

## Bazı Eski Kaynaklarda Fındık

Mustafa DUMAN\*



**G**ENEL:  
Fındık, Betulaceae familyasının *Corylus* cinsinden çalı ve ağaçlara ve bunların kabuklu meyvasına verilen addır. Fındığın kültür şekillerinin, yani yabandan ehilleştirilmiş türlerinin anavatanı Anadolu'dur.<sup>1</sup> Anadolu'dan başka hiçbir yerde fındığın 25 yüzyıl öncesinde kültüre alındığına dair bir iz ve belge bulunmadığı için rahatlıkla kültür fındığının anayurdunun Anadolu olduğunu söyleyebiliyoruz.<sup>2</sup> Yabani fındık türleri, dünyanın kuzey yarımküresinde, 30-40 enlem daireleri arasında yetişmektedir. Türkiye'nin Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesi fındık yetiştirmek için en uygun iklime sahiptir. Burada fındığın en iyi yetiştiği yerler, Giresun, Trabzon ve Ordu illeridir. Samsun, Zonguldak, Sakarya, İzmit, Bolu ve Bursa illerimizde de az miktarda fındık ziraati yapılmaktadır. Türkiye, tek başına dünya fındık üretiminin yüzde yetmişini gerçekleştirmektedir. Fındık belli başlı ihracat ürünlerimizin ön sıralarında yer alır.

Fındık (*Corylus Avellana* L.) türlerinden tesbit edilenlerin sayısı önceleri 15 kadar iken, daha sonra yapılan tesbitlerle, bu sayı, B. Kasaplıgil'e göre, 25' e ulaşmıştır.<sup>3</sup>

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin endemik ve kültür meyvası olan fındık, antik çağdan beri bilinir, gıda maddesi ve bazan da ilâç olarak tüketilirdi. Yunan Mitolojisinde

\* Tıp Doktoru.

1 Mahmut Ayfer - Aysel Uzun - Fehmi Baş, *Türk Fındık Çeşitleri (Turkish Hazelnut Cultivars)*, Ankara, 1986, s. 5.

2 Engin Çetiner, "Türkiye'de Fındık Üretimi", *Türkiye Fındık Politikasının Esasları, Seminer (Tebliğler ve Panel)*, İstanbul, 1988, s. 64.

3 Mahmut Ayfer ve d. Agc. s. 7-8.

findığın adı geçer. Hermes'in asasının fındık ağacından olduğu söylenir. Gene Yunan Mitolojisi'nde, Phyllis, fındık ağaçlarını çok sever. Daha sonra kaleme alınan bir çok metinde ve özellikle tıp kitaplarında fındık adına sıklıkla rastlamaktayız.

Bu yazımızda fındıktan sözeden en eski yazılı kaynakların bazılarından sözedeceğiz ve bu kaynaklarda findığın anlatıldığı bölümleri vermeye çalışacağız.

### **Tevrat'ta Fındık:**

*Kitab-ı Mukaddes*'te, Tekvin bölümünün 30 babında, Yakup'un payına düşen koyun ve diğer hayvanların nasıl benekli, çizgili ve noktalı oldukları olayı şöyle anlatılır:

“...Ve Yakup kendi için kavak ve **badem** ve çınar ağaçlarından taze çubuklar aldı ve üzerlerindeki ak rengi meydana çıkararak çizgiler yaptı. Ve kabuğunu soymuş olduğu çubukları sürülerin içmek için geldikleri oluklara, su teknelerine, sürünün önüne koydu ve içmek için geldikleri zaman kızıştırdı. Ve çubukların önünde kızıştırdı ve sürüler çizgili, noktalı ve benekli doğururlardı.”<sup>4</sup>

Kemal Peker, *Fındık* adlı kitabında, Tevrat'taki bu bölümün eski çevirilerinde, özellikle *Hasting Sözlüğü* ve *Codex Cumanicus*'un Venedik'te, Sen Marc Kilisesi'nde saklanan orijinal nüshasında “**badem**” yerine “**findık**” sözcüğünün bulunduğunu bildirmektedir.<sup>5</sup> Bu konuda daha sağlıklı bir kaniye varmak için *Tevrat*'ın en eski yazma ve baskularının, çeşitli dillere yapılan çevirilerinin incelenmesi gerekmektedir. Eğer Kemal Peker'in anlattıkları başka kaynaklarla da doğrulanırsa , fındıktan sözeden en eski kaynağın *Tevrat* olduğu anlaşılacaktır.

### **Eski Çin Kaynaklarında Fındık:**

Kemal Peker, *Fındık* adlı kitabını hazırlarken fındıkla ilgili en eski Çin yazılı kaynaklarından örnekler getirmiştir. Çinden getirttiği eski bir metni 1940'lı yıllarda, Ankara Üniversitesi Dil-Tarih-Coğrafya Fakültesi'nde dersler veren Sinolog Prof. Dr. Wolfram Eberhard ve asistanı İkbal Berk'e tercüme ettirmiştir. 1954 yılında tercüme edilen bu belgeye göre, milattan 2838 yıl önce yazılan bir metinde fındıktan sözedilmektedir. Fındığın, Tanrının insanlara ihsan eylediği beş kutsal meyvadan birisi olduğu bildirilmektedir. Örölmüş kaplardan sözeden bir Çin kaynağında, örölmüş kaplara fındık konduğu belirtilmektedir. Bu durum findığın meyva olarak Çin'de uzun bir süreden beri yendiğini gösterir.<sup>6</sup>

4 *Kitab-ı Mukaddes Eski ve Yeni Abit (Tevrat ve İncil)*, Kitab-ı Mukaddes Şirketi, Rota Ofset, İstanbul, 1985, s. 30.

5 Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947, s. 16-17.

6 Kemal Peker, Age. s. 9. Kemal Peker, *Fındık Kongresine Rapor 1935-1955*, Yeni Matbaa, İstanbul, 1956, s. 16-17.

### **Herodot Tarihi'nde Fındık:**

Antik çağın büyük tarihçisi Herodotos (M.Ö: 490-425), tanınmış tarihinin dördüncü kitabında fındıktan söz eder. İskitleri anlattığı bölümün sonunda, Kafkasların ötesinde, Hazar Denizi'nin kuzeyinde yaşayan bir halkı anlatırken şöyle yazar:

“...İskitler gibi giyinirler. Ağaçlardan topladıkları yemişlerle beslenirler. Yağ çıkardıkları ağaca **findık ağacı** derler. Aşağı yukarı incir ağacı büyüklüğünde olur. Bakla iriliğinde yemiş verir. Çekirdekli bir yemiştir bu. Bu yemiş olgunlaşınca bez içinde ezip özünü süzerler. Koyu ve siyah bir öz akar. Bu akan sıvıya “askhü” derler. Zevkle içerler. Sütle karıştırıp öyle de içerler. Tortusu yapışkan bir macun kıvamında olur. Bundan da çörekler yapıp saklarlar. Zira bu ulusun sürüleri azdır, çünkü otlakları fakirdir. Her biri bir ağaç altında yatar. Kış geldimi ağacın çevresine, çadır gibi, beyaz yünden bir örtü gerilir. Yazın örtüyü kaldırırılar. Bu halklara kimse zarar vermez, kutsal sayılırlar. Savaş için silahları yoktur. Komşularında bir anlaşmazlık çıksa yargıcı olarak onlara baş vurulur ve eğer birisi, kendi yurdundan kaçıp onlara sığınsa, ona artık kimse dokunamaz. Bunlara **Argipeia**’lar derler.”<sup>7</sup>

Herodotos, fındığın, Karadeniz’in doğusunda yetiştirildiğini yazarken, antik çağda fındığın yağının nasıl çıkarıldığını da tarif ediyor. Fındık içlerinin bir torbaya konulup sıkılmasıyla fındık yağı elde edilmesi, günümüzde, kırsal kesimde zeytinden ve fındıktan yağ elde edilmesinde kullanılan metodlarla aynıdır.

### **Uygur Destan'nda Fındık:**

Tam metni elimizde olmayan Uygur Destanı'nı Çin ve İran kaynaklarında tesbit edilmiş şekilleriyle öğrenmekteyiz. Çin rivayetinde, “Tuğla ve Selenga ırmakları arasında, bir ağacın üzerine gökten inen bir mavi ışıktan sonra, ağacın içinden çıkan beş çocuk Uygurlar tarafından kutsal bilindi”, şeklinde başlayan destan İran rivayetinde: “Tuğla ve Selenga ırmaklarının birleştiği yerde, bir kayın ve **findık ağacı** arasında bulunan bir dağ kabardı ve yarıldı. İçinden beş çocuk çıktı” şeklinde başlamaktadır. İran rivayeti 13. yüzyılda yaşayan Cüveyni'nin *Tarih-i Cibân-Küşa* adlı eserinde bulunmaktadır. Buradaki anlatıdan fındık ağacının Uygurlar tarafından da bilindiği, hatta kutsal ağaçlardan sayıldığı anlaşılıyor.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> Herodotos, *Herodot Tarihi, (Dördüncü Kitap)*, Remzi Kitabevi, İstanbul, Aralık 1973, s. 236.

<sup>8</sup> Nihat Sami Banarlı, *Resimli Türk Edebiyatı Tarihi* I. Cilt, İstanbul, 1971, s. 28-29. Fındığın mitolojide ve Türk destanlarındaki yeri için bakz: Kemal Peker, “Fındığın Dünya Milletleri Mitolojisinde Yeri ve Giresun Folklorundan Örnekler”, *Aksu, Giresun ve Çevresi Halkevlerinin Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 32, (Şubat 1945), Giresun, s. 17-22.

### Theophrast'ta Fındık:

Yunanlı Filozof Theophrast'ın (MÖ:372-287), asıl adı Tyrtamos'tur. Hocası Aristo ona Theophrast lakabı verilmiştir. Bitkilerden sözedен eserinde fındığı da anlatır:

“Pontus cevizi: **findığın** yabaniikten kurtulması için asıl kökleri alınıp başka yere dikilmesi yeterlidir. Bu suretle kışa dayanıklı **findık** yetişir. **Fındık** iki çeşittir. Birisi yuvarlak, yani tombul, diğeri ise uzunca ve sivridir. **Fındık fidanı** sulak yerlerde daha iyi gelişir, meyvasının kabuğu üzerinde beyaz benekler vardır.”<sup>9</sup>

### Calus Plinius'ta Fındık:

İtalya'da dünyaya gelen Plinius (23-79), *Tabiat Tarihi* adlı 37 ciltlik eserinde yer yer fındığı da anlatmıştır. Örneğin 15. kitapta şöyle yazar:

“Cevizin oniki türü: Diğеr ceviz türlerinin kabuğu tek parçadır. Meselâ **findıkta (Avellinea nuces)** olduğu gibi. Bu meyva eskiden yetiştiği bölgenin adıyla Avellinea diye anılırdı. İlk olarak Karadeniz'in Pontus kıyılarından ve Yunanistandan getirildiği için **Pontus cevizi (Ponticae nuces)** olarak da adlandırılır. Kabuğu ve içi tek parçadır. Ceviz gibi kurutulur. İçinin tam ortasında özü vardır.”<sup>10</sup>

### Vergilius'ta Fındık:

Tanınmış Latin şairi Publius Vergilius Mano ( M.Ö. 70-19), doğa şiirleri söylemiştir. Özellikle *Çoban Türküleri* ya da *Sığırtmaç Türküleri* olarak dilimize çevrilen şiirlerinde, doğayı, doğadaki hayvanları ve bitkileri anlatmıştır. Bu arada zaman zaman sözü fındık ağacına ve meyvası olan fındığa da getirmiştir. Onun şiirlerinden fındığın mitolojide de yer aldığını anlıyoruz. Vergilius'un şiirlerinde fındıktan sözedilen dizeler İ. Zeki Eyuboğlu'nun çevirisi ile şöyledir:

#### I. Türküden bir bölüm:

“...Keçilerimi güçlükle otarıyorum  
Durmuyorum güdüyorum  
Bak ey Tityrus işte bak onlardan biri  
Şimdi doğurmuş **findıkların** arasında  
Bırakmış ikiz yavrularını.”

9 Kemal Peker, Age. s.18.

10 Kemal Peker, Age. s. 20; Ayrıca bkz: Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1*, İstanbul 1976, s. 492.

Kitapta yer alan V. Türküden bir bölüm:

“Yok olmuş artık Daphnis, Nymphalar  
Onun yürekler acısı ölümüne ağlamışlar  
Almışken oğlunun yürek doğrayan  
İçler yakan ölüsünü kollarına  
Kucaklamışken anası  
Acınırken yakınırken Tanrılara, yıldızlara  
Siz **findıklar** siz ırmaklar  
Tanık olmuştunuz Nymphalara...”

Kitapta yer alan VII. Türküden bir bölüm:

**Findıkları** Phyllis sever  
Evet bunları sevdikçe Phyllis  
Ne mersinden aşağı kalır **findıklar**  
Ne de Phoebos’un defnelerinden  
Görünmez gözüne başkası.”<sup>11</sup>

Birinci Türküde, yerinden yurdundan sürülen Romalı Meliboeus keçilerini otlatırken karşılaştığı kendisi gibi sürgün Tityrus’la konuşur. Beşinci türküde, bazı mitolojik olaylar anlatılır. Bu şiirde adı geçen Nymphalar, kırların, pınarların koruyucuları tanrıçalardır. Daphnis ise Sicilyalı bir çobandır. Çoban türkülerinin bulucusu olarak bilinir. Yedinci türküde adı geçen Phyllis, Trakyalı Kral Sithon’un kızıdır. Sevgilisi Demophon söz verdiği zaman geri dönmeyince Phyllis intihar etti ve yapraksız bir badem ağacına dönüştü. Sevgilisi Demophon onu kucakladığında yaprakları yeşerirdi. Şiirde adı geçen Phoebos, Apollon’dur.<sup>12</sup>

#### **Dioscorides’te Findık:**

İsa’dan sonra 1. yüzyılda, Kilikya’da (Adana yöresi) yaşamış olan Dioscorides tanınmış bir hekimdir. Kitapları çeşitli dillere, bu arada Türkçeye de çevrilmiştir. Topkapı Sarayı III. Ahmet kitapları arasında bulunan bir eserinde Dioscorides **findık yağının** kalitesinin üstünlüğünden, özelliklerinden ve **findıktan** yapılan lapanın şeker ve sütle karıştırılmasıyla elde edilen güzel, ferahlatıcı ve öksürüğü kesen bir içkiden söz eder. Ayrıca **findık yaprağı** ve kabuğunun saçıkıbrıs ve şap ile karıştırılmasıyla sarı boya elde edildiğini yazar.<sup>13</sup>

11 Vergilius, (Çev: İsmet Z. Eyuboğlu), *Şiirler Türkçeleri*, Çan Yayınları, İstanbul, 1962, s. 10, 32-33 ve 46-47.

12 Hermann Jens, *Mythologisches Lexikon*, Wilhelm Goldmann Verlag, München, 1960, s. 79.

13 Kemal Peker, *Age*, s. 28-29.

### **Bizans Dönemindeki Yazılı Kaynaklarda Fındık:**

*De Cibis*, *Peri Trophon Dynameos* ve *De Alimentis* gibi derleme yemek kitaplarında, Eski Yunan ve Bizans döneminin yemekleri ve yemek kültürü anlatılmaktadır. Bu kaynaklarda fındıktan da söz edilmektedir. Fındığın hangi rahatsızlarda yararlı olduğu da belirtilmektedir. Örneğin *De Cibis*'te şöyle yazar:

“...Ceviz **findıktan** daha iyi yenilir ve özellikle kuru incirle yenilirse sindirimi daha kolaydır.”

*De Alimentis*'te fındık konusunda şöyle yazar:

“**Fındık**, ceviz kadar sıcak değildir. Soğuk bünyeliler için tehlikeli uyuşturuculara karşı çarpışırken iyidir.”

Bizans döneminde **findık** için “**Leptokaryon**”, ya da “**Karyon Pontika**”: **Pontus kabuklu yemişi** adları kullanıldığı Porphrogenetos tarafından yazılan *Geoponika*'da bildirilmektedir.<sup>14</sup>

Anthony Bryer, Bizans döneminde, Trabzon-Maçka'nın kırsal toplumunun 13. yüzyıldaki durumunu, Vazelon Manastırı'nda bulunan kayıtlar yardımıyla incelerken, Maçka vadisinde başta **findık** ve ceviz olmak üzere her türlü meyvanın yetiştirildiğini anlatır. Maçka'nın bir önceki adı da “Karydia” yani “Cevizlik”tir. Bryer, o dönemde, Maçka yöresinde **findık** ve ceviz kadar önemli iki ürünün, üzüm ve zeytinin yetiştirildiğini, zeytinyağı ve şarap üretimi yapıldığının bütün 13. yüzyıl kaynaklarında bildirildiğini yazar. Bu durum en azından 13. yüzyıldan 16. yüzyıla kadar sürmüştür. 1915-16 tarihli Trabzon Tapu Tahrir Defterlerinden de bu durumu izlemek mümkündür.<sup>15</sup> Trabzon yöresinde, kendi ihtiyacına yetecek kadar şarap üretimi, özellikle hıristiyan ahali tarafından, 20. yüzyılın başına kadar sürdürülmüştür.

Trabzon-Maçka'nın Osmanlı döneminde, 1560-1640 tarihleri arasındaki sosyal ve ekonomik yapısını mahkeme sicilleri yardımı ile inceleyen Ronald Jennings, küçük Maçka nahiyesinin (bazan kaza) kırsal bölgelerine yayılmış olan bahçelerinden, **findıklıklarından**, zeytinlik ve üzüm bağlarından, çayırlar ve otlaklarından, arı kovanlarından aralardaki su değirmenlerinden, çeşmeler ve menba sularından söz eder

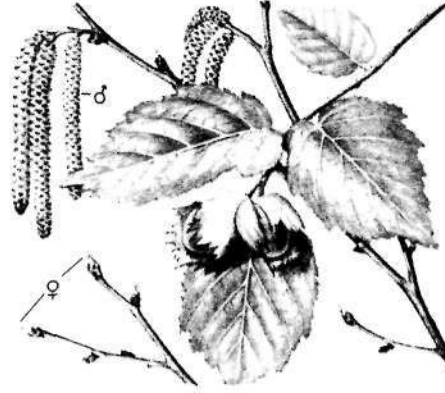
14 Andrew Dalby, (Çev: Ali Özdamar), *Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler*, Kitap Yayınevi, İstanbul, Eylül 2004, s. 122 ve 193.

15 Anthony Bryer, “Late Byzantine Society in Matzouka”, *Continuity and Change in Late Byzantine and Early Ottoman Society*, edited by Anthony Bryer and Heath Lowry, Papers given at a Symposium at Dumbarton Oaks in May 1982, 1986, s. 60.

ki o devrin canlı bir panoraması gibi görülmektedir. Mahkeme sicillerinde, Maçka yöresinde **findık bahçelerinin** alınıp satıldığını gösteren kayıtlar da vardır.<sup>16</sup>

### **İbn-i Sina'nın *El Kanun Fi't-Tıbb* Adlı Eserinde Fındık:**

Büyük Türk bilgini İbn-i Sina (980-1037), çeşitli bilim dallarıyla ve felsefe ile ilgilenmesine rağmen daha çok hekim olarak ün yapmış ve yazdığı tıp kitapları yıllarca tıp okullarında ders kitabı olarak okutulmuştur. O, batıda da Avicenna olarak tanınır ve büyük hekimler arasında anılır. En tanınmış eseri olan *El Kanun Fi't-Tıbb*'i, devrinin bilim dili olduğu için, Arapça yazmıştır. Bu eser, başta Latince olmak üzere, bir çok Batı diline de çevrilmiş ve yıllarca doğuda ve batıda ders kitabı olarak okutulmuştur. İbn-i Sina, *El-Kanun Fi't-Tıbb*'in 1. cildinde, bebeğin beslenmesini anlatırken, süt annenin yiyeceği besinleri sayar:



*Fındık dalı, erkek, dişi çiçekleri ve meyvası (Meyers Enyklopädisches Lexikon'dan)*

“...Bu gaye ile salata özellikle iyidir ve aynı şekilde badem ve **findık** iyidir.”

Kitabın bir başka yerinde, çocuklardaki prolapsus ani (Anüs çıkması) vakalarında yapılacak tedaviyi anlatır. Hasta için önerilen banyo şu şekilde hazırlanır:

“Bir dirhem nar kabuğu, taze mersin yaprakları, **findıklar**, güller, yanmış geyik boynuzu, şap, keçi kursağı, nar çiçekleri veya safra (kesesi) kaynatılır ve buna sıcak su ilâve edilerek çocuk oturtulur.”<sup>17</sup>

16 Ronald Jennigs, “The Society and Ekonomy of Maçuka in the Ottoman Judicial Registers of Trabzon, 1560-1640”, *Continuity and Change in Late Byzantine and Early Ottoman Society*, edited by Anthony Bryer and Heath Lowry, Papers given at a Symposium at Dumbarton Oaks in May 1982, 1986, s. 129 ve 136. Sürmene bölgesiyle ilgili 1515-16. tarihli tapu tahrir defterlerinde fındıklıklardan sözedilen bölümler için bakz: Mehmet Bilgin – Ömer Yıldırım, *Sürmene*, Damla Ofset, İstanbul, 1990, s. 439-440.

17 İbn-i Sina, (Türkçeye Çeviren. Prof.Dr. Esin Kahya), *El-Kanun Fi't-Tıbb*, Birinci Kitap, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 1995, s. 231 ve 241



### **Amasyalı Emir-üd Devle (Amirdovlat)'de Fındık:**

Emir-üd Devle, 1415-20 yılları arasında, Amasya'da doğdu. 1496 yılında, Bursa'da öldü. Fatih devrinde sarayın cerrahbaşı ve bostancıbaşı (tıbbi botanik sorumlusu) idi. Emir-üd Devle, Ermeni kökenli olduğu için eserlerini Ermenice yazmıştır. Bu eserlerin içinde bulunan ve *Cabillere Lüzumsuz* olarak çevrilen kitabında, farmakolojik ana maddeleri tanımlamıştır. Bu kitabından 15. yüzyıl Anadolu'sunda neler yenilip içildiği konusunda da bilgiler vardır. Emir-üd Devle'nin tanıttığı bitki ve yiyecekler arasında **fındık** da yer almaktadır.<sup>18</sup>

### **Şerafeddin Sabuncuoğlu'nun Mücerrebname'sinde Fındık:**

Amasyalı büyük Türk hekim ve cerrahı Şerafeddin Sabuncuoğlu (1404- ), *Mücerrebname* adlı eserinde cinsel gücü arttıran bir macun terkiibini verdiği "Sanat-ı Macun-il Bah" başlıklı bölümde şöyle yazar:

" Mücerrebdir (Denenmiştir). Alasın karanfil ve zencefil ve darçini ve zurunbadve kakule sünbül ve seliha ve azarun ve habb-el belesan ve udihindi her birinden beşer dirhem ve mastika ve havlıcan ve cevz buva ve zağferan ve kişniş tohumu ve tere tohumu ve kuri şakakul ve turb tohumu ve şalgam tohumu ve sogan tohumu ve yonca tohumu ve anison ve kerfis tohumu ve kendene tohumu ve benbak çekirdeği içi ve usfur tohumu içi ve **fındık içi** ve Hindistan cevizi içi ve turak oti tohumu ve husyet-üs sa'leb her birinden on dirhem lisan-ül asafır dokuz dirhem günlük sekiz dirhem raziyane tohumu ve tuderu ve helyun tohumu her birinden yedi dirhem besbase, kebabe, akbehmen, kızıl behmen ve buzidan her birinden altı dirhem suud dört dirhem bu cümlesin ayrı ayrı döğesin ve eleyesin ve tatlu badem yağıyla curb idesin bu edviyenun cümlesi mikdarınca iki balile macun idesin şerbeti bir ceviz mikdar ola".<sup>19</sup>

### **İspanya Kralı Henri'nin Elçisi Klaviyo'nun Seyahatnamesi'nde Fındık:**

İspanya kralı 3. Henri, içlerinde Klaviyo'nun [Ruy Gonzales de Clavio] da bulunduğu üç kişilik bir sefaret heyetini Timur'a göndermiştir. Bu heyetin bindikleri gemi İstanbul Boğazı'ndan çıktıktan sonra Karadeniz'de bir kaza geçirdi ve parçalandı. Bu nedenle Ankara Savaşından (1402) sonra Semerkant'a dönen Timur'a geç ulaştı ve bir süre Timur'un sarayında kaldıktan sonra Trabzon üzerinden geri döndü. Heyetteki Gomez

18 John L. Gueriguian, (Çev: Dr. Şeref Etker), "Amirdovlat Amasiatsi'ye Göre 15.Yüzyıl Anadolu'sunda Hayvanlar, Bitkiler ve Besinler", *Kebikeç*, Sayı: 17, 2004, Ankara, s. 225-238.

19 Naşid Baylav, *Fatih Sultan Mehmed Devrinde (Telif, Terceme ve İstinsab edilen) Tıbbi Eserleri İle İlaçlar*, İstanbul, 1953, s. 10.



بسم الله الرحمن الرحيم  
الحمد لله الذي هدانا لهذا  
الذي كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام

بسم الله الرحمن الرحيم  
الحمد لله الذي هدانا لهذا  
الذي كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام  
والحمد لله رب العالمين  
والصلاة والسلام على  
سيدنا محمد وآله الطيبين  
الطاهرين  
والسلام

R. G. Clavio'nun Seyahatnamesinin elyazması metinde findıktan söz eden kısım. (Kemal Pekerden)

de Salazar yolda ölmüştü. Klaviyo ve arkadaşı Alfonso Piz 1405 yılının 17 Eylülünde Trabzon'a vardılar. Seyahatnamede anlatıldığına göre, "oradan İstanbul'a giden **findık** yüklü bir gemiye binerek 25 gün süren bir gemi yolculuğundan sonra İstanbul'a ulaştılar" ve İstanbul'dan deniz yoluyla İspanya'ya döndüler. Klaviyo'nun *Seyahatnamesi*'nde de anlatıldığı gibi, Bizans döneminde Trabzon'dan İstanbul'a ticari mal olarak findık gönderiliyordu.<sup>20</sup>

Trabzon'dan İstanbul'a 13. yüzyıldan beri findık gönderildiği son yıllarda liman kentleri üzerine yapılan incelemelerden birinde de kaydedilmektedir.<sup>21</sup>

20 Klaviyo (Çev: Ömer Rıza Doğrul), *Timur Devrinde Kadis'ten Semerkand'a Seyahat*, 2. Kitap, Kanaat Kitabevi, İstanbul, (t.y), s. 121-122.

21 A. Üner Turgay, "Trabzon", *Doğu Akdeniz Liman Kentleri*, (Editörler: Çağlar Keyder vd.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, Ekim 1994, s. 46.

### Şirvanlı Mahmut'un *Kemaliyye* Adlı Eserinde Fındık:

15. Yüzyıl'da, 2. Murat zamanında yaşayan Şirvanlı Mahmud (1421-1451), *Kemaliyye* adlı eserinde fındıktan sözeder: Yazar, eserin birinci bölümünde, baş ağrısı anlatır. Beyne zarar veren ve baş ağrısı yapan yiyeceklerin adlarını, daha önce yazılan bazı eserlerden de yararlanarak sıralar. Bu yiyecekler arasında fındık da vardır. Fındıktan sözeden bölüm şöyledir:

“Gayete'l Müna kitabında eydür. Balık ve bildırcın kuşi, südler ve yoğurtlar ve haddin geçürü yağlı cerb yimekler ve kerefis ve sirke bunları çok yimek dimağa zarar virür. Ve dahı balı çok yimek başı ağrıdur. **Fınduk**, ağuz, hurma, koz, boy, tere, biber kara zeytun, zağfaran, kesdane, kerefus, kendene...hep bunların mecmu'usun çok yimek baş ağrıdur.”

Şirvanlı Mahmud, *Kemaliyye*'nin yedinci bölümünde “cimaa iştiha ve kuvvet viren nesneleri beyan ider.” Bu bölümdeki bilgiler Selçuklular ve Osmanlılar döneminde yazılan tıp kitaplarında sıkça rastlanır. *Kemaliyye*'nin bu bölümünde fındıktan sözeden kısım şöyledir:

“...küllisi ve üzüm ve hıyar ve seftalü ve mana ve nohud ve keşir ve şalgam ve turb ve böğrölce ve fıstuk ve **fınduk** ve tatlı badem içi ve köknar içi ve sayığı ve bal ve kerdeme ve kendene...ve cima babında zikr olınan gıdalardan, deviyelerden her bir kişiye mizacına göre buyuralar.”<sup>22</sup>

### Celalüddin Hızır'ın (Hacı Paşa) *Müntehab-ı Şifa* Adlı Eserinde Fındık:

Celalüddin Hızır, 14-15. yüzyıllarda, Anadolu'da yaşamıştır. Doğum tarihi bilinmiyorsa da 1417 yılında, Birgi'de öldüğü bilinmektedir. Celalüddin Hızır Konya'da doğdu. Burada bir süre medrese eğitimi gördükten sonra Mısır'a gitti ve orada eğitimini sürdürdü. Tıp eğitimi de gördü. Anadolu'ya dönünce Aydınoğulları Beyliğinin hizmetine girdi ve Aydınoğlu İsa Bey döneminde önemli eserlerini yazdı. Eserleri içinde *Müntehab-ı Şifa* önemlidir. Türkçe bir tıp kitabıdır. Celalüddin Hızır bu kitabında hastalıkların nedenlerini ve ilaçlarını anlatmıştır. Bir yerde sözü fındığa getirir. Şöyle:

“**Fınduk** harareti yubuseti itidale yakındur, meniye ziyade eder ve öksürüğe müfiddür ve avratların südin arturur ve sovuktan olan yürek ağrısına eyüdüdür, giderür amma yel eyler baş ağrıdur, safra arturur gec siner, çok yeyicek ıslahı şeker iledür.”<sup>23</sup>

22 Şirvanlı Mahmud, (Hazl: Muhammet Yelten), *Kemaliyye*, İsrnbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1993, s. 122 ve 134-135.

23 Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), (Hazl: Zafer Önler), *Müntehab-ı Şifa I, Giriş – Metin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1990, s. 34.

### **Kaygusuz Abdal'da Fındık:**

Mutasavvıf ve şair Kaygusuz Abdal (14.yüzyıl sonu-15. yüzyıl başı) bir şiirinde yiyecekleri sayarken sözü fındığa getirir:

“Dane pirinç zerdeler peçe tirit gerdeler  
Nazik çevirme büryan kaba helva koz ile

**Fınduk** fısduk leblebi zeytun hevenk kuru üzüm  
Beş bin yumurta olsa biber eksik tuz ile

Hali hazır lokmalar olduğunca denildi  
Şindi mahublar gerek salınalar naz ile”.<sup>24</sup>

Kaygusuzun şiirinde fındık sevilen yiyecekler sınıfında anlatılmaktadır. Şiirimizdeki yemekleri anlatma geleneği daha sonraki yüzyıllarda sürmüş, özellikle halk şairlerinin söyledikleri yemek destanlarında fındık adı sıklıkla geçmiştir.

### **Lâmîi Çelebi'de Fındık:**

Lâmîi Çelebi (1472-1532) devrinin önemli yazar ve şairlerindendir. “Bursa Şehrengizi” başlıklı şiirinde Bursa’yı anlatırken Fındık Çukuru denilen bir mesire yerinden sözeder. 1522 yılında yazıldığı tahmin edilen bu şehrengizde fındık sözcüğü şöyle geçmektedir:

“Komuşlar adını elma çukuru  
Ki seyrinden bulur diller süruru

Virilmiş halka ilam için ey can  
Ana **funduk** buna kestane unvan.”<sup>25</sup>

### **Pierre Belon'da Fındık:**

Bir Fransız hekimi ve doğa bilgini olan Pierre Belon (1517-1564), Kanuni Sultan Süleyman zamanında, Doğu Akdenizde dolaşarak hayvan ve bitkileri tesbit etmiştir. Belon 1546-1549 yılları arasındaki bu inceleme gezisinde gördüklerini, 1553 yılında, Paris’te, kitap halinde bastırmıştır. Seyahatname biçimindeki bu kitapta Belon, İstanbul’dan Kudüs’e kadar olan yerlerdeki bitkileri anlatırken

---

24 Abdurrahman Güzel, “Kaygusuz Abdal’da Yiyecek Adları”, *Türk Folkloru Araştırmaları* 1982, Ankara, 1983, s. 107.)

25 Mustafa İsen – Hamit Bilen Burmaoğlu, “Bursa Şehrengizi (Lâmîi Çelebi)”, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 3, 1987, İstanbul, s. 72.

İstanbul'da, Büyükçekmece'deki bir koruda **fındık ağaçları** gördüğünü de yazmaktadır.<sup>26</sup>

#### **Kâtip Çelebi'nin Cihannüma Adlı Eserinde Fındık:**

Kâtip Çelebi (1609-1657) Osmanlılar döneminde yetişen en büyük bilginlerden biridir. *Cihannüma* adlı coğrafya kitabında, Trabzon'u da anlatmıştır. Katip Çelebi'nin 1648 yılında yazmaya başladığı *Cihannüma*'da fındıktan sözeden bölüm şöyledir:

“Trabzon eyalet merkezidir. Doğal güzelliklere sahip, ağaçlık bir yöredir. Ceviz, **fındık**, ığde gibi çeşitli dağ yemişleri ile tanınır. Bu şehrin çeşitli asma üzümleri, kirazi, Bey armudu, Gulabi armudu, Sinop elması, taze yeşil Delko üzümü, badıncan inciri, çok lezzetli siyah kirazi, yalnızca Trabzon'a mahsus karayemiş denilen bir meyvası vardır.<sup>27</sup>

#### **Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Fındık:**

Evliya Çelebi, 1611 yılında, İstanbul'da doğmuştur. Tanınmış *Seyahatname*'sinde yeri geldikçe fındıktan söz etmiştir. Çelebi, İstanbul esnafının bir esnaf alayında geçişlerini anlatırken sözü sırasıyla esansçılar, Galata şekercileri, bakkallar ve leblebicilere getirdiğinde fındıktan da söz eder. Örneğin, bakkalların esnaf alayında geçişlerini şöyle anlatır.

“...Bunlar arabalar üzere çadırlar kurup pak libaslar ile zeyn idüp zenbil zenbil **fındık** ve fısduk [ve] üzüm ve incir ve gunagun külçe mumlar ile çadırların zeyn idüp halk üzere üzüm ve **fındık** ve leblebi nişar ideler ve bunlar gayetül gaye alat- hanke müstağrak olurlar...”

*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nin 1. cildinde, İstanbul'da yapılan bir eğlencedeki esnaf alaylarını çok geniş bir şekilde anlatmaktadır. İstanbul'un tüm esnaf ve sanatkarları, hüner sahipleri bu alaylarda kendi işlerini anlatan temsili gösterilerle geçmişledir. Evliya Çelebi, bu esnaflar içerisinde yer alanlardan şekerciler, bakkallar ve leblebicilerin halkın üzerine diğer meyva ve yemişlerin yanısıra **fındık** atarak geçtiklerini kaydeder. Biz, Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde gezdiği yörelerin bitki, ağaç meyva ve yemişleri hakkında da değerli bilgiler verdiğini görmekteyiz.<sup>28</sup>

26 Asuman Baytop, “P. Belon ve J. P. De Tournefort'un Seyahatnamelerindeki Türkiye Bitkileri”, *Kebikeç*, Sayı: 17, 2004, Ankara, s. 210.

27 Katip Çelebi, *Cihannüma*, 1732, s. 429-431'den çevirisi için bkz: Veysel Usta, *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon*, Serander Yayınları Trabzon, Haziran 1999, s. 63-65.

28 *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1. Kitap, (Hızl:Orhan Şaik Gökyay), YKY, İstanbul, Şubat 1996, s. 253 ve 261.

Evliya Çelebi, *Seyahatnamesi*'nin 2. cildinde, 1640 yılında geldiği Trabzon'u anlatırken, o tarihlerde de fındık ziraati yapılan Şana (ki günümüzde Yomra olarak anılmaktadır) kasabasından sözeder:

“Menzil-i kasaba-i Şana, Rovuşa limanı derler, alâ yataktır. Dağlarında ve taşlarında cümle ormanları **fındıklık** kim rub-ı meskunda **Şana fındığı** meşhur-ı afaktır.”

Evliya Çelebi, Şana fındığının her yerde çok tanınmış olduğunu söylüyor ki günümüze de bu fındıklar “Şana fındığı” olarak anılmaktadır. Evliya Çelebi'nin “Rovuşa” Limanı dediği liman günümüzde, Trabzon kentinin doğusunda, Yomra kazasında bulunan “Kovata” Limanı'dır.<sup>29</sup>

#### **Sonuç:**

Dünyada tüketilen fındığın yüzde yetmişini üreten bir ülke olarak Türkiye, geçmişten günümüze fındık konusu ile birinci derecede ilgili olmuştur. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin, kültür fındığının anavatanı olduğu bilim adamlarınca kabul edilmektedir. En iyi fındık türlerinin Giresun, Trabzon ve Ordu illerimizde yetiştirildiği bilinmektedir. Son yıllarda yiyecek endüstrisinde fındıktan çokça yararlanılmaktadır. Fındık yağı da sağlığa yararlı sıvı yağlar arasında ilk sıralarda yer alır. Fındık konusu, antik çağdan günümüze kadar bir çok yazar tarafından işlenmiştir. Bazı sanat, bilim ve tıp kitaplarında yer almıştır. Burada, fındıktan sözeden yabancı ve yerli kaynakların bazılarından alıntılar yaparak tarih boyunca fındığa gösterilen ilgiyi sergilemeye çalıştık. En yeni kaynak olarak ünlü gezginimiz Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sini aldık. Daha yeni kaynaklar başka bir yazının konusu olabilir.

#### **Özet:**

Antik çağdan günümüze kadar değerli bir besin maddesi olarak tüketilen, bazan da ilâç terkiplerine giren fındığın anavatanı Anadolu'dur. *Tevrat*'tan *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'ne kadar bir çok din, mitoloji,seyahatname, tıp, bilim ve sanat eserinde fındıktan ve fındıktan elde edilen yiyecek ve ilâç terkiplerinden sözedilmiştir. Bu eserlerden bazıları yazımızın konusu olmuştur. Fındığın, günümüzün değerli bir beslenme ürünü olarak gün geçtikçe artan bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Yalnızca klasik tıpta değil, modern beslenmede de fındık, fındık yağı ve diğer fındık ürünleri önemli bir yere sahiptir.

<sup>29</sup> *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 2. Kitap, (Hazırlayanlar: Zekeriya Kurşun-Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı), YKY. İstanbul, Mart 1999, s. 55.

**Anahtar Sözcükler:** Fındık, Fındıktan sözededen eserler, Fındık içeren ilaçlar ve macunlar.

**Abstract:**

The native land of hazelnut, which is frequently used in harmful drugs since ancient ages, is Anatolia. In several work of arts on religion, mythology, book of travels, medical sciences and arts from the old Testament to Evliya Çelebi book of travel mentioned about hazelnuts and the drugs including nuts. Recently it is wellknown that hazelnut is very essential for nutrition. Not only in medical science also in modern nutrition hazelnut, hazelnut oil and other products made from hazelnuts are taking a very important role.

**Keywords:** Hazelnut, Books on Hazelnut, Drugs including Hazelnut and Majoons including Hazelnut.