedir. O derecede ki bir ailenin tüten ocağı üzerinde dahi bitse bıçak vurulup kesilmesine mesağ verilmez. Belki o ocağın sönmesine razı olunur. İşte Türk dilinin Osmanlı lehçesinde "ocağına incir dikti" cümlesinden kast olunan mana ile incirin meş'ûm değil, bilâkis mukaddes olmasından dolayı kesilemeyeceği nazar-ı dikkate alınarak ocağın sönmesine işaret olunmuştur. Ulema-yı İslamiyeden pek muhterem bazı zevattan icra ettiğimiz tetkikat da bu merkezdedir. Atasözlerimiz arasındaki bu tabir edebiyatımıza da girmiştir. Mesela şairin<sup>2</sup>:

<sup>1</sup> İncir ve zeytun hakkıyçün... İncir bir pak meyvedir ki çekirdek ve kabuğundan tard edilecek bir şey yoktur. Latif ve melîn ve kesirü'l-nef'olmakla anınla kasem buyurdu ve zeytun re'saen bir gıda olup vuruğunu cümleye elzem ve nef-i a'm olmakla anınla kasem buyruldu. Denildi ki incirle zeytunun kadîm oldukları arazi-i mukaddeste iki dal olmağla birine "Tûr-ı Zîâ", birine "Tûr-ı Tînâ" denilir. Muayyerü'l-enbiya olduğundan anınla kasemdür. (*Tefsir-i Kur'an*)

<sup>2</sup> Beyit, Tanzimat Devri şairlerinden İbrahim Şinasi'nindir (NHP).

*Bitince meyve-i fazlım bahâr-ı ömrümde*

*Dikildi bağ-ı cihânda ocağıma “incir”*

beytinden kastettiği mana da aynı suretle olsa gerektir. Fakat diğer taraftan şu cihet dahi nazar-ı dikkate alınmak icab eder ki Arapların “tîn”<sup>3</sup> ve Acemlerin –hemzemin fethi ile- “encir” dedikleri bu meyve İslamlar indinde ne derece mukaddes ise Hristiyanlarca o kadar meş’ûm, o derece mel’ûndur. Çünkü Nasârânın mukaddes tarihlerine göre Hazret-i İsa Aleyhisselam tarafından lanete mazhar olmuş bir meyvedir. Hristiyanlık âleminde incir ağacı “malediksiyon/Malédiction = lanetleme” manasına gelir. Buna sebep hâlet-i nez’inden birkaç gün evvel Beytü’l-lahm’dan aç olarak çıkan Hazret-i İsa yolu üzerinden çıkmış bir incir ağacı görür. Fakat o esnada ağaç hiçbir meyve vermez. Onun için köküne kadar yalancı olduğu zikredilerek lanete mazhar olur. Hatta Fransız şairlerinden Hypolyte Voileau (Hipolit Vovalo) incir ağacı = Figuier, ünvanlı yazdığı bir manzumesinde bu dinî kıssayı zikir ve telmih ederek:

*“Hiçbir meyve zâhir olmadı sadâ-yı ilâhi lanet ey köküne kadar yalancı olan ağaç”*

suretinde idi diyor.<sup>4</sup>

Görülüyor ki İslamiyetin takdis ettiği inciri Hristiyanlık tel’in ediyor. Her ne hal ise bu meyve atasözlerimiz arasına pek meşhur olan “ocağına incir dikti” tabirinden maâda “bir çuval inciri berbat etti”, “kırk zencinin akli bir incir çekirdeğini doldurmaz” gibi şekillerde girmiştir.

Nebatat ilmine sorarsanız kendine mahsus ıstılahatıyla incirin

<sup>3</sup> “İncir = Arabîsi tâ-i fevkaniyenin kesir ve meddi âhirinde nun ile “tîn”dir. Ve bâ-i muvahhidenin lamın fethaları ahirde sîn-i mühmele ile “beles” tîn gibidir. Bazıları beles incire müşabih bir meyve dediler ve hemzenin fethi, ra-i mu’cemenin sükûnu ayn-ı mu’cemenin fethi âhirde ba-i muvahhede ile “er’ab” lüp inciridir. Ve zad-i mu’cemenin fethi ve ra-i mühmelenin kesri ve âhirde fâ’ile “zarîf” mutlak incirdir. Farîsîsi Türkîde müstemal olduğu gibi ancak hemzenin fethiyle “encir”dir. Hâr ve rutubtur. Harareti azdır. Gıdaiyeti sair meyvelerden aladır. Telyîn eder ve balgamlılarda kat’-ı atş eyler (*Lehçetü’l-lüga*).

<sup>4</sup> *La voix des fleurs* ünvanlı Matmazel Glaris Jodanoz tarafından Paris’te neşrolunmuş kitapta bu Figuier manzumesi mündemiçtir.

“zatü'l-filkateyn”in “zatü'l-kâh-ı zâhire” ve “mestûretü'l-büzûr” ve çiçeklerinin “vahîdü'l-cins” olduğundan ve “inciriye” fariasına mensup “tûtiye” fasilesinin “habziye” kabilesinden olduğunu söyler.

İçinde bulunduğumuz İstanbul iklimimizde gün dönümünde doğan ve bu mevsimde küçük bir armut şeklinde ve yumuşak bir bal kutusu halinde kemale eren bu leziz meyvenin vatanı ve menşei hakkında malumat veren bütün Şark ve Garp müellifleri vatanının Asya-yı Sugra olduğunu söylüyorlar. Latinlerin “fıkus karika = Ficus carica” adi incirin eski zamanlardan beri Akdeniz havzalarına yayılmış olduğunu bildiriyorlar. Şu hâlde bilâ-şüphe diyebiliriz ki incirin vatanı vatanımızdır. Hatta İzmir havalisinde yerli mahsulâtımızın –ziraat ehemmiyeti itibarıyla- özü addolunabilir. Adeta denilebilir ki Yunanileri İzmir’e çeken bugün cazip, tatlı mahsullerden biri de yerli ismiyle “Bardacık” ve Anadolu diliyle “Yemiş” denilen incirdir.

İncir ağacı o kadar müşkülpesent değildir. Az çok hemen hemen her toprakta olur. Yalnız menşe itibarıyla cenup nebatatından bulunduğundan kendine mahsus iklim arar. Kışın hararet derecesinin fazla düştüğü mahalleri ister. Kökü çok derine gitmez. Bu cihetle üst tabaka toprağının pek derin olması lazım değildir. Rasim Paşa merhum diyor ki:

*“Hem kuru, hem rutubetli topraklarda yetişir. En ziyade haz eylediği semiz ve serin topraklardır. Eskiden atalar sözü olarak incirin başı güneşte ve kökü suda olmalıdır diye bir söz vardır. Vakıa ağacın güneşte olması doğru ise de kökünün suda bulunması zeytin yetişmeyen yerlerde pek de münasip olamaz; yetişen yerlerde bile toprağı sulu olursa inciri tatsız olur. Pek kuru toprakta bulunan incir ağaçları sıcak havalarda sulanmak ister. Lakin her vakit ağaçlara su vermek kolay olmadığından yağmur suyu biriktirmek için diplerinde çukur açmak bazı yerlerde adet olmuştur. Bu ihtiyat gerçi bayırlar için iyiye de düz arazide bir şeye yaramaz bilakis ağaçların kökleri açıkta kalarak daha ziyade kurağın şiddetine dūçar olurlar. İncir ağacı gübresiz ilerleyemez. Ara sıra gübre ister. Kara sığır gübresi sairlerinden iyidir. Odun külü, güvercin gübresini dahi tavsiye ederler. Hakikaten faydalıdır. İncir ağaçlarını çoğaltmak o kadar güç değildir. Çelik ve daldırma yapmakla pek kolay çoğaltılabilir. Ağacın dip piçlerinden, fişkınlardan pek güzel daldırmalar yapılır. İyi bir nevi elde etmek arzu edilirse aşya müracaat olunur. İncir ağacı az çok her aşya gelirse de en ziyade yaprak ve kalem aşısı olur.”*

İncirin memleketimizde pek nefis ve leziz neveleri vardır. Yabanî incir nevinden “Baba” ve “Delice” derler. Bundan maâda “Sultan-selim”, “Badıncan”, “Kavak”, “Lüp”, “Çiçek” ve Bursa’nın “Siyah Asiyemez” ve “Beyaz Kaymak” incirleri meşhurdur. “Taban inciri”, “Arap inciri”, “Kakmus”<sup>5</sup>, “Kaynana inciri” ki bu soyu kesilmiş “Fıravun inciri” nevindendir. Meyvesi ekledilebilirse de umumiyetle makbul değildir. Fransız nevelerinden “Blanş Arjantos [Blanche d’Argenteuil]”, “Barbion [Le figue de barbarie/Barbarların inciri]”, “Dö Fet [de Fate]”, “Violet dö la Feret [Le figue violet de la forêt]” neveleri meşhurdur. Kendi iklimimizle kesb-i ünsiyet etmiş yerli, nefis nevelerimiz dururken ecnebi nevelerine heves etmemelidir. Hatta bazı kimseler mahallinde evvelce iyice köklenmiş Frenk inciri getirerek kendi aile bahçelerinden tecrübelerde bulunmuşlarsa da iklimimizde adem-i ünsiyetinden dip fışkıntısı, piç veremeyecek kadar fidanın pek zayıf olan kısm-ı sıkalası kuvvetlenememiş bittab’ matlup olan semere ve iyi netayiç elde edilememiş.

Beykoz 10 Eylül 337

*İkdam*, sayı: 8821,

6 Teşrin-i evvel 1921, s. 3.

<sup>5</sup> Ahmet Vefik Paşa merhum ve *Tezkire-i Şüküfeciyan* dahi bu neveleri zikretmiştir.

## Elma

Biz Osmanlı Türkleri Arapların ta-i fevkaniyenin zammı ile “tuffah”, Acemlerin “sîb” dedikleri meyveye “elma” deriz. Atasözlerimiz arasında “Yar beni ansın da bir çürük elma ile” yahut iki şey arasında ziyade müşahebet kast ettiğimiz zamanlarda “yarım elmanın yarısı bu, yarısı o” suretinde zikrettiğimiz “elma” kelimesi İstanbul lehçesinde lisanımızın tâbi olduğu harekât ve sekenâ kaidesine, telaffuz şivesine tamamen mugayir, adeta bir müstesna, şâzz olarak hafif bir fetha ile başlıyor, sakil bir surette bitiyor. Hâlbuki kelimenin asıl Türkçe telaffuzu Anadolu Türklerinin sakil başlayarak tabiatıyla sakil bitirdikleri gibi “alma”<sup>6</sup> olsa gerektir. Mamafih *Lehçe-i Osmanî* sahibi Ahmet Vefik Paşa merhum elmayı medsiz hafif fetha ile başlayan kelimat arasına zikrediyor ki bu günde herhâlde Lehçe sahibinin İstanbul telaffuzunu tercih ve kabul ettiği anlaşılıyor.

Elmanın şeklindeki yuvarlaklığına, tombulluğuna inzimam eden renginin allığı, kırmızılığı, pembeliği kendisini kanlı canlı bir güzelin yanağına benzetilmesine sebebiyet vermiştir. Herhâlde teşbih kaba, adi olmakla beraber “ayva göbek” tabiri gibi “elma yanak” tabiri de lisan-i avamda maruftur.

Üdeba, şuara mehafilinde, daha doğrusu lisan-ı edebîmizde ise “elma” bir güzelin yanağına değil daima çenesine teşbih edilirdi. Eski şairlerimiz “elma”yı çenenin elmasına, yuvarlaklığına benze-

---

<sup>6</sup> Türkçemiz malumdur ki “kestane” kelimesinde bilakis hafif başlayıp sakil hareke ile biten müstesna kelimattandır. Fakat bu İstanbul şivesine mahsus olup Anadolu’muz daha doğru olarak “kestene” istimal ederler.

tirlerdi. “Sîb-i zenehdân” terkibi şairlerimiz tarafından mebzulen istimal olurdu.

Mesela bilmem hangi şairin:

*O şûhun bûse-i sîb-i zenehdânın niyâz ettim  
Tebessüm eyledi, gayet kızardı, dedi gül “elma”*

beyti bu zümredendir.

Sami merhum dahi:

*Çıkmaz gönülden ol sanemin fikr-i gabgabi  
San “sîb” girdi sanatla ab-gîneye*

demişti. Yalnız pek eski şairlerimiz değil, hatta geçen asrın şuarasından Nuri Bey merhum dahi hançer redifli bir gazelinde:

*Almasa lezzet eğer sîb-i zenehdânından  
Çenesini döğmez idi böyle serâser hançer*

diyerek “sîb = elma”yı çenenin yuvarlağına teşbih etmişti. Bir de lisanımızda “Kızılelma” tabiri vardı, bu da vaktiyle Osmanlılar tarafından Roma’ya verilen isimdi<sup>7</sup>. Çünkü Roma “Katedral”nin büyük kilisesinin kubbesi üzerinde hemen on beş arşın kutruna, yaldızlı, küre şeklinde madeni büyük bir elma, bir alem vardı ki “Kızılelma” tabiriyle işte bu kast olunuyordu. Hatta yeniçerilerimiz arasında “Kızılelma’ya dek gideriz.” sözü zebanzeddi. Eski şairlerimiz arasında Sabit merhum bile

*Hele nûş etsin amrûdi kadehten âb-ı rümmânî  
“Kızılelma”ya dek hükmeyle ol tefâhi-i gabgab*

demiş, yani “Kızılelma” tabiriyle Roma’yı “tefahi-i gabgab” terki-  
biyle de tavsif ettiği güzelin çenesini kast etmişti. Görülüyor ki şarkta, bilhassa bizde “elma” kelimesinin lisanımızda istimalinin tarzına göre muhtelif mefhumları vardı.

Garp’ta bugün Fransızların elma manasına gelen pom = pomme

<sup>7</sup> Macaristan’da Budin Sarayı ile Estergon Kilisesi’ne dahi “Kızılelma” derler. Bu meseleye dair yakında Ahmet Refik Bey’in tarihî bir makalesi gazetemizde intişar edecektir.

kelimesi dahi “pomme damor = aşk elması” terkihiyle “tomates”i “pomme dö pen” tabiriyle ekmek kabuğunu “pomme dö ter = top-rak elması” tabiriyle “patates”i ifham eder.

Eski Latinlerin fen lisanında “malus komonis = malus commu-nis” denilen elma ağacını ise nebatat ilmi Rosaccées-Pommacées “verdiye-i nefahiye”de gösterir. Elma menşei itibarıyla Avrupalıdır. Onun vatanı bu kıtadır. Hatta Fransa’nın derin rutubetli, yaş top-raklı ormanlarında hüdainabit olarak bulunuyor, herhâlde mutedil ve rutubetli bir iklimin ağacıdır, kuru, sıcak iklimlerden o kadar hoşlanmaz. Onun içindir ki Ceziretü’l-Arap şairleri elmadan hiç bahsetmemişlerdir. Hâlbuki elma hüdainabit olarak yalnız Avru-pa’da değil Rumeli ve Anadolu ormanlarında dahi bulunur, hatta bahçelerimizdeki mütenevvi elmalar, bu yaban elmalardan tenevvü edip çoğalmıştır, her hususta vergili olan topraklarımız kadirlerini bilmediğimiz ne Kızılelmalar yetiştirmiştir. Mesela Amasya elmaları hem rengin, hem lezizdir. Daha meşhur nevelerimiz arasında “Arnavut”, “Canık”, “Frank”, “Misket”, “Ankara-Engürü” elmaları cidden meşhurdur. Rasim Paşa merhum: “Güz elması pek güzeldir çiy ve pişmiş yenir, “Güz elması” ki salkım şeklinde ufak olur. Reçeli pek âlâdır. “Çıngırak” ve bazı yerlerde “Tonkurdak” elması Harput’ta pek meşhurdur. Berrak olduğundan çekirdekleri görünür.” diyor.

Avrupa, Amerika nevelerinden ise “Grand Alexandre”, “peanko”, “Kanada venete”, “Beyaz kalubek” neveleri meşhur olduğu gibi orta ve ufak cesamette olanlar arasında Kırmızı Astragan = Astragan Brej, “Protiski”, “Oranj dö kokes”, “Metageri”, “Kanocef Blanche”, “Bel flor jön”, “Bel dö pastöraj”, uzun gövdelilerden ise “Rened Kra-liçesi = Roi dö Rened”, “Grolukard”, “Şathengne”, “Rened döre”, “Rened dö kokes”, “Renet dö kresni”, “Renet dö dömans”, “Jandrovil” gibi neveler meşhurdur.

Bu meyve Arapların “Minşürbü’l-hamr bi’l-misac keyfa yemud = Elma ile şarap içen nasıl ölür?” sözünü bizden daha iyi bilen Fransızların ziraat sınayiinde pek ziyade haiz-i ehemmiyettir. Elma Şarabı = Cidre imaline yarayan meşhur neveler arasında da “Bilan Molle”, “Jirar”, “Arjil Novel”, “Kreken Roj = Kırmızı Kreken”, “İri Kırmızı Makova”, “Groma Nova Döj”, “Bon Henri”, “Medayd’or = Altın Madalya”, “Küçük Acı = Petit Amer”, “Benise Roj”, “Bucket”, “Güzel Kırmızı = Juli Roj”, “Lönkoe”, “Bedan”, “Butey”, “Molen



Aven = Yel Değirmeni”, “Aziz Diyepova”, “Gilet Rouge = Kırmızı Yelek”, “Tatlı Yeşil = Douce Verr”, “Rouge Bervir”, “Elmalar Kraliçesi = Reine de Pomme”, “Döevik Prekus”, “Maren Obikorua” gibi usaresi, suyu gerek hâmiyiet ve gerek ihtiva ettiği şeker, tanen, pentidik, mevad itibarıyla zengin olan nevilere mevcuttur. Son asırlarda Avrupa’da bilhassa Fransa’da elma şarapçılığının aldığı ehemmiyet pek büyüktür. Bu cihetle elma ziraatı da o nispette ehemmiyet kesbetmiştir. Hatta bu uğurda değil böyle pejmürde makalat, büyük ciltler yazılmalıdır. Memleketimizin yemekle bitiremediği fakat sonra çürütüp de attığımız elmalarımızın hatta kabuklarının bile ne büyük bir servet olduğundan maateessüf haberimiz yoktur.

\*

\* \*

Elma ağaçları ya tohumdan, yahut daldırma suretiyle çoğaltılırlar. Sonra da yara yahut düdük aşlarıyla aşılanırlar. Memleketimizde çekirdekten yetiştirilen fidanları bazı yerlerde “erikleme” yerlerde, ormanlarda kendi kendine yetişenlere “poz” derler. Her ikisi de yabani sayılıp sonra aşı vurulur.

Daldırmalar elma ağaçlarının diplerinden süren kapaklanmış fişkınların toprakla örtülmeleri suretiyle kökleşir, köklenirler. Sonra fidanlığa götürülerek münasip aralıklarla dikilir, mümkün ise üstüne istenilen neviden aşı vurulur.

Elmanın gerek nebati gerek hayvani birçok düşmanları, hastalıkları vardır. Elmaya arız olan nebati tufeyliler içinde “gui” “Viscom Albüm” yosunlar “les mousses” bulunur. Mantar hastalıklarından da şakur, pas, tavelor gibi hastalıklar mevcuttur. Elmaya muzır kurtlar, böceklerden de “şanson” nevinden “antonom”lar, “poseron”lar, elma kurtları gibi haşerat vardır.

Bunların husule getirdikleri haşarattan suret-i tedavi ve imhalarından uzun uzadıya ayrıca bahsetmek icap eder. Bu sebeple bu cihetleri bizzarure sonraya bırakıyoruz.