

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İSLAM TARİHİ VE SANATLARI ANABİLİM DALI**

HİCRÎ BİRİNCİ ASIR İSLÂM TOPLUMUNDA YEMEK KÜLTÜRÜ

Sevim DEMİR AKGÜN

DOKTORA TEZİ

Danışman: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK

TEMMUZ - 2023

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

HİCRÎ BİRİNCİ ASIR İSLÂM TOPLUMUNDA YEMEK
KÜLTÜRÜ

DOKTORA TEZİ

Sevim DEMİR AKGÜN

Enstitü Anabilim Dalı: İslam Tarihi ve Sanatları

“Bu tez 13/07/2023 tarihinde yüz yüze olarak savunulmuş olup aşağıdaki isimleri bulunan
jüri üyeleri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATİ
Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	Başarılı
Prof. Dr. Saim YILDIRIM	Başarılı
Doç. Dr. Halil İbrahim HANÇABAY	Başarılı
Doç. Dr. Fatih OĞUZAY	Başarılı
Doç. Dr. Esra ATMACA	Başarılı

ETİK BEYAN FORMU

Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve Etik Kurul Onayı gerektiği takdirde onay belgesini aldığımı beyan ederim.

Etik kurul onay belgesine ihtiyaç var mıdır?

Evet ☐

Hayır ☒

(Etik Kurul izni gerektiren araştırmalar aşağıdaki gibidir:

- Anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney, görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren nitel ya da nicel yaklaşımlarla yürütülen her türlü araştırmalar,
- İnsan ve hayvanların (materyal/veriler dahil) deneysel ya da diğer bilimsel amaçlarla kullanılması,
- İnsanlar üzerinde yapılan klinik araştırmalar,
- Hayvanlar üzerinde yapılan araştırmalar,
- Kişisel verilerin korunması kanunu gereğince retrospektif çalışmalar.)

Sevim DEMİR AKGÜN

13/07/2023

ÖNSÖZ

“Meşgalelerin en hayırlısı ilimdir” inancıyla yola çıktık. Sadaka-i cariye hanesine bizden de bir harf bırakmak istedik. Uzun, zorlu ve yorucu bir yola “bismillah” diyerek başladık. Bu yol bazen engebeli, bazen ise ıssızdı.

İlmiyle önümü aydınlatanlar oldu, benle yürüyenler, ayağıma takılan taşları kaldıranlar ve her yorulduğumda yüklerimi hafifletenler... Kıymetlilerimi burada zikretmek istiyorum.

Muhterem hocam Prof. Dr. Levent Öztürk... Lisans eğitimimin başından beri bana rehberlik etti. Bu alanda yetişmemi ve doğru metodu kazanmamı sağladı, ilim aşkının ne olduğunu bana öğretti.

Kıymetli babacığım Mahmut Demir... Benimle okudu, benimle düşündü ve duasıyla her an hayatıma rahmet oldu.

Sevgili eşim, can yoldaşım, hayat arkadaşım Fatih Akgün... Hayatın bütün yüklerini benle sırtlandı, yetemediğim yerde yetti, olduramadığım yerde oldurdu.

Biricik kızlarım, başımın tacı annem, moral kaynağım kardeşlerim, eşimin ailesi, akrabalarım ve talebelerim... Hepsi her daim yanımdaydılar.

Dostlarım... Hatice Meraklı, Emine Soydar, Dr. Esmâ Çetin, Dr. Yasemin Sarı, Dr. Ümmühan Demir, Sümeyye Demir, Dr. Elif Hüseyinoğulları ve rahmet-i Rahman’a kavuşan Zübeyde Kılıçer... İlim yoldaşlarım, dert ortaklarım, dava arkadaşlarım. Ayağıma takılan taşları teker teker kaldırdılar, bir an olsun desteklerini esirgemediler.

Her birisine ayrı ayrı teşekkür ederim. İyi ki hayatımdalar ve iyi ki bu yolu onlarla yürüdüm.

Burada Prof. Dr. Saim Yılmaz ve Prof. Dr. Arif Bilgin’in isimlerini özellikle zikretmeliyim. Hem yüksek lisans hem doktora tez çalışmamda bana önemli katkı sağladılar. Doktora tez jürimde yer alarak tezimi okuyan ve değerlendiren Doç. Dr. Halil İbrahim Hançabay, Doç. Dr. Fatih Oğuzay, Doç. Dr. Esra Atmaca’ya emekleri için minnettarım. Ayrıca doktora ders dönemi hocalarım Prof. Dr. Hüseyin Algül, Prof. Dr. Osman Çetin, Prof. Dr. Adem Apak ve Prof. Dr. Ali İhsan Karataş’a teşekkürü bir borç

bilirim. Son olarak tezime katkısı olan araştırma görevlisi Firdevs Yıldız'a ve Sakarya il müftülüğü emektarlarından Zekeriya Genç hocama da şükranlarımı sunarım.

Ve... Elhamdülillah...

Sevim DEMİR AKGÜN

13/07/2023



İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM: EKMEK VE EKMEĞE KATIK YAPILAN YİYECEKLER	28
1.1. Ekmek.....	28
1.1.1. Ekmek İle İlgili Genel Bilgiler	28
1.1.1.1. Ekmeği İfade Eden Kelimeler	31
1.1.1.2. Ekmeklerin Boyutu.....	34
1.1.1.3. Ekmek Yapan Kişiler.....	36
1.1.2. Ekmek Çeşitleri.....	38
1.1.2.1. Kullanılan Malzemeye Göre Ekmek Çeşitleri.....	40
1.1.2.2. Yapım Şekline Göre Ekmek Çeşitleri	55
1.2. Ekmeğe Katık Yapılan Yiyecekler	63
1.2.1. Tuz	63
1.2.2. Sirke	71
1.2.3. Zeytinyağı	78
1.2.4. Tereyağı	86
1.2.5. Kaymak.....	93
1.2.6. Kurutulmuş Lor ve Peynir	96
1.2.7. Bal.....	102
İKİNCİ BÖLÜM: ET, ET ÇEŞİTLERİ VE ET YAN ÜRÜNLERİ.....	115
2.1. Et.....	115
2.2. Et Çeşitleri	121
2.2.1. Yaygın Olarak Tüketilen Et Çeşitleri	122
2.2.1.1. Besi Hayvanları Et Çeşitleri	122
2.2.1.2. Av Etleri	147
2.2.2. Nadir Olarak Tüketilen Et Çeşitleri	169
2.2.2.1. At Eti	169

2.2.2.2. Sırtlan (dab‘الضَبْع) Eti	170
2.2.2.3. Evcil Eşek, Kurt, Tilki ve Bazı Yırtıcı Hayvanların Etleri.....	171
2.3. Et Yan Ürünleri: İç Yağı ve Sakatat	172
2.3.1. İç Yağı.....	172
2.3.2. Sakatat.....	176
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: SEBZELER VE MEYVELER.....	182
3.1. Sebzeler	182
3.1.1. Kabak	186
3.1.2. Soğan, Sarımsak ve Pırasa	188
3.1.3. Salatalık	189
3.1.4. Pazı.....	190
3.1.5. Mantar.....	191
3.1.6. Yer Elması	193
3.1.7. Diğer Sebzeler.....	194
3.2. Meyveler.....	196
3.2.1. Hurma	200
3.2.2. Üzüm.....	213
3.2.3. Nar	218
3.2.4. Karpuz.....	220
3.2.5. İncir	222
3.2.6. Diğer Meyveler	224
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: YEMEK ÇEŞİTLERİ	228
4.1. Çorbalar	229
4.1.1. Hazîre.....	233
4.1.2. Harîre	235
4.1.3. Çeşîşe/Deşîşe	235
4.1.4. Diğer Çorbalar	236
4.2. Tahıl Yemekleri.....	237
4.2.1. Sevîk	239
4.2.2. Hatîfe	242
4.2.3. Herîse	243
4.2.4. Sehîne.....	246

4.2.5. Asîde	249
4.2.6. Diğer Tahıl Yemekleri	251
4.3. Et Yemekleri.....	252
4.3.1. Erken Dönem İslâm Toplumunda Tüketilen Et Yemekleri	254
4.3.1.1. Kebap.....	254
4.3.1.2. Serîd.....	258
4.3.1.3. Gassâniye ve Şübârık.....	265
4.3.1.4. Veşîka	265
4.3.1.5. Diğer Et Yemekleri.....	266
4.3.2. İslâm Toplumuna İntikal Eden Fars Et Yemekleri	267
4.3.2.1. Sıkbâc Yemeği.....	268
4.3.2.2. Bezmâverd	270
4.3.2.3. Diğer Yemekler	271
4.4. Tatlılar	272
4.4.1. Hurma ile Hazırlanan Tatlı Çeşitleri.....	273
4.4.1.1. Habîs Tatlısı.....	275
4.4.1.2. Hays	278
4.4.2. Baldan Yapılan Tatlılar.....	281
4.4.2.1. Fâlûzec.....	281
4.4.2.2. Telbîne ve Nuhâle.....	285
4.4.3. Şekerden Yapılan Tatlılar	286
SONUÇ	288
KAYNAKÇA.....	294
EK	311
ÖZGEÇMİŞ	314

KISALTMALAR

age	: Adı geçen eser
ayr.	: Ayrıca
bk.	: Bakınız
by.	: Basım Yeri Yok
ev.	: Çeviren
DİA	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
ed.	: Editör
kg	: Kilogram
M.Ö.	: Milattan Önce
nşr.	: Neşreden
öl.	: Ölüm tarihi
şrh.	: Şerh eden
thk.	: Tahkik eden
trc.	: Tercüme eden
ts.	: Tarihsiz
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerkleri
yak.	: Yaklaşık
y.y.	: Yayın Yeri Yok
yy	: Yüzyıl

ÖZET	
Başlık: Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü	
Yazar: Sevim DEMİR AKGÜN	
Danışman: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	
Kabul Tarihi: 13/07/2023	Sayfa Sayısı: vi (ön kısım) + 313 (ana kısım) + 3 ek
Hicrî birinci asrın yemek kültürünü ortaya koymak üzere hazırlanan tezimizde yüzyıl boyunca yenilen yiyecek ve yemekler araştırılmıştır. Konu incelenirken dönemler arası karşılaştırmalar yapılmış ve dönemin sosyo-kültürel hayatıyla ilgili önemli bilgiler elde edilmiştir. Konuyla doğrudan ilgili kaynaklar merkeze alınarak hazırlanan araştırmamızda, tahlil, değerlendirme yöntemleri kullanılmıştır. Çalışmamızda Cähiliye geleneğinde var olan çoğu yemeğin Erken İslâmî dönemde de yenilmeye devam ettiği, İslâm'ın gelişi ile birlikte yasak kılınan bazı yiyecekler dışında beslenme alışkanlıklarının çok fazla değişmediği anlaşılmıştır. Bu dönemde coğrafyanın getirdiği imkânlarla yerel halkın elinde bulunan yiyecek ve yemeklerin tüketildiği ayrıca ticaret yoluyla da bazı yeni yiyeceklerle tanışıldığı bilinmektedir. Hz. Peygamber döneminden itibaren yeni yiyecek ve yemeklerle karşılaşma yollarından biri de fetihler aracılığıyla diğer kültürlerin yemekleriyle tanışılmasıdır. Böylece yeni yemekler de Müslümanların beslenmesine dâhil edilmiştir. Hulefâ-yi Râşidîn ve Emevîler döneminde bazı kişilerin sade beslenme biçimini devam ettirirken çoğunluğun artan refah seviyesine bağlı olarak eski beslenme biçimini oldukça değiştirdikleri tespit edilmiştir. Özellikle devlet adamlarının halka düzenlediği ziyafetlerde yemeklerde çeşitliliğin arttığı görülmektedir. Abbasîler dönemi bu tarihi bilgilerin kayıt altına alındığı, yemek kitaplarının yazıldığı, ayrıca saray yemek kurallarının ortaya koyulduğu bir dönem olarak bilinmektedir. İncelediğimiz dönem açısından ekmek, ekmeğe katık yapılan tuz, sirke, zeytinyağı, tereyağı, kaymak, kurutulmuş lor, bal gibi yiyeceklerin; et ve et çeşitleri, sebze ve meyvelerin beslenmede önemli bir yere sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Tezimizde İslâm toplumunda tüketilen yemekler ve diğer kültürlerden örnek alınan yemek çeşitleri hakkında bilgi verilmiştir. Ayrıca gıdaların üretilmesi, taşınması, tüketim alışkanlıkları, yemek pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler, sofrada adabı, tat algısı, sağlık ve beslenme ilişkisi ile ilgili konular da ortaya konulmaya çalışılmıştır.	
Anahtar Kelimeler: İslâm Tarihi, Hz. Peygamber, Hulefâ-yi Râşidîn, Emevîler, Yemek Kültürü	

ABSTRACT	
Title of Thesis: Food Culture in the Islamic Society of the First Century Hijri	
Author of Thesis: Sevim DEMİR AKGÜN	
Supervisor: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	
Accepted Date: 13/07/2023	Number of Pages: vi (pre text) + 313 (main body) + 3 (add)
In our thesis, which was prepared to reveal the food culture of the first century of the Hijri, the food and dishes eaten throughout the century were researched. While examining the subject, comparisons were made between periods and important information about the socio-cultural life of the period was obtained. Analysis and evaluation methods were used in our research, which was prepared by centering the sources directly related to the subject. In our study, it has been understood that most of the dishes in the Jahiliyya tradition continued to be eaten in the Early Islamic period, and the dietary habits did not change much, except for some foods that were forbidden with the advent of Islam. It is known that in this period, the food and meals available to the local people were consumed with the opportunities brought by the geography, and some new foods were introduced through trade. One of the ways of encountering new food and dishes since the time of the Prophet is to meet the dishes of other cultures through conquests. Thus, new dishes were included in the Muslim diet. It has been determined that while some people continued their simple diet in the period of Hulefa-yi Raşidin and Umayyads, the majority of them changed their old diet considerably due to the increasing welfare level. Especially in the banquets organized by the statesmen to the public, it is seen that the variety in the meals has increased. The Abbasid period is known as a period when this historical information was recorded, cookbooks were written, and the palace food rules were revealed. In terms of the period we examined, It has been revealed that foods such as bread, salt added to bread, vinegar, olive oil, butter, cream, dried curd, honey; meat and meat varieties, vegetables and fruits have an important place in nutrition. In our thesis, information is given about dishes consumed in İslamic society and the types of dishes taken as examples from other cultures. In addition, the issues related to the production, transportation, consumption habits, cooking methods, materials used, table manners, taste perception, health and nutrition relationship were also tried to be revealed.	
Keywords: Islamic History, The Prophet, Hulefâ-yi Raşidîn, Umayyads, Food Culture	

GİRİŞ

Yemek kültürü, özelde insanın genelde de toplumun sosyo-kültürel, dinî, iktisadî hayatı hakkında önemli bilgiler verir. İnsanın yiyecek seçimi onun isteklerini, zevklerini ortaya koyar. İnsanın yiyecek tercihi gibi reddettiği yiyecek de tâbi olduğu dinin kurallarını, kişinin sevmediklerini, önyargılarını ve alışkanlıklarını açığa çıkarır. Toplumların yemek kültürünü etkileyen hususların en önemlisi coğrafyanın getirdiği imkân ve imkânsızlıklardır. Ayrıca sosyal hayatın her alanında yemekle etkileşim söz konusudur. Yemek kültürü başka kültürle karşılaştığında değişir ve gelişir.

Çalışmanın Konusu

Çalışmamız hicrî birinci asır İslâm toplumunda yemek kültürü ile ilgilidir. Tezimizde ekme, tuz, sirke, zeytinyağı, tereyağı, kurutulmuş lor ve peynir, kaymak, bal gibi ekmeğe katık yapılan yiyecekler, et ve et çeşitleri, sebzeler ve meyveler, çorbalar, tahıl yemekleri, et yemekleri ve tatlılardan oluşan yemek çeşitlerini kapsayan yemek kültürü incelenmiştir.

Çalışmanın Önemi

Bilindiği üzere son yıllarda sosyal tarih çalışmaları oldukça yoğunlaşmıştır. İncelediğimiz dönem açısından Hz. Peygamber dönemi gündelik hayatı, Hulefâ-yi Râşidîn dönemi sosyal hayatı ve Emevîler dönemi sosyal hayatını inceleyen çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmalarda yemek kültürüne kısaca yer verilmiştir. Ayrıca eski çağlardan itibaren neredeyse her dönemin yemek kültürünü ortaya koyan çalışmalar devam etmektedir. Ele aldığımız konu hem sosyal tarih çalışmalarına hem de ilgili dönemlerin daha iyi anlaşılmasına önemli bir katkı sağlayacaktır.

Hicrî birinci yüzyıl, İslâm medeniyetinin temelini oluşturan bir asır olduğu için, bu dönemin sosyo-kültürel hayatının en önemli kısmını oluşturan yemek kültürünün incelenmesi, ehemmiyet arz etmektedir. Bu asırda Arapların geçmişten gelen yemek alışkanlıklarıyla oluşan beslenme biçimi, Kur'ân ve sünnete göre kısmen yeniden şekillenmiştir. Hz. Peygamber'in vefatından sonra ise farklı kültürlerle karşılaşılması neticesinde yemek kültürü zenginleşmiştir. Çalışmamızın Hz. Peygamber dönemini kapsayan kısmı, hayatı her daim kayıt altına alınan Allah Resûlü'nün yediği yemekler, katıldığı yemek davetleri, ona gelen hediye yiyecekler, savaş ve yolculukta yediği

yemekler ve arkadaşlarıyla birlikte yediği yemeklerin bilgisine rahatlıkla ulaştığımız bir dönemdir. Normal şartlar altında bir dönemin yemek kültürü anlatılırken tarihte iz bırakan kişilerin çoğunlukla zengin olması sebebiyle yemek kültürü saray mutfağı ile sınırlı kalır. Hz. Peygamber'in mütevazı yaşamı dolayısıyla o dönem Arap toplumuna şamil bir yemek kültüründen bahsetmek mümkün olmaktadır. Hz. Peygamber'in vefatından sonraki yıllarda dört halife ve Emevîler döneminde fetihlerle birlikte yemek kültüründe değişim gerçekleşmiş ve refah seviyesinin yükselmesiyle yemek çeşitliliği artmıştır. İncelediğimiz dönem ilk yemek kitaplarının yazıldığı ve zengin bir yemek kültürüne sahip olan Abbâsîler dönemine zemin oluşturan bir dönem olması hasebiyle de önemlidir.

Çalışmanın Amacı

Yüzyıllık bir sürecin öncesi ve sonrasına da değinilerek incelediğimiz dönem İslâm toplumunun yemek kültürünü ortaya koymaktır. İncelediğimiz dönemle ilgili bir çalışma bulunmaması sebebiyle bu çalışmanın önemli bir boşluğu doldurması amaçlanmaktadır. Aynı zamanda bu çalışma hicrî birinci asır İslâm toplumunun sosyal, ekonomik ve kültürel hayatı ile ilgili önemli bilgiler vermeyi hedeflemektedir.

Çalışmanın Yöntemi

Çalışmamızda konuyla doğrudan ilgili kaynaklar merkeze alınarak araştırma, tahlil, değerlendirme, analiz, örneklendirme ve karşılaştırma yöntemi kullanılmıştır.

Çalışmamızda Araştırma Süresince Karşılaşılan Güçlükler/Sınırlandırmalar

Çalışma konumuz ana kaynaklarımızda genelde satır arasında yer almaktadır. Konumuz oldukça geniş olduğu için bu çalışmada yiyecekler ve yemekler özelinde inceleme gerçekleştirilmiştir. 2007 yılında tamamlanan “Hz. Peygamber Dönemi Yemek Kültürü” konusunda hazırladığımız yüksek lisans tezinde içecekler ve mutfak malzemeleri de detaylıca incelenmiştir. O günkü kaynak sınırlılığı ve bakış açımızdaki değişim, bu çalışmaya yön vermiş, kaynaklar ve malzemeler yeniden değerlendirilmiştir. Tekrarlardan kaçınarak ele aldığımız bu çalışma, İslâm toplumunun oldukça geniş bir zaman dilimini, ilk yüzyılını ele alması dolayısıyla da epeyce yorucu geçmiştir.

Kaynaklar ve Araştırmalar

İnsanoğlunun en büyük bedenî ihtiyaçlarının başında yeme ve içme gelir. Bu ihtiyacın sağlanması, üretilmesi, taşınması, tüketim alışkanlığı haline getirilmesi gibi konular bir

toplumun yeme kültürünü ortaya koyması açısından oldukça önemlidir. Yemek kültürü içinde coğrafya, zaman dilimi, diğer kültürlerle etkileşim ve mevcut yemek malzemeleri önemli yer tutmaktadır. Yüksek lisans çalışmamızda 2007 yılında Prof. Dr. Levent Öztürk danışmanlığında *Hiz. Peygamber Dönemi Yemek Kültürü* konusunu ele almıştık. Doktora tez çalışmamızda ise bu dönemi de göz önünde bulundurarak hicrî birinci asır İslâm toplumunu öncesi ve sonrası ile karşılaştırarak inceleyeceğiz. Bu asır Hiz. Peygamber dönemi, Hulefâ-yi Râşidîn dönemi ve Emevîler dönemi olmak üzere oldukça önemli yılları kapsamaktadır. Abbâsî toplumunun da temelini teşkil eden bu yüzyılın bütün siyasal, sosyal ve kültürel yönleri o dönemi anlamak için ehemmiyet arz etmektedir.

Kaynaklar

“Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü” isimli tez çalışmamızı hazırlarken çok sayıda kaynak ve araştırmadan istifade edilmiştir. Çalışmamız konu ile ilgili genel bilgiler ile kaynak eserlerin satır aralarında yer alan bilgilerin harmanlamasıyla oluşturulmuştur.

Hadis kaynaklarında Hiz. Peygamber’in ve ashâbının beslenmesiyle alakalı çok sayıda hadis-i şerif bulunmaktadır. Bu hadislerin yer aldığı kaynak eserlerde o dönem yemek kültürünü konu alan özel bablar da bulunmaktadır. “Kitâbü’l-Et’ime” ve “Kitâbü’l-Eşribe” babları genel olarak zikrettiğimiz yeme ve içme ile ilgili hadislerin yer aldığı özel bölümlerdir.

Kütübü Tis’a eserleri içinde yer alan Dârimî’nin (öl. 255/869), *Sünenü’l-Dârimî*¹, Buhârî’nin (öl. 256/870) *el-Câmiu’s-Sahîh*², Ebû Dâvud’un (öl. 275/889) *Sünen-ü Ebî Dâvud*³ ve İbn Mâce’nin (öl. 273/887) *es-Sünen*⁴, Tirmizî’nin (öl. 279/892) *el-Câmiu’s-Sahîh*⁵ isimli eserlerinde hem “Kitâbü’l-Et’ime” hem “Kitâbü’l-Eşribe” bölümleri

¹ Dârimî, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahmân b. Fazl. *Sünenü’l-Dârimî*. thk. Abdullah Aydın. İstanbul: Madve Yayınları, 1992.

² Buhârî, Ebû Abdullah Muhammed b. İsmâil. *el-Câmiu’s-Sahîh*. thk. Merkezü’l-Bühûs ve Takniyyetü’l-Ma’lûmât. 10 Cilt. Kahire: Dârü’t-Te’sil, 2012.

³ Ebû Dâvud, Süleyman b. el-Eş’as es-Sicistânî. *Sünenü Ebî Dâvud*. nşr. Dârü’l-Kitâbi’l-Arabî. 8 Cilt. Beyrut: Dârü’l-Kitâbi’l-Arabî, 2015.

⁴ İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd. *es-Sünen*. thk. Merkezü’l-Buhûs ve Takniyyetü’l-Ma’lûmât. 4 Cilt. Beyrut: Dârü’t-Te’sil, 2014.

⁵ Tirmizî, Ebû İsmâ. *el-Câmiu’s-Sahîh*, thk. Ahmed Muhammed Şâkir vd. 5 Cilt. Beyrut: Dârü İhyâi’t-Türâsi’l-Arabî, 1992.

bulunmaktadır. İmam Malik'in (öl. 179/795) *el-Muvatta*⁶, Müslim'in (öl. 261/875) *el-Câmiu's-Sahih*⁷, Nesâî'nin (öl. 303/915) *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ*⁸ adlı eserlerinde ise "Kitâbü'l-Eşribe" bölümü mevcuttur. Ahmed b. Hanbel'in (öl. 241/855) *Müsned*'i⁹ ise sahâbî rivayetlerine göre tanzim edildiği için konu ile ilgili hadisler farklı ciltlerde dağınık halde yer almaktadır.

"Kitâbü'l-Et'ime" ve "Kitâbü'l-Eşribe" bablarının yanı sıra Nikâh, Zühd, Tıb, Daavât, Eymân ve Nüzûr, Selâm, Tahâre, Selem, Ticârât, Büyû', İcâre, Mesâcid, Sıyâm, Zekât, Edâhî, Sayd ve Zebâih, Cum'a, Tevbe, Hibe, Rühûn, Menâsik, Edeb, Rikâk, Fedâilü's-Sahâbe, Talak, Sıfâtü'l-Münâfikîn gibi bablarda da Hz. Peygamber'in ve ashâbının tükettiği yiyeceklerle ilgili hadisler bulunmaktadır. Zikri geçen bablarda yer alan hadisler ilk üç bölümümüze konu olmuştur. Dördüncü bölümde ise ağırlıklı olarak Et'ime ve Eşribe bablarındaki rivayetler kullanılmakla beraber Tahâre, Tıb, Sıyâm, Diyât, Selâm, Fezâilü's-Sahâbe bablarında yer alan konu ile ilgili az sayıdaki hadise atıf yapılmıştır.

Tez çalışmamıza *Kütübü Tis'a*'nın yanı sıra iki önemli musannef kitabı da zengin malzeme sunmuştur. Fıkıh bablarına göre tertip edilmiş hadis kitaplarından Abdürrezzâk'ın (öl. 211/826-27) *el-Musannef*'inde¹⁰ özel olarak Eşribe, İbn Ebî Şeybe'nin (öl. 235/849) *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr*'ında¹¹ ise hem Eşribe hem de Et'ime bablarında Hz. Peygamber'in sözleri ile birlikte sahâbenin sözleri, yeme alışkanlıkları, onların bazı gıda maddeleri ve hazırlanan yemeklerle ilgili tercihleri ve tâbiûnun hangi yiyeceklerin yenilip yenilmeyeceğine dair kendilerine sorulan sorulara verdikleri cevaplar yer almaktadır. Ayrıca bu eserlerde Hz. Peygamber'in vefatıyla birlikte Kur'ân ve sünnete dayanılarak yenilmesine izin verilen ve verilmeyen yiyecek ve yemekler hakkındaki fetvaları içeren çok sayıda rivayet de yer almaktadır.

⁶ İmam Mâlik, Ebû Abdillâh Mâlik b. Enes b. Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî. *Muvatta*'. İstanbul: Çağrı Yayınları, 1992.

⁷ Müslim, Ebû'l-Hüseyn el-Haccâc el-Kuşeyrî. *el-Câmiu's-Sahih* thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî. 3 cilt. İstanbul: 1992.

⁸ Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb. *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ*. thk. Abdülfettâh Ebû Gudde. 8 Cilt. Halep: Mektebet'ül-Matbuâtî'l-İslâmiyye, 2. Basım, 1986.

⁹ Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî. *Müsnedü Ahmed b. Hanbel*. thk. Abdullah Muhammed ed-Derviş. 11 Cilt. Beyrut: 1991.

¹⁰ Abdürrezzâk, Ebû Bekir b. Hemmâm es-San'ânî. *el-Musannef*. thk. Habîburrahmân el-A'zamî. 11 Cilt. Beyrut: Meclisü'l-İlmî, 2. Basım, 1983.

¹¹ İbn Ebî Şeybe, Abdullah b. Muhammed el-Kûfî. *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr*. thk. Muhammed b. Abdullah el-Cum'a-Muhammed b. İbrahim el-Lüheydân. 21 Cilt. Riyâd: Mektebetü'r-Rüşd, 2004.

Tezimizi hazırlarken hadis kitaplarında yer alan konuların ve kelimelerin açıklamaları için hadis şerhlerine ve garîbü'l-hadis kitaplarına müracaat edilmiştir. Hadis metinlerinde geçen nâdir kelimeleri konu alan garîbü'l-hadis kitapları özellikle İslâm'ın yayılma sürecinde farklı coğrafyalarla karşılaşılması ve buna bağlı olarak yemek, meyve ve sebze isimlerinin farklı kullanılması sonucunu doğurmuştur. Bu nedenle rivayetlerdeki kelimelerin açıklanmasında önem arz etmiştir.

Özellikle Zemâhşerî'nin (öl. 538/1144) *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadis*¹² adlı kitabı konumuz açısından değer taşımaktadır. Bu kitapta yer alan ayrı kültürlerin yiyecek isimlendirmelerini farklı yaptıklarına dair örnekler, İslâm toplumunda yaşayan farklı kabilelerin övündükleri kendilerine has yiyecek ve yemeklerle ilgili rivayetler çalışmamıza katkı sağlamıştır. Alfabetik olarak yer alan kelimelerin açıklamalarında yemek tarifleri, Hz. Peygamber'in, sahâbenin ve tâbiînin beğendiği yemekler, konu ile ilgili bazı dizeler, halifelerin yiyecek tercihi, ekmek, meyve, et ve yemek çeşitleri gibi bilgiler yer almaktadır. Araştırmamızda İbnü'l-Cevzî'nin (öl. 597/1201) *Garîbü'l-Hadis*¹³, İbnü'l-Esîr'in (öl. 606/1210) *en-Nihâye fî Garîbi'l-Hadis ve'l-Eser*¹⁴ isimli garîbü'l-hadis kitaplarına da müracaat edilmiştir. Bu kitaplar, yiyecek ve yemek isimlerine ait verdiği bilgiler açısından konuya önemli katkılarda bulunmuştur.

Tezimizde en çok faydalandığımız kaynaklar sözlüklerdir. Özellikle ilk Arapça lügat olması açısından Halîl b. Ahmed'in (öl. 175/791) kaleme aldığı *Kitâbü'l-Ayn*¹⁵ isimli eseri benzersiz bir veri tabanıdır. Bu sözlükte yemek kültürünü ifade eden çok sayıda kelime yer almaktadır. Yemek kültürü ile ilgili zengin malzeme sunan bu eser Arap dilinin yemekler, yemek çeşitleri ve yiyeceklerle ilgili zenginliğini de ortaya koyması açısından önemlidir. İbn Manzûr'un (öl. 711/1311) *Lisânü'l-Arab*¹⁶ ve İbn Sîde'nin

¹² Zemâhşerî, Ebü'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed. *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadis*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî-Muhammed Ebü'l-Fadl İbrahim. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1993.

¹³ İbnü'l-Cevzî, Cemâlüddîn Ebü'l-Ferec Abdurrahman b. Ali. *Garîbü'l-Hadis*. thk. Abdulmutî Emîn el-Kal'acî. 2 Cilt. Beyrut: 1985.

¹⁴ İbnü'l-Esîr, Ebüs-Seâdât Mecdüddin el-Mübarek b. Esîrüddîn b. Muhammed. *Nihâye fî Garîbi'l-Hadis ve'l-Eser*. thk. Tâhir Ahmed Zâvî-Mahmûd Muhammed Tenâhî. 5 Cilt. Kahire: 1963.

¹⁵ Halîl b. Ahmed, Ebü Abdurrahman el-Ferâhîdî. *Kitâbü'l-Ayn*. thk. Mehdî el Mahzûmîlbrâhim es-Sâmerrâî. 3 Cilt. Beyrut: et-Tâbia li-Munazzamati'l-Evkâf ve'l-Umûri'l-Hayriyye, 1993.

¹⁶ İbn Manzûr, Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî. *Lisânü'l-Arab*, 15 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1980-1990.

(öl.458/1066) *Muhassas*¹⁷ adlı sözlükleri de konumuza zengin bakış açısı kazandırmıştır. *Lisânü'l-Arab* en kapsamlı sözlük olması hasebiyle *Kitâbü'l-Ayn* isimli sözlükten sonra en çok faydalandığımız lügat eseri olmuştur. *Muhassas* isimli sözlük ise yemekle ilgili özel bir bölüm bulunması açısından kıymet taşımaktadır. Eser kelimelerin gruplandırılışını tesbit etmek açısından konuya katkı sağlamıştır. Kitâbü't-Taâm adlı bölümde yemek isimleri, çeşitli sebeplerle verilen yemekler, davet yemekleri, vaktinden önce alınan yemek, et, kebab, etin kısımları, süt, tedavi edici gıdalar, ekmek, bal, şeker, tatlılar, yemek, çorba ve açlık vb. ile ilgili alt başlıklar yer almakta ve ilgili kelimeler açıklanmaktadır.

Siyer ve tarih kaynaklarına baktığımızda konuya dair ilgili mâlûmatın genel olarak satır aralarında yer aldığı görülmektedir. Bu kitaplarda ağırlıklı olarak Hz. Peygamber dönemi ilgili bilgilerle karşılaşılmaktadır. Hz. Peygamber'e hediye edilen yiyecekler, savaş esnasında yiyecek ihtiyacının karşılanması ile ilgili çözümler, yolda azık olarak götürülen yiyecekler vb. konulara farklı olaylar bağlamında değinilmektedir. Ayrıca zikri geçen bu kaynaklarda önceki peygamberlerin yediği yiyecekler, kullanılan yemek malzemeleri, ticaret kervanlarıyla şehirlerden şehirlere taşınan gıda malzemeleri, diğer dinî inanışlara sahip kişilerin yemek alışkanlıklarına atıfta bulunan bilgiler, halifelerin yiyecek tercihleri, heyetlerin Hz. Peygamber'e getirdiği yiyecek hediyeleri, Hz. Peygamber'in evinde pişen yemekler ve düğünlerde yapılan yemekler ile ilgili rivayetler de yer almaktadır. Zikrettiğimiz konularla ilgili zengin mâlûmat veren kaynaklardan biri olarak İbn Kesîr'in (öl. 774/1373) *el-Bidâye ve'n-Nihâye*¹⁸ isimli tarih kitabı zikredilebilir. Bu kitapta olaylar anlatılırken bazı yiyecek ve yemek çeşitlerine dair detaylar yer almaktadır.

Hz. Peygamber'in vefatından sonraki yıllarla ilgili bilgi veren tarih kitaplarında dikkatimizi çeken şöyle bir husus bulunmaktadır. Tarih kitaplarında fetihlerin gerçekleşmesine bağlı olarak sosyal refahın yaşandığı dönemler anlatılırken sosyo-kültürel tarihe dair tafsilatlı bilgilerle karşılaşılmamasına rağmen siyasî karmaşanın olduğu dönemlerin anlatıldığı bahislerde ise sosyo-kültürel hayata ve dolayısıyla yemek kültürüne dair bilgilere nerdeyse hiç değinilmemektedir. İbnü'l-Esîr'in (öl. 630/1233) *el-*

¹⁷ İbn Sîde, Ebü'l-Hasan Ali b. İsmâil en-Nahvî el-Lügavî el-Endelüsî. *el-Muhassas*. thk. Halîl İbrahim Ceffâl. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1996.

¹⁸ İbn Kesîr, Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâil b. Ömer. *el-Bidâye ve'n-Nihâye*. thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî. 21 Cilt. Cîze: Dâru'l-Hicr li't-Tibâa ve'n-Neşr, 1997-1999.

*Kâmil fi't-Târih*¹⁹ isimli kitabı incelendiğinde bu husus teyit edilebilir. Bu kaynak eserde tarihi olaylar detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Kitapta özellikle fethedilen yerlerde ele geçen veya ilk defa karşılaşılan yiyecekler, kıtlık yıllarında çekilen yiyecek sıkıntısı ve bu problemi çözmek üzere şehre gönderilen yiyeceklerle ilgili verilen bilgiler çalışmamıza katkı sağlamıştır.

Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü isimli tez çalışmamızda en çok istifade edilen kaynaklardan biri de edebiyat kitaplarıdır. Edebiyat, toplum ve yaşamla doğrudan bağlantılı olduğu için toplumun yaşam şekli dolayısıyla yemek kültürü ile ilgili zengin malzeme de sunmaktadır. Edebiyat kitapları arasındaki bazı ilişkiler bu kitapları değerlendirmemiz açısından önemlidir. Kültür birikimini en iyi yansıtan İbn Kuteybe'nin Câhız'ın (öl. 255/869) öğrencisi olduğu aynı zamanda birçok edebiyat kitabında Asmaî (öl. 216/831) ve Medâini (öl. 225/840) gibi ahhâr ravilerinin rivayetlerinin değerlendirildiği de unutulmamalıdır. Ayrıca zikri geçen edebiyat kitaplarında Emevîler dönemi üç büyük hiciv şairi olan Ahtal (öl. 92/710-71), Cerîr b. Atıyye, (öl. 110/728?) ve Ferezdak'ın (öl. 114/732) dizeleri yer almaktadır.

Edebiyat kitapları içinde Câhız'ın (öl. 255/869) *Buhalâ*²⁰ ve *Hayavân*²¹ isimli kitapları çalışmamıza önemli katkı sağlamıştır. *Buhalâ* adlı kitap Arapların en önemli faziletlerinden biri sayılan cömertliğin zıttı olan cimriliği konu edinir. Câhız'ın anlatımından cimrilik huyunun özellikle yemek yeme ve yedirme konusunda kendini gösterdiği anlaşılmaktadır. Basra ve Bağdat zenginlerini anlatan Câhız o dönemin sosyo-kültürel tarihine, beslenme biçimine ilişkin önemli bilgiler verir. Câhız bu anlatımlarında Arap âdetleri ve diğer toplumların yemek adetlerinin farklılıklarını da ortaya koyar. Cimri kişilerin yemek tercihlerinden bahsedilirken aynı zamanda fakir ve zenginlerin yemekleri, toplumun sevdiği ve sevmediği yiyecek ve yemekler, bu yemeklerin tarifleri, dikkat edilen yemek kuralları, halifelerin sofraları, yiyecek miktarları ve toplumun beslenme alışkanlıklarına dair bilgiler tezimizin tamamında bize kaynaklık etmiştir.

¹⁹ İbnü'l-Esîr, İzzeddîn Ebü'l-Hasan Ali b. Ebi'l-Kerem Muhammed b. Muhammed b. Abdülkerîm b. Abdülvâhid eş-Şeybânî. *el-Kâmil fi't-Târih*. thk. Abdullah el-Kâdî. 11 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1979.

²⁰ Câhız, Ebû Osman Amr b. Bahr. *Kitâbü'l-Buhalâ*. thk. Ali el-Cârim-Ahmed el-Avâmirî. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2001.

²¹ Câhız, Ebû Osman Amr b. Bahr. *Kitâbü'l-Hayavân*, thk. Abdüsselâm Muhammed Harûn. 8 Cilt. Beyrut: 1969.

Câhız *Hayavân* isimli kitabında canlı türlerini edebiyat, kelam, felsefe gibi çeşitli disiplinler çerçevesinde anlatmış; bu sayede et ve çeşitleri ile ilgili bölümümüz için kıymetli bilgilere ulaşmamızı sağlamıştır. *Hayavân'da* et çeşitlerinin yanı sıra sebze, meyve, bal ve bazı yemeklerle ilgili rivayetler de yer almaktadır.

İbn Kuteybe'nin (öl. 276/889) *Uyûnü'l-Ahbâr*²² isimli eseri ise âdeta Arap kültürünün özetidir ve bu kitap içerisinde konu ile ilgili önemli başlıklar yer almaktadır. *Uyûnü'l-Ahbâr*'ın 3. cildinde (197-301 sayfaları arası) yemek çeşitleri, Arapların yeme ve içmeleriyle ilgili konular, yemek ve yiyecek âdabı, açlık ve oruç, yeme haberleri, ziyafet ve cimrilerin haberleri, tencere ve kaplar, himye (perhiz) ve ilaç içmek, sular ve içecekler, et çeşitleri, uygun yiyeceklerle beden bakım, yenmesi uygun olanlar, soğan, sarımsak, pırasa, salatalık, patlıcan gibi sebzeler, taneli yiyecekler ve meyveler gibi başlıklar bulunmaktadır. Bu başlıklar altında bedevîlerin yemek alışkanlıkları, genel olarak sevilen yemekler, önde gelen şairlerin yemek tercihleri, yemeğin lezzetini hissettiren özel deyimler, yiyeceklerin biçimi ve boyutu ile ilgili detay ve eleştiriler, valilerin özel yemekleri, yiyeceği ile meşhur yerlerden toplumun önde gelen kişileri için getirtilen yiyecekler, bal gibi bazı yiyeceklerde kalitenin nasıl anlaşılacağına dair detaylar, sağlığa iyi gelen yiyecekler, sağlıklı beslenmeye dair bazı sözler, çok yemenin zararlarına dair örnekler ve Arap hekimlerinin yemekle ilgili tavsiyeleri bulunur. Ayrıca eserde konu ile ilgili birçok şiir de yer almakta ve toplumun her kesiminin yemek kültürüne işaret edilmektedir.

Endülüslü İbn Abdirabbih'in (öl. 328/940) genel kültür ansiklopedisi hüviyetindeki *Ikdü'l-Ferîd*²³ adlı eserinde de *Uyûnü'l-Ahbâr* isimli kitabın başlıklarına benzer şekilde yeme-içmeye dair konular özel başlık altında ele alınmıştır. Arap yemekleri, yemek isimleri, yemeklerin vasıfları ve faziletleri, yemek adabı gibi başlıklarda önemli bilgiler dikkat çekmektedir. Ayrıca bedevîlerin ve bazı önemli kişilerin yemek alışkanlıklarına, hekimle ilişkilerine, perhiz konusuna yer verilmiştir. Yiyecekler, lezzetli, kötü ve orta lezzetli; sıcak ve soğuk; nemli ve kuru; mideye zararlı ve faydalı vb. sınıflandırmalara

²² İbn Kuteybe, Ebî Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî. *Uyûnü'l-Ahbâr*. thk. Lecnetü bi-Dâri'l-Kütübi'l-Mısriyye. 4 Cilt. Kahire: Dârü'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1996.

²³ İbn Abdirabbih, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endülüsi. *Ikdü'l-Ferîd*. thk. Ahmed Emin vd. 7 Cilt. Kahire:1965.

tâbi tutulmuştur. Son kısımda da içkinin kötülüğü ile nebiz ve hamr arasındaki farklara işaret edilmiştir.

Ebü'l-Ferec el-İsfahânî'nin (öl. 356/967) *el-Eğânî*²⁴ isimli kitabının rivayetlerinin tarihi geçerliliğinden bir edebiyat kaynağı olması yönüyle daha kıymetlidir. İsfahânî, bu eserinde Emevîler devrinde ve Abbâsîler'in ilk dönemlerinde yaşayan şairlerin bestelenmiş dizelerine eserinde yer verir. Çalışmamız için çok geniş bir malzeme kaynağı sunan bu kitapta şiirlerin söylendiği ortamlar ve bu ortamlarda kurulan sofralara ait detaylar bulunmaktadır. Halifelerin ve devlet adamlarının özel hayatları ve saray hayatları ile ilgili ayrıntılar, yiyecek ve yemek tercihleri dikkat çekmektedir.

Bir diğer edebiyat ansiklopedisi de Râgıb el-İsfahânî'nin (öl. 5/11. yüzyılın ilk çeyreği) *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*²⁵ isimli kitabıdır. Özellikle yemekler bölümümüz için önemli bir katkı sağlayan bu kitapta yiyecek ve yemeklerle ilgili düzenli bir tasnifin bulunduğu, yemeklerle ilgili tariflerin yer aldığı görülmektedir. Kitap, konu ile ilgili rivayetlerin yanı sıra şiirlerle de zenginleştirilmiştir. Nüveyrî'nin (öl. 733/1333) *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb*²⁶ isimli kitabı da özellikle bitkiler başlığı altında yer alan sebze ve meyvelere dair bilgilerle çalışmamıza kaynaklık etmiştir. Eser ayrıca bazı ticaret malzemeleri ve farklı şehirlerin yeme âdetleri ile ilgili bilgi sunmaktadır.

Çalışmamızın en önemli kaynaklarından biri de tabakât ve ensâb kitaplarıdır. Tabakât denilince ilk akla gelen İbn Sa'd'ın (öl. 230/845) *Tabakâtü'l-Kübrâ*'sıdır.²⁷ Çalışmamızda oldukça istifade ettiğimiz ve hemen her ciltte konumuzla ilgili bilgi bulunan bu kitapta bilindiği üzere ilk iki ciltte siyer anlatılmıştır. Dolayısıyla Hz. Peygamber'in ve ailesinin beslenme alışkanlıklarına işaret eden çok sayıda rivayet bulunur. Birinci cildin son kısmında Allah Resûlü'nün ahlâkının anlatıldığı bölümde onun beğendiği ve beğenmediği yiyecek ve içecekler, zorlu yaşamı özel olarak ele alınmıştır. Ayrıca özel mallarının anlatıldığı başlıkta ise Hz. Peygamber'in sahip olduğu deve ve koyunlardan bahsedilmiştir. Hz. Peygamber dönemi seriyye ve gazvelerin

²⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, Ali b. Hüseyin b. Muhammed. *el-Eğânî*. thk. İhsan Abbâs vd. 25 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 3. Basım, 2008.

²⁵ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*. thk. 4 Cilt. Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayat, ts.

²⁶ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb*, 27 Cilt. Kâhire: Dâru'l-Kütüb, Kâhire: Dâru'l-Kütüb, 2004.

²⁷ İbn Sa'd, Ebû Abdullah Muhammed b. Sa'd b. Menî' el-Kâtib. *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*. thk. Ali Muhammed Ömer. 11 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 2001.

anlatıldığı ikinci ciltte ise savaş yolculuklarında ve savaş esnasında tüketilen yiyeceklere işaret edilir. Sonraki ciltlerde ise belirli bir tasnife göre sıralanan sahâbe ve tâbiîn, tebeu't-tâbiînin beslenme tercihleri ve yemek alışkanlıklarına dair birçok rivayet bulunmaktadır. Sahâbîlerin biyografileri anlatılırken Hz. Peygamber ile görüşmeleri ve anılarına öncelik verildiği için Hz. Peygamber'in ve arkadaşlarının sofrasında bulunan yiyecek ve yemeklere detaylı bir şekilde yer verilir.

İbn Abdilberr'in (öl. 463/1071) *el-İstîâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb*²⁸ isimli kitabı ve İbn Hacer'in (öl. 852/1449) *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*²⁹ isimli eseri de faydalandığımız tabakat kitapları içersinde belirtmemiz gereken kitaplardır. Sahâbîlerin hayatıyla ilgili bilgi veren bu kitaplarda alfabetik olarak sahâbe hayatları ele alınmış bu bilgiler içerisinde onların ve dolayısıyla içinde yaşadıkları toplumun yeme kültürüne ait bilgilere yer verilmiştir.

Arap kabilelerini inceleyen Ensâb kitapları içinde ilk olarak ziyadesiyle yararlandığımız Belâzürî'nin (öl. 279/892) *Ensâbü'l-Eşrâf*³⁰ isimli kitabını zikretmemiz gerekecektir. *Ensâbü'l-Eşrâf'ta* Hz. Peygamber'den itibaren halifelerin ve kabilelerin önemli isimlerinin yeme alışkanlıklarına dair pek çok bilgi bulunmaktadır. Kişilerin hayatının kronolojik olarak anlatılmadığı bu kitapta temel gıda maddelerinin tüketimi, et, sebze ve meyve tüketimi, yemekler ve tatlılar ile ilgili birçok bilgi mevcuttur. Kişilerle ilgili olarak kabilelerin meşhur yemekleri, devlet adamlarının düzenlediği yemek sofralarının detayları, yemek tarifleri, düğün yemekleri, misafire ikram edilen yemekler, bazı şehirlerin öne çıkan yemekleri, insanların birbirine hediye ettiği yiyecekler, sağlıklı olmak için dikkat edilen beslenme kuralları, kabilelerin oburları gibi kültür tarihi ile ilgili bilgilere yer verilir. Yine yiyeceklerin fiyatı, yiyecek ve yemeklerin lezzet ve tıbbî fayda gibi yönlerden karşılaştırılması, yiyeceklerin bol olduğu ve sınırlı olduğu özel zamanlar, cömertlerin ziyafetleri ile ilgili bilgiler de mevcuttur.

²⁸ İbn Abdilber Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed b. Abdilberr en-Nemerî. *el-İstîâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî. 4 Cilt. Beyrut: 1992.

²⁹ İbn Hacer, Ebû'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî. *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*. thk. Ali Muhammed el-Becâvî. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Cil, 1992.

³⁰ Belâzürî, Ebû'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Ensâbü'l-Eşrâf*. thk. Süheyl Zekkâr-Riyâd Ziriklî. 13 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1996.

Peygamberler ve halifelerin hayatlarını anlatan İbn Habîb'in (öl. 245/860) *el-Muhabber*³¹ isimli kitabında ise İslam öncesi pazarlar ve bedevîlerin yemek kültürüne ilişkin bilgiler bulunmaktadır. Çalışmamızda bu eser, cömertlik ahlâkının bir yansıması olan ikram kültürü, sunulan yiyecek ve yemekler, yolculuklarda tüketilen yiyecekler gibi rivayetleri açısından bize kaynaklık etmiştir.

Ayrıca tez çalışmamızda birçok şehir ve fütühât tarihi kitaplarından faydanılmıştır. Buna göre Vâkıdî'nin (öl. 207/823) *Fütûhu's-Şâm*³², Ezrâkî'nin (öl. 250/864 [?]) *Ahbâru Mekke*³³, İbn Şebbe'nin (öl. 262/876) *Târîhu'l-Medînetü'l-Münevvere*³⁴, Fâkihî'nin (öl. 278/891-92 [?]) *Ahbâru Mekke*³⁵, Belâzürî'nin (öl. 279/892) *Fütûhu'l-Büldân*³⁶, Bağdâdî'nin (öl. 463/1071) *Târîhu Bağdâd ev Medîneti's-Selâm*³⁷ ve İbn Asâkir'in (öl. 571/1176) *Târîhu Medîneti Dimaşk*³⁸ kitapları da zikri geçen şehirlerdeki yiyecekler ve yemeklerden bahsetmesi bakımından oldukça önemlidir. Yâkût el-Hamevî'nin (öl. 626/1229), *Mu'cemü'l-Büldân*³⁹ isimli coğrafya ansiklopedisi de zikri geçen şehirlerle ilgili ve bu şehirlerde tüketilen yiyeceklerle ilgili bilgi aldığımız kitaplar arasında yer almaktadır.

Son olarak emvâl, harac, tıp ve hisbe kitaplarının çalışmamıza kaynaklık ettiğini belirtmeliyiz. Ebu Ubeyd Kâsım b. Sellâm'ın (öl. 224/838) *Kitâbü'l-Emvâl*⁴⁰ hangi yiyeceklerden vergi alındığına ve verildiğine dair bilgi vermektedir. İbn Kayyim el-Cevziyye'nin (öl. 751/1350) *Tıbb-ı Nebvî*⁴¹ isimli kitabı da yiyeceklerin ve yemeklerin tıbbî faydalarını bildirmesi açısından önem arz etmektedir. Daha önce hadis kitaplarında

³¹ İbn Habîb, Ebû Ca'fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye Amr el-Hâşimî el-Bağdâdî. *Kitâbü'l-Muhabber*. Haydarabad: Dâiretü'l-Maârifî'l-Osmaniyye, 1942.

³² Vâkıdî, Muhammed b. Ömer. *Fütûhu's-Şâm*, Kahire: Matbaa-i Osmaniye, 1886.

³³ Ezrâkî, Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah. *Mekke Tarihi*. trc. Yunus Vehbi Yavuz. (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2017).

³⁴ İbn Şebbe, Ebû Zeyd Ömer b. Şebbe en-Nümeyrî. *Târîhu'l-Medînetül Münevvere*. thk. Ali Muhammed-Yâsin Beyân. 2 cilt. Beyrut: 1996.

³⁵ Fâkihî, Ebû Abdullah Muhammed b. İshâk b. el-Abbâs. *Ahbâru Mekke*. thk. Abdulmelik Abdullâh Düheys, 6 Cilt, Beyrut: 1984.

³⁶ Belâzürî, Ebü'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Fütûhu'l-Büldân*. thk. Abdullah ve Umer Enîs vd. Beyrut: 1987.

³⁷ Bağdâdî, Ebû Bekr el-Hatîb Ahmed b. Ali b. Sâbit. *Târîhu Bağdâd ev Medîneti's-Selâm*. 14 Cilt. Beyrut.

³⁸ İbn Asâkir, Ebü'l-Kâsım Sikâtüddin Ali b. Hasan b. Hibetullâh. *Târîhu Medîneti Dimaşk*. thk. Muhibbüddîn Ebû Saîd el-'Amrevî. 70 Cilt. Beyrut: 1995.

³⁹ Yâkût el-Hamevî, Ebû Abdillâh Şihâbüddîn Yâkût b. Abdillâh el-Hamevî el-Bağdâdî er-Rûmî. *Mu'cemü'l-Büldân*, 5 cilt. Beyrut: Daru'l-Fikr, ts.

⁴⁰ Ebû Ubeyd, Kâsım b. Sellâm el-Herevî el-Ezdî. *Kitâbü'l-Emvâl*, thk. Muhammed Amâre, Kahire: 1989.

⁴¹ İbn Kayyim el-Cevziyye. Şemsüddin Muhammed İbn Ebû Bekr İbn Eyyub. *Tıbbü'n-Nbevî*, Beyrut: Dâru'l-Hilâl. ts.

bulunan tıbla ilgili bölümlerin olduğundan bahsetmiştik. Zikrettiğimiz kitapta ise müellif İslâm toplumunun tıb birikimiyle birlikte özel olarak yiyeceklerin ilaç olarak kullanılması ve faydalarını ele almıştır.

Eyyûbîler döneminde yaşayan İbnü'l-Adîm'in (öl. 660/1262) *Vusla ile'l-Habîb fî Vasfi't-Tayyibât ve't-Tayyib*⁴² isimli ilaç, parfüm ve yiyecek hazırlanmasına dair oldukça geniş şekilde kaleme aldığı eserinde Câhiliye döneminden itibaren tüketilen yiyecekler ele alınmıştır. Eserde, Emevîler döneminde Arap yemekleri, diğer kültürlerle temasın etkisi, Rum ve Farsların Arap yemeklerini geliştirmeye etkisi, Arap unsurunun gücü ve yemeklerinin lezzeti, Emevî halifelerinin öğünleri, oburluğun tenkidi hakkında söylenenler, yemek ve tıp, yeni yiyecekler ve yeni âdetler, Emevîlerin cömertliği, yiyeceklerin çeşitlerindeki güzellik vb. gibi başlıklar bulunmaktadır. Özellikle tezimizin giriş bölümünde bu eserden istifade edilmiş, eserdeki konular çalışmamız esnasında göz önünde bulundurulmuştur.

Araştırmalar

Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü adlı çalışmamızda Arapça, Türkçe ve İngilizce akademik araştırma kitaplarından istifade edilmiştir. Bu araştırmalar kullandıkları yöntem açısından kaynak eserlerle karşılaştırılmıştır. Özellikle yiyeceklerin tasnifi, ele alınışı vb. konularda bu karşılaştırma yoluna gidilmiştir.

Arapça araştırmalardan ilk olarak zikredeceğimiz Muhammed b. Fâris Cemil'in, *Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb* dergisinde "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl"⁴³ adıyla 1996 yılında kaleme aldığı makaledir. Bu sayıda Hz. Peygamber dönemi yemek kültürü, ilgili hadisleri önceleyerek başarılı bir şekilde ele alınmıştır.

Cevâd Ali'nin (öl. 1987) *el-Mufasssal fî Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*⁴⁴ isimli 20 ciltlik kitabında Hicaz bölgesi ve Arapların siyasî tarihlerinin yanı sıra onların sosyal ve ekonomik durumları da ele alınmıştır. İslâmdan önce Arabistan bölgesindeki kabileler,

⁴² İbn Adîm, Ebü'l-Kâsım Kemaleddin Ömer b. Ahmed, *el-Vusla ile'l-habib fî vasfi't-tayyibât ve't-tayyib*. (Haleb:1986).

⁴³ Faris, Muhammed Cemil. "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl". *Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb* 17 (1996) 1-145.

⁴⁴ Cevâd Ali. *el-Mufasssal fî Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*. nşr. Câmiatü Bağdâd. 10 Cilt. (Bağdat: y.y., 2. Basım, 1993).

bölge halkının evleri, kullandıkları ağırlık ve hacim ölçüleri, sebze, meyve, bal gibi yiyecekler ayrıca yemeklerle ilgili bilgiler yer almaktadır. Ayrıca eserde yiyecek, yemek ve tatlılarla ilgili rivayetler ele alınıp toplumdaki yeri ile ilgili önemli değerlendirmeler yapılmaktadır.

Âlûsî'nin (öl. 1924) *Bulûğu'l-Ereb fi Ma'rifeti Ahvâli'l-Arab*⁴⁵ isimli kitabı da Arap tarihi açısından önemli eserlerden biridir. 3 cilt olan bu kitabın ilk cildinde Arapların yeme içme konusundaki âdetleri, meşhur Arap yemekleri, ziyafet yemekleri, kullanılan kaplar, içme âdetleri ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bu eser, hicrî birinci asrın temelini oluşturan Arap yemek kültürünü de ele aldığımız dördüncü bölümümüz olan “Yemek Çeşitleri” bölümümüzde çalışmamızı oldukça zenginleştirmiştir.

Sihâm Debbâbî Meysâvî'nin 2008 yılı basımı *et-Taâm ve's Şarâb fi't-Türâsi'l Arabî*⁴⁶ isimli kitabı da Arap ülkelerindeki yemek kültürünü çok detaylı bir şekilde inceleyen bir kitaptır. Et çeşitleri, yiyecekler, yemek çeşitleri, yemek adabı gibi başlıkları dönem ayrımı yapmadan ele alır. Arapların genel yemek kültürü ile ilgili bilgilerin yanı sıra yakın dönemleri de kapsayan çalışma tezimize yardımcı olmuştur.

Kur'an-ı Kerîm'de yiyeceklerle ilgili birçok ayet olduğu bilinmektedir. Bu nedenle meâl ve tefsir kitapları da çalışmamızda başvurduğumuz araştırmalardır. Âyet mealleri *Kur'an Yolu Türkçe Meal ve Tefsir* kitabından verilmiştir. Tezimizde yer alan özel isimler, şehirler, ölçüler ve yiyeceklere dair *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*'nin ilgili maddeleri tezimizde başucu bir eser olarak katkı sağlamıştır.

Çalışmamız açısından oldukça önemli bir araştırma kitabı da Şener Şahin'in *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*'dır⁴⁷ Bu kitapta yemekle ilgili mizahî rivayetler aktarılırken özellikle Abbâsîler dönemi yemek kültürüne dair birçok detay okuyucuya sunulur. Ayrıca Franz Rosenthal'ın Ahmet Arslan tarafından tercüme edilen *Erken İslâm'da Mizah*⁴⁸ kitabı da yemekle ilgili mizahî hikâyelerin yer aldığı bir eserdir. Tezimizde bu hikâyelerden bazılarına da yer verilmiştir. Mehmet Hakkı Suçin'in *Yedi Askı Şiirleri*⁴⁹

⁴⁵ Âlûsî, Ebü'l-Meâlî Cemâlüddîn Mahmûd Şükrî b. Abdillâh b. Mahmûd. *Bulûğu'l-ereb fi ma'rifeti ahvâli'l-'Arab*. Nşr Muhammed Behcet el-Eserî. 3 cilt Beyrut: y.y, ts.

⁴⁶ Meysâvî, Sihâm Debbâbî. *et-Taâm ve's Şarâb fi't-Türâsi'l-Arabî*. Tunus: Câmiatü Menûbe, 2008.

⁴⁷ Şahin, Şener. *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı; Tipler ve Temalar*. Bursa: Emin Yayınları. 2011.

⁴⁸ Rosenthal, Franz. *Erken İslâm'da Mizah*. trc. Ahmet Arslan. İstanbul: Divan Kitap, 2020.

⁴⁹ Suçin, Mehmet Hakkı. *Yedi Askı Şiirleri*. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi, 2020.

ismiyle yayınlanan muallaka-i seb‘a denilen Câhiliyye dönemi şiirlerinde de zikredilen dönemin yemek kültürüne işaret eden dizeler yer almaktadır. Muhammed b. el-Kerîm, *Kitâbü't-Tabih, Abbâsi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*⁵⁰ isimli kitabı da Abbâsîler dönemine ait çeşitli yemek tariflerini içermesi açısından önemlidir. Özellikle dördüncü bölümümüz olan “Yemek Çeşitleri” konusunda dönemler arası karşılaştırmalar yapmak üzere bu kitaba başvurulmuştur.

En çok faydalandığımız doktora tezleri Fatih Oğuzay’ın *Hulefâ-i Râşidîn Döneminde Tarım Kültürü* ve Elnure Azizova’nın *H. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı*⁵¹ ve *Meslekler*’dir. Bu tezler kitap olarak basılmış ve çalışmamızı zenginleştirmiştir.⁵² Özellikle Fatih Oğuzay’ın *Hulefâ-i Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi* üçüncü bölümümüz olan “Sebzeler ve Meyveler” kısmında faydalandığımız önemli bir çalışmadır.

Emine Gürsoy Naskali editörlüğünde basılan *Tuz Kitabı*⁵³, *Ekmek Kitabı*⁵⁴ ve *Balık Kitabı*⁵⁵ da tez çalışmamızda birinci, ikinci ve üçüncü bölümde faydalandığımız kitaplardır. *Ekmek Kitabı* Anadolu, Hitit, Osmanlı gibi medeniyetlerde, bazı şehirlerde tüketilen ekmek, ekmeğin yapılışı, fırıncılar, tarihi tıp metinlerinde ekmek gibi yazılardan oluşmaktadır. *Tuz Kitabı* tuzla ilgili kelimeler, tuzla ilgili inançlar, edebiyatta tuz, Osmanlı Devletinde tuz, Selçuklular zamanında tuz, tuz kaçakçılığı, tuzun farklı alanlarda kullanımı ve tuzluklar konularında çok sayıda yazıdan oluşmaktadır. *Balık Kitabı* bazı dönem ve bazı şehirlerde yapılan balıkçılık, Evliya Çelebi’nin Seyahatnâmesi’nde balıkçılık, balık isimleri, edebiyatta balık ayrıca balıkla ilişkili olta, yem, kayık, kılçık hakkında yazılara yer vermektedir. Oldukça geniş mâlûmat veren *Balık Kitabı*’nda en detaylı yazı Güler Yarcı’nın Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Balıkçılık yazısıdır. *Meyve Kitabı*’nda⁵⁶ ise meyvenin toplumdaki yerine dair yazılar yer almaktadır.

⁵⁰ Muhammed b. el-Kerîm, *Kitâbü't-Tabih, Abbâsi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler* çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: 2009.

⁵¹ Elnure. *H. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler*. İstanbul: İslâm Araştırmaları Merkezi Yayınları, 2018.

⁵² Oğuzay, Fatih. *Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi*. Bursa: Emin Yayınları, 2016.

⁵³ Gürsoy Naskali, Emine. *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2014.

⁵⁴ Gürsoy Naskali, Emine-Şen, Mesut, “Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: Tukoqlama”, *Tuz Kitabı*, 95-104.

⁵⁵ Gürsoy Naskali, Emine. *Balık Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2015.

⁵⁶ Gürsoy Naskali, Emine. *Meyve Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2006.

Tahsin Koçyiğit'in, *H. Peygamber'in Gündelik Hayatı, Hurma, Deri, Deve*⁵⁷ kitabını da burada anmamız gerekmektedir. Bu kitapta iki önemli yiyecek olan et ve meyvenin gıda maddesi olarak tüketimi dışında diğer kullanım alanlarına dair de bilgi verilmiştir.

Bazı İngilizce kitap ve ansiklopediler de çalışmamızı zenginleştirmiştir. Buna göre Ahsan Muhammad Menazir'in *Social Life Under the Abbasids*⁵⁸ isimli kitabı özellikle Abbâsîler dönemi sosyal hayatı ile ilgili verdiği bilgilerle çalışmamızı desteklemiştir. Özellikle yemek kültürüne oldukça geniş yer ayrılan bu kitapta yiyecekler ve yemeklerin tasnifi yapılmış, tatlı yemekler, meyveler, baharatlar, zengin ve fakir yemekleri, yiyecek fiyatları, yemek adabı, yemeklerin zamanı gibi başlıklar çerçevesinde açıklamalar yapılmıştır.⁵⁹

Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas'ın, *The Cambridge World History Food*⁶⁰ isimli ve Karen L. Hanson'ın, *Encyclopedia of Foods and Recipes of The World*⁶¹ isimli ansiklopedileri Arap ülkelerinin genel olarak yemek kültürlerinden bahseden diğer kitaplardır.

Arap Toplumunda Yemek Kültürü ve Diğer Toplumlara Etkileşimler

Arap Toplumunda Yemek Kültürü

Yiyeceklerin insan hayatındaki yeri hiç kuşkusuz tartışmaya mahal bırakmayan bir ehemmiyeti hâizdir. Yaşamın önemli bölümünü teşkil eden ve hayatın vazgeçilmezi olan yiyeceğe duyulan ihtiyaç zaman ve mekân farklılaşsa da değişmemektedir.

İnsanın en temel ihtiyacı olan yiyeceklerin seçiminde kültür farklılıklarının tesiri oldukça fazladır. Bu farklılıklarda dinî kurallar, alışkanlıklar, damak tatları, coğrafi şartlar ve sağlığa uygun beslenme tercihleri gibi faktörler daima etkili olmuştur. Dolayısıyla insanlar bu gibi faktörlerin tesirine göre yiyeceklerini seçerler ve sofralarında imkân ve

⁵⁷ Koçyiğit, Tahsin. *H. Peygamber'in Gündelik Hayatı, Hurma, Deri, Deve*. İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2016.

⁵⁸ Ahsan, Muhammad Menazir. *Social Life Under the Abbasids*. London: Longman, 1979.

⁵⁹ Kitabın 2019 senesinde Mehmet Emin Şen isimli yazar tarafından Ankara Okulu Yayınları'ndan Türkçeye çevirisi yapılmıştır. Muhammed Manazir Ahsan, *Abbâsîler Döneminde Sosyal Hayat*, çev. Mehmet Ali Şen (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2019) 9-12.

⁶⁰ Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, *The Cambridge world History Food*. 2 cilt. Cambridge: Cambridge University, 2001.

⁶¹ Hanson, Karen L. *Encyclopedia of Food and Recipes of the World*, 4 cilt. France: 2002.

zevklerine göre sunmaya çalışırlar. Yiyeceğin elde edilmesi, saklanması, tüketilmesi, sunulması sonucu oluşan alışkanlıklar da o toplumun yemek kültürünü oluşturur.

En önemli kültür taşıyıcılarından biri kabul edilen yemek üzerine yapılan araştırmalar kişiler, toplum ve şehirler hakkında oldukça önemli bilgiler sunmaktadır. “Yemeğin genel anlamda milliyeti değil; coğrafyası vardır.” sözü yemekte milliyetten ziyade coğrafyanın ön plana çıktığını hatırlatması açısından dikkat çekicidir. Coğrafyanın getirdiği imkânlar yemek kültürünü etkileyen en önemli faktörlerdendir. Genel olarak sosyal hayatın hatta siyasî hayatın her köşesinde yemek kültürü ile ilgili etkileşim olduğu açıktır. Her toplumda gelenek, dil, düğün, ziyafet, bayram, şiiir, sağlık gibi hayatın her alanında yemek ile ilgili bir bağ olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim hicrî birinci asır İslâm toplumunda Arap beslenme kültürü ile dinî inanışlar, şiiirler, davetler, kurallar, ibadetler, Arap dili, sadelik, sağlık, cömertlik, karakter, savaş ve yolculuk gibi konular arasında yemek kültürü bakımından daima ilişki kurulabilmektedir.

Çok duyulan “Ne yersen osun.” sözünde ifade edildiği üzere yemek insanların hayatında önemli bir yer tutmaktadır. İncelediğimiz dönemin Câhiliye devrinden getirilen bir beslenme geleneği olduğu bilinmektedir. Nitekim sosyal hayat içinde değişmesi en yavaş ve sürekliliği en uzun olan kültür ögesi yemektir. Arap yemek kültüründe bedevî yemek kültürü ile şehir yemek kültürü ayrımı dikkatimizi çekmekle birlikte çok keskin sınırlar olmadığı anlaşılmaktadır. Arap beslenme kültürü denildiğinde şehirli için de bedevî için de ilk olarak et aklımıza gelir. Ayrıca onların beslenme alışkanlıkları süt ürünleri, hurma ve tahıla dayanırdı. Bu yiyecekler en basit pişirme yöntemleriyle ve sade halleriyle pişirilirdi. Şehirli bedevî ayrımındaki farklılık daha ziyade, yiyeceklere ulaşabilme veya ulaşamama konusu ile ilgiliydi. Ayrıca Araplardan bazılarının İslâm dini tarafından eti yasaklanan hayvanlardan birçoğunu tükettiği, bazı kavimlerin de bu yönleriyle öne çıktığı anlatılmaktadır.⁶² Şunu belirtmek gerekir ki Arapların genelinin börtü böcek yediği ile ilgili genel bir değerlendirme doğru değildir.

Arap beslenme kültürüne İslâm dini ile birlikte oldukça az sınırlama getirilmiştir. Bunlar da haram kılınan et çeşitleri ve kan ile ilgilidir. Yasaklanan et çeşitleri; etin kurban edilme şekli ve vahşi olan hayvan etlerinin yenilmemesine dairdir.

⁶² Câhiz, *Hayavân*, 6/385.

Kur'ân-ı Kerîm'de birçok vesile ile yiyeceklerden bahsedilir. Sofra anlamında olan mâidenin âyette yer alması ve sûre ismi olması, Hz. İbrahim'in misafirlerine ikram ettiği et yemeği ilk akla gelenlerdir.⁶³ Ayrıca yasak kılınan yiyeceklerin yanı sıra cennet nimeti olarak birçok yiyeceğin ismi yer alır. Ayetlerde en çok da meyvelerin zikredildiği dikkat çekmektedir. Üzüm, incir, hurma, kiraz, muz, zeytin gibi meyvelere değinilmektedir. Bu meyveler cennet nimeti olarak insanın dikkatine sunulur. Zencefil, reyhan gibi şifalı otlar yanında soğan, sarımsak, kabak, mercimek gibi sebzeler de Kur'ân'da zikredilir.⁶⁴

Şiir ve yemek ilişkisine gelince, şiirlerin dile getirildiği ortamlar tarif edilirken kimlerin orada olduğu anlatıldıktan hemen sonra bir vesileyle yiyecek veya yemekler zikredilir. Câhiliye döneminde “muallakât” ismi verilen şiirlerde aynı zamanda panayırlarda okunan, dillerden dile dolaşan şiirlerde yemek kültürüne ait bilgiler sunan dizeler yer almaktadır. Bu şiirlerde yemek isimleri, yemek malzemeleri, sevilen ve sevilmeyen yemekler, yemeklerin pişirilme yöntemi vb. konular zikredilir. Arap dilinin ağdalı benzetmeleriyle yiyeceklerin mücevherler, yıldızlar, beyaz atlar vb. gibi toplumda güzel olarak değerlendirilen canlı-cansız varlıklara benzetildiği bilinmektedir.⁶⁵

Arapçada yemek ve yiyecek isimleri, yiyecek ve yemeğin çeşitli merhalelerde kullanılan farklı isimleri Arap dilinin zenginliğine de işaret etmektedir. Mesela hurma, filiz hâinden meyve hâline gelinceye kadar çok sayıda kelime ile ifade edilir. Yine Arapçada çok yemenin kötülendiği oldukça fazla kelime bulunmaktadır. Araplarda hamile gibi ama hamile değil anlamında çok iştahlı kişi için kullanılan deyim bunlardan biridir.⁶⁶

İncelediğimiz dönemde sağlıkla ilgili çok yemenin zararları bilinmekteydi. Hastalıkların ana sebebi çok yemek, sağlığın başı ise az yemek olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca hazım problemleri yaşayanlara yiyecekleri iyi pişirmeleri, iyi çiğnemeleri ve mideyi bomboş bırakmamaları çok da doldurmamaları gerektiği tavsiye edilir. Bu dönemde tıpla ilgili tavsiyelerin çoğunluğu dengeli beslenme ve yenilebilir gıdalarla tedavi olma şeklindedir. İlaç ve yemek birbirinden farklı şeyler değildir. Hâris b. Kelede (öl. 13/634) gibi hekimlerin bu hususlara değindiği bilinir. Sabah yemeğinden sonra dinlenme akşam

⁶³ Zeki Tan, “Kur'ân-ı Kerîm'in Sofra Kültürümüze Kattığı Değerler”, *Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 13/2 (Güz 2011), 229.

⁶⁴ el-İnsân 76/17, er-Rahmân 55/12, el-Bakara 2/61.

⁶⁵ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 47: Câhız, *Buhalâ*, 1/101.

⁶⁶ İbn Abdîrabbih, *İkdü'l Ferîd*, 3/55.

yemeğinden sonra ise kırk adım olsa da yürüme tavsiyesi bulunmaktadır. Ayrıca hem sabah hem akşam yemeğinin erken yenilmesi tavsiye edilmiştir.⁶⁷

Hz. Peygamber'in hadislerinde de süt, bal, acve hurması, çörek otu gibi şifa veren yiyeceklerden bahsedilmiştir. Hadis kitaplarında özel olarak tıbbü'n-nebevî bölümleri önemli yer tutar. Bu dönemde Arapça hımye (حمية) ve dev' (دواء) denilen perhiz biliniyordu. Hâris b. Kelede'ye ilacın ne olduğu sorulduğunda ezm (أزم) demiştir. Bu kelimeyi de miktarınca yemek ve ağzını tutmak olarak açıklar. Ayrıca gündüz bir defa yemek için de ezme (أزمة) vezme (وزمة) vecebe (وجبة) kelimeleri kullanılmıştır.⁶⁸ Hz. Peygamberin sofrasının da oldukça sade olduğu genelde tek çeşit yemekle beslendiği bilinmektedir. Allah Resûlü için hiç katık edinmediğini söylemek mümkün olmamakla birlikte genellikle az çeşitle yemeğini bitirirdi. Sirke gibi bir yiyeceği de katık olarak değerlendirmiştir. Sonraki yıllarda Müslümanların tıp kitaplarında yemek tariflerinin yer alması tıp ve beslenmenin iç içe olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Müslümanların ilk tıp kitabı olan İbn Habîb es-Sülemî'nin *et-Tıbbü'n-Nebevî* kitabında yiyeceklerin tatlı, acı, ekşi ve tuzlu oluşları açıklanır. Hekimlerin de buna göre bu tatları dengeleyici şekilde hasta ve sağlıklı kişilere önermeleri gerektiği ifade edilir. Bu kitapta hangi yiyeceklerle şifa bulunacağına dair bilgiler de yer alır.⁶⁹ Müslim, Belâzürî, İbn Kuteybe gibi bazı büyük âlimlerin yediği fazla miktarda yiyecekten vefat etmesi gibi bilgiler de kaynaklarda yer almaktadır.⁷⁰

Arap toplumunun en önemli faziletlerinden birinin cömertlik olduğu ve cömertler arasında öne çıkan ismin Abdullah b. Cüd'an (öl.600[?]) olduğu bilinir. Onun çok büyük bir kazanının olduğu ve çok kalabalık gruplara yemek ziyafeti verdiği anlatılır. Araplar genel olarak misafire yaz kış ikram ederler. Yemekte cömert olanlardan cömert oğlu cömert şeklinde bahsederler. Araplar her fırsatta hatta esen yel için bile yemek düzenlerlerdi. Mutlu günlerinde çok sayıda kişiye yemek verilirdi. Bazı rivayetlerde düğünde tek gün değil birkaç gün insanlara yemek verildiği anlatılır. Bu günlerde ikram

⁶⁷ Abdullah Köşe, "Hâris b. Kelede", *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 16/198-199. (İstanbul: TDV Yayınları, 1997). Ayr. bk. Eyyüp Tanrıverdi, "Câhiliye Dönemi Arap Tabibi el-Hâris b. Kelede", *Şarkiyat Mecmuası* 27 (Ağustos 2015), 17.

⁶⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/80.

⁶⁹ İbn Habîb Es-Sülemî, *et-Tıbbü'n-Nebevî*, şrh. Muhammed Ali el-Bâr (Dimeşk: y.y, ts.), 28.

⁷⁰ Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî *et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dimaşkî. Târihu'l-İslâm ve Vefeyâtü'l-Meşâhîr ve'l-a'lâm*, thk. Ömer Abdüsselâm Tedmürî (Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabi, 1987), 20/383.

edilen yiyeceklerin farklı olduğu da dikkat çeker. Toplumda insanlar adeta yemek yedirmekte birbiriyle yarışır. İslâm toplumunda Talha adında pek çok meşhur cömert kişinin olduğu rivayet edilir.⁷¹ Mekke’de rifâde denilen hac zamanı hacılara yemek ikram etme görevi en güzel haliyle yerine getirilmeye çalışılırdı. Rifâde vazifesi dışında çeşitli vesilelerle verilen başlıca davet yemekleri ise şunlardır: Hurs (خرس), loğusa hanımın doğum sıkıntılarından kurtulması için yapılan ve doğum yemeği de denilen yemek, akîka (عقيقة) doğumdan sonra yedinci gün çocuğun doğumu vesilesiyle hazırlanan yemek, i‘zâr (أعذار) sünnet için hazırlanan yemek, zû hıẓâk (نو حذاق) Kur’ân’ı hıfz eden için hazırlanan yemek, imlâk (املاك) nişan yemeği, urs (عرس) düğün için hazırlanan yemek, vedîa (وضیعة) vefat eden kimsenin ailesine hazırlanan yemek, vekîra (وكيرة) yeni yapılmış bir ev için düzenlenen yemek, akîra (عقيرة) Recep ayının hilali görüldüğü zaman hazırlanan yemek, tuhfe (تحفة) ziyaret eden için yapılan yemek, şündüh (شندخ) bir kaybın bulunması sebebiyle hazırlanan yemek, nekî‘a (نقیعة) yolculuktan dönüşte hazırlanan yemek, kırâ (قري) misafir için hazırlanan yemek, me‘debe (مأدبة) belirli bir sebep olmadan hazırlanıp sunulan hayır yemeği, ceflâ (جفلى) umuma yapılan davet yemeği, nekrâ (نقرى) hususi davet yemeğidir.⁷²

Hiz. Peygamber İslâm’ı tebliğ ettiğı ilk zamanlarda Mekke’de akrabalarına yemek ikram etmiştir. Allah Resûlü Medine’de de hem Ashâb-ı Suffe’nin hem de mescide gelen kişilerin yemek ihtiyacını karşılamış, onun bulunduğu ortamlarda defalarca kez kalabalıkla yenilen yemekler düzenlenmiştir. Ayrıca heyetler yılı ismi verilen hicrî 9. senede gelen heyetlere de yemek sunuluyordu, bazen bu görevi sahabe üzerine almakla birlikte mescidde ve Hiz. Peygamber’in evinde de yemek düzenleniyordu. Medine’ye gelen heyetlere ikram edilen yemekler genelde sade ve temel yiyeceklerden oluşuyordu. Ayrıca Hiz. Peygamber yemekte uyulması gereken bazı kurallar konusunda da arkadaşlarını uyarmıştır. Sol elle yememek, yemeğın bereketinin ortada olması sebebiyle kenarlarından yemek, meyve yerken dikkatli olmak çift yememek, besmele ile yemeğe başlamak, yaslanarak yememek, diş ve el temizliğine önem vermek gibi kurallar ilk akla gelenlerdir.

İnsanların en cömerdi olan Hiz. Peygamber’in ashâbı da cömertti. Onların cömertlikleri tabak, kepçe gibi isimlerle anlatılırdı. Büyük bir kap ismi olan cefnenin sahibi olarak

⁷¹ İbn Habîb, *Kitâbü’l-Muhabber*, 356.

⁷² Âlûsî, *Bulûğü’l-Ereb*, 1/386.

toplumda bilinen Hz. Hasan (öl. 49/669) bu kişilerden sadece birisidir. Cömertlerden birine de kepçe denmiştir.

Dört halifenin oldukça sade yemekler yediği ve insanlara yedirdiği rivayetlerde anlatılır. Halife Ömer'in (öl.23/644) bizzat Müslümanları doyurduğu ile ilgili bilgiler vardır. Halifeler lüks yiyecekleri yememe konusunda çok dikkatli davranmışlardır. Hz. Ömer vali tayin edeceği zaman nefis yemekleri yemeyeceğine dair teminat alırdı.

Yemek güzel günlerin refahın en önemli göstergesidir. Müslümanlar güzel yemekler gelince ilk dönem çekilen sıkıntıları, Hz. Hamza (öl.3/625) ve Mus'ab b. Umeyr'in (öl.3/625) şehit edilmesini hatırlamış ve üzölmüşlerdir. Hz. Ömer "Dünya hayatında hoş şeyleri bitirdiniz." Ahkâf Sûresi 20. âyetini düşünerek her istediğini almayı ve yemeyi doğru bulmamıştır. Beytül mâlde yiyecekleri gören Hz. Ali'nin insanlar ihtiyaç içinde olduğu için bu yiyecekleri bekletmediği ve insanlara dağıttığı anlatılır. Kûfe'de insanların zenginleştğini gören Hz. Ali, Hz. Peygamber'in evinde elek bulunmamasını hatırlamış ve ağlamıştır. Arapçada zühd kökünden olan zehîd (زهيد) kelimesinin az yiyen kişiyi anlatması dikkat çekicidir.⁷³ Hem az yiyen hem de lüks yiyeceklere karşı mesafeli duran kişiler ilk dönemlerden itibaren olmuştur. Bazıları yemek yapılmasını istemeyi yanlış bulup ne varsa o yemeği yerdı. Güzel lezzetlerden hesaba çekileceği korkusunu yaşayanlar vardı. Toplumda bazı kişiler kölelerine de kendisinin yediği yemekten yedirirdi.

Oruç farz olduktan sonra Ramazan ayında yenilen yiyeceklere dair değişikliklerle ilgili ise hurma ile oruç açmak akla gelir. Muâviye'nin (öl.60/680) bakırdan tencerelerinde ramazan için özel yemekler yapılıyordu. Haccâc (öl.95/714) ramazan'da bin sofrâ kurdururdu; bu sofralarda ekmek, serîd, balık, yeşillik ve çorba gibi ziyafet yemekleri bulunurdu. Ramazan'da her daim ziyafet yemeği olan et yemeği de sofralarda yerini alırdı.

İnsanlarla birlikte yemek yemek iletişimin en güzel yollarından biridir. Ziyafetlere hep güzel muhabbetler, tatlı rekabetler eşlik etmiştir. Aynı zamanda insan yemek yerken birçok duygularını da açığa çıkarır. Hırsla yenilen, kızgınlıkla yenilen nice yemekler söz konusudur. Kötü huyundan dolayı yemek anında öfkelenen kişi de cin'âza (جِنَاعَا) diye

⁷³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/767.

ifade edilmiştir.⁷⁴ Yemek yeme şeklinin ayrı bir dili olduğundan bahsedilebilir. Hurma çekirdeklerinin düşürüldüğü hızlı bir yiyiş şekli insanın kızgınlığını ifade edebilir. Bir vefat haberi alındığında yemek saatlerce ertelenebilir. Güç kuvvet gösterme için kemikli etin sert şekilde ısırılarak yenildiği özel bir yeme çeşidi bulunmaktadır.⁷⁵

Savaşlar esnasında yiyecek ihtiyacının karşılanması çok önemli olduğu bilinir. Genellikle yolculuklarda kurutulmuş et, ekmek gibi dayanıklı gıdalar taşınır. Çoğu savaşta erzak bitimi yenilgiyi, teslimiyeti beraberinde getirmiştir. Yemek haddizatında insanların en büyük savaş nedenlerinden biridir. Tarihte düşmanını öldürüp yemeğini düşmanının cesedine dayanarak yiyen kişilere şahit olunmuştur. Savaşlarda gıda maddelerinin zayi olmaması için birçok komutan tavsiyede bulunmuştur. Hayvanların kesiminde dikkatli olunması istenmiştir. Bazen de açlıktan binekler yenilmek durumunda kalmıştır. Çok aç kalan bir ordunun birden hızlıca yemek yedikleri için aralarında ölenler olduğu da bildirilir. Diğerleri az az yağ yedirilerek sağlıklarına kavuşmuş ve sonra yemek yiyebilmişlerdir. Süleyman b. Abdülmelik zamanında İstanbul fethi için gönderilen orduda yemek sıkıntısı yüzünden yaşanan zorluklar rivayetlerde anlatılır. Bazı kişiler esirlerine ve hapiste olanlara kötü yemekler yedirerek cezalandırırdı. İranlılar ve Rumlar'ın esirlere yemek yedirmelerine rağmen bazı kişilerin ise kötü yemek yedirdiği anlatılır. Yine insanlar bal içeceği, karpuz, et vb. gibi yiyeceklere koydukları zehirle düşmanlıklarını en ileriye götürürler. İçine zehir konulan yemeğe taâmun mez'ûf (طعام مذعوف) denilir.⁷⁶

Diğer Topluluklarla Etkileşimler

Hicaz bölgesinin yabancı boyunduruğu altına girmediği bilinmektedir. Ancak Arap mutfağının hiçbir mutfaktan etkilenmediğini söylemek mümkün değildir. Diğer kültürlerle yemek kültürü konusunda etkileşim denildiğinde ilk önce akla ticaret gelir. Bu faktör bütün yemek kültürleri için geçerli bir durumdur. Ticaret dışında ise Sâsânî, Bizans, Hint fetihleri İslâm toplumunun yemek kültürünü şekillendirmiştir.⁷⁷

⁷⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/323.

⁷⁵ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/44.

⁷⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/623.

⁷⁷ İbn Abdîrabbih, *İkdü'l Ferîd*, 3/55.

Ticaretin Arap yemek kültürüne çok önemli katkılar sağladığı unutulmamalıdır. Ticaretle bazı yiyecekler Arap topraklarına gelmiş ve tüketilmiştir. Hicaz bölgesinin Yemen, Mısır, Habeşistan, Şam ve Irak arasındaki ticarete bir kavşak görevi görmesi önemlidir.⁷⁸ Bu konum sebebiyle Mekke ticarete ön plana çıkmıştır. Kur'ân'da ilâf denilen⁷⁹ yazın Şam'a, kışın Yemen'e yapılan ticarî yolculuklarla Mekke'nin öncelikle buğday ve diğer gıda maddeleri ihtiyacı karşılanmaktaydı.⁸⁰ Kureyş deri, hurma, kuru üzüm gibi malları, Yemen, Gazze, Busra gibi yerlerden getirilen yağ ve kumaş gibi mallar karşılığında satıyordu.⁸¹ Panayırlarda, kervanlarla getirilmiş bazı gıda maddeleri yer alıyordu.

Bayram, düğün gibi özel zamanlarda tüketilen yiyecekler ve içecekler yönünden kültürlerin birbirini oldukça yoğun şekilde etkilediği unutulmamalıdır. Arap kültürünün bazı yemek türlerinde farklı coğrafyada yaşayan ülke ve şehirlerin kültüründen etkilendiği açıktır. Özellikle yakın coğrafyasında bulunan Sasânî ve Bizans kültürlerinin etkisi söz konusudur.

Müslümanların ilk hicret ettikleri Habeşlilerden yemek kültürüyle etkileşimi ile ilgili büyük değişiklik şeklindeki bir etkiden bahsedilemez. Ancak Habeşlilerin Medine toplumunda yaşaması muhakkak bazı evlerde bu yemek kültüründen izler olduğunu anlatır. Nitekim Ümmü Eymen Habeşistan'da tükettiği beyaz ekmekten Hz. Peygamber'e pişirmiş, Allah Resûlü de kepekli yapmasını istemiştir.⁸²

Müslümanlar peynirle Bizans aracılığıyla 9. (630) yılda yapılan Tebük Gazvesi sırasında tanışmışlardır. Bu rivayete göre Resûlullah ikram edilen peyniri kesmek için bir bıçak ister ve besmele çekip peyniri keser ve yer.⁸³ Allah Resûlü'nün her yiyecekte olduğu gibi bu yiyecekte de besmele çekmesi bütün nimetlerin Allah'ın olduğuna işaret etmesi açısından önemlidir.

Fetihler esnasında yeni tatlarla tanışmaya gelince rivayetlerde bazı yiyeceklerle ilk defa karşılaşıldığı anlatılmaktadır. Hz. Ebû Bekir döneminde ilk fetihler gerçekleştirilirken Ülleys denilen yerde Fars ve Hristiyan ordusuyla savaşan Müslümanlar, İranlıların

⁷⁸ M.Sabri Küçükbaşçı, "Hicaz", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 17/434.

⁷⁹ Kureyş 106/1-4.

⁸⁰ Ahmet Turan Yüksel, *İslâm'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, (İstanbul: Beyan Yayınları) 1999.

⁸¹ Nihal Şahin Utku, *Kızıldeniz: Çöl, Gemi ve Tacir* (İstanbul: Klasik Yayınları, 2012) 245.

⁸² İbn Mâce, "Et 'ıme", 44.

⁸³ Ebu Dâvûd, "Et'ıme", 39.

sofralarında ilk defa yufka ekmekleri görmüşler ve şaşkınlıklarını gizleyememişlerdir.⁸⁴ Yine Medâin'in fethi sırasında keşif birliğinden olan Süveyd'in bir sepet içinde bulduğu beyaz ekmekle ilk karşılaşması önemlidir. Kendisi Fârisî olan Selmân'ın bu ekmeği ona tarif ettiği rivayet edilir.⁸⁵ Bir rivayette de Übülle'nin (Basra) fethinde Müslümanların ceviz yüklü bir gemi ele geçirdikleri, cevizleri taş sanıp ne olduğunu anlamadıkları ve yedikten sonra lezzetli buldukları yer alır.⁸⁶ Bu rivayetler Müslümanların fetihlerle birlikte hangi yiyeceklerle tanıştıklarını göstermesi açısından önemlidir. Farıların bazı ekmek çeşitleri tatlılar ve farklı olarak pişirilen ve değişik malzemeler kullanılan et yemekleri Müslümanlar tarafından sevilerek tüketilmeye başlanmıştır. 35 kg. ağırlık ölçüsü olarak kullanılan cerîbin Farsçadan gerib kelimesinden geldiği bilinir.⁸⁷ Aynı zamanda gümüş mutfak malzemelerinin çok olması, mutfak malzemelerinde yoğun olarak cam kullanılması da Fars yemek kültürü ile ilgili önemli bir husustur. Arap toplumunda da Hâlid b. Velîd gibi avla meşgul olan kişiler olsa da Sâsânîlerin avcılıkta mahir oldukları bu etkiyle Abbâsî halifelerinin av meraklarının arttığı söylenebilir.

Ticaret etkileşimin yanı sıra Hz. Ömer döneminden itibaren Hint topraklarının fethedilmeye başlamasıyla kölelerin Arap şehirlerine getirilmesi sonucu şeker ve baharatın İslâm beldelerine taşındığı bilinir. Bu yiyeceklerin Hint kültüründen Farslara bu yoldan da Araplara taşınması da söz konusudur. Zencefil ve kâfur gibi baharat isimlerinin Hint dilinden Arapçalaştığı bu etkileşimi açıklar.⁸⁸

Dımaşk'ın fethiyle ilgili anlatılan hadisede Arap coğrafyasında yaygın olarak çocuğu olanların yemek ziyafeti verdiği anlaşılr. Dımaşk'ta da Bizanslı komutanın verdiği doğum ziyafetinde herkesin yiyip içtiği ve yerlerini terk ettiği zaman Müslümanların burayı fethettiği anlatılır.⁸⁹ Son olarak burada fetihlerde işi kolaylaştıran bir olaydan

⁸⁴ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/242.

⁸⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/208.

⁸⁶ Heysemî, Nûreddîn Alî b. Ebî Bekir, *Mecmau'z-Zevâid ve Menbeu'l-Fevâid* (Beyrut: Dâru'l-Fıkr, 1992) 5/606.

⁸⁷ Ahmet Altungök, "Sâsânî Kültür ve Medeniyetinin İslâm Kültür ve Medeniyetine Etkileri". *Tarih İncelemeleri Dergisi* 29 / 2 (Aralık 2014), 454.

⁸⁸ İbn Adîm, *el-Vusla*, 178.

⁸⁹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/279.

bahsedilebilir. Gur şehrinin fethinde Müslüman askerlerin ekmek ve etini alan köpeğin bu şehrin gizli yolunu askerlere öğretmesi oldukça dikkat çekicidir.⁹⁰

İncelediğimiz dönemde Müslümanlar Yahûdî, Hristiyan ve aynı toplum içerisinde yaşamışlar birçok alanda etkileşime girmişlerdir. İslâm mutfağının, pek çok yiyeceğin yasaklandığı Yahûdîlikle nerdeyse hiçbir şeyin yasaklanmadığı Hristiyanlık arasında orta yolda olduğu ifade edilmelidir.⁹¹

Müslümanlar gayrimüslimlerin yiyecekleri konusunda dini referanslara göre hareket etmişler ve bazı yiyecek ve içecekleri tüketmeyi reddetmiş, uygun olanları da kabul ederek yemek kültürüne dâhil etmişlerdir. Mecûsîlerle yemek etkileşimi konusunda ilk öne çıkan husus onlardan yağ ve et gibi yiyecekler satın alınması veya ikram edilmesi durumunda kabul etmede dikkatli olunmasıdır. Özellikle Mecûsîlerin kendi kaplarında pişirdiği et yemeklerini yeme konusunda dikkatli olunmuştur. Meyve, ekmek gibi yiyecekler ikram edildiğinde ise Müslümanlar bir sakınca görmeyip ikramı reddetmezdi.⁹²

Müslümanların birbirine ikram ettiği yemekleri yeme konusunda da bazı uyarılar olduğu anlaşılmaktadır. Abdullah b. Ömer'e yolculuklarda et gibi yiyecekler ikram edildiğinde ne yapmaları gerektiğini soranlara Müslümanların sunduğunun yenilebileceğini açıklar. Ebû Hüreyre Müslümanın yemeğinin sorulmayıp yenilmesi gerektiğini söyler. Enes b. Mâlik de Müslüman kardeşini yediğinden dolayı itham etme konusunda insanları uyarır.⁹³

Tüm bu gelenek ve etkileşimler sonucunda birçok yiyeceğin özel bir yerle anıldığı zengin bir beslenme kültürü oluşmuştur. Buna göre Hicaz'da Tâif meyveleri, Fars topraklarında bulunan Nirsîyân hurması, Efrîdûn balı, Kûsâ turuncu, İsfahân balı, Musul buğdayı, Kesker oğlakları⁹⁴, Horasan armudu gibi Bizans toprağında yer alan Hîre'de kuş ve balık etleri gibi gıdalar bulunduğu yerde meşhur olan yiyeceklerdir. Rumların sakatatı, Farsların tatlıları, Müzeyne kabilesinin yağı, Cüheyne kabilesinin kurutulmuş lorı,

⁹⁰ İbnü'l-Esir, Ebû'l-Hasan İzzeddin Ali b. Muhammed b. Abdülkerim, *el-Kâmil fi't-Tarih*, trc. Ahmet Ağırakça vd. (İstanbul: Hikmet yayınları, 2008), 2/589.

⁹¹ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, (İstanbul, Rağbet Yayınları, 2012), 127.

⁹² Cahid Kara, *İslâm Coğrafyasında Mecûsîler (Emevîlerin Sonuna Kadar)* (İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2015) 214.

⁹³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/211.

⁹⁴ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/117.

Nâme'nin hurması, Kûfelilerin kuru üzümü incelediğimiz dönemde yiyecekleriyle ön plana çıkmış yer ve kabilelerdir.⁹⁵

Hemen burada toplumda ilk yenilen yiyeceklerle ilgili evâile dair rivayetlerden bahsetmemiz yerinde olacaktır. Musannef kitapları içinde evâil babında ve ayrıca müstakil evâil kitapları içerisinde Câhiliye döneminde ve İslâm tarihinde ilk tirit yapan, ilk bal içen, ilk habîs yemeğini yaptıranın vb. kimler olduğuna dair bilgiler yer alır.⁹⁶ Bazı kitaplarda Muâviye'nin veya Hz. Ali'nin çok yediği ve şişman olduğu ile ilgili bilgilerin siyasî taraf olan kişiler tarafından hakaret maksadıyla söylendiği değerlendirilmelidir.

Acemleri zenginlik ve lüks konusunda ilk taklid edenin Muâviye olduğu öne sürülür.⁹⁷ Hükümdarların, devlet başkanlarının yediği yemekler merak konusu olmuştur. Arapçada âkel (آكل) kelimesi kralların yedikleri⁹⁸ anlamına gelir. Muâviye'nin kendi memurlarına karınları açken halkın işleriyle ilgilenmemelerini söylemesi dikkat çekicidir.⁹⁹ Kendisinin de çalışırken aynı zamanda yemek yediği, bir şeyler atıştırdığı anlatılır. Muâviye'nin günlük çalışma programı anlatılırken onun yemek alışkanlığı ve gelenlere ikram ettiği yemekler de zikredilir. Buna göre o, sabah namazından sonra memurlarıyla toplanır, bir önceki günden kalan yiyecekleri, soğuk kuzu etini, tavuk vb. yemekleri yerdi. Öğle yemeğini yerken bir yandan dilekçeleri dinler, talebi olan kişileri de sofrasına davet ederdi. Öğle namazından sonra hamur işleri, hamurlu tatlılar, kuru meyveler, yazdan saklanan karpuz gibi meyvelerden memurlarına ikram ederdi. Akşam sarayda bulunanlarla sofraya otururdu. En çok helva ve hamur tatlılarından hoşlanırdı.¹⁰⁰

Emevîler döneminde sadece halifelerin değil aynı zamanda valilerin, devlet adamlarının ziyafet düzenledikleri ve çok sayıda sofraya kurdukları bilinmektedir. Haccâc'ın ve Ubeydullah b. Ziyâd'ın sofraları kendi dönemlerinde yemek çeşitliliği ile dikkat çekmektedir. Bişr b. Mervân, Mus'ab b. Zübeyr gibi bazı devlet adamlarının da halka yemek yedirmek istemeyip sadece üst sınıfa (korumalarına) yemek verdiği anlatılır.

⁹⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/21-22.

⁹⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef* 13/14-59.

⁹⁷ İbn Adîm, *el-Vusla*, 178.

⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/93.

⁹⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/247.

¹⁰⁰ Hudarî, Muhammed. *Muhâdarâtu-Tarihîl-Umemil-İslâmiyye* (Beyrut: Dâru'l-Kalem: 1986), 424.

Halife saraylarındaki aşçıların erkek olduğunu da eklemek gerekir. Kasapların ve manavların da aynı şekilde erkek olduğu bilinmektedir.

Bazı halifeler kendileri yemek yedirmekle birlikte Süleyman b. Abdülmelik gibi bazı halifeler çok kez başka evlere misafir olmuş ve bu ziyaretlerde çok fazla miktarda yemek yemiştir. Emevîler döneminde halife ve devlet adamlarının sofralarında en öne çıkan yemeklerin kuzu, oğlak eti ve çeşitli kuş etleri olduğu anlaşılmaktadır. Halifelerin ve valilerin yemek tertip etmeleri her dönem olduğu gibi Abbâsî döneminde de devam etmiştir.

Arapçada yemek kurallarına dikkat ederek ve etmeyerek yemek ile ilgili kelimeler bulunmaktadır. Buna göre güzel bir şekilde yemeğe lebz (لبز) denilir.¹⁰¹ Ce‘z (جعظ) ise yemek anında tiksindiren kötü huylu kişiye denir.¹⁰² Hamhame (خممة) de kötü yemek yiyişlerden bir çeşittir.¹⁰³ 9. yy yemek kültürü ile ilgili önemli bilgiler veren Câhız (öl. 255/869) yemek yedirmede cimrilik edenler ve onlara getirilen eleştiriler ile çok önemli bilgilerin bize ulaşmasını sağlamıştır. Arap yemek kültüründeki cömertlik faziletini hayatlarında uygulamayanlar toplumda çok ciddi bir şekilde eleştirilmiştir. Bu dönemde yemek yeme kurallarının neler olduğu, yemek yerken yapılmaması gereken davranışların hangileri olduğu bilinmekte ve bu konuda insanların uyarıldığı anlaşılmaktadır. Bu kurallara uyan özellikle zengin çiftçilerin yiyişlerinin beğenildiği, onların çatal bıçak kullanmaları, yemek esnasında konuşmamaları *el-Buhalâ*’da övülür. Yine aktarıldığına göre yemekte açgözlülük yapılmaması, yemeğe saldırılmaması, başkasının yiyeceğine göz konulmaması da en önemli kurallardandır.¹⁰⁴ Bu kurallara uymayanların nasıl nitelendirildiklerine de aynı bölümde yer verilmiştir. Davetsiz misafirler toplumda kınanır; misafirin yanında birini getirmesi de ayıp karşılanırdı. Bu kişiler için söylenen tufeylî kelimesi daha sonraki dönemlerde de kullanılmıştır. Burakî (برقي) Mekke’de davetsiz misafirler için kullanılan kelimedir.¹⁰⁵

Arap yemek kültürü Bizans, Sâsânî, Hint, Habeş gibi kültürlerden etkilenme ile birlikte diğer mutfakları da etkilemiştir. Özellikle tirit yemeğinin ve Hz. Peygamber’in tükettiği

¹⁰¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1617.

¹⁰² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/296.

¹⁰³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/ 530.

¹⁰⁴ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/121-128.

¹⁰⁵ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/140.

bilinen yiyeceklerin günümüzde de Müslümanlarca bilinmesi bunu gösterir. Ayrıca Endülüs Emevîlerinin birçok Arap ve Fars yemeğini İspanya'ya dolayısıyla Avrupa'ya taşıdığı da bilinen bir gerçektir. İspanya'da Endülüs emiri II. Abdurrahman'ın (öl. 238/852) zamanına kadar Hicaz ve Suriye mutfağı etkili olurken musikîşinas Ziryâb'ın (öl. 238/852) Kurtuba'ya gelmesi ile Endülüs'te Bağdat mutfağı etkili olmaya başlamıştır. Sadece yemek çeşitleriyle ilgili değil cam gibi mutfak malzemelerinin kullanılışı ayrıca yemeklerin sofraya servis sırası ve bazı kurallarla ilgili yenilikler de oraya intikal etmiştir.¹⁰⁶

Eski çağlardan itibaren milletlerin yemek kültürüne dair bilgiler bulunmaktadır. Sümer tabletlerinde Mısır yemek tarifleri dikkat çeker. İnsanlardan kalan tabak çanaklar, ev ve saraylarda yer alan çiniler de yemek kültürü hakkında bilgi verir. Saraylarda yer alan çinilerdeki meyve detayları o toplumda yenilen sevilen meyveleri bize bildirir. Granada'da bulunan Elhamra sarayı salondaki çiniler İslâm mutfağının estetik ilkelerini ortaya koyduğu gibi Fars ve Arap yemek kültürünü de ifade eder.¹⁰⁷

İncelediğimiz dönem yemek kültürünün devamı olan Ortaçağ Arap mutfağı ile ilgili çok sayıda yemek kitabı bulunması önem arz etmektedir. Bu, dönemin zenginliğine ve refahına işaret eder. Ortadoğu mutfak kültürleri uzmanı Charles Perry (öl. 1969) İslam dünyasının dünyanın en zengin Ortaçağ yemek kitabı koleksiyonuna sahip olduğunu ifade ederek 10. yy. Bağdat ve İspanya mutfağı ile ilgili yayınlanan Arapça kitapların çok kıymetli olduğunu ve Avrupa mutfağı ile karşılaştırılmasının mümkün olmadığını söyler.¹⁰⁸

¹⁰⁶ Mehmet Özdemir, *Endülüs Müslümanları Medeniyet Tarihi* (Ankara: TDV Yayınları, 1997) 45-47. Ayr. Bk. Adnan Adıgüzel vd., "Geçmişten Günümüze Mûsikîşinâs Ziryab'ın Endülüs Kültür Hayatına Ve Avrupa'ya Etkileri", *Yakın Doğu Üniversitesi, İslâm Tetkikleri Merkezi Dergisi*, 2/1/(Mayıs 2016), 71-96.

¹⁰⁷ Phyllis Pray Bober, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel (Kitap yayınevi: İstanbul, 2003) 22.

¹⁰⁸ Bober, Phyllis Pray, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, s.272.

BİRİNCİ BÖLÜM: EKMEK VE EKMEĞE KATIK YAPILAN YİYECEKLER

Her toplumda farklı yemek kültürü söz konusu olsa da tarih boyunca ekmek, “sofraları bezeyen”¹⁰⁹ en önemli unsur olmuştur. Bütün dönemlerde ve kültürlerde önemli yer tutan ekmek, hicrî birinci asır İslâm toplumunda da en önemli besin kaynağıdır. Bu yüzden bu bölüme temel besin kaynağı olan ekmeği birinci sırada ele alarak başlamak uygun olacaktır.¹¹⁰

1.1. Ekmek

1.1.1. Ekmek İle İlgili Genel Bilgiler

Ekmek, yiyecek kültürünün esasını teşkil eden bir besindir. Toplumlarda ekmeğin ana maddesi, ekmeğin şekli ve kalitesi değişse de ekmek bütün kültürlerin ortak yiyeceği

¹⁰⁹ Nitekim Mevlânâ ekmezsiz sofranın süssüz, bezenmemiş olduğunu dile getirmiştir (bk. Mevlânâ, *Mesnevî*, 4/335).

¹¹⁰ Bir dönemin, bir ülkenin veya bir şehrin yemek kültürü ortaya konulurken ekmeklerinin nasıl olduğu sorusu cevaplanması gereken başta gelen sorulardandır. Yemek kültürüyle ilgili bilgiler sunan araştırma kitaplarında yiyecekler sıralanırken farklı tasnifler yapıldığı görülmektedir. Bu kitapların birçoğunda ekmek ilk sırada bazen tahıllarla birlikte bazen de müstakil olarak ele alınır. İlk olarak ele alınmasa da ekmek başlığı muhakkak bulunur. Ekmek başlığı altında ekmeğin ana maddesi, ekmeğin yapılışı, ekmek çeşitleri, pişiriliş şekli, besinsel faydaları vb. konular anlatılır. Burada ekmekle ilgili bilgi sunan birkaç araştırmadan bahsetmek faydalı olacaktır:

Phyllis Pray Bober (2003), *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak* (trc. Ülkün Tansel) İstanbul. Bu kitapta ekmekle alakalı şu başlık bulunmaktadır: Ekmek ve Ekmeğin Türevi: Bira Yaşamın Dayanağı. İşçinin ücretinin ekmekle ödenmesi, dildeki ekmek çeşitlerinin çokluğu ekmeğin başköşedeki yerini yansıtır diye değerlendirme yapılmıştır (Bober, 56).

Andrew Dalby (2004), *Bizans'ın Damak Tadı* (trc. Ali Özdamar) İstanbul: Kitapevi, 2004. Bu kitapta da ekmek, Bizans'ın temel gıdası olarak değerlendirilmiştir, alıntı yapılan kaynakta besin kategorilerinde önce tahıl ve tahıllar arasında da önce buğdayın gelmesi, alfabetik olarak ilk sırada olsa da bu değerlendirme tasvip edilmiştir (bk. Dalby *Bizans'ın Damak Tadı*, 70).

Siham Debbâbî Meysâvî (2008), *et-Taam ve ş Şarâb fi't-Türasi'l-Arab*, Tunus. Arap yemek kültürünü anlatan bu çalışmada tıpcıların yiyecekleri bitkisel ve hayvansal olarak ayırdıkları bildirilmiş ve nehati gıdalarda ilk olarak ekmeğe yer verilmiştir.

Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb Dergisi'nde de Muhammed Cemîl tarafından “Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl” Ekmek başlığı altında konu detaylıca işlenmiştir. Ayrıca (1991-1992) yılı 12. cilt 76. sayısında tarafından hazırlanan, *el-Hubz fi'l- Hadâratî'l-Arabiyyeti'l-İslâmiyye* (Kuveyt Üniversitesi) adlı bir çalışma bulunmaktadır. Muhammed Cemîl Faris, “*el-Hubz fi'l- Hadâratî'l-Arabiyyeti'l-İslâmiyye*”. *Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb* 12/76 (1991-1992) 1-150.

Emine Güsroy Naskali (2014), *Ekmek Kitabı*, İstanbul. Müstakil olarak ekmekten bahseden bu kitap, Türkiye'deki ekmek yapımı, çeşitli yörelerde yapılan ekmek çeşitleri, ekmeğin yapıldığı mekân, bu mekânın mimarî öğeleri, fırınlar ile ilgili bilgiler sunmaktadır. Osmanlı döneminde ekmeğin nasıl yapıldığı, sefere çıkan askere ekmeğin nasıl temin edildiği anlatılmıştır.

Ayrıca Selçuklu Dönemi Anadolu'sunda ekmeğin tohumdan sofraya gelene kadarki serüvenini anlatan makale mevcuttur. Özgüdenli, Osman G.-Uzunağaç, Ömer “Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek” *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (İstanbul, 2014).

olagelmıştır. Ekmeğin tarihini ilk insan Hz. Âdem ile başlatmak mümkündür. İnsanlığın atası yeryüzüne indirildiğinde ekinden nasıl un yaptığı ve yoğurduğu hamuru da nasıl ekmek haline getirdiği tarih kitaplarında yer almaktadır.¹¹¹ Günümüzde de arkeolojik kazı çalışmalarında üç bin yıllık, yedi bin yıllık ekmek mayasına veya ekmeğe tesadüf edilmektedir. Ayrıca insanlığın temel gıdası olan ekmeğe tarih boyunca kutsiyet atfedildiği de bilinmektedir.

Ele aldığımız birinci asır İslâm toplumunda yiyecek deyince öncelikle ekmek akla gelmekteydi. Arap toplumunda taâm (yiyecek) denilince ekmeğin ana malzemesi olan buğday veya pişmiş ekmeğin anlaşıldığını söyleyen Halîl b. Ahmed (öl. 175/791),¹¹² bu sözleriyle ekmeğin ne kadar önemli olduğunu gayet açık bir şekilde ortaya koymaktadır. Abbâsî toplumunun önde gelenlerinden Muhammed b. Ebû Müemmel'in (öl. ?) susayan insana su verilmişse, acıkan insana da ekmek verilmişse gereken yapılmıştır,¹¹³ sözleri bunu doğrular mahiyettedir. Bu söz her ne kadar Câhız'ın (öl. 255/868) kendisini cimrilikle kınaması sebebiyle Muhammed b. Ebû Müemmel tarafından savunma kastıyla söylenmiş olsa da İslâm toplumunda ekmeğin, insanı doyurucu özelliğe sahip yiyeceklerin başında geldiğinin görülmesi bakımından önemlidir. Aynı şekilde hicrî birinci asır İslâm toplumunun kökenini teşkil eden Hz. Peygamber döneminde de ekmek ön plandadır. Nitekim Hz. Peygamber Müslümanlara, birbirlerine ikramda bulunduklarında temel yiyecek maddesi olan ekmek sunmalarını tavsiye ederdi.¹¹⁴ Hz. Peygamber döneminde eve gelen misafire genellikle ekmek ikram edilirdi.¹¹⁵ Eğer ekmeğin yanında misafire sunulacak bir şey varsa katık yapılabilecek çeşitli yiyeceklerle ekmek zenginleştirilirdi. Câbir b. Abdullah'ın (öl. 78/697) anlattığına göre bir seferinde Resûlullah, kendisini evine davet etmiş, konukseverliğin bir göstergesi olarak ona ekmek sunmuştur. Hz. Peygamber, ailesine ekmeğin yanına verilebilecek bir şey olup olmadığını sormuş, onlar da sadece sirke bulunduğunu belirtmişlerdir. Bunun üzerine Hz. Peygamber evde bulunan sirkenin ekmeğin yanında sunulabilecek güzel bir katık olduğunu

¹¹¹ Ya'kûbî, *Târîhu'l-Ya'kûbî*, (Beyrut: Dâru Sadır, 1960) 1/6; Taberî, *et-Târîh*, (Kahire: ts.) 1/64; İbn Asâkir, *Târîh*, 2/350; İbnü'l-Esîr, *Kâmil*, 1/39.

¹¹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1082; Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/362.

¹¹³ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/256.

¹¹⁴ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/293.

¹¹⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/224.

bildirmiştir. Onun misafirine ekmeğin yanında sirkeyi överek sunması, o günkü imkânları göstermesi bakımından da önem taşımaktadır.¹¹⁶

Zemâhşerî (öl. 538/1143) kendi döneminde sirkenin fazileti ve katık olarak önemsenmesi konusunda vârid olan hadisin yanlış anlaşıldığını düşünmüş olmalı ki bu hadisi açıklarken “Ekmeğin yanında katık olmasa dahi sadece ekme olan ev, muhtaç olmaz.” diyerek¹¹⁷ beslenmede ekmeğin tek başına ön plana çıktığını vurgulamıştır. Ekmeğin katığa ihtiyaç duymayan bir yiyecek olması hasebiyle dikkat çekmektedir. İbn Kayyim el-Cevziyye, Beyhakî’nin Hz. Âişe’ye isnad ettiği bir hadis olarak “Ekmeğe saygı gösteriniz, ekmeğin saygıya değer yönlerinden biri de yanında katığa ihtiyaç duyulmamasıdır.” Sözüünü aktarmıştır.¹¹⁸

Ekmeğe verdiği aşırı kıymet sebebiyle ekmeğini kimseyle paylaşmadığı için cimrilikle kınanan Basralı şair Ahmed İbnü’l-Hârekî (öl. ?), bu şekilde kınanmasının haksız olduğunu âdeta haykırarak bütün insanların temel gıdasının sofranın baş tacı ekmeğin olduğunu belirtir ve ekmeğe değer vermeye devam edeceğini söyler.¹¹⁹

Günlük yaşamlarında insanların kıymet verdiği ekmeğin, dinler tarafından da kutsal sayılmıştır. Ekmeğin, Hristiyanlıkta¹²⁰ ve Yahûdilikte¹²¹ kutsal kabul edilmiş, bu dinlerin ibadetlerinde bir sembol olarak kullanılmıştır. İslâm dininde ise ekmeğin sembolleştirilmemiş, bizzat kendi kıymeti sebebiyle Allah’ın büyük bir nimeti olarak kutsal kabul edilmiştir. Meymûn b. Mihrân’ın, İbn Abbâs’tan aktardığı Hz. Peygamber’in “Ekmeğe hürmet edin, Allah yerleri ve gökleri onun emrine vermiştir.” sözleri bu kutsiyeti en güzel şekilde ifade etmektedir.¹²² Hz. Âişe, Resûlullah’ın evde yere düşmüş bir ekmeğin parçası görerek alıp üfllediğini ve yerken “Ey Âişe! Saygın olana saygı göster! Zira şu ekmeğin bir kavimden nefret edip kaçmışsa bir daha geri dönmez.”¹²³ buyurduğunu bildirmiştir. Hz. Peygamber döneminde ekmeğin kırıntılarına bile kıymet verilmiş; hatta

¹¹⁶ İbn Mâce, “Et ‘ıme”, 33.

¹¹⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/214.

¹¹⁸ İbn Kayyim el-Cevziyye, *et-Tıbbü’n- Nebevî*, 228.

¹¹⁹ Câhız, *Buhalâ*, 2/49.

¹²⁰ Ekmeğin ve şarap ayini (Evharistiya) bk. Kürşat Haldun Akalın, “Yunan-Roma Uygarlığında İnsan-Tanrılara Tapınma Töreni Olarak: Kilise Ekmeğin-Şarap Ayini”, *AÜİFD*, 41 (Temmuz 2014) 157.

¹²¹ Yahûdilikte ekmeğin kutsaldır, bazı bayramlarda yenilmesi gereken yiyeceklerin başındadır. Sukot bayramında hallah (sebt) denilen kutsal ekmeğin yemek zorunludur bk. Sami Kılıç, “Yahudilik’te Kutsal Yiyecek ve İçecekler”, *Bütün Yönleriyle Yahudilik-Uluslararası Sempozyum 8* (2012) 73-98.

¹²² İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/206.

¹²³ İbn Mâce, “Et ‘ıme”, 52.

bununla ilgili olarak Allah Resûlünün sofradaki ekmek kırıntılarını yemeyi tavsiye ettiği ile ilgili bir rivayet nakledilmiştir.¹²⁴

Sosyal hayatta yardımlaşmanın en önemli yansımalarından birisi kuşkusuz insanların yiyecek ihtiyaçlarının karşılanmasıdır. Bunlar arasında ilk sırayı ekmeğin veya onun ana maddesi buğdayın aldığı açıktır. Nitekim bilindiği üzere İslâm dininde yardımlaşma merkezli ödemeler, vergiler vb. hususlar insanların temel ihtiyacı olan yiyecekler üzerinden belirlenmiştir. Hicrî birinci asırda Ramazan ayında verilen fitr sadakası, oruç tutamayanların verdiği fidye, yemin kefareti ödeyeceklerin hesapladığı yiyeceklerin başında ekmeğin ana maddesi olan buğday ve arpa bulunmaktaydı. Buğdaydan yarım sâ', diğer yiyeceklerden ise bir sâ' (2,917 gr) zekât verildiği nakillerde yer almaktadır.¹²⁵ İncelediğimiz dönemde zikri geçen yiyecekler faydalanmaları için fakirlere hediye olarak verilirdi. Bazen de bu yiyeceklerden hazırlanan yemekler bizzat ikram edilirdi. Enes b. Mâlik (öl. 93/711) hastalanması sebebiyle tutamadığı orucunun fidyesi olarak otuz fakire ekmek ve et yedirmişti.¹²⁶

1.1.1.1. Ekmeği İfade Eden Kelimeler

Günlük hayatta önemli bir yere sahip olan ekmek için ele aldığımız dönemde genel olarak hubze (الْخُبْزَة) kelimesi tercih edilirdi. Hubze közde pişirilen yiyeceğin ismidir.¹²⁷ Aynı anlamda tulme (الطُّلْمَة)¹²⁸ kelimesi de dikkatleri çeker. Ekmeğin çeşitleri söylenirken hubzu'l-hamîr, hubzu'l-huvvâra gibi genellikle hubz kelimesine izafetle zikredildiği de bilinmektedir. Hubz kelimesi yerine ele aldığımız dönemde rağîf (الرَّغِيف)¹²⁹ kelimesinin kullanıldığı da görülmektedir. Kaynaklarda rağîf kelimesi önceleri buğdaydan yapılmış halis ekmek manasında dar anlamda kullanılırken sonraki dönemlerde ekmek manasında geniş anlamda kullanılmıştır. Çünkü buğdaydan yapılmış, kepeksiz ekmek olan rağîfin kullanımı asrın sonralarına doğru yaygınlaşmış ve rağîf toplumun büyük bir kısmı tarafından tüketilir olmuştur. Kaynaklarda rağîf bazen kalın somun ekmek,¹³⁰ bazen suyla

¹²⁴ İbn Abdirabbih, *Ikdü'l-Ferîd*, 6/293.

¹²⁵ Ebû Dâvûd, "Zekât", 20.

¹²⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/17.

¹²⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/457.

¹²⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1092.

¹²⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/693. Rağîf, turmus (الطُّرْمُس) olarak da sözlüklerde yer almakta, ancak incelediğimiz dönemde rağîf kelimesi kullanılmaktadır (bk. Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1079).

¹³⁰ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 9/124.

yoğrulan ekmek¹³¹ olarak tanımlanmıştır. Ancak rağîfın birinci asrın ilk yıllarında çoğunlukla kepeksiz, halis buğday unundan yapılmış kaliteli ekmek olarak anlaşıldığı görülmektedir. Nitekim bir hadiste Ümmü Seleme'nin Hz. Peygamber'e yaptığı kepeksiz ekmek, rağîf olarak ifade edilmiştir.¹³²

Rağîf'in, rağîfü'l-huvvâra, rağîfü'l-murakkak gibi kullanımlarının olması ise bu kelimenin ekmek manasında kullanıldığını göstermektedir. Enes b. Mâlik, Hz. Peygamber'in vefat edinceye kadar buğday unundan yapılmış yufka ekmeği (rağîfü'l-murakkak) yemediğini zikretmektedir.¹³³ Yine o, annesinin kendisini kızarmış kuş eti ve buğday ekmeğiyle Hz. Peygamber'e gönderdiğini, orda bulunanlarla birlikte bu yiyeceklerin yendiğini anlatmaktadır.¹³⁴

Rağîf'in genel manada ekmek anlamında kullanıldığını anlamamızı sağlayan pek çok rivayet bulunmaktadır. Ebû Hüreyre çok aç olduğu bir günde Hz. Ebû Bekir, Hz. Ömer ve Hz. Ali'yi sırasıyla ziyaret etmiş; Ebû Bekir ve Ömer onu içeri davet etmediği halde Ali, Ebû Hüreyre'nin açlığını sezip onu içeri davet etmiş ve ona rağîf (ekmek) ikramında bulunmuştur.¹³⁵ Yine sahâbeden Safvân, bir gün evinde rağîfini yiyip suyunu içtikten sonra mutluluğunu dile getirmiş, rağîfın insanı doyuran önemli bir yiyecek olduğunu ifade etmiştir.¹³⁶ Emevî valilerinden Haccâc'ın (öl. 95/714) her gün binlerce kişinin doyması için kurdurduğu sofralarda rağîf başköşede yerini almış, hatta Haccâc'ın evinde suyla yoğrulmuş hamurdan yapılan rağîfi sıcak sıcak yemeği çok sevdiği anlatılmıştır.¹³⁷

Hicrî birinci asırdan sonra da rağîf kelimesinin ekmek anlamında kullanılmaya devam ettiği anlaşılmaktadır. *el-Eğânî*'de geçen rivayette şöyle anlatılmaktadır: Bağdatlı Müsâvir (öl. ?) yoldan gelmiş komşusu için hizmetlisinden yemek getirmesini istemiştir. Hizmetli rağîfi getirip sofraya koyunca Müsâvir, komşusuna “Bu ekmekten ye! Daha lezzetli ekmek tanımıyorum.” demiştir. Sofraya sadece ekmek geldiği için komşusu yüzünü asmış olmalı ki Müsâvir onun hakkında:

¹³¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/228.

¹³² İbn Mâce, “Et ‘ıme”, 44.

¹³³ İbn Sa'd, 1/404; Buhârî, “Et ‘ıme”, 7.

¹³⁴ Bağdâdî, *Târîh*, 9/369; Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr* (Musul: 2. Baskı, 1983), 1/226.

¹³⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 2/382.

¹³⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/4.

¹³⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/375, 376.

“Ey şalgam suratlı! Görünceye kadar seni Meyve kadar tatlı sanırdım ekmeği.”
dizelerini söylemiştir.¹³⁸

Yufka ekmeği üzerine yemek konularak yenilen bir ekmek çeşididir. Mâlik b. Enes’e (öl. 179/795) Fars topraklarında yer alan ve Sâbûr denilen yerden¹³⁹ altın veya gümüş bir kapta habîs yemeği¹⁴⁰ getirilir. Mâlik bu yemeği yemek istemez. Ona yemediği durumda hakaret sayılacağı söylenince başka bir kapta olmasını ister. Daha sonra rağîfın üzerine konularak getirilen habîsi yer.¹⁴¹

Abbâsîler döneminde gerçekleşen bir olay hubz ile rağîfın farklı olabileceğini akla getirmektedir. Anlatıldığına göre Abbâsî halifelerinden Mütevekkil (öl. 247/861), aşçısından kendisini ziyarette bulunan şair Mesdûd’a ikramda bulunmasını ister. Aşçı, içinde iki rağîf bulunan tabağı misafire sunar daha sonra istediği başka bir şey olup olmadığını sorar. Bunun üzerine iki rağîfi yiyen Mesdûd ekmek istediğini söyler. Cahzâ, Mesdûd’un rağîfler için “Bunlar muska, zinciri (hani) nerde?” dediğini aktarır. Bu sözü Mesdûd’un sunulan iki rağîfın küçük olması ve doyurucu olmaması sebebiyle alay etmek ve eleştirmek üzere söylediği anlaşılmaktadır. İki rağîften sonra ekmek istemesi de bunu teyit etmektedir. Bu eleştiriler halifeyi kızdırmış olmalı ki aşçısını cezalandırmıştır. Mütevekkil’in bu kararı halifenin saray sofrasıyla ilgili hassasiyetini göstermektedir.¹⁴²

Rağîf aynı zamanda yolcuların azığı idi. Bir rivayette cimri olduğu bilinen Medine valisinin, hac yolculuğu boyunca lezzetli yemekler yediği kendisine eşlik eden arkadaşına ise sadece rağîf yedirdiği anlatılır.¹⁴³ Bu rivayetten rağîfın, hac gibi uzun süren yolculuk esnasında günlerce bozulmadan kalabilme özelliğinin olduğu bu sebeple yolculuklarda tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Rağîf kelimesi Farsçada cerdak veya cerzak¹⁴⁴ diye ifade edilmiştir. Emevî valisi Ubeydullah b. Ziyâd’ın (öl. 67/686) her gün sabah kahvaltıdan önce peynirle birlikte dört İsfahân cerdakı yediği¹⁴⁵ anlatılmaktadır. İsfahân’da tahılın bol olduğu bilinmektedir.

¹³⁸ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 18/110.

¹³⁹ Bk. Yâkût el-Hamevî, *Mu‘cemü’l-Büldân*, 3/167.

¹⁴⁰ Habîs; yağ, un ve baldan yapılan un helvasıdır (Taberânî, *Mu‘cemü’l-Kebîr*, 17/336).

¹⁴¹ İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 5/334.

¹⁴² Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/185.

¹⁴³ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 19/127.

¹⁴⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/246; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 10/35.

¹⁴⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/228.

İsfahân ekmeği olan cerdakın bölgenin tahılıyla yapıldığı ve rağîfin karşılığı olarak kullanılmasından yapımı ve sunumu ile benzer özellikler taşıdığı anlaşılmaktadır. Ayrıca yemeyi çok seven birisi olan Ubeydullah b. Ziyâd'ın¹⁴⁶ İsfahân ekmeği tercih etmesi de bu ekmeğin diğer yerlerin ekmeklerine göre daha lezzetli olduğunu göstermektedir. Bazılarının günlük yiyeceği olarak da rağîf geçmektedir. Me'mûn dönemi devlet adamlarından olan şair Ebû Dülef el-İclî (öl. 225/839) ile yemek yiyen bir kişiye Ebû Dülef'in yemeği nasıldı diye sorulduğunda onun sofrasında arasında ceviz bulunan iki rağîf olduğunu söyler.¹⁴⁷

1.1.1.2. Ekmeklerin Boyutu

Hicrî birinci asırda ekmek ya somun olarak ya da yufka olarak yapılırdı. Ana malzeme olarak kullanılan arpa veya buğdayın evdeki değirmenlerde irice öğütülüp ekmek yapıldığı düşünülürse genel olarak somun ekmek yenildiği sonucuna varılabilir. Bu şekilde yuvarlak yapılan somun ekmeklere kurs (الْقُرْص) deniliyordu. Ebû Hüreyre'nin annesi yoldan gelen bazı kişilere üç somun ekmek getirmiştir. Ebû Hüreyre bu getirilen yiyeceklerle o kadar sevinmiştir ki hurma ve sudan (iki siyahtan) sonra kendilerini ekmekle de rızıklandıran Allah'a hamd etmiştir.¹⁴⁸ Râfi' b. Hadîc Allah Resûlü'yle gittikleri gazvelerde bazı kişilerin yanına somun (kurs) aldıklarını anlatmaktadır.¹⁴⁹

Hiz. Hasan ve Hiz. Hüseyin hastalandığında Hiz. Ali ve Hiz. Fâtıma'nın oruç adadıkları anlatılır. İftar için Hiz. Ali'nin Şem'un isimli bir Yahûdîden üç sâ' arpa aldığı ve bir sa'dan beş adet kurs yaptığı anlatılır. Bir sa'nın 2,917 gram olduğuna göre bir somunun ağırlığı 583,4 gram olmaktadır. Bu gramaj da günümüzde tüketilen iki baston ekmeğin gramından biraz fazla etmektedir. Yapılan bu ekmekler cömert çift tarafından fakir, yetim ve esire verilmiştir. Aç karnına oruç tuttukları için sıkıntıya maruz kalan yakınlarına Hiz. Peygamber'in, iman, Kur'ân, zekât ve müminlerin cennetle müjdelenmesini konu alan Beyyine sûresini okumalarını emretmesi dikkat çekicidir.¹⁵⁰

¹⁴⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/412.

¹⁴⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/247.

¹⁴⁸ İmam Mâlik, *Muvattâ*, 5/1366.

¹⁴⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/274.

¹⁵⁰ Kâdî Beydâvî, *Mecmûa mine't-Tefâsir*, (Beyrut: Dâru İhyai't-Türasi'l-Arabi, ts.), 6/423.

Ekmeklerin ne kadar undan yapıldığını dolayısıyla büyüklük ve ağırlıkları ile ilgili bilgi veren rivayetlerden biri de Hz. Ömer'in maaşları belirlerken izlediği yolla ilgilidir. Hz. Ömer altmış fakiri toplayıp onlara ekmek yedirmiştir. Yedikleri ekmeğin iki cerîb buğdaydan olduğu görülünce herkese her ay iki cerîb ¹⁵¹ buğday tahsis etmiştir.¹⁵² Bu rivayet ekmeklerin boyutu ile ilgili fikir vermesi açısından önem arz etmektedir. Bir diğer rivayette de bir yolculuk esnasında Süleyman b. Ukbe (öl. ?) Ufeyk geçidinde konaklamış ve oradakilere yiyecek olup olmadığını sormuştu. Onların ikram ettiği yiyecekler arasında on tane rağîf de vardı ve bu rağîflerin her biri bir rıtlı.¹⁵³

Tam olarak boyutlarıyla alakalı bir bilgi sunmasa da Hz. Ali'ye getirilen bir meselede rağîf ile alakalı bazı bilgiler bulunmaktadır. Buna göre iki kişi sabah yemeği yiyordu, birinin beş, diğerinin ise üç rağîfi vardı. Bir kişi onları görünce o kişiyi çağırdılar ve sekiz rağîfi birlikte bitirdiler. Sofralarına misafir olan kişi yediği ekmek karşılığında onlara 8 dirhem verdi. Bu ücreti paylaşma konusunda tartıştılar. Beş rağîfi olan beş dirhem benim, üç dirhem de senin dedi. Kabul etmeyince Hz. Ali'ye geldiler, Hz. Ali hakkına ve üç dirheme razı olması hususunda adamı uyardı. Hakkını isteme hususunda ısrarcı olunca hakkın birdir dedi ve “Her ekmeği üçe bölersen sana toplamda 9 dilim ekmek düşer, herkes sekiz dilim yediğine göre sen adama bir dilim verdin, arkadaşın ise yedi dilim verdi. Sana bir dirhem ona ise yedi dirhem düşer.” diyerek meseleyi açıkladı.¹⁵⁴

Medâinî Haccâc'ın sofrasından bahsederken insanlara bin sofraya kurdurduğunu, her sofrada bir kafız un bulunduğunu anlatmıştır. Rivayetin devamında ise bir kafız un yerine 40 tane rağîften bahsedilmiştir.¹⁵⁵ Bu rivayetten kırk rağîfin bir kafız¹⁵⁶ unla yapıldığı anlaşılmaktadır.

İncelediğimiz dönemde her şehirde ekmekler farklı büyüklükte yapılıyordu. Genellikle bir veya iki rağîf (ekmek) insanın karnını doyuruyordu.¹⁵⁷

¹⁵¹ Cerîb, Abdullah b. Salih'in anlattığına göre bir kişi arkadaşına beddua edecekken Allah senin ceribini kessin derdi (Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 645). 2,917x12= 35 kg

¹⁵² İbnü'l-Esir, *el-Kâmil* trc. Ahmet Ağırakça vd. 2/439.

¹⁵³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/111.

¹⁵⁴ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 20/7.

¹⁵⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/376.

¹⁵⁶ Kafız, 6,5 kg veya daha fazla olan eski ölçek (Cengiz Kallek, “Kafız”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 24/155-157).

¹⁵⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/225.

Emevîler dönemine ait zikredeceğimiz şu rivayetler ekmeklerin büyüklüğü hakkında bilgi vermektedir. Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) sabah namazından sonra on tane rağîf yediği rivayetlerde yer almaktadır. Obur birisi olan Hanzala da Süleyman b. Abdülmelik'in yanında yiyor ve rağîfleri büyük ağızlar için hazırladığını ifade eden dizeler söylüyordu.¹⁵⁸ Bunun dışında bazı örneklerde on tane, seksen dört tane hatta iki yüz tane rağîf yiyen kimselerden bahsedilmiştir.¹⁵⁹ Medâinî, çok yiyen Hilâl b. Es'ar'ın tuzla beraber iki yüz rağîf yediğini anlatmıştır.¹⁶⁰ Haccâc'ın her lokmada bir rağîf yediğine ve toplamda seksen dört rağîfi bitirdiğine değinilmiştir. Bazı rivayetlerde bu sayılar abartılı olsa da bize bir rağîfin büyük bir somun ekmek kadar olmadığını göstermesi açısından önemlidir. Haccâc'ın yediği bir lokmalık rağîflerden sonra Abbâsî saray mutfağında da rağîfin iyice küçülüp saray mutfağında aparatif gibi atıştırılmalık bir boyutta olduğunu anlamaktayız. Nitekim Abbâsî halifelerinden Mütevekkil'in (öl. 247/861) sarayında şair Mesdûd'a ikram edilen iki rağîfin, onun tarafından muskaya benzetilmesini ve çok küçük bulduğunu daha evvel zikretmiştik.¹⁶¹

1.1.1.3. Ekmek Yapan Kişiler

Hicrî birinci asrın ilk dönemlerinde birçok ailede ev işlerini evde hanımlar yapardı. Hz. Ali ve Hz. Fâtıma'nın ev işlerindeki paylaşımı hususunda Hz. Ali'nin annesi Fâtıma bint Esed'in bazı tavsiyelerde bulunduğu görülmektedir. Buna göre Hz. Ali'nin evin geçimi, Hz. Fâtıma'nın da un öğütmek, hamur yoğurmak ve ekmek pişirmek gibi görevleri üstlendiğini görmekteyiz.¹⁶² Hz. Fâtıma'nın ekmek yapımında kendisine yardım edecek hizmetlinin olmamasından dolayı un öğütmekten ellerinin kabarmasından şikâyet ettiği bilinmektedir.¹⁶³

İfk hadisesinde Hz. Âişe'yle alakalı fikri sorulan Berîre'nin, onun tek kusurunun yoğurduğu hamurun başında uyuduğu ve koyunun da bu hamuru yediği olduğunu ifade

¹⁵⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Esrâf*, 8/111.

المداعنى قال : إن حنظلة بن عقلا فأكل عند سليمان و هو يرتجز :
أعددت للفم عظيم الفليق تكاد أطراف الرغيف تلتقى

¹⁵⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/228.

¹⁶⁰ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/49.

¹⁶¹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/185.

¹⁶² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/201.

¹⁶³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/346.

ederek onu savunması¹⁶⁴ Hz. Âişe'nin de hamur yoğurduğu ile ilgili bilgi vermektedir. Emevî toplumunda da gerek hanımlar¹⁶⁵ gerek hizmetliler hem yemeği hem de ekmeği pişirirlerdi. İncelediğimiz dönemde birçok evde hizmetlilerin olduğu bilinmektedir. Evdeki hizmetlilerin en temel ihtiyaç olan ekmeği yaptıkları şüphesizdir. Bu hizmetlilerin dışında ekmek yapmakla özel olarak ilgilenen¹⁶⁶ ve bu mesleği yapan kimseler de bulunmaktaydı.¹⁶⁷ Nitekim Hz. Katâde'nin, Enes b. Mâlik'in ekmekçisinin olduğuna dair verdiği bilgi bizi böyle düşünmeye sevk etmektedir.¹⁶⁸ Sonraki yıllarda hubbâz (خُبَّاز) diye adlandırılan ekmekçilerin ekmekle birlikte yemek yaptığı da görülmektedir.¹⁶⁹ Bu isimlendirme, yani aşçıdan ekmekçi olarak bahsedilmesi, temel yiyeceğin ekmek olduğu diğer yiyeceklerin ise katık olarak algılandığı görüşünü teyit etmektedir.

Sarayın özellikle de melikin özel bir ekmekçisi bulunurdu. Rivayete göre Sa'd b. Ebû Vakkâs'ın komutasında Fars topraklarına giden askerî birlikte bulunan Âsım b. Amr, Fars melikinın aşçısını (ekmekçisini) yakalamıştır. Bu kişinin yanında melikin ekmeği ve yemeği bulunmaktadır. Bu yiyecekleri Sa'd'a getiren Âsım sayesinde ekmekçiden ele geçen bu ganimet orada bulunanlara pay edilir.¹⁷⁰

Sarayda ekmekçiler, ekmeğin hazırlanmasından ve yapılmasından sorumluydular. Bu bilgiden sarayda birçok ekmekçinin çalıştığı bilgisine ulaşmak mümkündür. Şair Ahvaz'ın Velîd b. Abdûlmelik'e (öl. 96/714) gittiği, halifeyi övdüğü bundan dolayı halifenin ona sarayında yer verdiği ve ikramda bulunduğu anlatılmaktadır. Kendisine yapılan bu iyiliğe karşın Ahvaz, saraydaki çalışanları ve ekmekçileri kışkırtmıştır. Sonunda ceza alıp sürülmüştür. Bu sırada Ahvaz'ın saraydaki ekmekçilerle ilgili gözlemlerinden bir baş ekmekçinin de bulunduğu¹⁷¹ bilgisine ulaşılmıştır.

Saraydan başka toplumda hali vakti yerinde olanların da ekmekçisi bulunmaktaydı. İbn Atîk ve Mahzûmî isimli iki kişi Emevî şairlerinden Ğarîd'i ziyaret etmek üzere Mekke'ye

¹⁶⁴ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2016), 120.

¹⁶⁵ Albert Hourani, *Arap Halkları Tarihi*. trc. Yavuz Alagan (İstanbul: İletişim, 1997) 138-139; Ramazan Altınay, "Emevîler Döneminde Bazı Yönleriyle Kadın", *EKEV Akademi Dergisi*, 21 (2004). 86

¹⁶⁶ Buhârî, "Et 'ıme", 7.

¹⁶⁷ Kettânî, *et-Terâtîb*, (Beyrut: ty.), 2/330.

¹⁶⁸ Buhârî, "Et 'ıme", 7.

¹⁶⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/421.

¹⁷⁰ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 19/131.

¹⁷¹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/167.

gitmişler, epey yaşlı olan şairin evinde günlerce kalmışlar ve onun yemek yedirmedeki cömertliğini evdeki ekmekçisi üzerinden anlatmışlardır.¹⁷²

Ekmekçiler yemekten önce ekmeği ve yemeği hazırlayıp sunmakla birlikte yapılan ekmek ve yemek çeşitlerini anlatıp isteğe göre yemek sunarlardı. Nitekim köylü birisi eşraftan Abdü'l-A'lâ'nın yemeğinde hazır bulundu. Ekmekçi Abdü'l-A'la'nın önünde durup hazırladıklarını anlattığı zaman köylü "Allah iyiliğini versin! Hizmetçine emret de bize su içirsin. Ben bu ekmekçinin anlatmasıyla doydum." demiştir.¹⁷³ Ekmekçiler güzel yaptığı ekmek ve yemeklerden dolayı beğeni toplarlardı. Davetliler sunulan yiyecekleri beğendiklerini verdikleri bahşişle gösterirlerdi. Abdurrahman b. Abbâs, İbn Abbâs'ı düğün yemeğinde görmüş, onun yemekten sonra ekmekçiye dirhem verdiğini anlatmıştır.¹⁷⁴

Ekmek hakkında verdiğimiz genel bilgilerden sonra ekmek çeşitleri, şekilleri ve boyutları ve kimlerin yaptığı ele alınacaktır. Ekmeğin yapıldığı mekânların nasıl olduğu, cevap bekleyen önemli sorulardan biri olsa da bu konu ilgili geniş bilgi olmadığından ayrı bir başlık olarak zikredilmeyecek diğer ekmek çeşitleri başlığı altında değinmekle iktifa edilecektir.

1.1.2. Ekmek Çeşitleri

Ekmeğin ana maddesi, unun çeşidi, maya kullanılması, ekmeğin inceliği gibi hususlar, ekmeğin çeşidini belirleyen özelliklerdir. Bu hususları çoğaltmak mümkündür.¹⁷⁵ İncelediğimiz döneme ait tespit edebildiğimiz ekmek çeşitlerini kullanılan malzemeye ve yapım şekline göre iki temel başlıkta incelemek ardından kaynaklarda yer alan diğer ekmek çeşitlerine değinmek yerinde olacaktır.

Hicrî birinci asır İslâm toplumunda ekmek türlerinin asrın sonuna doğru çeşitlendiği görülmektedir. Hz. Peygamber döneminde ağırlıklı olarak elenmemiş undan yapılan arpa

¹⁷² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/241.

¹⁷³ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/295.

¹⁷⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/234.

¹⁷⁵ Bu hususlara pişiriliş şekli, hamur yapımı, fırının biçimi, pişirme süresi ile pişirmeyle yeme arasındaki süre de eklenebilir (bk. Dalby, 71). Bunlar dışında haşhaşlı ekmek gibi ekmeğe başka malzemeler katılmasına göre de tasnif yapılmıştır (bk. Muhammed Faris Cemil, *el-Hubz*, 90).

ve buğday ekmeği yenilmiş, farklı ekmek çeşitleri bulunmakla birlikte henüz yaygınlaşmamıştır.

Hulefâ-yi Râşidîn döneminde (632-661) fetihlerle beraber farklı ekmek çeşitleri görülmeye başlansa da toplumun geneline yayıldığını söylemek zordur. Hatta Hz. Ebû Bekir'in hutbede söylediği "Müjdeler olsun ki ben ölmeden sizler zeytinyağına ve ekmeğe doycaksınız."¹⁷⁶ sözü bu dönemde ancak ihtiyacı karşılayacak kadar ekmeğin yenildiğini göstermektedir. Hz. Ömer ile birlikte hâlis undan yapılmış iyi bir buğday ekmeği bulmak kolaylaşmıştır. Ancak bu değişim özellikle sahâbenin önde gelenleri tarafından kolay kolay benimsenmemiştir. Nitekim Hz. Ömer¹⁷⁷ ve Hz. Ali'nin¹⁷⁸ isteseler hâlis buğday ekmeğini rahatlıkla bulabileceklerini söylemelerine rağmen eski alışkanlıklarını devam ettirdikleri görülmektedir. Bu dönemde ekmek çeşitlerinin arttığı, ancak toplumun hayat şartlarına muvafık yaşayan Hulefâ-yi Râşidîn'in bu konuda hassas davrandığı göz önünde bulundurulmalıdır. Hz. Ömer, halkının buğday ekmeğine kolaylıkla ulaşmasını sağlayacak bazı adımlar atarken kendisi arpa ve buğday karışımı ekmek ile elenmemiş undan yapılan ekmeği yemeye devam etmiştir. Yesâr b. Nemîr, Hz. Ömer için ekmek yaptığını anlatmış, ancak hiçbir zaman unu elemediğine dair yemin etmiş, çünkü buna Hz. Ömer'in izin vermeyeceğini söylemiştir.¹⁷⁹ Hz. Ali'nin çocukları Hasan ve Hüseyin'i ekmek, sirke ve yeşillik yerken gören birisi "Bu bollukta bunu mu yiyorsunuz?" demiş, onlar da emîrû'l-mü'minîni unutuyor musun?"¹⁸⁰ diyerek Hz. Ali'nin bundan fazlasını tasvip etmeyeceğini belirtmişlerdir.

Emevîler dönemine gelindiğinde yemekler çeşitlendiği gibi farklı türde ekmeklerin bilindiği hem sarayda hem de zenginlerin sofralarında farklı ekmek çeşitlerinin yer aldığı, halk nezdinde de bu ekmeklerin bazı zamanlarda tüketildiği görülmektedir. Şurası unutulmamalıdır ki farklı ekmek çeşitlerinin olması için malzemenin çeşitlenmesi, kültürler arasında farklı tecrübelerin paylaşılması gerekmektedir. Müslümanlar fethettikleri bölgelerde mecûsîlerin ekmek çeşitleriyle karşılaşmışlar ve onların ekmeklerinin yenilip yenilemeyeceği konusunda tereddüt etmişlerdir. Atâ b. Ebû Rebâh

¹⁷⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/186.

¹⁷⁷ Câhız, *Buhalâ*, 2/163.

¹⁷⁸ İbnü't-Tıktakâ, *el-Fahrî*, (Beyrut: Dâru Sadr, ts.), 70-71. Ayrıca bk. Hasan İbrahim Hasan, *Siyasi-Dini-Kültürel-Sosyal İslâm Tarihi*, (İstanbul: 1986), 2/264.

¹⁷⁹ Belâzûrî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/309.

¹⁸⁰ Belâzûrî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 2/375.

(öl. 114/732) ve Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) onların ekmeklerini yemede beis olmadığını söylerken Mücâhid (öl. 103/721) meyveleri haricindeki yiyeceklerinin yenilmemesini tavsiye etmiştir.¹⁸¹

Asmaî'nin (öl. 216/831) Emevîler dönemine ait aktardığı şu olay, o günlerdeki ekmek çeşitliliğini göstermesi açısından önemlidir. Buna göre Emevî dönemi komutanlarından Abbâd b. Ahdar, obur birisi olan Hilâl b. Es'ar'ı bir düğün yemeğine davet etmiş, davetlilerle birlikte Hilâl de yemek yemiştir. Kendisine otuz kişilik yemek verilmiş yine de doymamıştır. Bunun üzerine evdeki ekmekler getirilmiş yine aç olduğunu söylemiştir. Daha sonra komşudan ekmek getirilmiş ancak o, getirilen ekmeklerin yediği ekmeklerden farklı türde olması sebebiyle midesinin zarar göreceğini düşünmüş ve yemek istememiştir.¹⁸² Zikrettiğimiz hadisede aynı mahallede oturan evlerde farklı ekmek çeşitlerinin olması ayrıca birbirinden farklı ekmekleri tüketmenin sağlığa zarar vereceğinin bilinmesi dikkat çekmektedir.

Sonraki yıllarda Câhız (öl. 255/868), cimri birisini “Ekmeği türlü mü türlü, çöreği ince mi ince, yanlış olur ekmeği iyidir denilince!” diyerek anlatmıştır. O bu sözünü bahsettiği kişinin türlü türlü ekmeklerinin bulunduğunu, ancak paylaşmamasından dolayı sahip olduğu ekmekleri için güzel yargısında bulunmanın yanlış olacağını söyleyerek onu hicvetmiştir.¹⁸³

1.1.2.1. Kullanılan Malzemeye Göre Ekmek Çeşitleri

1.1.2.1.1. Arpa ve Buğdaydan İmal Edilen Ekmekler

Ekmeğin çeşidini belirleyen en temel özellik ekmeğin yapımında kullanılan malzemedir. Bu malzemelerin en önemlisinin tahıl olduğu bilinmektedir zira toplumlarda ekmeklerin şekilleri değişse de ekmek tahıldan yapılmaktadır. Ekmeğin yapıldığı ana malzeme olan tahılın çeşitlenmesi, ekmekteki çeşitliliği arttırmaktadır. Hicrî birinci asırda ekmek yapımında buğday, arpa ve darı gibi tahıllar kullanılmaktaydı. Bu tahıllarla yapılan ekmekler hem zenginlerin hem fakirlerin sofrasında bulunuyordu. Hali vakti yerinde olanlar sofralarında iyi cins tahıllardan yapılan ekmeğe yer veriyorlardı.

¹⁸¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201.

¹⁸² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/226.

¹⁸³ Adam Mez, *Onuncu Yüzyılda İslâm Medeniyeti*, 220.

Ekmecek sofraya gelmeden önce hasat edilen tahıllar, beyder (البَيْدَر)¹⁸⁴ veya medâs (المداس)¹⁸⁵ denilen harman yerinde toplanıp dövölüp inceltiliyor, değirmen imkânı olanlar için değirmende öğütölüyordu. Hz. Peygamber döneminde hemen her evde taş değirmenin mevcut olduğu bilinmektedir.¹⁸⁶ Hz. Peygamber Ümmü Seleme ile evliliğinde mehir olarak verdiği eşyalar arasında müceşşe (المُجَشَّه) denilen el değirmeni vardı. Hz. Âişe'ye de mehir olarak aynı mutfak eşyası verilmiştir.¹⁸⁷ Müceşşe, kalın öğütölmüş buğday olan çeşşin yapıldığı küçük değirmendir.¹⁸⁸ Bu değirmenler ekmecek yaparken tahılların öğütölmesi işleminde kullanılıyordu.¹⁸⁹ Benzer şekilde Hz. Fâtıma evlendiğinde getirdiği çeyizler arasında bir tane taş değirmen de vardı.¹⁹⁰ Hz. Fâtıma yemek yapımında sıklıkla faydalandığı bu değirmenin elini zorlayıp acıtmasından dolayı babasından bir yardımcı istemişti.¹⁹¹ O dönemde bazı yerlerde tâhûne denilen (الطَّاحُونَةُ) su değirmenleri¹⁹² bulunuyordu. Su değirmenlerinin yaygın olarak kullanılmasının incelediğimiz dönemde Hicaz'da su sıkıntısı çekildiği düşünölürse asrın son çeyreğinde Müslümanların su değirmenlerinden öğütölen unu kullandıkları anlaşılır. Özellikle Emevîler döneminde bazı şehirlerde su ihtiyacını karşılamak üzere aktif olan kanal ve nehirlerle ilgili bazı çalışmalar yapıldığı da göz önünde bulundurulmalıdır. Ayrıca Emevîler döneminde su değirmenlerinin yanı sıra yel değirmeni de insanlar tarafından biliniyordu.¹⁹³ Öğütölen tahıllardan un elde ediliyordu. Ekmeğin yapıldığı arpa ve buğday ununa dakîk (الدَّقِيقُ)¹⁹⁴ deniliyordu.

¹⁸⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/141.

¹⁸⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/608.

¹⁸⁶ Bk. Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslâm*, 5/56.

¹⁸⁷ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz) (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018) 210.

¹⁸⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/292.

¹⁸⁹ Buhârî, "Et 'ıme", 22,10; Tirmizî, "Züh'd", 38.

¹⁹⁰ İbn Sa'd, 8/23; İbnü'l-Cevzî, *el-Muntazam* (Beyrut: 1992), 3/85; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 6/332.

¹⁹¹ Buhârî, "Nafakât", 5; Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslâm*, 5/56.

¹⁹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1070. İbn Kesîr de Şam'da Meysûn isimli değirmenin bulunduğunu bildirmiştir (*el-Bidâye*, 8/242).

¹⁹³ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 2/544. İbnü'l-Esîr tarafından verilen bilgilere göre Muğîre b. Şu'be'nin Hristiyan kölesi Ebü'l-Lü'lü rüzgârla çalışan değirmen yapabilirim iddiasında bulunmuştur. Hz. Ömer ona bu değirmeni yapıp yapamayacağını sormuş o da Hz. Ömer'e "Hayatta kalırsan yel değirmeni yaparım." demiştir. Daha sonra ise Ebü'l-Lü'lü'ün Hz. Ömer'i şehit ettiği aktarılmaktadır. Dolayısıyla onun yel değirmeni yaparım iddiası gerçekleşmemiştir. Bk. Zührî, *el-Megâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 161.

¹⁹⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/585.

Ana malzeme olan un, elde edilirken değirmen taşının altına sarılan deri vb. unsurlardan yapılan serginin üstünde toplanıyordu. Bu serginin ismi sifâl (السِّفَال)¹⁹⁵ olup bu kelime Muallaka şiirlerinden birinde un teknesi manasında kullanılmıştır. Sifâl kelimesi savaşa istiare edilerek bu teknenin Necd'in doğusunda olduğu ve un yerine de Kudâa kabilesini öğüttüğü aynı mısralarda yer alır.¹⁹⁶ Şiirde kabileler arası rekabet ön plana çıkarken yemek malzemelerinden biri olan bu sergi hakkında da bilgi verilmektedir. Un elenip kepeği çıkarıldığı ve toz halindeki tuz içine karıştırıldığında iyi muhafaza edilir.¹⁹⁷ Böylece unun başka şehirlere ticareti de söz konusu olur. Un, kıvamında bir hamur elde etmek üzere çoğu zaman suyla bazen de süt veya yağla yoğruluyordu.

Tahıl ekmeği besin değeri yüksek bir gıdadır. İncelediğimiz dönemde de ekmeğin kilo aldığını toplumun bildiği ile ilgili birçok rivayet vardır. Ebû Hüreyre'nin (öl. 58/678) anlattığına göre Hayber'de Yahûdiler toplanırlar ve ekmeğin yerler, Ebû Hüreyre ve arkadaşları onları kovalar ve ekmeği alıp aralarında taksim ederler. Ebû Hüreyre'ye de ekmeğin bir parça düşer. Ebû Hüreyre ekmeğin yiyen kişinin şişmanlayacağını duyduğu için kilo alıp almadığını kontrol etmek üzere omuzlarına bakar.¹⁹⁸ Aynı kontrolü yapanlardan bir kişiyi de sahâbî Ebû Berze (öl. 65/685) anlatır. Bir gazve sırasında müşriklere rastladıklarını ve onların yemeklerini yediklerini, ekmeğin yiyenin yağlanacağını duydukları için Müslümanlardan birinin ekmeğin yedikten sonra omuzlarını kontrol ederek şişmanlayıp şişmanlamadığını baktığını ifade eder.¹⁹⁹ Hz. Peygamber döneminde esmer buğdayın şişmanlattığı ile ilgili bir beytin bilindiğini, Hz. Peygamber'in de bu mısraların sahibi olan Ümmü Nübeyt isimli hanımdan "Esmer buğday olmasaydı genç kızlarınız ne ile şişmanlayacaktı?" sözlerini dinlemek istediği rivayette yer alır.²⁰⁰ Genellikle başka şehirlerden ticaret yoluyla gelen buğdayın havaya toprağa suya göre ne kadar süre bozulmadan kalacağı değişiklik gösterir. Bu sebeple buğdayın esmer renkli daha sert olanı, dere kenarı ve dağlık bölgede yetişeni depolanırdı.²⁰¹

¹⁹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/244.

¹⁹⁶ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, İstanbul, 2020, 135.

¹⁹⁷ Dimaşkî, el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre (İstanbul: Albaraka Yayınları, 2021) 72.

¹⁹⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/386.

¹⁹⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201.

²⁰⁰ İbn Hacer, *el-İsâbe*, 8/286.

²⁰¹ Dimaşkî, *el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre*, 71.

1.1.2.1.1.1. Arpa Ekmeği

Hicrî birinci asrın ilk yıllarında hubzu's-şâir (خبز الشعير) denilen arpa ekmeği, buğday ve darı ekmeğine göre daha yaygın olarak yeniliyordu. Bunun sebebi arpanın, buğdaydan ucuz, darıdan ise yaygın olmasıdır. Arpa ekmeği, Sehl b. Sa'd'ın anlatımıyla şu şekilde yapılıyordu: Arpa savrularak kepeklerin uçması sağlanıyor, öğütülüyor, elemenden geri kalan kısmına su katılıp hamur yapıldıktan sonra pişiriliyordu.²⁰² Arpa ekmeği gibi elenmeyen yiyeceklere çeşîb (الجهيب)²⁰³ deniliyordu. Sült ismi verilen kabuğu olmayan arpa çeşidinden (سُلْت)²⁰⁴ hubzu'l-ğalîs (خبز الغليث) denilen ekmek yapılıyordu. Anlaşılabacağı üzere kabuklu ve kabuksuz arpanın²⁰⁵ veya arpa ve buğday ununun²⁰⁶ karıştırılmasıyla ekmek hazırlanıyordu. Arpanın kabuksuz arpa cinsiyle (sült) veya buğdayla karıştırılarak ekmek yapılmasının sebebi, ekmeğin lezzetini arttırmak içindi. Ayrıca iyi cins arpa ve buğday daha değerli olduğu için az kullanmak suretiyle iktisat etmenin amaçlandığı da açıktır.

Hz. İsa'nın yediği ekmeğin arpa ekmeği olduğu bilinmektedir.²⁰⁷ Hz. Peygamber'in de vefatına kadar ailece arpa ve sült karışımından yapılan ekmeği bile sürekli yemediği bildirilmektedir.²⁰⁸ Ehl-i beytin ekmeği genellikle besin değeri buğdaydan daha düşük olan arpa ekmeği²⁰⁹ olmuştur. Hz. Peygamber'e davet edildiği yemeklerde de çoğunlukla arpa ekmeği ikram edilmesi, o dönemde yaygın olarak arpa ekmeği yenildiğini göstermektedir. Nitekim Enes b. Mâlik peygamberle gittiği yemekte bir terzinin kabak çorbası yanında arpa ekmeği ikram ettiğini anlatmıştır.²¹⁰ Nesîbe bint Ka'b isimli hanım da Hz. Peygamber kendisini ziyarete geldiğinde bir çeşit yemekle beraber arpa ekmeği ikram ettiğini anlatır. Ev sahibini de yemeğe davet eden Allah Resûlü oruçlu olan bu hanıma onun yanında yemek yedikleri için meleklerin yemek bitene kadar dua edeceğini müjdeler.²¹¹ Hz. Peygamber döneminde de yiyecek bulmanın zor olduğu zamanlar arpa

²⁰² Buhârî, "Et 'ime", 10.

²⁰³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/292.

²⁰⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/839; Muhammed Fâris Cemil, *el-Hubz*, 90.

²⁰⁵ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 29/307.

²⁰⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1350, İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 2/169.

²⁰⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 13/193.

²⁰⁸ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 29/307.

²⁰⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/400; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 5/476; İbn Mâce, "Et'ime", 49.

²¹⁰ Muvatta', "Nikâh", 51.

²¹¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/386.

ekmeği çoğu kere tek yiyecek olarak tüketilmişti. Nitekim Ahzab Savaşı için hendek kazılırken Müslümanların açlık sıkıntısını gören Câbir b. Abdullah eşine yemek yapmasını söylemiştir. O da elinde bulunan arpayı değirmende öğütüp çıkan unla hamur yoğurup ekmek yapmıştır.²¹² Yine Hz. Peygamber ve arkadaşlarının yiyecek sıkıntısı çektiği bir zamanda, sahâbenin önde gelenlerinden Ebû Talha (öl. 34/654-55), hanımı Ümmü Süleym'in (öl. ?) hazırladığı arpa ekmeğini Hz. Peygamber'e göndermiştir. Hz. Peygamber de yanındakilerle Ebû Talha'nın evine gelmiş, ukke²¹³ denilen kaptan sıkılan tereyağı ile lezzetlendirilen arpa ekmeğini onlarca kişi yemiştir.²¹⁴ Bu dönemde arpa ekmeğine yağ sıkılması oldukça yaygındı. Bu uygulamanın yavan bir tadı olan arpa ekmeğine lezzet katmak amacıyla yapıldığı anlaşılmaktadır. Zira Resûlullah'ın eşlerinden Hz. Hafsa'ya (öl. 45/665 [?]) yaptığı en iyi yemek sorulmuş, o da arpa ekmeği pişirdiğini, ekmek sıcakken üzerine ukke denilen yağ tulumundan yağ döktüğünü böylece onun gevrek ve yağlı olduğunu, Hz. Peygamber'in de bundan yediğini ve arkadaşlarına yedirdiğini anlatmıştır.²¹⁵

Dört halife devrinde de tahıl olarak büyük oranda arpa yetiştiriliyordu. Hz. Ömer zamanında da Medine'de yiyecek fiyatları arttığında arpa ekmeği tüketilmiştir. Hz. Ömer'in hazmı zor olan arpadan rahatsız olduğunda elini karnına koyup “Müslümanlar genişliğe kavuşuncaya kadar göreceğin budur!” demesi arpanın zor zamanların ekmeği olduğu fikrini teyit eder.²¹⁶ Hz. Ömer dönemi ferahlık zamanlarında ise buğday ekmeği daha yaygın tüketilir olmuştur.²¹⁷ Bu arpa ekmeğinin terkedildiği anlamına gelmez. Hz. Ali döneminde de arpa ekmeği yenildiği, Hz. Ali'nin ekmek yapmak üzere bulunan arpa ununun çuvallarını mühürlediği şeklindeki rivayetten o dönemde de arpa ekmeği yemeye devam edildiği anlaşılmaktadır.²¹⁸ Emevîler dönemine gelindiğinde ise halkın geneli buğday ekmeği tüketmekteydi. Bununla birlikte bazı bölgelerde fakirlik devam ediyordu.

²¹² Müslim, “Eşribe”, 20.

²¹³ Ukke (عكة) içine yağ ve bal konulan küçük deri kaptır. İçerisinde tereyağ olan bu kap yiyeceklerin üzerinde gezdirilerek kullanıldığı anlaşılmaktadır (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1261; Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*, 25/120; İbnü'l-Esîr, *Üsdü'l-Gâbe*, (Beyrut:1997) 5/303; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/468; İbn Hacer, *el-İsâbe*, 7/682).

²¹⁴ Buhârî, “Menâkıb”, 27; Müslim, “Eşribe”, 17; Aynî, *Umdetü'l-Kârî*, (Kahire: İdaretü't-Tıbaati'l-Müniriyye, ts) 21/31-32.

²¹⁵ Taberî, *et-Târih*, 3/617.

²¹⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/197.

²¹⁷ Muhammed b. Fâris Cemil, “Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl”, 51.

²¹⁸ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 3/251.

Bu sebeple Medâinî (öl. 225/840) fakir olan Dîmaslıların ekmeklerinin arpa ekmeği olduğunu haber verir.²¹⁹ Bu bilgi de arpa ekmeğinin fakir toplumlarda ve kıtlık zamanlarında yenildiğini gösterir.²²⁰

1.1.2.1.1.2. Buğdaydan İmal Edilen Ekmekler

Tahıl ekmekleri arasında en iyisi muhakkak ki hubzü'l-hinta (خبز الحنطة) ve hubzü'l-bürr (خبز البر) olarak bilinen buğday ekmeğiydi. Birinci asrın başlarında buğday ekmeği, buğdayın kabukları ayrılmadan yapılıyordu. Daha sonra kepeği alınmış, elenmiş buğday unundan yapılır hale gelmiştir.²²¹

İslâm coğrafyasında Yemen, Necid, Suriye, Mısır, Habeşistan ve Mezopotamya'da yetişen buğdayla ekmek yapılıyordu.²²² Ancak en güzel ekmek, Arabistan'ın tahıl ambarı Yemâme'den gelen,²²³ Yemâme'nin²²⁴ beyazı diye adlandırılan ve halifelere götürülen buğdaydan oluşurdu. Yine Mekke'nin bostanı denilen Tâif'ten gelen inci gibi buğdaydan²²⁵ yapılan ekmeğin de lezzetli olacağı gayet açıktır. Muâviye, Müslümanlara hacda yarım sâ' Şam buğdayının, bir sâ' hurmaya eşit olduğunu söyleyerek²²⁶ Şam buğdayının kıymetini ifade etmiştir. Şam buğdayının kalitesinden dolayı özellikle zengin ailelerin Suriye'den gelen buğday ekmeğini tercih ederlerdi.²²⁷ Aynı zamanda Mısır da tahıl ambarı olarak kaynaklarda yer alır.²²⁸ Ayrıca bilindiği üzere Hayber şehrinde de tahıl yetişiyordu.²²⁹

Bazı buğday çeşitleri ekmek yapmaya daha uygundu. Çok küçük buğdaylar olduğu gibi iri taneli buğdaylar da mevcuttu. Yaşlı bir bedevî kendisine hediye getirilen buğdayın büyüklüğünü şöyle tarif etmiştir: Bizi ziyaret eden biri öyle bir buğday getirdi ki

²¹⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/404.

²²⁰ Muhammed Menâzir Ahsan, *Social Life Under the Abbasids*, 89.

²²¹ Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 51.

²²² Abdülkerim Özaydın, "Arap-Sosyal ve İktisâdî Hayat", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 3/322.

²²³ İbn Sa'd, 5/550.

²²⁴ Arap Yarımadası'nın ortasında bulunan Yemâme'nin yarımadaı oluşturan müstakil bölgelerinden birini veya Hicaz, Necid veya Arûz bölgesinin bir parçasını teşkil ettiğine dair farklı görüşler ileri sürülmüştür. Genellikle Yemâme'nin Bahreyn bölgesiyle birlikte Arûz'u meydana getirdiği kabul edilir (Mustafa Bilge, "Yemâme", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2013), 43/399).

²²⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/550; Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 50.

²²⁶ Buhârî, "Zekât", 76.

²²⁷ Abdülkerim Özaydın, "Arap-Sosyal ve İktisâdî Hayat", *DİA*, 3/322.

²²⁸ Belâzürî, *Fütûhu'l-Buldân*, 301; Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb*, 19/290.

²²⁹ Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemül-Buldân*, 2/411.

kargaların gagaları kadardı.²³⁰ Buğdayın iriliği ile alakalı deve kuşu kadar şeklinde bir benzetme de mevcuttur. Nüveyrî'nin zikrettiğine göre buğday cennetten çıkarılan ilk tanelidir ve deve kuşu yumurtası kadar büyük, kaymaktan yumuşak ve baldan tatlı iken sonraları bu özelliklerini kaybetmiştir.²³¹

Buğday ekmeğinin en kötüsü, kalitesiz olan Beled²³² ve Musul buğdayından yapılıyordu. Kûfe ehlinden Ebû Muhammed Hızâmî, ailesine cimriliğinden dolayı bu buğdaylardan yapılan ekmeği yedirirdi. Meysân²³³ buğdayının yumuşak, ince olduğunu söylerdi. Beled ekmeğinin üzerinde buğdayının kötülüğünden ötürü çamur oluşuyor dendiğinde de toprağa benzeyen ekmeği güzel bulduğunu söylerdi.²³⁴

Buğday ekmeği hicrî birinci asrın ilk yıllarında her zaman bulunamayan bir ekmektir. Nitekim Resûlullah bir gün ziyaret ettiği bir hastaya “canın ne istiyor” diye sormuş, hasta da “buğday ekmeği” demiştir. Hz. Peygamber de evinde buğday ekmeği bulunan kişinin bu hastaya göndermesini istemiştir.²³⁵ Resûlullah da bir gün esmer buğday unundan yapılmış yağlı bir ekmek olsa da yesek demiştir. Getirilen ekmekteki yağın keler derisinden yapılan kapta olduğunu öğrenince de yememiştir.²³⁶ Bu dönemde yaşanan zorluklardan dolayı peygamber ailesinin buğday ekmeğini üst üste doyararak yemediği bildirilmektedir.²³⁷

Sonraki yıllarda fetihlerin artmasıyla İslâm toplumunda yaşayan kişilerin buğdaya ulaşmaları daha kolay olmuştur. Hz. Ömer döneminde buğday mahsulü az ve pahalı olduğu için insanlar daha çok arpa ekmeği yiyorlardı. Bu sebeple Hz. Ömer buğdaydan alınan ticaret vergisini kaldırmıştır. Böylelikle insanların buğdaydan ekmek yapmaları kolaylaşmıştır.²³⁸ Bundan sonra da buğday ekmeği daha yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır.

İncelediğimiz dönemde buğday ekmeğinin tıbbî faydaları tam olarak bilinmese de zihne ve fizikî güzelliğe faydası olan bir besin olarak görülmüştür. Hz. Peygamber ve Hulefâ-

²³⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201.

²³¹ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 11/15.

²³² Beled, Musul'a yakın eski şehir. Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 1/482.

²³³ Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 5/242.

²³⁴ Câhız, *Buhalâ*, 1/110.

²³⁵ İbn Mâce, “Tıb”, 2.

²³⁶ İbn Mâce, “Et'ime”, 47.

²³⁷ Buhârî, “Et'ime”, 23.

²³⁸ Muhammed b. Fâris Cemil, “Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl”, 51.

yi Râşidîn döneminde yaşayan Gaylân b. Seleme (öl. 23/644), Kistrâ'yı ziyarette gitmiş, sohbet esnasında ona hangi çocuğunu daha çok seviyorsun diye sormuştur. Kistrâ, küçüğü büyüyene, hastayı iyileşene, kayıp olanı gelene kadar diye cevap vermiştir. Bu cevap dolayısıyla Kistrâ'nın zekâsına şaşırarak Gaylân yiyeceğin nedir diye sormuş, o da yiyeceğinin buğday ekmeği olduğunu söylemiştir. Gaylân da (verdiği cevabı kastederek) "Bundan dolayı bu akıl, hurmadan ve süten değil buğdaydan!" diyerek onu doğrulamıştır.²³⁹ Zihne faydalı görülen buğdayın fizikî güzelliğe de etkisinin olduğu düşüncesi mevcuttu. Nitekim birisine yüzün çok güzel denildiğinde en iyi buğdayı yediğini söylemesi²⁴⁰ zikrettiğimiz hususu açıklamaktadır.

Hicrî birinci asırdan sonra Müslüman tabipler buğday ekmeğinin sağlığa yararlarını ortaya koymuşlar ve insanlara buğday ekmeğini tavsiye etmişler, diğer tahıl çeşitlerinden yapılan ekmeklerden kaçınmalarını söylemişlerdir.²⁴¹ Ayrıca buğday ekmeğinin her zaman yenilebileceğini ve her yaşa uygun bir yiyecek olduğunu belirtmişlerdir. Sağlığa faydası yönüyle buğday ekmeğinden sonra arpa ekmeğini zikretmişlerdir.²⁴²

Buğday ekmeğinin her dönemde en iyi ekmeklerden olduğu bilinmektedir. Kendi memleketlerinin yemeklerini öven yedi kişiden biri olan Ezd kabilesine mensup²⁴³ şair Kışerî (veya Uşerî) develerinin sütüyle yapılan buğday ekmeğinin yağ ve balla pek enfes olduğunu anlatmıştır.²⁴⁴ Sütle yoğrulan ekmeğin besleyici, bol su ile yoğrulan ekmeğin de lezzetli olacağı söylenmiştir.²⁴⁵

Buğday ekmeği aynı zamanda misafire sunulabilecek özel bir ekmek olduğundan şiihlere de konu olmuştur. Nitekim Abbâsî şairlerinden Ummânî'yi (öl. ?) Basra ehlinin eşrafından olan Ebü'l-Harrî et-Temîmî yemeğe davet etmiştir. Ummânî bu ziyafeti anlatan dizelerinde kendisine ikram edilen buğday ekmeğini de anlatmıştır.²⁴⁶

Hicrî birinci asır İslâm toplumunda buğday ekmeğinin semîz, huşkâr, huvvâra, dermek, nakıyy gibi çeşitleri biliniyordu. Bu ekmek çeşitlerinden huvvâra, dermek ve nakıyy

²³⁹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 13/144-145.

²⁴⁰ Câhız, *Buhalâ*, 2/132.

²⁴¹ Ahsan, *Social Life*, 87.

²⁴² Meysâvî, *et-Taam ve's-Şarâb*, 631.

²⁴³ Ezd kabilesi hakkında bk. Hüseyin Algül, "Ezd" *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1995), 12/46-47.

²⁴⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204-205.

²⁴⁵ Meysâvî, *et-Taam ve's-Şarab*, 631.

²⁴⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 18/229.

beyaz ekmek başlığı altında ele alınacağından öncelikle semîz ve huşkâr ekmeği hakkında bilgi verilecektir.

Semîz (Semîd) (السميد/السميد) Ekmeği

Olgunlaşmış sarı buğdaydan yapılıyordu ve en kaliteli buğday ekmeğiydi. Bu ekmek en besleyici ekmek olarak ifade edilmiş, ancak kepeği az olduğu için geç hazmedildiği de belirtilmiştir.²⁴⁷ Semîz ekmeği kübadât denilen ve zenginliğin alameti olan lüks yiyecekler olarak anlaşılan besinler arasında sayılmıştır.²⁴⁸ Hedâr isimli sahâbînin Hz. Abbâs'ı semîz ekmeğinde israfta bulunduğu için uyardığı ve Hz. Peygamber'in vefat edene kadar buğday ekmeğinden doymadığını hatırlattığı rivayette belirtilmiştir.²⁴⁹

Emevîler döneminin ilk halifesi Muâviye'nin “semîz ekmeği” yediği belirtilir. Sonraki yıllarda Hârûnürreşîd'in de haftada iki gün peş peşe semîz ekmeği²⁵⁰ yediğine dair bilgi mevcuttur. Bu rivayetler ile semîz ekmeğinin en kaliteli buğday ekmeği olduğuna dair bilgi birlikte değerlendirildiğinde bu ekmeğin daha çok sarayda yenilen ekmek çeşidi olduğu anlaşılmaktadır. En iyi ekmeğin semîz ekmeği olduğunun insanlar tarafından bilindiğini ve konuşmalarda yer aldığını ifade eden bir rivayette Ebû Hüreyre, 54-57 (674-677) yılları arasında Medine valiliği yapan Mervân'a uğramıştır. O sırada Mervân, Medine'de evini yaptırdığı işçileriyle beraberdir. Ebû Hüreyre'nin işçileriyle konuştuğunu gören Mervân, onlarla ne konuştuğunu sormuş, o da işçilere ölümü yakın görün, uzun emellerden uzak durun, semîz ekmeği yiyin, et yiyin ama birbirinizi yemeyin diye tavsiyelerde bulunduğunu anlatmıştır.²⁵¹ İnsanlara hakkı tavsiye eden Ebû Hüreyre'nin sözleri o dönem lüks olarak bilinen bu ekmek hakkında bilgi vermektedir.

Huşkâr (الخُشْكَار) Ekmeği

Farsça bir kelime olan huşkâra “hubzu's-semrâ” da denilmektedir.²⁵² Esmer ekmek denmesi elenmemiş olması ve kepekli undan yapılmasından kaynaklanır. Bu yönüyle besleyici olarak görülmüş, kaliteli ekmek sıralamasında semîz ve huvvâra ekmeğinden

²⁴⁷ İbnü'l-Cevzîyye, *Tıbbü'n-Nebevî*, 228; Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 67.

²⁴⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/197; İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/293.

²⁴⁹ Süyûtî, *Câmiu'l-Ehâdis* (Beyrut: y.y. 1984), 38/161. (Bu kaynakta Hedâr-ı Müsned bölümünde yer almaktadır).

²⁵⁰ Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 67.

²⁵¹ Hâkim, *el-Müstedrek* (Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1990), 4/510.

²⁵² İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, 2/249.

sonra üçüncü sırada sayılmıştır. Ayrıca kepekli olması kolay hazmedilmesi ve rahatlatıcı olmasını sağlamıştır.²⁵³ Bunun yanı sıra huşkâr ekmeğinin diğerlerine nispetle ucuz oluşu halk tarafından fazlaca tüketilmesine olanak sağlamıştır. Bayram gibi özel zamanlarda da tüketildiğini söylemek yanlış olmaz. Nitekim bir bayram günü bayramını tebrik etmek üzere Hz. Ali'ye giden Süveyd b. Gafele'nin (öl. 80/699) kendisine sunulan sofrada huşkâr ekmeğinin bulunduğundan bahsetmesi, Hulefâ-yi Râşidîn döneminde bu ekmeğin tüketildiğini göstermektedir.²⁵⁴ Sonraki yıllarda ise Hârûnürreşîd'in (öl. 193/809), huşkâr ekmeğini tabiplerin tavsiyesi ile haftada bir gün tükettiği bilinmektedir.²⁵⁵

Beyaz Ekmek

Beyaz ekmek denilince o dönem için kaliteli buğday unundan yapılmış, elenmiş, kepeksiz ekmek anlaşılmalıdır. Hz. Peygamber döneminde Medine'de beyaz ekmek yerine elenmemiş undan yapılan ekmek yenilmekteydi.²⁵⁶ Hz. Peygamber kendisine ikram edilen kepeksiz undan yapılan beyaz ekmeği tasvip etmezdi. Habeşistan'da beyaz ekmeğin daha ulaşılabilir olduğunu ifade eden rivayete göre bir gün Ümmü Eymen (öl. 24/645 [?]) unu elemiş ve rağîf ekmeği yapmıştı. Hz. Peygamber bu nedir diye sorunca o, memleketimizde (Ümmü Eymen Habeş asıllıdır ve bu rivayette Habeşistan'dan bahsetmektedir) yaptığımız bir yiyecekti diye cevap vermişti. Bunun üzerine Hz. Peygamber, içinde kepek olan hamurdan ekmek yapmasını söylemişti.²⁵⁷ Resûlullah'ın beyaz ekmek yerine kepekli ekmeği tercih etmesinin sebebinin miktar olarak ekmeğin daha çok olmasını sağlama çabası olduğunu söylemek mümkündür.

Hz. Peygamber'den sonra onun sade hayatını takip eden arkadaşları da beyaz ekmek yerine kepekli ekmeği tercih etmişlerdir. Esved b. Kays'ın aktardığına göre Hz. Ali, Kûfe'de bolluk zamanında insanlara yemek ikram eder, insanlar yemeklerini bitirdiği zaman Hz. Ali de evine gider ve yemek yerd. Bir gün Esved'in arkadaşlarından biri emîrû'l-mü'minîn'in evinde daha güzel yemekler yenildiğini düşünüp insanlarla yemez ve Hz. Ali'yle gider. Hz. Ali ona yemek yiyip yemediğini sorar. Olumsuz yanıt alınca hizmetlisini çağırır ve yemek getirmesini söyler. Hizmetçi rağîf ekmeği ile bir kap içinde

²⁵³ İbn'ül-Cevzîyye, *Tıbbü'n-Nebevî*, 228; Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 68.

²⁵⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/89.

²⁵⁵ Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 68.

²⁵⁶ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, (İstanbul: İrfan Yayıncılık, 1995), 2/1062.

²⁵⁷ İbn Mâce, "Et 'ıme", 44.

süt getirdiğinde Hz. Ali, sahana döker ve ekmeği içine batırır. Bu sırada sütün üstünde kepekler uçuştığını gören misafir “Ey mü’minlerin emîri! Unu elemelerini emretseydin ya!” der. Hz. Ali misafirin bu isteği karşısında hüzünlenir, Resûlullah’ın evinde elek olmadığını, bu yüzden de kepekli ekmeği yediğini hatırlar ve gözyaşlarına hâkim olamaz.²⁵⁸

Hz. Peygamber’den sonraki dönemde ise beyaz ekmeğin yaygınlaştığıdır. Özellikle fetihlerle birlikte sosyal refahın artması ekmeğin de çeşidini ve kalitesini etkilemiştir. Esmer ekmekten sonra huvvârâ (الحَوَارَى),²⁵⁹ dermek (الدَّرْمَك)²⁶⁰ ve nakıyy (النَّقَى)²⁶¹ denilen kaliteli beyaz un kullanımı yaygınlık kazanmıştır. Bu unlarla yapılan ekmeğin de aynı isimle anılır olmuştur.

Huvvârâ Ekmeği

Kaliteli beyaz buğday unuyla²⁶² yapılıyordu. Un hamur hale getirilmeden önce birçok kez eleniyordu.²⁶³ Bu nedenle huvvârâ en beğenilen ekmeğin türlerinden biri olmuştur.²⁶⁴ Ancak geç hazmedildiği için kabızlık meydana getirdiği söylenmekle birlikte esmer ekmekten daha az faydalı olmasına rağmen bazı doktorlar bu ekmeği tavsiye etmişlerdir.²⁶⁵ Tıbb-ı Nebevî kitaplarında huvvârâ ununun ve huvvârâ ekmeğinin besleyici değeri ve insan vücuduna faydalarına değinilmiştir.²⁶⁶

Arapların beyaz ekmeğin (huvvârâ) ile ilk karşılaşmasının 16 (637) yılında Hz. Ömer döneminde Sâsânîlerin başşehri olan Medâin’in fethiyle gerçekleştiği anlaşılmaktadır. İbn Ebî Şeybe *el-Musannef* adlı eserinin “Et’ime” babında beyaz ekmeğin ilgili şu rivayeti aktarmaktadır: Medâin fetholunca Müslümanlar o toprakları kontrol altına almışlar ve bazı keşif birlikleriyle şehri tanımaya başlamışlardı. Bu sırada Süveyd, içinde huvvârâ ekmeği, peynir ve bıçak olan bir sepet bulmuş, Selmân’ın, kendisine “Yanında yiyecek var mı?” diye sorması üzerine bir sepet bulduğunu söylemiştir. Bunun üzerine Selmân-ı

²⁵⁸ Belâzûrî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 2/409.

²⁵⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/442.

²⁶⁰ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 16/135.

²⁶¹ İbnü'l-Esir, *Nihâye fi Garibi'l-Hadis ve'l-Eser*, 5/112.

²⁶² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/442.

²⁶³ İbnü'l-Esir, *en-Nihâye fi Garibi'l-Hadis ve'l-Eser*, 1/458; Ayrıca bk. Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 66.

²⁶⁴ Câhız, *Buhalâ*, 2/204; Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 66.

²⁶⁵ Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 67.

²⁶⁶ İbnü'l-Cevziyye, *Tıbbü'n-Nebevî*, 228.

Fârisî “Onu getir, mal varsa onu ganimete teslim ederiz, yiyecek varsa yeriz.” demiştir. Böylece sepeti açtıklarında içindeki yiyecekleri gören Selmân, arkadaşlarına huuvârâ ekmeğinin nasıl yapıldığını anlatmış, bıçağı alıp kesmiş ve bismillah deyin ve yiyin, demiştir.²⁶⁷ Selmân’ın onlara huuvârâ ekmeğinin yapılışını anlatması kendisinin de Fârisî olması sebebiyle bu ekmeği daha önce tattığını ve bildiğini göstermektedir. Zikrettiğimiz bu rivayet, Arapların beyaz ekmeğe ile ilk tanışmalarının Hz. Ömer döneminde Medâin’in fethiyle gerçekleştiğini ortaya koymakta bu sebeple İbn Ebî Şeybe kitabında “Evâil” babında da bunu ele almaktadır.²⁶⁸ Bilindiği üzere evâil bab veya kitaplarında tarih boyunca insanlar tarafından ilk yapılanlar şeklinde hadiseler işaret edilmektedir. Zenginlerin sofralarında yer alan huuvârâ ekmeğini imkânı olanların düğün yemeklerinde ikram ettiği de bilinmektedir.²⁶⁹ Ekmeğe yapan kişiler konusunda kendisi hakkında bilgi verilecek olan Enes b. Mâlik’in ekmeğinin yağla hamur yapıp huuvârâ ekmeği pişirmesi ile ilgili rivayet bulunmaktadır.²⁷⁰ İran topraklarında fetihlere katılan Enes b. Mâlik’in ekmeğinin bu coğrafyada yaygın olan huuvârâ ekmeğini pişirdiği ve Hz. Enes, ailesi ve misafirleri tarafından tüketildiği anlaşılmaktadır.

Beyaz ekmeğe şiirlere de konu olmuş, beyaz ekmeğe tüketicisi olan zenginlerin sosyal tabakadaki konumları övgülerle ifade edilmiştir. Nitekim Amr b. Hâris Câhiliye, Hz. Peygamber, dört halife ve Emevî dönemlerini gören şair Nâbiğa’ya (öl. 127/745?) “Beyaz ekmeğe (huuvârâ) yiyeceğin, petek bal katığındır.”²⁷¹ diyerek konumu sebebiyle övgüde bulunmuştur. Ekmeğin genel olarak Araplar arasında övülen bir yiyecek olduğu bilinmelidir. Benî Anber’in efendisi olan Abdullah b. Habîb el-Anberî isimli kişi “ekmeğe yiyen” olarak anılırdı. Bunun sebebi o, hurma yemez sütü de sevmezdi.²⁷² Toplumda insanların yiyecek tercihleriyle anılıp isimlendirildiği bilinmektedir. Diğer yiyeceklerle göre ekmeği yemesiyle bilinen bu kişi de toplumda bu özelliği ile bilenenler hakkında fikir vermektedir.

²⁶⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/208.

²⁶⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 13/14.

²⁶⁹ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 24/94.

²⁷⁰ Taberânî, *Mu‘cemü’l-Kebîr*, 1/242.

²⁷¹ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 15/111.

²⁷² Câhîz, *Buhalâ*, 2/205.

Hicrî birinci asırdan sonra da iyi öğütölmüş unla yapılan ekmeğe huvvâra denilmiştir. Hârûnürreşîd'in (786-809) haftada bir gün huvvârâ ekmeği yediğı bilinmektedir.²⁷³ Kaynakların bize sunduğı bilgiden huvvârâ ekmeğini bu dönemde de zenginlerin yediğı anlaşılmaktadır. Sonraki yıllarda farklı bir bilgi dikkatimizi çekmektedir: Beyaz ekmek yapmak için bir çeşit boraks kullanılırdı. Ekmekleri parlatmak için kullanılan ve ekmek boraks denilen madde Van gölünden getirilirdi.²⁷⁴ Söz konusu dönemdeki huvvârâ ekmeğinin günümüzde çokça tüketilen beyaz ekmekle benzer özellikler taşıdığını söyleyebiliriz.

Nakıyy Ekmeğı

Beyaz ekmek çeşitlerindendir. Nakıyy hem beyaz unun ismi hem de ekmeğın ismi olarak kullanılmıştır. Kepeksiz olduğı için nakıyy (النَّقَى) denilmiştir.²⁷⁵ Sehl b. Sa'd'a siz Resûlullah zamanında nakıyy (elenmiş beyaz ekmek) gördünüz mü diye sorulmuş, o, hayır cevabını vermiştir. Arpayı eleyip elemedikleri sorulunca ise elemediklerini, taneleri savurdıklarını belirtmiş ve peygamber döneminde çoğı zaman unu elemek için elek kullanılmadığını anlatmıştır.²⁷⁶ Ebû Hüreyre de Muğîre b. Ahnâs isimli kişiye ne yediğini sorduğunda nakıyy ekmeğı ve et cevabı alınca Resûlullah'ın günde iki öğün yemediğini hatırlatarak onların israf ettiklerini ifade etmiş ve şaşkınlığını ortaya koymuştur.²⁷⁷ Bir şiirde ise yoldan gelenlere nakıyy ekmeğı yediren kişi övölürken, nakıyy ekmeğının beğenilen bir ekmek olduğı ifade edilmektedir.²⁷⁸

Dermek Ekmeğı

Dermek denilen beyaz undan (دَرْمَك) yapılıyordu.²⁷⁹ Beyaz ekmek unu diğeri unlara göre pahalıydı ve Şam'dan geliyordu.²⁸⁰ Yahûdîlerle Hz. Peygamber'in cennet ve cehennem gibi konularda konuştuğı sırada Hz. Peygamber cennetin toprağı nedir, diye sormuş, Yahûdîler bilememiş ve susmuşlardı. Ancak kendilerini merak etmekten alıkoyamayıp aynı soruyu bu kez onlar Resûlullah'a yöneltmişlerdi. Bunun üzerine Allah resûlü

²⁷³ Muhammed Fâris Cemil, *Hubz*, 66.

²⁷⁴ Ahsan, *Social Life*, 88.

²⁷⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/6.

²⁷⁶ İbn Mâce, "Et 'ıme", 44.

²⁷⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/347.

²⁷⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/6.

²⁷⁹ İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/114.

²⁸⁰ Muhammed b. Faris Cemil, "Et'ıme ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 48.

cennetin toprağının dermek ekmeği gibi olduğunu söylemişti.²⁸¹ Bu sözüyle Resûlullah'ın cennetin toprağını yumuşaklık ve beyazlık yönüyle dermek ekmeğine benzettği anlaşılmaktadır.

Emevî dönemi şairlerinden Hamza b. Beyd bir şiirinde, sofrasında bulunan meyve ve kuş eti yanında dermek (beyaz ekmek) ekmeğine yer vermiştir.²⁸² Beyaz ekmeği genellikle zenginler yediği için her zaman yiyenler ve başkalarına beyaz ekmek yedirenler şiirlerde övülmektedir.²⁸³ Ziyâd b. Feyyâd (öl. 129/747) isimli şair ise bir şiirinde Kays b. Aylân kabilesinden bir kişinin bir kadına et, yağ ve beyaz undan yapılmış ekmek ikram ettiğini anlatmış, başka bir şiirinde ise beyaz ekmek, meyve ve ızgara eti sürekli yediğini söylemekle ona övgüde bulunmuştur.²⁸⁴ Bu şiirler zikredilen yiyeceklerin kişilerin sosyal konumunun iyi durumuna işaret etmekte, en güzel ve en çeşitli yemekleri yiyen kişiler için kullanılan kuş sütüyle beslenmek deyimini akla getirmektedir.

Beyaz ekmek tadı kadar görüntüsüyle de iştah açıcı bir ekmek olarak tarif edilmektedir. Nitekim Câhız (öl. 255/868), Ebû İshâk İbrahim b. Seyyâr en-Nazzâm (öl. 231/845) ve arkadaşlarıyla birlikte bir ziyafet sofrasında yiyeceklerden bahsederken ekmeklerin dolunay gibi beyaz; gümüş ve ayna gibi parlak olduğunu anlatmıştır. Ayrıca bu ekmeklerden her bir kişiye ziyafet sahibinin cimriliği sebebiyle sadece bir tane verilmesinden dolayı kendisinin ve arkadaşlarının duyduğu acıyı dile getirmiştir.²⁸⁵ Bir bedevî de Perslerin yiyeceklerini anlatırken ekmek yapılan buğdayı develerin ağzındaki köpükler kadar beyaz olarak tasvir etmiştir.²⁸⁶

1.1.2.1.2. Diğer Tahıl Ekmekleri

Hicri birinci asır İslâm toplumunda en yaygın olarak buğday ve arpa ekmeği yeniliyordu. Bu dönemde hubzü'z-züra (خبز الزُّرَّة) denilen darı ekmeği de biliniyor, bu ekmeğe tahef de (الطَّهْفُ)²⁸⁷ deniliyordu. Daha çok Yemen'de üretilen darıdan²⁸⁸ yapılan bu ekmek,

²⁸¹ İbn Âdil, *Lübâb fi Ulûmu'l-Kitab* (Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1998) 19/520.

²⁸² Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 15/135.

²⁸³ Câhız, *Buhalâ*, 2/203.

²⁸⁴ Câhız, *Buhalâ*, 2/203.

²⁸⁵ Câhız, *Buhalâ*, 1/101.

²⁸⁶ Câhız, *Buhalâ*, 2/131.

²⁸⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1098.

²⁸⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1069. O dönemde Habeşistan'da darıdan içki de yapılıyordu. Bu içkinin ismi "sekerke"dir (سَكْرَكَة) (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/837).

çoğunlukla geliri az olan fakir kişiler tarafından tüketilirdi.²⁸⁹ Yemen dışında diğer İslâm ülkelerinde de zor zamanların yaşandığı günlerde darı ekmeğinin yenildiği anlaşılmaktadır. Buna göre 9 (630) yılında Hz. Peygamber'in Bizanslılara karşı gerçekleştirdiği Tebük Seferi'nde yenilenler arasında darı ekmeğinin de olduğu bildirilmektedir.²⁹⁰ Ayrıca 73 (692) yılında gerçekleşen ve altı ay süren Mekke'deki Abdullah b. Zübeyr (öl. 73/692) muhasarasında yenilenlerin yanında darı çuvallarının olması²⁹¹ bize darının ekmeğe yapılarak yenildiğine dair fikir vermektedir.

Darı ekmeğinden başka pirinçten de ekmeğe yapıldığına dair²⁹² bilgi olmasına rağmen bu konuyla ilgili kaynakların sunduğu malzemenin çok sınırlı olduğunu söylemeliyiz. Zira Hz. Ebû Bekir (öl. 13/634)²⁹³ ve Emevî valisi Haccâc'ın (öl. 95/714) sofrasında pirinç bulunduğu dair²⁹⁴ bilgi olsa da hicrî birinci asırda pirinç ekmeği yenildiği ile ilgili kaynaklarda başka bir örneğe rastlamadık. Ancak incelediğimiz dönemde Emevî saray sofrasında bulunan pirincin ekmeğe dışında çorba ve yemeklerde kullanıldığı İslâm coğrafyasında pirinç yetiştiriliyor olması sebebiyle muhtemeldir.

Hicrî birinci asırdan sonra pirinç ekmeğinin bazı bölgelerde ucuz olduğu için tercih edildiğinden bahsedilmiştir.²⁹⁵ Bu sebepten olsa gerek pirinç ekmeği cimrilerin ekmeği sayılmıştır. Nitekim dostlarını Basra'daki pirinç bahçesine davet eden İbnü'l-Akadî'nin misafirlerine pirinç ekmeği yedirdiği anlatılır. Misafirleri için kabuklu pirinç satın alır, hizmetlisinden pirinçleri ezmesini ve sonra savurup kabuklarını ayırmasını ister, el değirmeninde öğüttükten sonra yoğurup ekmeğe yaptırırdı. Dostları güzel yemekler hayal ederken onun ikramı sadece katıksız esmer pirinçten yapılmış ekmeğe olurdu.²⁹⁶

Arpa, buğday, darı ve pirinçten başka kendiliğinden çıkan ve kass (القَس) denilen bir çeşit ot hasat edilip öğütülür ve ekmeğe yapıldı.²⁹⁷ Ot veya tahıl olduğunu tahmin ettiğimiz bu taneli bitki hakkında bilgi edinilememiştir. Ancak Anadolu'da da evelik tohumu gibi

²⁸⁹ Muhammed b. Faris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 54.

²⁹⁰ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/11; Müslim, "İmân", 10; İbn Kesir, *el-Bidâye*, 5/14.

²⁹¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 6/342. Vâkıdî, bu olayın gerçekleştiği yıl darının bir müddünün yirmi dirheme satıldığı ile ilgili bilgi vermektedir (*Ensâbü'l-Eşrâf*, 7/121).

²⁹² Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 940. (شمجو) Arpa ve pirinçten kalın somun ekmeğe yapmak.

²⁹³ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/267.

²⁹⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/376.

²⁹⁵ Ahsan, *Social Life*, 89-90.

²⁹⁶ Câhız, *Buhalâ*, 2/53.

²⁹⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1441.

tohumlardan ekmek yapıldığı bilinmektedir. Buğday ekmeği çeşitlerinden olan, ancak elenmiş beyaz undan yapılan ekmekleri beyaz ekmek başlığı altında incelemek daha uygun olacaktır.

1.1.2.2. Yapım Şekline Göre Ekmek Çeşitleri

1.1.2.2.1. Mayalı Ekmek

Arapçada mayalı ekmek, hubzün hamîr (خبز خمير) olarak bilinirdi. Mayaya hamîr, mayasız ekmeğe ise fatîr (الفطير) denilirdi. Hamura konulduğu zaman ekmek yapmaya hazır olan çok mayaya da fitâk (الفِثَاق) adı verilirdi.²⁹⁸

Mayalı ekmek ancak güzel bir hamur hazırlamakla elde edilebilir. İyi yoğrulmuş ve iyi mayalanmış olan ekmek elbette ki lezzetli olacaktır. Bu sebeple Ömer b. Hattâb'ın ailesine yönelik “Öğütülmüş undan yapılan hamuru iyi yoğurun.” tavsiyesi önemlidir.²⁹⁹ Hz. Ömer'in bu sözü, sonraları cimriliğinden dolayı hizmetçisine hamuru iyi yoğur ve maya kat dediği için ayıplanan birinin kendini haklı çıkarmak için delili olmuştur.³⁰⁰

Hz. Peygamber döneminde de hanımlar güzel bir ekmek hazırlayabilmek için hamuru iyi yoğururlardı. Hz. Âişe'nin³⁰¹ hamur yoğurduğu bilinmektedir. Atâ da Hz. Fâtıma'nın nerdeyse göğüs kemiğine degecek büyüklükteki kaplarda hamur yoğurduğuna vurgu yapmaktadır.³⁰² Esmâ bint Umeys kocası Ca'fer b. Ebû Tâlib'in Mûte Savaşı'nda şehit olduğu haberini aldığı günü anlatırken sabah her günkü gibi hamur yoğurduğunu ifade etmiştir.³⁰³ Hanımların günlük işlerinin en önemlilerinden biri hamur yoğurmak ve mayalamaktır. Ekmek yapma işinde mahir olmayanlar ise hizmetlilerden bu konuda yardım alırdı. Nitekim Esmâ bint Ebû Bekir (öl. 73/692) Zübeyr'le evliliğini ve evde yaptığı işleri anlatırken hamur yaptığını ancak ekmeği iyi yapamadığını bu sebeple bazı cariyelerin ona ekmek yaptıklarını anlatır.³⁰⁴

²⁹⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1370.

²⁹⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 19/142; Câhız, *Buhalâ*, 1/34. Hz. Ömer hamur yapın, hamur unla suyun karışımıdır demektir (İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/190). Özellikle yiyecek sıkıntısı çekildiği zamanlarda ekmeğin çoğalması için buna teşvik etmiştir.

³⁰⁰ Câhız, *Buhalâ*, 1/34.

³⁰¹ Müslim, “Tevbe”, 10.

³⁰² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/204.

³⁰³ İbn Kesir, *el-Bidâye*, 4/251.

³⁰⁴ Müslim, “Selâm”, 34; Zemahşerî, *Keşşâf*, (Beyrut: Dâr'ul-Kütübi'l- İlmiyye, 2003), 4/757-758 İnsan Sûresi 11-12. âyetlerinin tefsirinde bu bilgi yer almaktadır.

Ekmeğin yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra mayalanma süreci de lezzetli ve bereketli olması için bir o kadar önemlidir.³⁰⁵ Resûlullah bir hadiste: “Hamur yapın, o bereketin en büyüğüdür.”³⁰⁶ diye bildirmiştir. Güzel ekmek pişirenlerden biri de hamuru önemli bir servet olarak nitelendirmiştir.³⁰⁷ Bu değerlendirme hamurun mayalanıp çoğalması sayesinde miktarın çoğalmasına ve çok sayıda kişiyi beslemesine işaret edebilir.

Müslim’in *Sahih*’inde Zeyneb bint Cahş’ın evliliğinin anlatıldığı babta Zeyneb için “O hamur mayalamıştı.” ifadesi yer almaktadır.³⁰⁸ Buna göre arpa veya buğdayın öğütülmesi suretiyle elde edilen unun, bir miktar su ile karıştırılıp mayalanmaya bırakıldığı bu rivayetten anlaşılmaktadır. Ancak sadece bu rivayetten hareketle söz konusu dönemde mayalı ekmeğin yaygın olarak tüketildiğini söylemek mümkün değildir. Aynı durum dört halife dönemi için de geçerlidir. Kaynaklardan elde ettiğimiz bilgiye göre bu dönemde ekmeğin genelde mayalanmadan yendiğini öğreniyoruz. Nitekim Hz. Ömer’in hizmetlisi olan Saîd b. Akra‘, Hz. Ömer için hazırladığı yemekte taze sütle yoğrulmuş, fakat mayalanmamış fatîr ekmeği olduğunu anlatmıştır.³⁰⁹

Sonraki yıllarda ise mayalı ekmek hem yenilen hem de ikram edilen yiyeceklerden olmuştur. Medâinî’nin aktardığı rivayetten kırsal kesimde yaşayan insanların bile mayalı ekmek yaptığı anlaşılmaktadır. Bu rivayete göre Muâviye hac yolculuğu sırasında Ebvâ’ya uğramış, Kinâne kabilesine ait su başında konakladığında orada bulunan yaşlı bir kadına ikram edilecek bir şeyin var mı diye sormuş o da mayalı ekmek, taze hays (hays hurma, ekıt ve de tereyağının karıştırılmasından oluşturulan yemektir), yağlı süt ve tatlı su diye cevap vermiştir. Mayalı ekmekten yiyen Muâviye, haysı süte batırarak yemiştir. Bu ikramdan memnun kalan Muâviye kadına bir ihtiyacı olup olmadığını sormuş, kadın ise ikram ettiği şeye karşılık herhangi bir şey alamayacağını, ama obasının ihtiyacı olduğunu söylemiştir. Aldığı yanıtta daha da memnun kalan Muâviye obanın tüm ihtiyacını karşılamıştır.³¹⁰

³⁰⁵ İbn’ül-Cevzîyye, *Tıbbü’n-Nebevi*, 1/228.

³⁰⁶ Süyûtî, *Câmiu’l-Ehâdis*, 4/24. (ابن عدی عن أنس. املکوا العجین ، فإنه أعظم للبركة)

³⁰⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/296.

³⁰⁸ Müslim, “Nikâh”, 15.

³⁰⁹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 4/94.

³¹⁰ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 5/29, İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/208.

1.1.2.2.2. Yufka Ekmeği

Bu dönemde yenek ekmek çeşitlerinden biri de yufka ekmeği idi. Yufka ekmeğine rukâk (الرُقَاق)³¹¹ deniliyordu. Yufka ekmek yapılırken hamur önce parçalara ayrılıyordu bu işlem ise kurs (القَرَص)³¹² olarak ifade ediliyordu. Beze haline getirilen hamur, mirkâk (المِرْقَاق) denilen bir malzeme (oklava) ile açılıyordu.³¹³ Yufka ekmeğinin parçalarına da ferazdak (الفرزدق)³¹⁴ deniliyordu. Kaynakların sunduğu bilgilerden yufka ekmeğinin bazen büyük bazen küçük açıldığı anlaşılmaktadır. Hicrî birinci asrın başlarında genellikle iri öğütölmüş ve elenmemiş tahıl, yufka ekmek yapımına uygun görünmüyordu. Değirmende öğütölen kaliteli undan yapılabilen yufka ekmeği zengin evlerinde görölüyordu.³¹⁵ Bedevînin biri ilk defa yufka gördüğünde şaşırır, kendisine bunun oklava ile inceltölmüş bir çeşit ekmek olduğu söylenir. Bedevîye bu ekmeğin katlanarak yeneceği anlatılınca katlanarak yenilecekse neden açılmaya uğraşılıyor diyerek lezzetini tahmin edemediğini söyler.³¹⁶ Bu sebeple yufkanın her sofrada bolca bulunan bir ekmek çeşidi olmadığını rahatlıkla söyleyebiliriz.

Ebû Hüreyre, Hz. Peygamber'in vefatından sonra bir keresinde köyüne gitmiş ve orada kendisine yufka ekmeği ikram edilmişti. Resûlullah'ın daha önce hiç yufka ekmeği görmediğini ve dolayısıyla yemediğini hatırlayan Ebû Hüreyre, hüzönlönmüş ve gözyaşlarına engel olamamıştır.³¹⁷ Bu haberi destekleyen başka bir rivayette ise Hz. Enes, Hz. Peygamber'in vefat edinceye kadar halis buğday unundan yapılmış ince yufka ekmek yemediğini nakletmiştir.³¹⁸ Dikkat çekicidir ki bazı fakihler Hz. Enes'in bu rivayetine dayanarak yufka ekmek yemenin caiz olup olmadığını bile tartışmış, her biri kendi açısından değörlendirmelerde bulunmuştur. Nihâî olarak Allah Resûlünün dünyaya değö

³¹¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/704; Ahsan, *Social Life*, 89.

³¹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1460; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/171.

³¹³ Cevherî, *Sihâh*, (Beyrut: Dâru'l-İlm,1990) 4/169; Zebidî, *Tâcü'l-Arûs*, 25/356.

³¹⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1383. Emevî şairi Ferezdak (öl. 114/732) yüzü veya alt dudağı somuna benzediğı için bu isimle anılır. (Ali Şakir Ergin, "Ferezdak", *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları,1995), 12/373-375).

³¹⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 2/534.

³¹⁶ Âbî, Nesrû'd-Dürr (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2004) 4/6, 295; Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 117.

³¹⁷ İbn Mâce, "Et 'ime" 45.

³¹⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/404; Buhârî, "Et 'ime", 7.

vermediği için yufka ekmeği yemediğini düşünerek ekmek yemeyi mübâh görmüşlerdir.³¹⁹

Kaynaklar, yufka ekmeğinin Hz. Peygamber'den sonra da yaygın olarak tüketildiği bilgisinden bahsetmezler. Çoğu sahâbînin ilk defa fetihlerle birlikte yufka ekmeği ile karşılaştığı anlatılmaktadır. Nitekim Hz. Ebû Bekir döneminde ilk fetihler gerçekleştirilirken Fırat kıyısında bulunan Ülleys'de ateşperest İran ordusuyla Hristiyanlardan oluşan ordu birleşmiş, savaş Hâlid b. Velîd'in zaferiyle neticelenmişti. Anlatıldığına göre savaş öncesi ordu kumandanı Caban'ın emrine karşı gelen İranlılar, sofralar kurmuş ancak bu sofrada oturup yemek yiyememişlerdi. Zira savaş, Müslümanların ordu kumandanı Hâlid b. Velîd'in üstün gayretiyle zaferle neticelenmiş ve İranlıların kurmuş oldukları sofraya Müslümanlara nasip olmuştu. İlk defa yufkayı orada gören Müslüman askerler, beyaz parçaların ne olduğunu bilemeyip birbirlerine sormuşlardı.³²⁰ Bir keresinde de Hz. Ömer, kendisini ziyaret eden İbnü's-Sekafî'ye isterse güzel bir sofraya hazırlatabileceğini söyler. Hz. Ömer'in güzel bir sofraya ile kastettiği yiyecekler et, içecek ve ekmektir. O, unun bir bezde elenip yufka ekmek (hubzun murakkak) yapılabileceğini anlatmıştır.³²¹ Hz. Ömer'in bu sözlerinden yufka ekmeğini herkesin evinde olmayan, zenginlerin sofrasında yer alan bir ekmek olarak değerlendirdiği anlaşılmaktadır. Bir başka seferinde de Hz. Ömer dilerse insanları güzel yiyeceklerle davet edebileceğini söylemiştir. Bu ziyafette de ekmek olarak salâik (الصلائق) (rakik) denilen yufka ekmek yedireceğini bildirmiştir.³²² Ziyafette sunulabilecek bir ekmek çeşidi olarak yufka ekmeği Emevî dönemi şairlerinden Cerîr (öl. 110/728?) bir şiirinde karısının zengin hayatı istediğini, istekleri arasında da yufka ekmek olduğunu dile getirmiştir.³²³ 97-99 (715-717) yılları arasında Emevî halifeliği yapmış olan Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/717) Tâif'te Amr b. Âs'ın bahçesine gitmiş ve orada Âs ailesini temsil eden (Emevî şairlerinden) Şemerdel'den yemek hazırlanmasını istemiş ve kendisi için hazırlanan sofrada kınâ³²⁴ üzerinde yufka ekmek (rukak) bulunduğu rivayet edilmiştir.³²⁵

³¹⁹ Yufka ekmeği; Cevherî ince ekmek, İyâz huvvârâ gibi yumuşak ekmek, İbn Tîn ka'ktan yapılan simit ekmek, İbn Cevzî de odunla açılan ekmek olarak tarif etmektedir. (Aynî, *Umdetü'l-Kârî*, 21/35).

³²⁰ İbnü'l-Esir, *el-Kâmil*, 2/242.

³²¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/229; Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/318.

³²² Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310-311.

³²³ Câhız, *Buhalâ*, 2/203.

³²⁴ Kınâ (القناع) hurma dalından yapılan mutfak malzemesidir (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1531).

³²⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/227-228.

Yufka ekmeği ile ilgili *Uyûnü'l-Ahbâr'da* hicrî birinci asırdan sonraki zamanları anlatan bir rivayette Yezîd b. Muâviye'nin torunu Muhammed'in Halep'te bir düğüne misafir olduğu, düğünde ikram edilen yufka ekmeğini ise şöyle anlattığı yer alır: “Düğünde önümüze elbise sandığım bir şey atıldı. Nerdeyse insanlara soracaktım. Ondan bir gömlek keseyim dedim, atılan parçalarda çok belli olmayan örgüler vardı. Orada olanlar ellerini uzattı, onu hızlıca parçaladı. Önümüze atılan şey, bilmediğim bir ekmek çeşidiymiş.”³²⁶ Bu bilgi ikram edilen yufka ekmeğinin büyük olduğu ile ilgili fikir vermektedir. Yufka ekmeğinin elbise gibi tarif edildiği bir bilgiye de *el-Eğânî*'de rastlanmaktadır: Ebû Nuhayle isimli kişi ekonomik açıdan dara düştüğü zaman Kûfe'nin güvenlik görevlisi (şurta) Ka'ka' b. Dırâr'a gider, Ka'ka' bu kişiyi bir yerde misafir eder. Ka'ka'nın ekmekçisinin dört ay boyunca ona ekmek ve yiyecek getirdiği anlatılır. Bu süre boyunca tüketilen ekmek ince elbise gibi olan yufka ekmeğidir. İkram edilen bu yiyeceklerin hepsini yiyen Ebû Nuhayle hazımsızlık yaşar.³²⁷

Ele aldığımız dönemde yufka ekmeğinin aranan ve özlenen ekmek çeşitlerinden olduğunu görüyoruz. Yine bir rivayette başka bir şehre seyahate çıkan birinin gittiği yerde yufka ekmeği bulamaması sebebiyle yanına yufka ekmeği almamasının pişmanlığını yaşayacağı ifade edilmektedir. Abbâsîlerden bir kişi Kûfe'ye uzak bir şehre gittiğinde yanına almadığı için hayıflandığı yiyeceklerden biri de yufka ekmektir.³²⁸ Bu durum aynı zamanda her ekmeğin her yerde bulunmadığını, tüketim şekillerinin bölgelere göre farklılık arz ettiğini teyit etmektedir. Nitekim günümüzde de yöresel olarak ekmeğin çeşitliliği dikkat çekmektedir.

1.1.2.2.3. Yağlı Ekmek

Ekmek genellikle su ve sütle yoğrulurken bazen de yağla yoğruluyordu. Yağlı ekmek gevrek olduğu için insanlar tarafından daha fazla tercih ediliyordu. Rivayet edildiğine göre bir bedevî Perslerin yiyeceklerini anlatırken ekmeği zeytinyağıyla yoğurduklarını söyler.³²⁹ Bazen de ekmek yağlanır ve bu şekilde yenirdi. Şair Nemir b. Tevleb, eşinin canının çektiği her şeyi aldığını söyleyerek kendisiyle övündüğü bir şiirinde onun en

³²⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/236-237; Ahsan, *Social Life*, 88.

³²⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/265-266.

³²⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/211.

³²⁹ Câhız, *Buhalâ*, 2/131.

sevdığı ekmeğin yağlı huvvârâ ekmeği olduğunu zikretmiştir.³³⁰ Bir A‘rabî Muğîre b. Şu‘be’nin sofrasına oturur. Ön dişleriyle çekerek ve terleyerek eti yer. Muğîre’nin bıçak verilmesi teklifine de karşı çıkar. Her kişinin bıçağının başında olduğunu söyler. Bu kişi siyah biberle kaplı yağlı ekmek ve nohutlu tavuk istediğini söyleyerek bu yiyeceklere kötü velinin yetim malına saldırdığı gibi saldıracağını ifade eder.³³¹ Bu rivayet yağlı ekmek üzerine baharat katıldığını ifade eden bir tarifi ortaya koymaktadır.

Kaynaklardan edindiğimiz bilgiye göre ekmek yapılırken hamurun içine zeytinyağının yanı sıra iç yağının katıldığı da vâkiydi. Bu iç yağlı ekmeğe mürattene (الْمُرْتَنَةُ)³³² denirdi. Arpa ekmeği ve diğer ekmekler de eğer hamuruna yağ katılmazsa genelde katık olarak zeytinyağı³³³ veya tereyağı ile³³⁴ lezzetlendirilmeye çalışılırdı. Zeytinyağı ile tereyağının ekmeğe lezzet katmasının yanı sıra yağlı ekmeğin ağızdaki soğan kokusunu giderdiğine dair bir bilgi de dikkat çekmektedir.³³⁵

1.1.2.2.4. Köz Ekmeği

İncelediğimiz dönemde tandır olmayan evlerde ekmek, ateşin üzerinde pişiriliyordu. İnsanlar bahçe veya tarlalarına gittiklerinde ateş yakıyor ve hazırladıkları hamuru pişirmek üzere ateşin üzerine koyuyorlardı.³³⁶ Ateşte közün üzerinde pişen ekmeğe üstukme (الْأُصْطُكْمَةُ)³³⁷ veya hubzetü’l-melle (حُبْزَةُ الْمَلَّةِ) deniyordu.³³⁸ Köz ekmeği (tulme) ateşten çıkarılınca üzerine yapışan küller silkeleniyor, bu işleme de ledm (الْدَم) deniliyordu.³³⁹ Rivayette Allah’ın kıyamet gününde yeri tulme gibi yapacağı ve bu ekmeğin de cennet ehlinin yiyeceklerinden olduğu yer alır.³⁴⁰ Yeryüzünün közdeki ekmek gibi olacağı ve cennet yiyeceği olarak anıldığı dikkat çekmektedir. Basra dil ve edebiyat âlimi olan Asmaî (öl. 216/831), közde pişen ekmek için melle (مَلَّة) diyenleri “Sizden biriniz köz yedim demesin, ekmek yedim desin. Çünkü köz ekmeğin pişirildiği

³³⁰ Câhız, *Buhalâ*, 2/204.

³³¹ İbn Abdirabbih, *İkdü’l-Ferîd*, 3/484.

³³² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/652.

³³³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 10/422; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/497; Dârimî, “*Et’ime*”, 20; Tirmizî, “*Et’ime*”, 43; Hâkim, *el-Müstedrek*, 2/398.

³³⁴ Buhârî, “*Et’ime*”, 5.

³³⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/277.

³³⁶ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşraf*, 8/389.

³³⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/87; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 12/340.

³³⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/386.

³³⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1631.

³⁴⁰ Müslim, “*Sıfatü’l Münâfikîn*”, 3.

yerdir.” diyerek melle kelimesinin halk arasında yanlış kullanıldığına dikkat çekerken aynı zamanda kendi döneminde de közde ekmek pişirmeye devam ettiğine dair bilgiyi bizimle paylaşmış olmaktadır.³⁴¹

Medâinî'nin aktardığına göre Emevî halifelerinden Hişâm b. Abdülmelik (öl. 125/743) Saîd b. Ebreş isimli biriyle bahçeye gitmiş, ekmek pişirmek üzere hamur hazırlamışlardır. Hişâm ateşi yakıp tutuşturmuş sonra da ekmeği ateşin üstüne koymuştur. O mihrâs (محرث) denilen maşayla ara ara ateşi karıştırarak harlamış böylece ekmeğin daha çabuk sürede pişmesini sağlamıştır. Ekmek piştikten sonra Ebreş'e ekmeğin güzel göründüğünü onaylatmak istercesine ona fikrini sormuştur. Rivayetin devamında Hişâm ateşten ekmeği çıkarırken orada bulunan çocukların sevinçlerine de yer verilmiştir.³⁴²

1.1.2.2.5. Tandır Ekmeği

İncelediğimiz dönemde ekmek, Kur'ân'da da bahsi geçen³⁴³ tennûr (التَّنُّور) denilen³⁴⁴ tandırda pişiriliyordu. Araplar tenânîrül-hubz denilen ekmek tandırlarını genellikle hurma ağacıyla yakarlardı.³⁴⁵ En lezzetli ekmeğin tandırda pişirilen ekmek olduğu ileri sürülürdü.³⁴⁶ Kâf sûresini evinden Hz. Peygamber'in Cuma hutbesinde duyup ezberlediğini söyleyen hanım sahâbî Ümmü Hişâm Mescid-i Nebevî'ye yakınlığını ifade ederken peygamberle aynı tandırı kullandıklarını söylemiştir.³⁴⁷ Bu rivayete göre o dönemde herkesin kendi ailesine ait tandırı bulunmadığı için aynı mahallede oturan komşuların tandırı birlikte kullandıkları anlaşılmaktadır. Sonraki yıllarda ise özellikle zengin ailelerin kendilerine has tandırı bulunuyordu.³⁴⁸ Emevî valilerinden Haccâc'ın (öl. 95/714) evinde tandır bulunduğu ve kendisine tandırda pişirilen ekmeğin sunulduğu anlatılmaktadır.³⁴⁹

³⁴¹ Câhız, *Buhalâ*, 2/181.

³⁴² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/418.

³⁴³ Hûd, 11/40. “Buyruğumuz gelip tandırdan sular kaynamaya başlayınca, 'Her cinsten birer çifti ve aleyhine hüküm verilmiş olanın dışında kalan çoluk çocuğunu ve inananları gemiye bindir.' dedik. Pek az kimse onunla beraber inanmıştı.”

³⁴⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/228.

³⁴⁵ Câhız, *Hayavân*, 1/245.

³⁴⁶ İbnü'l-Cevzîyye, *Tıbbü'n-Nebevî*, 228.

³⁴⁷ Müslim, “Cuma”, 50.

³⁴⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/247.

³⁴⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/375.

1.1.2.2.6. Yassı Ekmek

Abdullah b. Mes'ûd'un (öl. 32/652-53) arkadaşlarından Ebü'l-Ubeydeyn isimli kişi ona "Ey Abdullah onlar sana yassı ekmek hususunda cimrilik yaparsa sen rağîfini (yufka ekmeğini) ye, Fırat'ın suyunu iç ve dinine tutun." diye tavsiyede bulunur.³⁵⁰ Kûfe'ye giden ve bazı siyasî sebeplerle kırgınlıkları olan bu sahâbiye arkadaşı bu gibi bir tavsiyede bulunurken yaşadığı dönemde şekil olarak yassı ekmek (مُفْلَاحَة) tüketildiği ve bu ekmeğin zikredilen şehirde makbul ekmek olduğu konusunda bilgi vermektedir.

1.1.2.2.7. Kuru Ekmek

Ka'k (الكُكْ) denilen kuru ekmek özellikle etle birlikte tirit yapımında kullanılırdı. Bir şair "Etle serîd yapılmış kuru ekmek (ne kadar güzelsin)!" diyerek kuru ekmeğin lezzetini anlatmıştır.³⁵¹ Hz. Peygamber bir hastaya istediği bir şey olup olmadığını sorduğunda o kişi ka'k demiştir.³⁵² Ayrıca ka'k Şam'dan gelen kervanların içinde bulunan bir yiyecektir.³⁵³ Kuru ekmeğin yumuşak ekmeğe göre daha az besleyici olduğu söylenmiştir.³⁵⁴ Buna rağmen daha pratik olması, yolculuklarda tüketilecek ve ülkeler arası ticarete malzeme olacak kadar uzun süre bozulmadan kalabilmesi bu ekmeği sıklıkla tüketilir kılmıştır.

Ekmek çeşitleriyle ilgili son olarak bazı kabile üyelerinin yiyecek ve ekmekleri hakkında bilgi verdiği, konumuz için önem arz eden bir rivayette yer alan enbicâniyye ekmeğinden (خبزة أنبجانيّة) bahsedeceğiz. İbn Ömer'in aktardığına göre Mudarî, Ezdî, Medenî, Şâmî, Hecerî, Bekrî, Tâîfi olan yedi kişi birbirlerine memleketlerinin lezzetli yiyeceklerini anlatmış ve bu yiyeceklerin yerini hiçbir şeyin tutmayacağını ifade etmişlerdi. Bu yedi kişiden sıra Şamlı olana gelince kendi memleketinin en gözde yiyeceklerinden olan enbicâniyye ekmeğini onlara anlatır. Enbicân denilen yere nispetle isimlendirildiği anlaşılan bu ekmeğin zeytinyağı ve sirkeyle yenildiği böylelikle lezzetinin katlandığı ifade edilmektedir.³⁵⁵

³⁵⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/313.

³⁵¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1582.

³⁵² İbn Mâce, "Tıb", 2.

³⁵³ Fâkihî, *Ahbâru Mekke*, 2/369.

³⁵⁴ İbnü'l-Cevzîyye, *et-Tıbbü'n-Nebevî*, 228.

³⁵⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204-205.

1.2. Ekmeğe Katık Yapılan Yiyecekler

1.2.1. Tuz

Tuz, bütün kültürlerde tüketilen ve yemekleri lezzetlendiren bir yiyecek maddesi olarak kullanılagelmiştir. Hicrî birinci asır İslâm toplumunda tuz, yiyeceklerle lezzet veren bir madde olması dışında temel gıda olan ekmekle beraber yenilen bir yiyecekti. Tuzun hicrî birinci asır İslâm toplumu yemek kültüründeki yerini ortaya koymak için tuzun önemi, tuz ihtiyacını karşılayan yerler, tuzun diğer milletlerin hayatındaki yeri ve tuzun kullanım alanları gibi hususlara açıklık kazandırmak uygun olacaktır.

Sofranın ayrılmaz parçası olan tuz (الملح/milh), İslâm toplumu yemek kültüründe önemli bir yere sahipti. Nitekim Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) bunu çok açık bir şekilde dile getirmekte “Yemek ancak tuzla güzel olur, bir toplumun tuzu bitse halleri nice olur.” diyerek³⁵⁶ tuzun insan hayatındaki önemine dikkat çekmektedir. Arap toplumunda tuzun üzerine yemin edilmesi, tuzu bir nimet olarak ne kadar önemsediklerini göstermesi ve tuza atfedilen değer hakkında bilgi vermesi açısından önemlidir.³⁵⁷ Misafire ve yoldan gelenlere ikramda bulunmanın çok kıymetli görüldüğü Arap toplumunda kullanılan “tuzu dizlerinde” deyimini, bir kişinin yemeğini yediği kişiye nankörlük yapması, vefasız olmasını ifade etmektedir. Bu deyimle Arapların, bizim kültürümüzdeki “tuz ekmek hakkı” ifadesinde olduğu gibi yemek ikram edilen kişilerden vefa beklediğini göstermektedir.³⁵⁸

İslâm toplumunda tuzun önemi üzerinde durduktan sonra Arap Yarımadası’nın bazı bölgelerinde mevcut olan tuz yataklarından bahsetmek istiyoruz. Arap Yarımadası’nın özellikle güney bölgelerinde çok sayıda tuz yatağının bulunduğu bilinmektedir.³⁵⁹ Bu tuz

³⁵⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/366.

³⁵⁷ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/382.

³⁵⁸ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/382.

³⁵⁹ Hemdânî, on beş tane tuz yatağının ismini bildirmektedir. *Sıfatü Cezîreti'l-Arab*, (Riyad: Dârü'l-Yemâme, 1977) 221, 362). Ayrıca bk. (Casim Avcı, “Me’rib”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2004), 29/187-188).

yatakları dışında tuz, tuzlu sulardan da elde ediliyordu.³⁶⁰ Nil deltasında deniz tuzunu buharlaştırmak için kapların bulunması da bunu açıklar.³⁶¹

Tuzlu sular Kur'ân-ı Kerîm'de de tatlı ve tuzlu denizin birbirine karışmamasına işaret edilerek yer alır.³⁶² Ayrıca içilen suyun tuzlu kılınmamasının da şükredilecek bir durum olduğuna dikkat çekilir.³⁶³

İncelediğimiz dönemde en çok öne çıkan tuz madeni Yemen'in Me'rib şehrinde bulunan tuz dağıdır.³⁶⁴ Bu dağın saf tuz olduğu anlatılmaktadır. Bi'setten önce Yemen'de madenlerden tuz çıkarma veya çıkarılan bu tuzun satım işleriyle uğraşma hakkının bir şahsa verildiği bilinmektedir. Bu imtiyaza sahip olan kişi genellikle ya bir kabile başkanı ya da eşraftan biri olurdu. Bi'set sonrasında da devam ettiğini düşündüğümüz bu uygulama, Hz. Peygamber tarafından reddedilmemiş, kabul görmüştür. Nitekim Ebyaz b. Hammâl isimli bir şahıs Allah Resûlünün huzuruna gelip Me'rib'deki tuz madenini/ocağını kendisine ikta etmesini istemiş,³⁶⁵ bu istek Resûlullah tarafından önce kabul edilmiş, ancak daha sonra tuzun herkesin hakkı olduğu düşünülerek iktadan vazgeçilmiştir. Ebyaz'a başka bir arazi verilmiştir.³⁶⁶ O dönem için Me'rib'den başka tuz üretimi için önemli görülen yerlerden Sudan ve Kuzey Afrika'da bulunan Tegâze vahasından tuz ihtiyacı karşılanmaktaydı.³⁶⁷ Tuz dağlarının farklı renklerde olduğu da dikkat çekici bir bilgidir. Bu tuz yatağının renkli olması dışında Libya ve Habeşistan'daki tuz dağlarının mor olduğu zikredilir.³⁶⁸

³⁶⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 16/3. Tuz dağlarından başka sulardan da tuz çıkarılıyordu. Sulardan tuz çıkarılma şekillerinden biri de günde iki kez gerçekleşen med ve cezir olayıydı. Med olduğunda tuz oluşumu gerçekleşiyordu (Kazvîni, *Âsârü'l-Bilâd ve Ahbârü'l-İbâd* (Beyrut: Dâru Sadr, ts.) 1/77.

³⁶¹ Bober, Phyllis Pray, Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak, 71.

³⁶² el-Furkan 25/53.

³⁶³ el-Vâkıa 56/70.

³⁶⁴ Me'rib de olduğu gibi Darabcird'in yakınlarında tuz dağları olduğu anlatılmaktadır. Bu tuz dağlarının beyaz, sarı, yeşil, kırmızı, siyah olması dikkat çekicidir. Bu dağlardan tuz kazınır, çıkarılır ve diğer yerlere götürülürdü (Kazvîni, *Âsârü'l-Bilâd*, 1/74) Tuzun saf halindeyken şeffaf, gri, sarı, mavi, yeşil, turuncu gibi renklerde olabileceğini görüyoruz (Gölbaş, Alper-Başbüyük, Zeynel, "Anadolu Kültür Oluşumunda Tuzun Rolü", *Batman University International Participated Science and Culture Symposium* 1/1 (2012), 45.

³⁶⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/317.

³⁶⁶ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emvâl*, 350. Ayrıca bk. Erkal, Mehmet, İslâm'ın Erken Döneminde Vergi Hukuku Uygulamaları, (İstanbul: İSAM, 2009),157.

³⁶⁷ Kazvîni, *Âsârü'l-Bilâd*, 1/8. Ayrıca bk. Bakır, Abdülhalık, "Erken İslâm Döneminde Endüstri Köleleri ve Iraklı Tarihçi Ahmed Salih el-Ali'nin Konu ile İlgili Tespitleri", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 28/62. Bakır bu çalışmada Tegâze vahasındaki evlerin kaya tuzlarıyla yapılmış olduklarını zikretmektedir.

³⁶⁸ Bober, Phyllis Pray, Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak, 71.

Söz konusu madenlerden elde edilen tuzlar tüccarlar aracılığıyla insanların sofralarına ulaşırdı. Tuz, hicrî birinci asırda alışverişi yapılan gıda maddelerinden birisidir. Kadın tüccarların da tuz sattıkları ile ilgili bilgiler kaynaklarda yer almaktadır.³⁶⁹ Hz. Peygamber alışverişte dikkat edilmesi gereken hususları sahâbeye anlatırken o dönem temel yiyeceklerini zikretmiştir.³⁷⁰ Bu yiyecekler arasında buğday, arpa, hurma ile birlikte tuzun da bulunması zikredilen dönemde tuzun temel gıda maddelerinden olduğuna işaret etmektedir. Halîl b. Ahmed'in *Kitâbü'l-Ayn* adlı eserinde yer alan *dükka* (الدُّقَّة)³⁷¹ kelimesi inceltilmiş tuz demektir ve yemeklerde rahat kullanımı sağlamak amacıyla tuzun inceltildiğini göstermektedir.

Bütün dönem ve kültürlerde hayatın birçok alanında yer alan tuzun, incelediğimiz dönemdeki öncelikli işlevlerinden biri yemekleri lezzetlendirmesiydi. Nitekim Halîl b. Ahmed'in *Kitâbü'l-Ayn* isimli sözlüğünde tuz, yemekleri lezzetlendiren³⁷² bir gıda olarak tanımlanmaktadır. Tuzun Arapçada bizzat lezzet anlamına gelmesini de hatırlatmak yerinde olacaktır. Yine tuz konulan yemeklere taâmü züâk³⁷³ (طعام زُعاق) tuzsuz yemeklere de mesîh³⁷⁴ (المسيخ) denilmektedir. Ayrıca o dönem insanları tarafından tuzu iyi olan yemeklerin beğenileceği, tuzsuz olan yemeklerin ise beğenilmeyeceği ifade edilmektedir.³⁷⁵

Yemekleri lezzetlendiren tuz aynı zamanda ekmeğin yanında katık olarak kullanılırdı. Zira Hz. Peygamber tuzun katıkların başı olduğunu bildirmiştir.³⁷⁶ Bu durum o dönemde ekmek yanında katık olabilecek yiyeceklerin yeterli olmadığını göstermektedir. Allah Resûlünün yiyecek sıkıntısı çekildiği zamanlarda mevcut olan yiyeceğe kanaat etmesi sebebiyle o yiyeceğin katık olarak iyi olduğunu söylediği anlaşılmaktadır. Hz. Peygamber

³⁶⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/205.

³⁷⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/85.

³⁷¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/585.

³⁷² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1725.

³⁷³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/751.

³⁷⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1699.

³⁷⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/296.

³⁷⁶ İbn Mâce, "Et 'ıme", 32.

tuzun zorunlu ihtiyaç olması hasebiyle tuz istemek için kapıya gelen kişinin geri çevrilemeyeceğini bildirir³⁷⁷ ve tuz veren kişinin sadaka vermiş olacağını hatırlatır.³⁷⁸

Yemeğe tuzla başlanmasıyla ilgili Hz. Peygamber'in sözünün olup olmadığı incelendiğinde ise hadis kaynakları içerisinde böyle bir hadisin olmadığı tespit edilmiştir. Ancak bir coğrafya kitabı olan *Harîdetü'l-Acâib ve Ferîdetü'l-Garâib* isimli eserde İbnü'l-Verdî (öl. 861/1457), Hz. Peygamber'in Hz. Ali'ye “Yemeğe tuzla başla, tuzla bitir, tuz yetmiş derde devadır.” dediğini aktarmıştır.³⁷⁹ İbnü'l-Verdî'den daha önce eser vermiş olan İbn Kuteybe (öl.276/889) ise *Uyûnü'l-Ahbâr* isimli eserinde Hz. Ali'nin, yemeğe tuzla başlayan kimsenin Allah yetmiş türlü belasını gidereceğini, söylediğini bildirmiştir.³⁸⁰ Söz konusu bu rivayetlere dayanarak yemeğe tuzla başlamanın Hz. Peygamber'in Müslümanlara tavsiyesi olduğunu söylemek mümkün görünmemektedir. Zaman içerisinde bu sözlerin Hz. Peygamber sözü olarak nakledildiği anlaşılmaktadır. Bununla beraber bu âdetin toplumlar tarafından da benimsendiği bilinmektedir. Tuzun sağlığa faydalı olması konusunda ise çörek otu ile birlikte ölümden başka birçok hastalık için şifa olduğu hadisi bulunmaktadır.³⁸¹

Hz. Peygamber dönemi Medine toplumunun içinde yer alan Yahûdîlerin hayatında da tuzun önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Türk kültüründe de yer alan doğumdan sonra çocuğu tuzlama geleneği³⁸² incelediğimiz dönemde Yahûdîlerde de bulunmaktaydı. Buna göre Yahûdîler, tuzun eski toplumlardan beri hayatın önemli bir unsuru olması sebebiyle, doğan çocuğun vücudunu tuz ile ovalıyorlar ve tuzlamanın çocuğun istikbali için iyi olacağına inanıyorlardı.³⁸³

Tuz, ekmele beraber insanların bir öğününü oluştururken aynı zamanda ikram edilen en önemli yiyeceklerden olmuş ayrıca yoldan gelen kişilere de ekmeğin yanında ikram edilmiştir. Bu yiyecekler hâlihazırda hazır bulunan hızlıca misafirin önüne konulması

³⁷⁷ Ebû Dâvûd, “Zekât”, 36.

³⁷⁸ İbn Mâce, “Ruhûn”, 16. Hadislerde yer alan tuzla ilgili rivayetler hakkında bir makale bulunmaktadır. Bk. Çetin, Musa, Hadislerde Tuzun Yeri ve Yaşamsal Dengedeki Rolü, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 /43, 2394-2399.

³⁷⁹ İbnü'l-Verdî, *Harîdetü'l-Acâib ve Ferîdetü'l-Garâib*, (Haleb: Dârü's-Şarki'l-Arabi, 1991),79.

³⁸⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/271.

³⁸¹ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned* 5/346.

³⁸² Bk. Gürsoy Naskali, Emine-Şen, Mesut, “Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: Tuzlama”, *Tuz Kitabı*, 95-104.

³⁸³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 8/244.

açısından önemli ikramlıklardır. Nitekim Ebû Hüreyre'nin (öl. 58/678) annesi yolculara ekmekle birlikte tuz ve zeytinyağı hazırlamıştı.³⁸⁴ Misafir ve yolcuların önüne konulabilecek hazır ve pratik yiyecek olması dışında halkın hatta halifenin günlük yiyeceğinin de ekmek tuz ve zeytinyağı olduğu bilinmektedir. Anlatıldığına göre Fesâ ve Darabcird'in³⁸⁵ fethinden sonra vazifelendirilen elçi İran'dan Medine'ye gelir. Bu sırada sofrada olan Hz. Ömer ve yanındakiler onu yemeğe çağırır. Yemek yenildikten sonra elçi, Hz. Ömer'in arkasından yürür. Hz. Ömer onun doymadığını düşünerek evine davet eder. Hz. Ömer ona misafirperverlik gösterir, ekmeğin yanında tuz ve zeytinyağı ikram eder.³⁸⁶ Hz. Ömer'in elçiye ikram ettiği yiyecekler aynı zamanda Hz. Ömer'in sofrası hakkında bilgi vermektedir. Hz. Ömer'in Allah Resûlü'nün hayat prensiplerine uygun yaşama gayreti onun bazı yiyecekleri tüketmemesine sebep olmuştur. Bu düşüncesi sebebiyle o, et, yağ gibi temel yiyeceklerle birlikte ekmeğin yanında katık olan tuzu bile bazen terk ettiğini söylemiştir.³⁸⁷ Rivayetlerden anlaşılacağı üzere tuz genel olarak zeytinyağı ile birlikte ekmeğe katık yapılmıştır. Bunun sebebi tuzun hararet yapıcı etkisini hafifletmek olmalıdır.

Tuz çoğunlukla fakir toplumlarda ekmeğe katık yapılıyordu. Medâinî'nin (öl. 225/840) aktardığına göre Dimâs halkı Emevî vâlisi Haccâc (öl. 95/714) tarafından muhasara edildikleri zaman çok zor günler geçirmiş, ekmek ve tuzdan başka yiyecekleri kalmamıştı. Bu sebeple tuzlu su ile beslendikleri rivayet edilmiştir.³⁸⁸ Dimâs halkını tuza mahkûm eden Haccâc, hapisanede bulunan insanlara ise yiyecek olarak tuzlu karışım yedirilmesini, içecekleri suya da tuz katılmasını emretmiştir. Haccâc hapsettiği İbrahim b. Yezid et-Teymî'ye arpa unu, kül ve tuz karışımı yedirmiş bundan dolayı tanınmayacak hale gelen Teymî'nin sonu ölüm olmuştur. Haccâc rüyasında onun cennete girdiğini görmüş, ancak "Bu rüya şeytandandır." diye yorumlamıştır.³⁸⁹

Çoğunlukla fakirlerin ve hapiste olanların katığı olan tuzun, obur olan kimselerin de sofrasında bulunduğu dikkat çekmektedir. Emevî döneminde yaşamış olan ve

³⁸⁴ İmam Mâlik, Muvatta', 5/1366.

³⁸⁵ Darabcird: İran'ın Fars eyaletlerinde bulunan ve önemli merkezi Fesâ olan bölgedir (İbn Hurdazbih, Mesâlik ve'l-Memâlik, (Leiden: 1889). 4, 47, 52, 242.

³⁸⁶ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd 2/537.

³⁸⁷ İbn Şebbe, Târîhu Medineti'l-Münevvere, 3/802.

³⁸⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/404.

³⁸⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 11/280.

oburluğuyla bilinen Hilâl b. Es‘ar’ın ekmeğin yanında bir buçuk sâ‘ (yaklaşık 4,375 gr.) tuzu yediği anlatılmaktadır.³⁹⁰ Bu ölçünün mübalağa olduğu, bu miktarda tuzun yenilmesinin mümkün olamayacağı açık şekilde bilinse de ifadenin kesretten kinaye olarak kullanıldığı, zikredilen kişinin çok miktarda tuz ile birlikte ekmeği yediği şeklinde anlaşılmaktadır. Bu rivayet tuzun ekmeğin yanında çokça tüketilen bir katık olduğunu ifade eden bir örnek olması bakımından önemlidir. Câhız’ın (öl. 255/868) *el-Buhalâ* isimli kitabında çok yiyen ve üstelik sofrada adabını da hiç bilmeyen birisi hakkında sofradaki bütün baharat ve tuzu toplayıp hepsini bitirdiğinden bahsedilirken kınayıcı ifadeler kullanılmaktadır.³⁹¹

Fakirler tarafından ekmeğe katık yapılan tuz, zenginler tarafından yemekten önce - özellikle et yemeklerinden önce- tüketiliyordu. Tuzun bu şekilde yenilmesinin sebebinin iştahı açma amaçlı olduğu açıktır. Anlatıldığına göre bir gün cömert birisi, cimriliğiyle bilinen İbn Abbâd’ı (öl. ?) haber vermeden ziyarete gider. Ona aç olduğunu ve ne olsa razı olacağını söyler. Cimri İbn Abbâd hiçbir şey yok dediğinde adam, yemekten önce yediğimiz tuzlu bir şey de mi yok diye sorar. Neticede İbn Abbâd nerdeyse hiçbir şey yedirmeden misafirini uğurlar.³⁹² Cimriliğiyle meşhur Muhammed b. Müemmel (öl. ?) tuzlu yiyecekleri ekmeğin düşmanı -yani ekmeğin bitmesine sebep olacak bir azık- olarak görmektedir.³⁹³ Bu cimri zât tuzlu yiyeceklerle birlikte ekmeğin çok lezzetli olup tükeneneğinden oldukça endişe etmektedir.

Hayvansal gıda ağırlıklı beslenen İslâm toplumunda tuz en çok et yemeklerinin yapımında kullanılıyordu. Hz. Peygamber, akîka kurbanının su ve tuzla pişirilerek komşulara dağıtılmasını istemiştir.³⁹⁴ Hulefâ-yi Râşidîn döneminde de et bu şekilde pişirilmiştir. Emevî dönemine gelindiğinde ise tuzlanmış et yemekleri en sevilen yemeklerden olmuştur. Kûfe’de bulunan Amr b. Hureys (öl. 85/704) bir gün halife Abdülmelik b. Mervân’ı (öl. 86/705) ve yanındakileri ziyafete davet etmiştir. Yemek yemeye başladıklarında Abdülmelik, Amr b. Hureys’e hangi yemeği çok sevdiğini sormuş, o da iyice tuzlanan kırmızı oğlağı diye cevap vermiştir. Abdülmelik de başka

³⁹⁰ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/49.

³⁹¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/135.

³⁹² Câhız, *el-Buhalâ*, 2/175.

³⁹³ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/255.

³⁹⁴ Beyhakî, *Sünen*, 9/302.

yiyecekler hazırlamış olan Amr'a iyi bir şekilde tuzlanmış oğlağı neden yaptırmadığını sormuştur.³⁹⁵ Bir A'râbî de İran kisrasıyla konuşmasında deve etinin lezzetini anlatırken deve, ördek, tavuk, civciv, kuş, kuzu bütün etlerin tuz konularak pişirildiğini, ancak deve etinin lezzetinin bambaşka olduğunu söylemiştir.³⁹⁶ Ayrıca Arap toplumunda yenilen yiyeceklerden biri olan çekirgenin de tuz katılarak pişirildiği bilinmektedir.³⁹⁷

Tuz, yemeklere katılması ve ekmeğe katık olmasının yanı sıra yiyeceklerin saklanması da kullanılmaktaydı. Nitekim etin kurutulmasında da tuzdan istifade edilmekteydi. İnce ince kesilen et iyice tuzlanıp güneşte kurutuluyordu.³⁹⁸ Kurban edilen hayvanların eti de tuzlanarak saklanmaktaydı.³⁹⁹ Bir rivayette Hz. Peygamber'in kendisini ziyarete gelen bir adamın korkudan titrediğini görmesi üzerine "ben bir kral değilim, tuzlanıp güneşte kurutulmuş et yiyen bir kadının oğluyum"sözü⁴⁰⁰ Hz. Peygamber döneminde ve daha öncesinde de etin bu şekilde muhafaza edildiğini desteklemektedir.

Bir sefer sırasında Hz. Peygamber kesilen bir koyun etinin terbiye edilmesini istemiştir. Hazırlanan bu yemekten Medine'ye gelene kadar yemiştir.⁴⁰¹ Bu sayede yolculuk süresince etin bozulmaması sağlanmıştır.

Etin yanı sıra balık da tuzlanarak muhafaza ediliyordu. Hz. Peygamber döneminde Ceyşü'l-Habat Gazvesi'nde⁴⁰² bir balina deniz kenarında bulunmuş, bu balığın eti tuzlanıp kurutularak uzun süre bozulmadan saklanmıştır. Hatta Medine'ye dönüldüğünde Hz. Peygamber'e de ikram edilmiştir.⁴⁰³ Balığın tuzla konserve şeklinde de muhafaza edildiği oluyordu. Sahâbeden tüccar olan Ebü'd-Derdâ (öl. 32/652 [?]) pek çok defa gittiği Şam'da balıkların ilginç bir saklanma yöntemine şahit olmuştur. Anlattığına göre şarabın içine tuz ve balık konarak güneşte bekletmek suretiyle hazırlanmaktadır. Bu işleminden geçen balığa mürri⁴⁰⁴ denildiğini söyleyen Ebü'd-Derdâ onu yemekte bir

³⁹⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/109; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/387.

³⁹⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/199.

³⁹⁷ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 9/60.

³⁹⁸ İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l-Vasît*, (İstanbul: Çağrı yayınları, ts.), 2/718.

³⁹⁹ Buhârî, "Edâhî", 16; Beyhakî, *Sünen*, 9/293.

⁴⁰⁰ İbn Mâce, "Et 'ime", 30.

⁴⁰¹ Ebü Dâvûd, "Dahâyâ", 11.

⁴⁰² Müslim, "Sayd ve'z-Zebâih", 4; Beyhakî, *Sünen*, 9/251.

⁴⁰³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/411; Taberî, *et-Târîh*, 3/32.

⁴⁰⁴ Mürri, Şam'da yapılan, şarabın içine tuz ve balık konarak güneşte bekletilmek suretiyle hazırlanan balık konervesidir. Bk. Buhârî, "Zebâih ves-Sayd", 12; İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/153.

mahzur görmemiştir.⁴⁰⁵ Mürrî'nin tuzun işlevini gördüğü ayrıca şarabın içine konulup güneşte bekletildiğinden olsa gerek tuzdan daha etkili olduğu⁴⁰⁶ anlaşılmaktadır. İçeriğinde hamr olduğu için Hz. Peygamber'den sonra bu yiyeceğin helallliği tartışılmış, Ebü'd-Derdâ'ya sorulmuş; o, güneş, balık ve tuzun alkolün etkisini yok edeceğini dolayısıyla bir sakıncasının olmadığını belirtmiştir.⁴⁰⁷

Taze balık pişirilirken de tuz kullanılıyordu. Balığın vücuda zarar vermemesi için pişirilmeden önce tuzlu suda bekletilmesi ise dikkat çekici bir bilgidir.⁴⁰⁸ Gazzâl (öl. ?) isimli bir şahsın balıkçıdan özel olarak balık tuzu aldığı bu tuzla balığın içini tuzla doldurarak pişirdiği anlatılmaktadır.⁴⁰⁹ Balık tuzunun inceltilmemiş iri taneli olduğunu söylemek mümkündür. İbn Abbâs'ın (öl. 68/687-88) bahçesine davetli olan Hz. Hasan'a ekmek ve yeşillikle birlikte cerîş (جریش) tuzu ikram edilmiştir. Kaba tuz olduğu anlaşılan bu tuz yeşilliği lezzetlendirdiği gibi ekmeğe de katık olmuştur.⁴¹⁰ Bu rivayette olduğu gibi çiğ yenilen sebzelerin yanında yenilen tuz mantar, patlıcan gibi bazı sebzelerin pişirilmesi sırasında da tuz kullanılmaktadır.⁴¹¹

Tuz, et ve balık kurutulması dışında toplumda temizlik malzemesi olarak da kullanılırdı.⁴¹² Nitekim kadınların adet kanından suya tuz katarak temizlendikleri de bilinmektedir.⁴¹³ Tuzdan ayrıca ilaç olarak da istifade edilirdi. İslâm öncesi Arap toplumunda yaraya tuz basılarak mikrop kapması engellenirdi.⁴¹⁴ Allah Resûlü de Hayber Savaşı'nda sağlık hizmetinde bulunan hanım sahâbîye yarayı tuz ile temizleme tavsiyesinde bulunmuştur.⁴¹⁵ Hz. Peygamber'in bir akrep tarafından ısırıldığı bir zamanda da tuz ve su isteyip tedavi uyguladığı sonrasında ise dua okuduğu rivayet edilir.⁴¹⁶

İncelediğimiz asırda bazı toplumların damak tatlarında tuz ve tuzlu yiyeceklerin önemli yer tuttuğu görülmektedir. Hz. Ömer İranlıların tuzlu yiyecekleri yediklerini

⁴⁰⁵ Buhârî, “Zebâih ve’s-Sayd”, 12; İbnü'l-Esir, *en-Nihâye*, 2/153.

⁴⁰⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/281.

⁴⁰⁷ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/252; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/140.

⁴⁰⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/297.

⁴⁰⁹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/39.

⁴¹⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/409.

⁴¹¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/296-297.

⁴¹² Beyhakî, *Sünen*, 1/25.

⁴¹³ Ebû Dâvûd, “Tahâre”, 120.

⁴¹⁴ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 8/399.

⁴¹⁵ Muhammed b. Fâris Cemil, “Et'ıme ve Eşribe fî Asri'r-Resûl”, 89.

⁴¹⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 2/224.

söylemiştir.⁴¹⁷ Hz. Ömer'in değerlendirmesinden Arap toplumuna göre İranlıların daha tuzlu yedikleri ortaya çıkmaktadır. Mısır fethedildiğinde de Mısırlıların tuzlu yedikleri⁴¹⁸ Arapların dikkatini çekmiştir. Fetihler esnasında tuza benzeyen kâfuru Arapların tuz sandığı ve tadına bakınca beğenmedikleri bazı tüccarların da bu durumdan faydalandığı anlatılır.⁴¹⁹ Abbâsî döneminde yemekte tuz, konuşmada gramer kadar önemli görülmüştür.⁴²⁰ Bu dönemde normal tuzun dışında Nîşâbûr'da çıkan ve andaran tuzu diye bilinen pahalı bir tuz çeşidi de tüketilmekteydi.⁴²¹ Andaran tuzu en iyi çeşit tuz olarak kabul edilmekteydi.⁴²²

1.2.2. Sirke

Ekmeğin yanına katık yapılan yiyeceklerden biri de sirkedir. Sirke ekmeğin yanında katık olarak yenildiği gibi lezzet katmak için yemeklere de ilave edilirdi. Bunun yanında sirkenin et ve balık gibi yiyeceklerin bozulmadan korunması için kullanıldığı, ayrıca tedavi ve temizlik maksadıyla da işlev gördüğü bilinmektedir.

Sirke genellikle yaş üzüm, kuru üzüm ve hurma gibi meyvelerin, çeşitli kaplarda bekletilmesi ile elde edilen bir yiyecektir.⁴²³ Üzüm ve hurma suyundan yapılan sirkeye ihtilâl (الاختلال) denilmektedir.⁴²⁴ Üzüm asitli olduğu için sirke yapmaya en uygun meyvelerdendir. Hurma ise Arabistan bölgesinde en çok yetişen meyve olduğu için sirke yapımında da faydalanılıyordu. Sirke zikrettiğimiz meyvelerin tazesinden elde edildiği gibi kurutulmuşundan da yapılırdı. Dârimî'de (öl. 255/869) yer alan bir rivayet, kuru

⁴¹⁷ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

⁴¹⁸ Himyerî, *Ravzü'l-Mi'târ*, 247.

⁴¹⁹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/531; Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 64.

⁴²⁰ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 363.

⁴²¹ Ahsan, *Social Life*, 104.

⁴²² Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 363.

⁴²³ TSE 1880 EN 13188 sirke standardına göre ise sirke; “Tarım kökenli sıvılar veya diğer maddelerden, iki aşamalı alkol ve asetik asit fermantasyonuyla, biyolojik yolla üretilen kendine özgü ürün” olarak tanımlanmaktadır. Bu standartta sirke çeşitleri, üretiminde kullanılan hammaddelere göre; şarap sirkesi, meyve sirkesi, meyve şarabı sirkesi, elma şarabı sirkesi, alkol sirkesi, tahıl sirkesi, malt sirkesi, aromalı sirke ve diğer sirkeler olarak verilmiştir. Bunlardan şarap (üzüm) sirkesi “biyolojik yolla asetik asit fermantasyonu ile sadece şaraptan (sadece taze üzümden elde edilen şarap) elde edilen sirke” şeklinde tanımlanmıştır. Sirkenin tarihçesi şüphesiz şarabın, biranın tarihçesi kadar eskidir. Çünkü açık bir kapta bırakılan şarabın kolaylıkla sirkeye dönüşeceği düşünülecek olursa sirkenin tarihçesinin de şarap gibi tarihin ilk çağlarına kadar uzandığı görülür (Muzaffer Akbaş, Turgut Cabaroğlu, *Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma*, *GIDA* (2010), 35 (3): 184).

⁴²⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/522.

üzümünden sirke yapıldığını göstermektedir. Bağcılıkla meşgul olan bazı sahâbîler, bir gün Hz. Peygamber'e gelip şarap üretiminin yasaklanması sebebiyle üzümü nasıl değerlendireceklerini danıştılar. Allah Resûlü onlara üzümü kuruttuktan sonra suda kaynatıp hoşaf olarak tüketebileceklerini, suda kaynadıktan sonra iki gün geçmesi durumunda ise sirke yapabileceklerini söyler.⁴²⁵ Bu rivayetten anlaşılacağı üzere Allah Resûlü öncelikle üzümün kaynatılarak hoşaf olarak tüketilmesini tavsiye etmiş, bekleme süresi arttığında ise alkolleşeceğinden dolayı sirke yapıp değerlendirilmesini önermiştir.⁴²⁶

Üzüm veya hurmanın suyu, zükra (الزُّكْرَة) denilen deri kaplarda⁴²⁷ bekletilir, böylelikle sirke (الخلّ) elde edilirdi. Hz. Peygamber, alkolleşmeyi hızlandıracağı için cer denilen toprak kaplarda diğer içeceklerin yapılmasına izin vermezken sirke yapılmasında sakınca görmemiştir.⁴²⁸ Buna göre hicrî birinci asır öncesinde de bilinen toprak kapların sirke yapımında kullanılmasına devam edildiği, deri ve toprak kaplarda yapılan sirkenin aynı zamanda bu kaplarda muhafaza edildiği zikredilebilir. Sirke, konulduğu kaplarda sağlam şekilde örtülür, ayrıca sirke kaplarının ziftli olması korunması açısından önem arz ederdi.⁴²⁹

Sirkenin elde edilme yollarından biri de şarabın sirkeye dönüştürülmesidir.⁴³⁰ Bu yolla elde edilen sirkenin kullanılıp kullanılmayacağı zaman içinde önemli bir tartışma konusu haline gelmiştir. Hicrî birinci asırdan sonra şarap sirkesinin kullanılıp kullanılmayacağına dair farklı iki görüş öne sürülmüştür. Şarap sirkesinin kullanımının dinen sakıncalı olduğunu düşünenlerin dayandığı rivayetlere göre Hz. Peygamber şarabı sirkeye dönüştürmeyi yasaklamıştır.⁴³¹ Bir diğer rivayette ise içkinin yasaklanmasından sonra sahâbeden Ebû Talha (öl. 34/654-55) Hz. Peygamber'e himayesinde bulunan yetimlere ait içkiyi sirkeye dönüştürüp dönüştürmeyeceğini sorar, Hz. Peygamber ise mevcut bütün

⁴²⁵ Dârimî, "Eşribe", 13.

⁴²⁶ Bu öneriler çerçevesinde bağcılık yapan Müslüman bölgelerde şarap endüstrisinin yerini sirke istihsâli almıştır. Bu konuda bk. Elnure Azizova, *Hz. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler* 230-234.

⁴²⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/757; İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/211. Zükra dışında kurûf (قروف) denilen kaplar da sirke için kullanılıyordu (Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadis* (Beyrut: 1986), 4/149).

⁴²⁸ İbn Mâce, "Eşribe", 15.

⁴²⁹ Dimaşkî, *el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre*, 73.

⁴³⁰ İmam Nevevî'nin *Kitâbü'l-Eşribe* bölümünde ilk ele aldığı husustur (Şerh'un-Nevevî ale'l-Müslim, Beyrut: 1972, 13/152).

⁴³¹ Müslim, "Eşribe", 11; Tirmizî, "Buyû", 59.

içkilerin dökülmesini emreder.⁴³² Resûlullah'ın bu kesin emrini Hz. Ömer'in de uyguladığı rivayet edilmektedir. Buna göre o, mevcut şarapların sirkeye dönüştürülmesini yasaklamış, şarap kaplarını da yaktırmıştır.⁴³³ Ayrıca o, şarabı sirke yaparak satan Semüre b. Cündeb'e (öl. 60/680) karşı çıkmış, hatta "Allah Yahûdîlere lanet etsin, onlar kendilerine yasaklanan iç yağını eriterek satıyorlardı." diyerek Semüre'yi sert bir dille eleştirmiştir.⁴³⁴ Zikrettiğimiz bu rivayetlere dayanılarak sonraki dönemlerde şaraptan elde edilen sirkenin kullanımı tasvip edilmemiştir.⁴³⁵

Şaraptan yapılan sirkenin tüketilmesinde sakınca görülmediği⁴³⁶ görüşünün dayandığı rivayetlere göre ise Hz. Peygamber şaraptan yapılan sirkenin en iyi sirke olduğunu⁴³⁷ bildirmiştir. Bunun sebebinin hem soğuk hem sıcak özelliği taşımasından dolayı olduğu söylenmiştir.⁴³⁸ Hz. Peygamber'in hanımı Ümmü Seleme (öl. 62/681), "Şarap, sirkeye dönüştürülmek suretiyle temizlenmektedir." demiştir.⁴³⁹ Hz. Ali'nin şaraptan yapılan sirkeye ekmek batırarak yediği rivayet edilmektedir.⁴⁴⁰ Hz. Âişe, İbn Ömer ve Ebü'd-Derdâ (öl. 32/652) gibi önde gelen sahâbîler de şarap sirkesinin kullanımında bir sakınca olmadığını söylemişlerdir.⁴⁴¹ Tâbiûndan Atâ (öl. 114/732) da şarabı sirkeye dönüştürmek suretiyle kullandıklarını ifade etmiştir.⁴⁴² Emevî halifesi Ömer b. Abdülazîz'in uygulamalarına gelince, onun da bu konuda seleflerine benzer bir uygulamada bulunduğu görülmektedir. Onun elçisi vasıtasıyla Kûfe valisine içki taşımacılığı yapanları yakalaması halinde içkiyi sirkeye dönüştürmesini emretmesi ve bunu yaparken şarap kaplarına tuz ve su eklemesini söylemesi dikkat çekicidir.⁴⁴³ Ömer b. Abdülazîz'in zikri geçen emri o dönemde sirkenin şaraba çevrilmesinin tuz ve su katarak olduğunu

⁴³² Tirmizî, "Buyû", 59.

⁴³³ İbn Şebbe, *Târîhu'l-Medîne*, 1/153.

⁴³⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/232.

⁴³⁵ Şarabın sirkeye dönüştürülmesini, Şâfiî ve Zâhirî mezhepleriyle meşhur olan görüşüne göre Hanbelî mezhebi caiz görmemiştir (Kurtubî, *el-Câmiu li-ahkâmi'l-Kur'an*, Riyâd: Dârü'l-Âlemi'l-kütüb, 1952, 6/290). Ayrıca bk. Çayiroğlu, Yüksel, "İslâm Hukukuna Göre Gıda Katkı Maddeleri", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 26 (2015), 331-368.

⁴³⁶ Hanefî mezhebi başta olmak üzere, meşhur görüşüne göre İmam Malik, Evzaî, Leys b. Sa'd ve bir görüşüne göre Ahmed b. Hanbel ise şarabın sirkeye dönüştürülmesini caiz görmüştür (Kurtubî, *el-Câmiu li-ahkâmi'l-Kur'an*, 6/290).

⁴³⁷ Beyhakî, *Sünen*, 6/38.

⁴³⁸ Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 11/218.

⁴³⁹ Dârekutnî, *Sünenü'd-Dârekutnî*, (Beyrut: 1987) 1/49.

⁴⁴⁰ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/252; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/147.

⁴⁴¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/147.

⁴⁴² Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/253.

⁴⁴³ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emvâl*, 184; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/148.

göstermesi açısından önem arz etmektedir. Ayrıca birçok uygulamada Hz. Ömer'in yolundan giden halife Ömer b. Abdülazîz'in önlenemeyen kaçak şarap üreticiliği neticesinde büyük miktarda elde edilen şarabı değerlendirme fikriyle bu emri verdiğini açıklar niteliktedir. Netice olarak incelediğimiz dönemde şaraptan elde edilen sirkenin tüketildiği ile ilgili rivayetler bahsi geçtiği üzeredir.

Sirkenin Hz. Peygamber döneminde yemeklere katılmaktan ziyade ekmeğe katık yapılmasının, dönemin imkânsızlıklarından kaynaklandığı söylenebilir. Nitekim bir gün Hz. Peygamber, ailesine ekmeğin yanına katık edebileceği bir şey olup olmadığını sorar, sadece sirke olduğunu öğrendiği vakit sirkenin iyi bir katık olduğunu söyler ve yemeğin bereketlenmesi için Allah'a dua eder.⁴⁴⁴ Yine anlatıldığına göre Mekke'nin fethedildiği gün Hz. Peygamber amcası Ebû Tâlib'in kızı Ümmü Hânî'nin (öl. 50/670'ten sonra) evine gider, yiyecek bir şey olup olmadığını sorar. Ümmü Hânî kıymetli misafirini iyi ağırlayamayacağı endişesiyle evde sadece kuru ekmek ve sirke olduğunu söyler. Hz. Peygamber ise sirkenin iyi bir katık olduğunu, sirke olan evin fakirlik çekmeyeceğini ifade edip ev sahibini bir nebze olsun rahatlatır.⁴⁴⁵ Bir başka rivayette ise Allah Resûlü sirkenin, kendinden önceki peygamberlerin katığı olduğunu ifade eder.⁴⁴⁶ Önceki peygamberlerin de sirkeyi katık etmiş olmaları sirkenin çok eskiden beri tüketilen bir yiyecek olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Allah Resûlü'nün vefatından sonra da sirke birçok sofrada ekmeğe katık olarak kullanılmıştır. Hz. Ömer'in sofrasında yer alan sirke,⁴⁴⁷ Hz. Hasan ve Hüseyin'in de yediği yiyecekler arasındaydı.⁴⁴⁸ Sirkenin temel ihtiyaç maddelerinden biri olarak değerlendirilmesi sebebiyle fetihler esnasında bazı bölgelerden yağ, buğday gibi yiyeceklerle beraber vergi olarak alınmıştır. Hâlid b. Velîd (öl. 21/642) Dimeşk halkından,⁴⁴⁹ Ebû Ubeyde b. Cerrâh (öl. 18/639) Busrâ halkından,⁴⁵⁰ İyâz b. Ganm (öl. 20/641) Ruha halkından,⁴⁵¹ Amr b. Âs (öl. 43/664) Mısırlılardan diğer yiyeceklerle

⁴⁴⁴ Abdürrezzâk, 10/423; Tirmizî, "Et'ime", 34.

⁴⁴⁵ Tirmizî, "Et'ime", 35.

⁴⁴⁶ İbn Mâce, "Et'ime", 33.

⁴⁴⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/195.

⁴⁴⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 2/375.

⁴⁴⁹ Belâzürî, *Fütühü'l-Büldân*, 170.

⁴⁵⁰ Belâzürî, *Fütühü'l-Büldân*, 207.

⁴⁵¹ Belâzürî, *Fütühü'l-Büldân*, 238.

birlikte iki kıst⁴⁵² ölçüsüyle sirke alınmasına karar vermişler, bu yiyecekler toplanmış ve Müslümanlara dağıtılmıştır.⁴⁵³ Emevîler döneminde halkın refah düzeyinin artmasına rağmen Hz. Peygamber'in izinde sade bir hayat yaşamayı tercih eden bazı kişiler sirkeyi ekmeğe katık yapmışlardır. Nitekim anlatıldığına göre bir gün Emevî halifesi Velîd b. Abdülmelik (öl. 97/715), Sâlim b. Abdullah b. Ömer'e (öl. 106/725) yanındaki azığını sorar, Sâlim azığının sirke ve zeytinyağı olduğunu söyler. Velîd'in onlardan bıkmıyor musun, diye sorması üzerine Sâlim, onlardan bıkınca özleyene kadar sadece ekmek yiyorum, diyerek⁴⁵⁴ genel beslenme âdetinin Allah Resûlünün de katık ettiği bu yiyecekler olduğunu ifade eder.

Anlatıldığına göre Emevî halifesi Ömer b. Abdülazîz (öl. 101/720) de ekmekle sirke yemeyi bir süre devam ettirir, ancak bıkınca yemeyi terk ettiğini söyler.⁴⁵⁵ Bir gün onunla beraber sabah yemeği yiyen Emevî valisi Mesleme b. Abdülmelik (öl. 121/739), getirilen sirke ve zeytinyağını yer, başka bir şey istemez. Ömer b. Abdülazîz onun bu hususta ileri gittiğini düşündüğünden olsa gerek nefesine zulmetmemesi hususunda onu uyarır.⁴⁵⁶ Emevî valisi Haccâc'ın (öl. 95/714) kurdurduğu binlerce kişilik sofralarda et, ekmek gibi temel yiyeceklerin yanında sirke de bulunurdu.⁴⁵⁷ Çok yemek yemesiyle tanınan Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) her gün sabah yemeğinde yedikleri arasında içinde sebze bulunan sirke de olurdu.⁴⁵⁸ Sonraki yıllarda Câhız (öl. 255/868), Ebü'l-Feth isimli cimri bir kişinin, insanların ekmeklerini keskin sirkeye banarak yedikleri için çok yediklerini, böyle kişilere ekmek de katık da vermemek gerektiğini söylediğini aktarmakta ve onu eleştirmektedir.⁴⁵⁹ Bu rivayet sirkenin iştah açıcı özelliğinin olduğunun toplum tarafından bilindiğini açıklar niteliktedir. Yine Abbâsî dönemi şairlerinden Beşşâr'ın hizmetlisinden sirkeyi zeytinyağına dökerek getirmesini

⁴⁵² Kıst, yarım sâ' (1,485 gr) ağırlığındaki eski ölçek (Cengiz Kallek, "Kıst", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2022), 25/502-504). Hinz, Irak bölgesinde küçüğü 1,2158 litre büyüğü 2,4336 litre olan iki çeşit kıst olduğunu söyler (Walther Hinz, *İslâm'da Ölçü Sistemleri*, (İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınları. 1990), 62).

⁴⁵³ Belâzürî, *Fütühü'l-Büldân*, 301. Ayr. Bk. Abdülaziz Dûrî, Hz. Ömer'in Malî Düzenlemeleri [Irak Bölgesindeki Vergiler] (trc. Halîl İbrahim Hançabay), 215, 217).

⁴⁵⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/83.

⁴⁵⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/137.

⁴⁵⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/175.

⁴⁵⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/376.

⁴⁵⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/109.

⁴⁵⁹ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/101.

istememesinden⁴⁶⁰ sirkenin çoğu kere zeytinyağı ile birlikte ekmeğe katık yapıldığı anlaşılmaktadır.

Sirkenin ekmeğe katık olma dışında yemeklerin içinde kullanımına hicrî birinci asırda az rastlanırdı. Abbâsîler döneminde sirkeyle yapılan çok sayıda et yemeği bulunmasına rağmen⁴⁶¹ Hz. Peygamber döneminde içerisinde sirke olan tirit ve irt adı verilen et yemeği dışında sirkeyle yapılan et yemeğinden bahsetmek pek mümkün görünmemektedir. Bu da yemek çeşitliliğinin sınırlı olması ile ilgilidir. Sirkeli tirit, cömert bir aileye mensup olan Sa'd b. Ubâde'nin, her akşam Hz. Peygamber ailesine gönderdiği yemektir.⁴⁶² İrt (الإرت) yemeği ise sirkede bekletilen et yemeğiydi. Sirkeyle terbiye edilmiş olan bu yemek,⁴⁶³ uzun süre bozulmadan kalabildiğinden yolculuklarda yenilen bir yemek türüydü. Hicret esnasında Hz. Peygamber ve Hz. Ebû Bekir ve onlara yol boyunca kılavuzluk yapan Sa'd b. Eslem'in yolda yedikleri yemek irtti.⁴⁶⁴ Zeyd b. Hârîse'nin de bir keresinde yolculukta tüketmek için yanına irt yemeği aldığı rivayet edilmektedir.⁴⁶⁵ Câhız'ın aktardığı bilgiye göre Hz. Ömer'in sirkeli yemeklerin İranlılara ait olduğunu⁴⁶⁶ söylemesinden hareketle sirkeli yemeklerin genel itibarıyla Fars yemek kültürüne ait olduğunu söylemek mümkündür. Sonraki yıllarda sirkenin yemeklerde kullanımı İran mutfağıyla yakından tanışılması sayesinde git gide yaygınlaşmıştır.⁴⁶⁷ Özellikle sirke ve etten yapılan sekbâc yemeği Abbâsî sofralarında da sevilerek tüketilen bir yemek olmuştur.⁴⁶⁸ Nüveyrî (öl. 733/1333) *Nihâyetü'l-Ereb* isimli eserinde Semerkand'daki bir gelenekten bahsederken Soğd şehrinde yaşayan halkın her sene süvariler için bir sofraya hazırladığını, bu sofrada et, sirke ve içecek olduğunu anlatır. Şayet bu sofradan süvarilerden başkaları yiyecek olursa süvarilerle düello yapmak durumunda kalır, düelloyu kazanan taraf sofrayı hak ederdi.⁴⁶⁹ Görüldüğü üzere et ve sirkenin yer aldığı bu sofraya paylaşılamayacak kadar değerli

⁴⁶⁰ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/110.

⁴⁶¹ Abbâsî dönemi yemekleri için bk. Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabîh, Abbâsî Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler* (çev. Nazlı Pişkin), İstanbul, 2009.

⁴⁶² İbn Hacer, *el-İsâbe*, 3/80.

⁴⁶³ İbnü'l-Cevzî, *Garîbü'l-Hadîs*, 1/21; İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 1/42.

⁴⁶⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/312.

⁴⁶⁵ İbn Asâkir, *Târîh*, 19/508.

⁴⁶⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

⁴⁶⁷ İranlıların yemek kültüründe sirkenin önemli bir yeri olduğu görülmektedir. İranlıların özellikle Nevruz'da belli bir saatte bal ve sirke sosuna marulı batırıp yemeleri dikkat çekicidir (Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 2/81).

⁴⁶⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/230.

⁴⁶⁹ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 21/162.

görülmekte, uğruna mücadele edilebilmektedir. Ayrıca etin yanında sirkenin de yenilmesi daha önce de birçok örneği geçtiği üzere birlikte tüketilen yiyeceklere örnek teşkil etmektedir.

Sirke, et yemeklerinden başka balık tüketiminde de kullanılırdı. Özellikle balığın pişirilmeden önce tuzlu ve sirkeli suda bekletildiğinde zarar vermeyeceğine inanılıyordu.⁴⁷⁰ Sirke, pişirilen balığın yanında tüketilmekteydi. Aynı zamanda özellikle yazın balığın sirke ile yenilmesinin uygun olduğu düşünülüyordu.⁴⁷¹

Et ve balık dışında bazı sebze yemeklerinde de sirke kullanılırdı. Hz. Peygamber'e hediye edilen ve salatalığın küçüğü olan deġâbis⁴⁷² isimli sebzenin sirke ve zeytinyağıyla pişirildiği anlatılmaktadır.⁴⁷³ Sonraki yıllarda nerdeyse her sebzenin sirkeyle yıkandığı veya pişirildiği, sirkenin mercimeği olgunlaştırıp yemeye uygun hale getirdiği, keber denilen sebzenin sirkeyle yıkanıp sirkeyle yendiği, zeytine sirke konulduğu, sirkenin hardalla yendiği ve uşturgâz (أشتر غاز) otundan sirke yapıldığı gibi bilgileri ihtiva eden rivayetleri sıralamak mümkündür.⁴⁷⁴

Sirke o dönemde insan sağlığına faydası olan bir yiyecek olarak görülmüş ve buna dair pek çok rivayet zikredilmiştir. Zikredeceğimiz rivayette sirke ve zeytinyağı tüketen birinin sağlıklı görünüşü sonucu ona değen nazar anlatılmaktadır. Anlatıldığına göre Hişâm b. Abdülmelik (öl. 125/743) hac yaptıktan sonra Medine'ye gelir, o esnada Sâlim b. Abdullah (öl. 106/725) onu ziyaret eder, biraz sohbetten sonra Hişâm b. Abdülmelik ona yanındaki yiyeceğini sorar, Sâlim, yiyeceğinin sirke ve zeytinyağı olduğunu söyler. Hişâm yetmiş yaşındaki birinin kuvveti karşısında şaşkınlığını gizleyemez. Eve vardığında Sâlim kıpkırmızı olur ve evdekilere “Gördünüz mü şaş gözlü beni gözleriyle devirdi.” der. Hişâm, Medine'den ayrılmadan Sâlim'in cenaze namazını kılar.⁴⁷⁵ Sirke ve zeytinyağı ikilisinin verdiği güç ve kuvvetin nazarı çekecek bir etkide olduğu anlaşılmaktadır.

⁴⁷⁰ Balığın temizlenmesinde kullanılan sirkenin antiseptik özelliği Yunan ve Roma tıp yazarlarınca da biliniyordu (Jackson, 70. Ayrıca bk. Öztürk, Levent, *Hz. Peygamber Döneminde Sağlık Hizmetlerinde Kadınların Yeri*, 53).

⁴⁷¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/297.

⁴⁷² Deġâbis (الذغابيس) küçük salatalık cinsi (Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1045).

⁴⁷³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/341.

⁴⁷⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/297. Uşturgaz develerin yediği bir ottur. Ot olarak tüketilmez sadece sirkesi yapılır. Günümüzde deve dikenini olarak bilinir.

⁴⁷⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/422.

Yiyecek dışında sirke içecek olarak da tüketilirdi. Sirkenin kullanıldığı içeceklerden olan sekencebin (سكنجبين) ismi verilen bu içecek sirkeye bal katılarak yapılır ve mayhoş tadı sebebiyle sevilerek tüketilirdi. Bu içecek ateşli difteri tedavisinde kullanılmıştır.⁴⁷⁶ Sirkenin bal dışında başka malzemelerle de tedavi maksadıyla kullanıldığı görülmektedir.⁴⁷⁷ Yenilen sarımsağın kokusunun giderilmesi için ağzın sirke ile çalkalanmasının tavsiye edilmesi de sirkenin ağız temizliğinde kullanılmasıyla ilgili bir rivayettir.⁴⁷⁸

1.2.3. Zeytinyağı

İslâm toplumunda ekmeğin yanına katık yapılan yiyeceklerin en lezzetli olanlarından biri de zeytinyağıdır. Diğer bitkilerden elde edilen bazı bitkisel yağlar da incelediğimiz asırda bilinmekte olup özellikle susam yağı da uzun asırlardan beri kullanılmaktaydı.⁴⁷⁹

Zeytin birçok medeniyette kutsal addedilen ve önemli bir yere sahip olan bir ağaçtır. Bir Akdeniz ağacı olan zeytin, Hitit, Yunan, Roma yemek kültürlerinde var olan bir yiyecektir. Eski Ahit'te tanrının insanlığa armağanı olarak geçer.⁴⁸⁰ Kur'ân-ı Kerîm'de kıymetinden dolayı üzerine yemin edilen zeytinden (زَيْتُون) ⁴⁸¹ hem katık olması hem yağ olarak kullanılması yönüyle bahsedilir.⁴⁸² Halkın yağ ihtiyacını karşılayan zeytin Arabistan Yarımadası'nda yetiştirilen bir tarım ürünüdür. Özellikle Yemen, zeytin üretiminde önemli bir yere sahiptir.⁴⁸³ Hicaz'da zeytinin yetiştiğinden bahsetmek mümkün değildir.⁴⁸⁴ Ama panayırlarda zeytinyağı yer alıyordu. Mekke'ye yakın olan Ukâz

⁴⁷⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/298.

⁴⁷⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/281-282.

⁴⁷⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/277.

⁴⁷⁹ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/20.

⁴⁸⁰ Boynudelik, Zerrin, Mahmut, *Zeytin Kitabı*, 17-18, İstanbul, 2012 (4. baskı) Bu kitapta yazar tarihte zeytin, zeytin ağacının bakımı, hasadı, zeytinyağının kullanımı konusunda bilgiler vermektedir.

⁴⁸¹ Tîn sûresi'nin ilk ayetinde (95/1) "İncir ve zeytine... and olsun ki biz insanı en güzel şekilde yarattık." buyrulmaktadır. Câhız (öl. 255/868) zeytine yemin edilmesini zeytinyağı ile aydınlanma, zeytinin katık edilmesi, çekirdeği ve ağacının yakılması gibi faydalarıyla açıklar (*Hayavân*, 1/208). Zeytin ağacının misvakını da Hz. Peygamber övmüş ve kendisinin ve peygamberlerin misvakı olduğunu söylemiştir (Taberânî, *Müsnedü's-Şâmiyyîn*, Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1989; 1/50).

Zeytin ve incir bu anlamları dışında belde, mescid, dağ olarak da tefsir edilmiştir. Ayrıca Kur'ân-ı Kerîm'de el-En'âm 6/99, 6/141, en-Nahl 16/11, Nûr 24/35, Abese 80/29 ayetlerde de zeytin geçmektedir.

⁴⁸² O, su sayesinde sizin için, çok sayıda meyvelerin bulunduğu, yiyip beslendiğiniz hurma bahçeleri, üzüm bağları; kezâ Sînâ dağında yetişen hem yağ hem de yiyenlerin ekmeğine katık veren bir ağaç (zeytin ağacı) meydana getiririz (Mü'minûn 23/19-20).

⁴⁸³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/20.

⁴⁸⁴ Efgânî, *Esvâku'l-Arab*, (Dimeşk: Dâru'l-Fikr, 1960), 22. Köksal tarafından kaynak gösterilmeksizin Medine'de de zeytin yetiştirildiğine dair bilgi sunduğu görülmektedir (Köksal, *Medine Devri*, 29).

panayırında satışa sunulan mallardan biri de zeytinyağıydı.⁴⁸⁵ Medineli Müslümanların Şam'a ticaret için gittikleri, ticaret kervanlarıyla diğer ticaret mallarıyla birlikte zeytinyağı da getirdikleri bilinmektedir.⁴⁸⁶

Zeytinden ve zeytinyağından toprak mahsullerinden biri olduğu için öşür verilmesi gerektiği, Zührî'nin de kendisine sorulan soruya zeytinin ölçekle alınıp satıldığından dolayı öşrü vardır diyerek cevap verdiği rivayet edilir.⁴⁸⁷ Zeytinin öşür bakımından kendisi yenilip yağı çıkarılması bakımından susama ve dahi sebzeye benzetilerek öşüre tâbi olup olmadığı değerlendirilmiştir.⁴⁸⁸

Şam'da verimli zeytin bahçeleri olduğundan⁴⁸⁹ Hz. Ömer zeytinden zekât alınmasına karar vermiştir.⁴⁹⁰ Bu durum yeni fethedilen bazı yerlerle birlikte zeytinin İslâm toplumunda yayıldığı hakkında bilgi verebilir. Şam bölgesinde zeytin yetiştirilen bahçelerden biri de uzun yıllar Emevî halifeliği yapmış olan Hişâm b. Abdülmelik'in (724-743) Dımaşk'ta bulunan zeytin bahçesidir. Bu zeytin bahçesinde önceleri meyve dikiliydi. Hişâm bir gün yanındakilerle birlikte bu bahçeye gider. Herkes meyveleri yiyip sonra da Hişâm'a Allah bereket arttırsın diye dua eder. Bunun üzerine Hişâm bu kadar çok yerseniz nasıl bereket olsun deyip kızar, meyve ağaçlarını söktürür ve yerine zeytin ağacı diktirir.⁴⁹¹ Bilindiği üzere meyve olgunlaştığı zaman hemen toplanıp yenilebilmesine rağmen meyve kadar faydalı ve lezzetli olan zeytin olgunlaştıktan hemen sonra başka aşamalardan geçirilmesi sebebiyle ham olarak tüketilmesi mümkün değildir. Zeytinin yemeye elverişli olması için tuzlu suda bekletilmesi şarttır. Hişâm zeytin ağacı dikmekle bahçesine gelen kişilerden mahsulünü korumayı amaçlamıştır. Ayrıca Hişâm'ın zeytin bahçesiyle bizzat ilgilendiği, hatta bahçesinde çalışanları kontrol ettiği anlaşılmaktadır. Hişâm bir gün zeytin bahçesindeyken zeytinlerin silkelendiğini duyar. Yanında olan Medine valisi Osman b. Hayyân'a (öl. 150/767) ağacı silkeleyenlere; düşen zeytinleri toplamalarını, zeytin ağacının zarar görmemesi için ağacı çok

⁴⁸⁵ Muhammed Hammûr, *Esvâku'l-Arab*, (Beyrut: Darü's-Şura, 1979), 90.

⁴⁸⁶ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/312.

⁴⁸⁷ Yahya b. Âdem, *Kitâbü'l-Harâc* (Kâhire: Matbaatü's-Selefiyye, 1964), 151.

⁴⁸⁸ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emvâl* (trc. Cemaledin Saylık), 468.

⁴⁸⁹ August Bebel, *Hz. Muhammed ve Arap İslâm Kültürü Dönemi* (İstanbul: Bordo-Siyah Yayınları, 2003), 104.

⁴⁹⁰ Kâsım b. Sellâm, *Garîbü'l-Hadîs*, 3/157. Burada Hz. Ömer'in 5 veskten (1 vesk 60 sa', 1 sa' 4 müd, 1 müd 2 avuç) ölçüsü ile aldığı, 10 müdden de 1 müd zekât aldığı anlatılmıştır. Bu bilgi, toprak mahsüllerinde nisab miktarına delil olarak kullanılmaktadır.

⁴⁹¹ Câhız, *Buhalâ*, 2/85; Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/398.

silkelememelerini söylemeyi emreder.⁴⁹² Abbâsî dönemine ait Câhız'ın (öl. 255/868) verdiği detaylardan zeytinin sofralarda olduğunu söylemek mümkündür.⁴⁹³ İbn Kuteybe (öl. 276/889) zeytinin yemek arasında yendiği ve zeytine sirke konularak tüketildiği bilgisini vermektedir.⁴⁹⁴

Zeytin belli işlemlerden geçirildikten sonra yağ elde edilir ve bu işlemler için özel yerler bulunurdu. İbnü'l-Esîr'in *el-Kâmil* isimli eserinde verdiği bilgiye göre 35 (656) yılında Hz. Osman'a muhalefet için Medine'ye gelen isyancılar, Hz. Ali'yi zeytinyağı yapılan yerde bulmuşlardır.⁴⁹⁵ Bu rivayet bizleri Medine'de zeytinden yağ elde edilen bir atölyenin olduğu bilgisine götürmektedir. İbnü'l-Esîr'in verdiği bu bilgi bizzat zeytinin taze sıkım için Medine'ye getirildiğini ve zikredilen yerde zeytinyağı üretimine başladığını göstermesi açısından önemlidir. Bilindiği üzere Yemen'deki ürün fazlası zeytinyağı, Medine başta olmak üzere Arap Yarımadası'nın diğer bölgelerine ihraç edilmekteydi.⁴⁹⁶

Hz. Peygamber döneminde ele geçen Hayber ganimetleri içerisinde bol miktarda zeytinyağı bulunuyordu.⁴⁹⁷ Bu durum Hayber'de zeytinyağı tüketiminin yaygın olduğunu göstermektedir. Ayrıca Akdeniz havzasında bulunan birçok şehrin fethiyle beraber Hz. Ömer döneminde Dımaşk halkından,⁴⁹⁸ Emevî halifesi Velîd b. Abdülmelik döneminde ise Antakya⁴⁹⁹ ve Ruha halkından⁵⁰⁰ cizye vergisi olarak zeytinyağı alındığına dair rivayetler, söz konusu yerlerde zeytinyağının üretildiğini göstermesi açısından önem arz etmektedir. İslâm fetihleri sırasında Müslümanların toprakları haline gelen Mısır'da toprak mahsullerinden biri de zeytindi.⁵⁰¹ Fustat şehrinde yaşayan kişilerle de diğer ürünlerle birlikte zeytinyağı vergisi karşılığında anlaşılmıştır.⁵⁰² Ayrıca *el-Kâmil*'de yer alan ve 65 (684) yılında Horasan'da vuku bulan siyasî bir hadisenin anlatıldığı bir rivayette de bu bölgede zeytinyağı ticareti yapan bir kişinin dükkânında bulunan bazı

⁴⁹² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/411.

⁴⁹³ Câhız, *Buhalâ*, 2/85.

⁴⁹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/296.

⁴⁹⁵ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd 3/28.

⁴⁹⁶ Ahsan, *Social Life*, 107.

⁴⁹⁷ Köksal, Mustafa Asım, *İslâm Tarihi*, 14/179.

⁴⁹⁸ Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 170.

⁴⁹⁹ Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 220.

⁵⁰⁰ Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 238.

⁵⁰¹ Makrizî, *el-Hıtat* (Kahire: Mektebetü Medbuli, 1998), 1/292-293.

⁵⁰² Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 301.

detaylar sunulmaktadır.⁵⁰³ Bu detaylar, Horasan'da zeytinyağının halkın en önemli ihtiyaçlarından biri olduğu ve mahalle arasında bulunan dükkânların bu ihtiyacı karşıladığı konusunda fikir vermektedir. Zeytinden zeytinyağı elde edilme işine ziyâte (زِيَاة) bu işle uğraşana ise zeyyât (زَيَّات) denilmektedir.⁵⁰⁴ Hâlid b. Velîd ile Ebû Ubeyde'nin zeyyâtîn denilen zeytinciler çarşısında buluşmaları da ayrıca zeytin satılan yerler olduğuna dair bilgi vermektedir.⁵⁰⁵

İncelediğimiz dönemde önemli bir tarım şehri olan Vâdilkurâ'da zeytin olup olmamasına dair bir şey söylemek mümkün olmasa da Hakemü'l-Vâdi (ö. ?) isimli Emevî şairinin, Vâdilkurâ'dan⁵⁰⁶ Medine'ye zeytinyağı getirenlerden biri olması Vâdilkurâ'nın zeytinyağı tüketilen yerlerden olduğunu göstermektedir.⁵⁰⁷ Medine ve diğer şehirlere Yemen ve Vâdilkurâ'nın yanı sıra Şam'dan zeytinyağı getiriliyordu.⁵⁰⁸ Şam'dan develerle getirilen bu zeytinyağına “rikâbî zeytinyağı” deniliyordu.⁵⁰⁹ Mantarın lezzetli olması için bu zeytinyağıyla kızartılmasının tavsiye edilmesi, bu zeytinin kaliteli olduğu konusunda fikir vermektedir.⁵¹⁰ Sonraki yıllarda da kaliteli zeytinyağının yemek meclislerinde dahi konuşulduğu Câhız'ın aktardığı rivayetten anlaşılmaktadır. Nitekim anlatıldığına göre Emevî kumandanlarından Muhammed b. Eş'as (öl. 67/686-87) Yahyâ b. Hâlid isimli kişinin evinde öğle yemeği yer. Bu sırada zeytinyağı ve tereyağının, ayrıca suyla elde edilen zeytinyağı (زيت الماء) ve ham zeytinden elde edilen zeytinyağının (زيت الأنفاق) değerini⁵¹¹ tartışır. Muhammed, çok kaliteli ve lezzetli zeytinyağının olduğunu

⁵⁰³ Anlatıldığına göre Tufeyl b. Ca'de b. Hubeyre (öl.???) isimli bir kişi, Muhtâr es-Sekafi'den (öl. 67/687) kaçmaktadır. Tufeyl, zeytinyağı ticareti yapan komşusunun dükkânında bulunan çok eski bir sandalyeyi görür, bu sandalyeyi temizler, yağ çektiği için parlak gözüken bu sandalyenin Hz. Ali'den kalma olduğunu, ondan izler taşıdığını Muhtâr'a söyler. Kendini kurtarmayı düşünen Tufeyl olayların daha da büyümesinden dolayı pişmanlık duymaktadır (İbnü'l-Esir, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 3/594). Kaynaklarda Muhtâr hakkında verilen ilginç bir bilgi de onun Hz. Ali'den kaldığını söylediği, İsrâiloğulları'nın tabutuna benzer bir kürsü ihdas ederek uğur getirmesi için yanında savaşlara götürdüğü şeklindedir (İsmail Yiğit, “Muhtâr es-Sekafi” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 31/55).

⁵⁰⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/773.

⁵⁰⁵ Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 167.

⁵⁰⁶ Vâdülkurâ, Medine'nin kuzeybatısında eski bir ziraat bölgesi (Elnure Azizova, “Vâdülkurâ”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/421).

⁵⁰⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 6/197.

⁵⁰⁸ Buhârî, “Salem”, 1-3.

⁵⁰⁹ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/428; Ayrıca Cevâd Ali, Rikâbî zeytinyağının Medine'ye 10 mil mesafedeki bir yerde üretilen zeytinyağı olduğunu açıklamıştır (*el-Mufasssal*, 6/14).

⁵¹⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/297.

⁵¹¹ Câhız'ın *el-Buhalâ* adlı eserinde yer alan bu rivayet, o dönemde zeytinyağı elde etme yöntemleriyle ilgili önemli bir bilgi sunmaktadır (2/5). Burada bahsedilen su zeyti denilen teknik, olgunlaşmış zeytinin ezildikten sonra özel havuzlarda ılık su üzerinde biriktirilen yağının, su yüzeyinden dikkatle toplanması

söyleyince Yahyâ da hizmetçisinden mahzende toprak kapta (cer) muhafaza edilen zeytinyağını getirmesini ister.⁵¹² Bu rivayet o dönem zeytinyağının tazeliğini koruması için kapalı ve serin bir ortamda, toprak kaplar içinde muhafaza edildiğini göstermesi bakımından da önemlidir.

İslâm toplumunda hem yemeklerde kullanılan hem de ekmeğe katık yapılan zeytinyağı için zeyt (زيت) dışında selîṭ (السَّلِيْط) kelimesi de kullanılırdı.⁵¹³ Hz. Peygamber zeytinyağını ekmeğe katık yapmış, aynı zamanda Müslümanlara da tavsiye etmiştir.⁵¹⁴ Hz. Peygamber'in bu tavsiyesi zeytinyağının o dönem sofralarda bulunduğunu göstermektedir. Ancak Hz. Ebû Bekir'in halifelîği döneminde Müslümanların yakın zamanda zeytinyağı ve ekmekten doyacağını müjdeleyen duası,⁵¹⁵ fetihlerin de etkisiyle Hz. Ebû Bekir'in vefatına yakın zeytinyağının daha ucuz olduğunu ve daha kolay ulaşılabildiğini açıklamaktadır. Hz. Ömer döneminde zeytinyağı sofralara katık olmuştur. Hz. Ömer de zeytinyağını ekmeğine katık yapmıştır.⁵¹⁶ Azatlısı Eslem'in (öl. ?) anlattığına göre Hz. Ömer yıl boyu oruç tutar, akşamları da zeytinyağına batırılmış ekmek yerdı.⁵¹⁷ Hz. Ömer'in erzâkların konulması için yaptırdığı yerde diğer yiyecekler yanında yağ olarak zeytinyağı bulunurdu. Hz. Ömer burada bulunan yiyeceklerden hem yolda kalmışların ve muhtaçların faydalanmasını hem de bu yiyeceklerle misafirlerin ağırlanmasını emretmiştir.⁵¹⁸ Hz. Ömer'in kendi evine gelen misafirlere de ekmek yanında zeytinyağı ikram ettiği bilinmektedir.⁵¹⁹ İncelediğimiz dönemde ev sahibinin misafire ekmek yanında zeytinyağı ikram ettiği ile ilgili başka örnekler de bulunmaktadır. Bazı kişiler mürrînin yenilip yenilmeyeceğini sormak üzere önde gelen sahâbîlerden Ebû'd-Derdâ'nın (öl. 32/652) yanına gelirler. Onlar çağırıldıkları yemekte mürrîyle

esasına dayanır. Zeytû'l-enfâk yönteminde ise ham (olgunlaşmamış) zeytinden zeytinyağı elde edilmektedir.

⁵¹² Câhız, *Buhalâ*, 2/80.

⁵¹³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 841. Yemen halkı selîṭi, susam yağı için kullanırdı (Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/220).

⁵¹⁴ Hz. Peygamber, "Zeytinyağını yiyin ve onunla yağlanın. Çünkü o, bereketi bol ve mübarek bir ağacın meyvesinden çıkartılmaktadır." Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 10/422; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/497; Dârimî, "Et'ime", 20; Tirmizî, "Et 'ime", 43; Hâkim, *el-Müstedrek*, 2/398. Hz. Peygamber'in bu tavsiyesinden olsa gerek sonraki yıllarda İslâm toplumunda zeytinyağından tedavi amacıyla da faydalanılmıştır (İbn Habîb, *Tibbû'n-Nebevî*, 122, 133).

⁵¹⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/186.

⁵¹⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/259; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/195.

⁵¹⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/384.

⁵¹⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/323.

⁵¹⁹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 2/537.

beraber ekmek ve zeytinyağının olduğunu söylerler.⁵²⁰ Bazı kabilelerden kişilerin birbirine enfes yiyeceklerini anlattıkları, âdeta lezzet yarışı yaptıklarını anlatan rivayette Şamlı olan kişi ekmekle beraber zeytinyağı ve sirkenin enfes olacağını söyler.⁵²¹ Zikrettiğimiz rivayetler misafire ikram edilen bu yiyeceklerin evde mevcut olan yiyeceklerden olduğunu göstermekle beraber aynı zamanda toplumda lezzetli olarak da görülen yiyeceklerden olduğunu açıklamaktadır.

Hiz. Ömer döneminde hicretin 18. yılı gerçekleşen kıtlık döneminde zeytinyağının tereyağına göre daha kolay ulaşılır olduğu anlaşılmaktadır. Bahsedilen sene hayvanların otlayamaması sebebiyle tereyağı elde edilemezken Şam ve Irak bölgesinden Medine'ye gelen zeytinyağı sofralarda yerini almıştır.⁵²² Ayrıca kıtlık senesinde Amr b. Âs da (öl. 43/664) Mısır'dan Medine'deki Müslümanlara zeytinyağı göndermiştir.⁵²³ Hiz. Ömer'in kıtlık senesi tereyağı yememeye yemin ettiği için sürekli zeytinyağı tükettiği bundan dolayı karnının guruldadığı anlatılır. Hiz. Ömer'in kıtlık bitene kadar zeytinyağıyla idare ettiği rivayet edilmiştir.⁵²⁴ Kıtlık senesiyle ilgili bilgiler dışında bu rivayet bizlere zeytinyağının hazmı kolaylaştırdığı gerçeğini de vurgulamaktadır. Hiz. Ömer kıtlık senesinde Medine'de olan ve kıtlıktan dolayı oraya gelen insanlara zeytinyağı ile yapılan yemekleri yediriyordu. Ebû Hüreyre (öl. 58/678) kıtlık yılı, Hiz. Ömer'le birlikte azatlısı Eslem'i gördüğünü, hep birlikte Medine'nin dışındaki Sarm denilen yere gittiklerini söylemiştir. Ebû Hüreyre zikredilen yerde bulunan ve pişmiş derilerle kokmuş kemikleri yiyen insanlara Hiz. Ömer'in önüne örtü bağlayarak iki cerîb unu bir ukke zeytinyağıyla pişirip yedirdiğini anlatmıştır.⁵²⁵ Yine kıtlık yılında Hiz. Ömer'in halka yedirmek üzere yaptırdığı ve normal şartlar altında tereyağıyla yapılan serîd yemeğinde tereyağı bulunmadığı için zeytinyağı kullanılmıştır.⁵²⁶ Hiz. Ömer'in süt ürünlerini bırakıp sadece zeytinyağı tüketmekten dolayı renginin siyaha çaldığı anlatılmıştır. Bu sebep dışında uzun süre aç kalmasının da bunda etkili olduğu söylene de asıl sebebin zeytinyağı yemesi

⁵²⁰ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/252.

⁵²¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204.

⁵²² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/383. Kıtlık yılında Medine'de yiyecek durumu ve gelen yardımlar ile ilgili bilgi için bk. Akgün, Sevim Demir - Levent Öztürk, Hiz. Ömer ve Kıtlık (Âmü'r-Ramâde) Yılı, *Uluslararası Hiz. Ömer Sempozyumu*, 2018, cilt: 2, 333-340.

⁵²³ Belâzürî, *Fütühul-Büldân*, 303.

⁵²⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/392.

⁵²⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/384.

⁵²⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/393.

olduğu vurgulanmaktadır. Nitekim Belâzürî (öl. 279/892-93) ve Vâkıdî (öl. 207/823) Hz. Ömer'in renginin siyahlanma sebebinin zeytinyağı yemesi olduğunu belirtmişlerdir.⁵²⁷ Zeytinyağının cildin rengini bu şekilde etkilemesi dikkat çekici bir bilgidir. Sadece zeytinyağı tüketmekten kaynaklanan bu gibi sebeplerden dolayı Hz. Ömer, azatlısı Eslem'e ateşte pişirerek zeytinyağının hararetini azaltmasını söylemiştir.⁵²⁸ Zeytinyağını çiğ olarak tüketmektense pişirerek tüketmesi ve Hz. Ömer'in oğluna harareti gitmesi için zeytinyağıyla yapılan asîdeyi (etsiz bulamaç) iyi pişirmesini söylemesi⁵²⁹ sağlıkla ilgili bir tavsiye iken, Hz. Ömer'in Medine'ye gelen insanlara zeytinyağının pişirilerek verilmesini ve ekmeğe banarak yemelerini söylemesi iktisadî bir tavsiyedir.⁵³⁰ Hz. Ömer, hilafeti döneminde halka buğday ekmeğinin üzerine zeytinyağı dökerek yemelerini tavsiye etmiş, dağıtılan atiyeleri de buna göre belirlemiştir.⁵³¹ Hz. Ömer'in halkın geçim standardını belirlerken zeytinyağı ile ekmek tüketimini ölçek olarak alması ise ilginç bir uygulamadır. Kızı Hafsa'nın (öl. 45/665 [?]) kendisine ikram ettiği çorbaya zeytinyağı dökmesini halkın standardına uygun bulmayıp geri çevirmesi onun sade yaşam konusundaki azmini göstermektedir. Halkıyla aynı standartlarda yaşama gayreti gösteren Hz. Ömer'in bir kapta iki azığı ölene kadar tatmayacağını söylemesi onun bu konudaki kararlılığını göstermesi açısından önemlidir.⁵³²

Hz. Peygamber'in vefatından sonra zeytinyağı, sirke gibi katıkların yenilmesi sade hayatı temsil etmekteydi. Dört halife bu hususlara dikkat ettiği gibi Emevî halifelerinden Ömer b. Abdülazîz de (öl. 101/720) sade yiyecekleri tercih etmiş, zeytinyağını ekmekle birlikte yemiştir.⁵³³ Ömer b. Abdülazîz kendisinden daha da ileri gidip zeytinyağından başka hiçbir şey yemeyen Emevî valisi Mesleme b. Abdülmelik'i (öl. 121/739) nefesine zulmetmemesi hususunda uyarmıştır.⁵³⁴ Tâbiûndan Sâlim b. Abdullah b. Ömer (öl. 106/725) ekmeğin yanında azık olarak zeytinyağı yediğini söylemiştir.⁵³⁵

⁵²⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/394.

⁵²⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/392.

⁵²⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201.

⁵³⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/396.

⁵³¹ Belâzürî, *Fütûhu'l-Büldân*, 645.

⁵³² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/399.

⁵³³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/137.

⁵³⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/175.

⁵³⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/83.

Zeytinyağının kullanımıyla ilgili zikredeceğimiz bir bilgi de konumuza zenginlik katması bakımından kıymet taşımaktadır. Hafs b. Ebü'l-Âs es-Sekafî (öl.?),⁵³⁶ Hz. Ömer'e yemeğini hazırlayıp kendisi bu yemekten yemez. Hz. Ömer'in bunun sebebini sorması üzerine yemeğinin sert, kuru ve katı olduğunu söyler, kendisinin yumuşak yemekleri yediğini belirtir. Hz. Ömer de "Ben lezzetli yiyecekler yemeyi bilmiyor muyum? İstesem et, öğütülmüş ekmek bulurum, bir kaba da zeytinyağı koyar üzerine su dökerim." demiştir.⁵³⁷ Bu rivayetten, etin ve ekmeğin yanında Hz. Ömer'in bahsettiği zeytinyağlı bu içeceğin lezzetli sofralarda yerini aldığı anlaşılmaktadır.

Zeytinyağının yemeklerde çeşni olarak da kullanıldığı bilinmektedir. Hz. Peygamber döneminde zeytinyağı ile hardaldan yapılan ve sînâb (الصِنَاب) diye bilinen bu çeşni Resûlullah'a hediye olarak getirilir. Tavşan eti ve çeşni Hz. Peygamber'e sunulunca oruçlu olduğu için⁵³⁸ kendisi yemez ve oradaki topluluğa ikram edilmesini söyler.⁵³⁹

Zeytinyağı toplumda hem çok tüketilen hem de değerli bir yiyecek olduğundan insanların birbirlerine verdikleri hediyeler arasında yer almaktaydı. Özellikle halife ve valilerin bazı insanlara yağ hediye ettikleri kaynaklarda yer alır. Nitekim Abdülmelik müjdeli bir haber alınca haberi getiren kişiye zeytinyağı da hediye eder. Abdullah b. Zübeyr (öl. 73/692) gördüğü rüyayı Saîd b. Müseyyeb'e anlatır, o da eğer rüya sadıksa Abdülmelik b. Mervân'ın (öl. 86/705) Abdullah b. Zübeyr'i öldüreceği şeklinde yorumlar. Anlatılan bu rüya yorumu Abdülmelik'e ulaşmış ve çok hoşuna gitmiş olmalı ki haberi veren adamın borcunu silmekle kalmamış ona diğer bazı hediyelerle birlikte zeytinyağı armağan etmiştir.⁵⁴⁰

Zeytinyağı incelediğimiz dönemde toplumun genelinde yaygın olarak tüketilmesi sebebiyle yemek kültüründe önemli bir yer tutmaktaydı. Ancak sonraki yıllarda yukarıda da vurgulandığı üzere badem, susam, fıstık gibi başka bitkilerden elde edilen bitkisel yağların (دهن/dühn) kullanımı artmıştır. Hatta Abbâsîler döneminde bir ara susam yağının zeytinyağından daha fazla önemsendiği kayıtlara yansımıştır. Çarşı pazarı denetlemekle

⁵³⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 2/228.

⁵³⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/318.

⁵³⁸ Burada bahsedilen oruç, eyyâm-ı bîd denilen ve hicrî ayın 13, 14 ve 15. günlerinde tutulan oruçtur. Peygamberimiz onlara da bu orucu tutmalarını tavsiye etmiştir (Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/316).

⁵³⁹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/316. Sineb, hardal ve zeytinyağı (İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/531).

⁵⁴⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/248.

görevli muhtesib, öncelikle susam yağı kullanılmasını gerekli görmüş, susam yağı yoksa zeytinyağı kullanılabileceğini söylemiştir.⁵⁴¹ Zikri geçen dönemde ekonomik tedbir kapsamında üretim tüketim dengesini sağlamak üzere bu kararların uygulandığı anlaşılmaktadır. Bu bilgi zikredilen dönemde susam yağının zeytinyağından daha çok tercih edildiğini göstermektedir. Susam yağının depolanmaya elverişli olmaması ve çabuk bozulan bir yağ olması sebebiyle taze iken kullanılması da dikkat çekicidir.⁵⁴²

Zira zeytinyağı muhafaza edilen ve sonraki zamanlarda da kullanılan bir yağdır. Özellikle sıcak bir yerde kapısı güneye bakan bir yerde muhafaza edilmesi daha parlak bir şekilde kalması neticesini doğurduğu için önemlidir.⁵⁴³ Son olarak Câhız'ın bahsettiği cimrilerin çeşni olarak kullandığı zeytin suyunun zeytinyağından farklı olduğu açıktır.⁵⁴⁴

1.2.4. Tereyağı

Tüketilen temel gıda maddelerinden biri de tereyağıydı. Tereyağının bazı yemek ve tatlılarda kullanıldığına dair kaynaklarda bilgiler mevcuttur. Bunun yanı sıra tedavi amaçlı da tereyağından faydalandığı bilinmektedir. Tereyağı, koyun, keçi ve sığır sütünden elde edilen önemli bir besindi.⁵⁴⁵ Deve sütünden tereyağı ve peynir yapılamaması dikkat çekici bir bilgidir. Zira deve sütündeki yağlar proteinle bağlı olup ayırt edilemediği için yiyecek yapımında kullanılamamaktadır.⁵⁴⁶ Bölgede çok miktarda bulunan develerden elde edilen süt günlük süt ihtiyacını karşılar ve genellikle lor (ekit) olarak değerlendirilirdi. Arapçada süttten yağ elde etme eylemi semn (سمن)⁵⁴⁷ olarak adlandırılırken elde edilen tereyağına (semen سمن) denilirdi.

⁵⁴¹ Ahsan, *Social Life*, 107.

⁵⁴² Dımaşkî, *el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre*, 73-74.

⁵⁴³ Dımaşkî, *el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre*, 73.

⁵⁴⁴ Câhız, *Buhalâ*, 2/80; Ahsan, *Social Life*, 106.

⁵⁴⁵ İncelediğimiz dönemde koyun, keçi ve sığır yetiştirildiği Hz. Peygamber'in de koyun çobanlığı yaptığı bilinmektedir. Hadis-i şerifte Hz. Peygamber, Allah hiçbir peygamber göndermedi ki koyun çobanlığı yapmamış olsun. Sen de mi Ey Allah'ın Resûlü diye sorulunca, evet bir miktar kırat mukabili Mekke ehline koyun güttüm demiştir (Buhârî, "İcâre", 2; İbn Mâce, "Ticârât", 5. Ayrıca Hz. Peygamber gibi bazı sahâbîlerin çobanlık yaptıkları bilinir. Bk. Azizova, Elnure, *Hz. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler*, 77-91. Hayber'in fethinde Müslümanların ganimet olarak sığır da aldıkları bilinmektedir (Buhârî, "Meğâzî", 38).

⁵⁴⁶ Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, *The Cambridge World History Food*, 1/472.

⁵⁴⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/859.

Süt kaymağı, yoğurt kaymağı, yoğurt ve ayrandan yapıldığı bilinen tereyağı genellikle yayık yardımıyla⁵⁴⁸ elde edilir. Arapçada içinde süt olan yayığı çalkalamaya mehd (المَخَض) yayığa da mimhad (مِمْحَض) denilirdi. Tereyağı üretildiği an taze olarak yendiği gibi uzun süre saklanmak üzere eritilerek de muhafaza edilirdi.

Arabistan'ın iklim şartları düşünüldüğünde, sıcak bir havada tereyağının bozulmadan korunması için eritilerek kullanılması oldukça pratik bir yöntemdi. Nitekim rivayetlerden de anlaşıldığı üzere tereyağı daha çok eritilerek muhafaza edilir ve bu şekilde kullanılırdı. Eritilmiş yağa silâ' (سِلَاء)⁵⁴⁹ denirdi. Sahâbeden Enes, bir keresinde Hz. Peygamber'e arpa ekmeği ve katık olarak taze olmayan erimiş yağ getirdiğini anlatır.⁵⁵⁰ Erimiş yağ uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilirdi. Sonraki yıllarda Câhız'ın *Hayavân* isimli kitabında yer verdiği bir şiirde en lezzetli yiyecekler anlatılırken ilk sırada erimiş tereyağı (سمن السلاء) yer almaktadır.⁵⁵¹

Tereyağının muhafaza edildiği kaplar mevcuttu. Bu kaplardan biri hamît (الحميت),⁵⁵² bir diğeri ise kırbadan da küçük olan ukke (عُكَّة) idi.⁵⁵³ Rivayetlerden anlaşılabacağı üzere ukkenin iple bağlanan ucundan yağ sıkılarak kullanılırdı.⁵⁵⁴ Söz konusu bu kaplar farklı hayvan derilerinden imal edilirdi. Muhtemelen bu derilerin kokusu kabın içine konan yiyeceklerle sinerdi. Hz. Peygamber kendisine getirilen yağlı ekmeği yemeden önce tereyağının kabını sormuş, ona tereyağının keler derisinden yapılan bir kapta muhafaza edildiği söylenince bu ekmeği yememiştir.⁵⁵⁵ Bu rivayetten Hz. Peygamber'in yiyeceklerin saklandığı kaplar hususunda oldukça titiz davrandığı anlaşılmaktadır. Hamît ve ukkenin yanı sıra nihy (النَّحْي) denilen deri tulumlar da eskiden beri yağ saklamak için

⁵⁴⁸ *Kitâbü 'l-Ayn* isimli eserde zikredildiği üzere içinde süt olan yayığı çalkalamaya mehd (المَخَض) yayığa da mimhad (مِمْحَض) denilirdi (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 3/1683; İbn Manzûr, *Lisânü 'l-Arab*, 7/228).

⁵⁴⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 2/839.

⁵⁵⁰ Buhârî, "Rehn", 1; Tirmizî, "Buyû", 7; Nesâî, "Buyû", 50. Burada taze olmayan yağ ile ilgili bir müdahaleden bahsetmek yerinde olacaktır. Halîl b. Ahmed'in *Kitâbü 'l-Ayn* isimli eserinde debûs (الذَّبُوس) kelimesi yer almaktadır. Hurmanın özü içinde tereyağı olan kaba atılır ve eritilir. Bu yağın lezzetlenmesi için yapılır (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 1/551).

⁵⁵¹ Câhız, *Hayavân*, 6/88.

⁵⁵² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 1/422; Hamît, Ahmerî'ye göre kılları olan deriden yapılan, içine tereyağı, bal ve zeytinyağı konan kaptır. Cevherî de tereyağı konan, kılları olmayan deri kap olarak tarif etmiştir. İbnü's-Sikkît tereyağı kabına (nihy) rub' denilen içeceğin konulmasına hamît dendiğini söylemiştir (İbn Manzûr, *Lisânü 'l-Arab*, 2/26).

⁵⁵³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 2/1261.

⁵⁵⁴ Buhârî, "Et 'ıme", 5.

⁵⁵⁵ İbn Mâce, "Et 'ıme", 47; Ebu Dâvûd, "Et 'ıme", 38.

kullanılırdı.⁵⁵⁶ Bir rivayette İslâm öncesi dönemin önemli şairlerinden olan İmriü'l-Kays'ın (öl. 540) evlenmek istediği kadına nihy denilen tulumla tereyağı gönderdiği anlatılır.⁵⁵⁷ Bu kaplarda az miktarda tereyağı muhafaza edilirken daha fazla tereyağını muhafaza edebilmek için ise cer isimli toprak kaplar kullanılmıştır. Bu kaplar yirmi farak⁵⁵⁸ ölçüsünde yağ kapasitesine sahiptir.⁵⁵⁹

Tereyağı kapları çoğunlukla alım satım için ticarete kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Abbâsî dönemi şairlerinden Ulliyeh (öl. ?) ile ilgili bir anlatımda tereyağı tartılan bir ölçüye değinilmektedir.⁵⁶⁰ Menâ (المنى) isimli bu ölçü aletiyle başka yiyeceklerle birlikte tereyağının da tartıldığı anlaşılmaktadır. Tereyağı ile ilgili bu ölçü tereyağının satımında kullanıldığına işaret etmektedir. Tereyağı kabı olarak kullanılan kaplardan biri hava almadığı için içeceklerin muhafazasında sakıncalı görülen ve hadislerde cerrü'l-ahdar (الجر الأخضر) olarak zikredilen⁵⁶¹ yeşil sırlı çömleklerdir.⁵⁶² Nitekim sahâbeden Râfi' b. Hadîc (öl. 73/692) bir gün ailesine ait yeşil çömleğe güneş vurduğunu görür, büyük bir taş alıp kabı kırar. Onda tereyağı olduğunu görünce yağınızı toplayın der. Onun bu şekilde davranmasının sebebi kapta nebiz olup nebizin alkoleşeceğini düşünmesidir.⁵⁶³ Bu rivayet İslâm toplumunda dinî inançların yemek kültürüne etkisini gösteren örneklerden bir tanesidir. Söz konusu kapların içinde bulunan yağa fare, keler gibi hayvanların düşmesi sıklıkla karşılaşılan bir problemdi.⁵⁶⁴ Bu problem kapların çok korunaklı olmadığı hakkında fikir vermektedir. Deri kapların ağzı iple bağlı olmasına rağmen farenin deriyi kemirdiği de vâkiydi. Toprak kapların ise ağızlarının iyi kapatılamamasından dolayı aynı problem söz konusu olurdu. Bu sebeple Hz. Peygamber

⁵⁵⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 1/147.

⁵⁵⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 9/75.

⁵⁵⁸ Farak, 8,26 litre ağırlığındaki eski hacim ölçüğü (Cengiz Kallek, "Farak", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları,1995), 12/164-165).

⁵⁵⁹ İbnü'l-Esîr, *Nihâye fî Garîbi'l-Hadîs ve'l-Eser*, 1/260.

⁵⁶⁰ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/230.

⁵⁶¹ Buhârî, "Eşribe", 21.

⁵⁶² Vecdi Akyüz, *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslâm* (İstanbul: Beyan Yayınları:1995) 5/57-58. Burada kabın yeşil olmasından ziyade alkoleşmeyi arttıran kap olması dikkat çekmelidir. Genel olarak bu kaplar yeşil olduğu için cerrûlahdar olarak isimlendirilmiştir.

⁵⁶³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/93.

⁵⁶⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/204. *Musannef*'te açıklandığı üzere içine fare veya keler düşen yağın yenilip yenilmeyeceği hususunda bazı çözümler bulunmaya çalışılmıştır. Buna göre Hz. Ali yağa düşen fare ile ilgili eğer yağ erimişse onu atın, eğer donmuşsa düştüğü yeri ve etrafını da atın kalanı yiyin demiştir. Eş'arî içine keler düşen yağı Müslüman olmayanlara satın demiştir. İbn Ömer ise tereyağı kabına düşen fare için kandilde kullanılmasını tavsiye etmiştir. İbn Mes'ûd'a tereyağına düşen fare sorulduğunda Allah ölen şeyin etini de kanını da haram kıldı demiştir.

kapların ağızlarını örtmeyi, tulukların ağızlarını bağlamayı defaatle tavsiye etmiştir.⁵⁶⁵ Buna rağmen donmuş tereyağının içine fare düşüp ölürse çevresindeki yağla beraber alınıp kalanın yenilmesini; eğer erimiş yağın içine düşüyse, yağın tamamının dökülmesini bildirmiştir.⁵⁶⁶

Ele aldığımız dönemde bazı yerlerin tereyağının daha lezzetli olduğu anlaşılmaktadır. Bunlardan biri Müzeyne⁵⁶⁷ kabilesinin oturduğu bölgenin yağıydı. Nitekim bir rivayete göre Emevî halifesi Muâviye hac için çıktığı yolculukta Medine'ye gelir, daveti üzerine babalarının dost olduğu İbn Garîd'in evine gider. İbn Garîd getirdiği hays yemeğinde bulunan tereyağının Müzeyne yağı olduğunu söyler. Muâviye de yemeği beğenerek yer.⁵⁶⁸ Müzeyne kabilesinin tereyağının beğenilmesi yapılış şeklinden ve de muhtemelen bulunduğu bölge itibarıyla yüksek yaylalarda ve temiz havada otlatılan hayvanların sütünün yüksek kalitede yağ içermesinden kaynaklanmaktadır.

İncelediğimiz dönemde dağ yağı (سمن الجبلى) denilince Müslüman olmayanların yağı anlaşılmış ve bu yağın yenilip yenilmemesi hususu tartışılmıştır. Bazı sahâbîler müşriklerin kaplarıyla getirdikleri tereyağını onlardan satın alır ve yemekte mahzur görmezdi.⁵⁶⁹ Basralı meşhur kârî Âmir b. Abdükays ise tereyağı yememek gibi bazı kuralları olduğunu söylemiştir. Bu kararının nedeni sorulduğunda ise hadis âlimi İbn Avn'ın (öl. 151/768) yerini işaret ederek -Müzeyne kabilesinin yaşadığı yer- buradan getirilen yağı yiyeceğini, ancak dağdan gelen yağı yemeyeceğini söylemiştir.⁵⁷⁰ Bunun sebebi olarak o bölgede gayrimüslimlerin yaşıyor olmasından dolayı nasıl yapıldığından emin olamaması zikredilebilir. Âmir b. Abdükays gibi tâbiûndan Âmir b. Abdullah (öl. 55/675) da dağ tereyağını mekruh görürdü.⁵⁷¹ Ebû Rezîn ise peynir suyu ile yapılan dağ yağından sakınmıştır.⁵⁷² Burada peynirin zikredilmesi daha sonra belirteceğimiz üzere peynir mayası ile ilgili bilinmezlik durumundan kaynaklanmaktadır. Gayrimüslimlerle birlikte yaşayan Müslümanlar ilk dönemden itibaren onların hangi yiyeceklerini yiyip

⁵⁶⁵ Buhârî, “Eşribe”, 22; Müslim, “Eşribe”, 96; Ebû Dâvûd, “Eşribe”, 22.

⁵⁶⁶ Buhârî, “Zebâih”, 34; Tirmizî, “Et’ime”, 8; Nesâî, “Buyû”, 50.

⁵⁶⁷ Müzeyne, çoğunlukla Medine ile Vâdülkurâ arasında yaşayan kabilenin ismi (İbrahim Sarıçam, “Müzeyne”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2006), 32/250-251).

⁵⁶⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/21-22.

⁵⁶⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201.

⁵⁷⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/16.

⁵⁷¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201-202.

⁵⁷² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201-202.

yiyecekleri konusunda âyet ve hadislerden cevap aramışlardır. Mecûsîlerin de kaplarında pişirdikleri konusunda titiz davranılmış ama yağ benzeri bazı yiyeceklerin onların kabından yenilenebileceği söylenmiştir.⁵⁷³

Tereyağını ekmekle almaya tev' (التوع) denilmektedir. Aynı zamanda hayvanın ilk sütü anlamına gelen ağız sütünü de ekmekle almaya tev' denilir.⁵⁷⁴ Tereyağı ve ekmek ikilisi yemek sohbetlerinde yapılan lezzet yarışlarında çoğu zaman konu edilirdi. Birbirlerine kabilelerinin güzel yemeklerini anlatan yedi kişiden biri olan Ezdli, ekmekle birlikte yenilen tereyağının ne kadar lezzetli olduğunu arkadaşlarına övünerek anlatır.⁵⁷⁵

Tereyağı insanların hediye olarak birbirine gönderdiği yiyecekler arasında yer almaktaydı. Bu lezzetli yiyecek Hz. Peygamber'e birçok sahâbî tarafından hediye edilmiştir. İbn Abbâs'ın teyzesi başka yiyeceklerle birlikte Hz. Peygamber'e tereyağı hediye eder.⁵⁷⁶ Ümmü Mâlik el-Ensârî Ümmü Süleyym, Ümmü Evs el-Behzî ve Ümmü Şüreyk ed-Devsî de kendi hayvanlarından elde ettikleri süttten hazırlanan tereyağını yağ tulumunun içine doldurup Hz. Peygamber'e armağan eder.⁵⁷⁷ Hz. Ali, Habeşistan'a hicret etmiş olan ağabeyi Ca'fer b. Ebî Tâlib'e (öl. 8/629) Hz. Peygamber'in azatlı kölesi Ebû Râfi' aracılığıyla tereyağı göndermiştir. Hz. Ali, Ca'fer'in hanımı Esmâ bint Umeys'in (öl. 40/661 [?]) bu tereyağını özellikle çocuklarına yedirmesini istemiştir.⁵⁷⁸ Hz Ali'nin, ağabeyinin bu yiyeceği başkasına vermesinden korkarak yeğenlerinin yemesini dilemesi tereyağının Mekke'nin kıymetli hediyelerinden biri olduğunu gösterir. Tereyağının hediye olarak verilmesi ile ilgili bir diğer rivayete göre ise tâbiûndan Ahnef b. Kays (öl. 67/686) Emevî valisi Ubeydullah b. Ziyâd'dan (öl. 67/686) bir kişiyi serbest bırakmasını ister, bu isteğinin kabul edilmesi için ona para ve bazı yiyeceklerle beraber tereyağı da gönderir. İyiliğe karşılık para almayacağını söyleyen İbn Ziyâd, tereyağının da içinde bulunduğu hediyeleri kabul eder.⁵⁷⁹ Hediye edilmesi dışında tereyağı seferde olan kişilere

⁵⁷³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/201.

⁵⁷⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/230. Aynı zamanda hayvanın ilk sütü anlamına gelen ağızı da ekmekle almaya tev' denilir.

⁵⁷⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204.

⁵⁷⁶ Buhârî, "Et 'ime", 9; Nesâî, "Sayd", 26; İbn Abdilber, *el-İstîâb*, 4/1920; Zehebî, *Siyer* (Beirut: Müessesetü'r-Risâle, 1994), 1/368.

⁵⁷⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/151.

⁵⁷⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/259.

⁵⁷⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 12/337. Bu kişi İbn Re's b. Bağl isimli kişidir.

ikram edilen yiyeceklerden biridir. Zührî'nin çöldeki yolcular için yazın tereyağı ve bal sofraları hazırladığı rivayet edilir.⁵⁸⁰

Hiz. Ömer döneminde gerçekleşen kıtlık yılında (18/639) tereyağının fiyatının artması üzerine halk yiyemediği için kendisinin de yememeye yemin ettiğı yiyeceklerden biri de tereyağıdır.⁵⁸¹ Onun bu kararında zikredeceğimiz olay etkili olmuştur. Anlatıldığına göre Hiz. Ömer'e bir tabak içinde tereyağına doğranmış ekmek getirilir. Hiz. Ömer, bir bedevîyi de yemeğe çağırır. Bu kişi daha çok yağlanmış lokmaları almaya çalışır. Hiz. Ömer bu duruma şaşırır, adama sebebini sorunca hiç tereyağı görmedim, yiyeni de görmedim cevabını alır. Bunun üzerine Hiz. Ömer tereyağı yememeye⁵⁸² yemin eder.⁵⁸³ Bu yemininin tereyağının okkalarla satılacağı zamana kadar devam edeceğini söyler.⁵⁸⁴ Tâbiûndan Tâvûs (öl. 106/725), Hiz. Ömer'in insanlar bolluğa kavuşuncaya kadar tereyağı ve tereyağından mamul edilen yiyecekleri yemediğini ifade eder.⁵⁸⁵

Ekmek yanında katık olarak yenilen tereyağı bazı yemeklerde kullanılıyordu. Mesela Hiz. Peygamber'in misafir olarak davet edildiğı Abdullah b. Büsr el-Mâzinî'nin evinde tereyağı tirit ikram edilmiştir.⁵⁸⁶ Hasta olanlara yapılan ferîka isimli yemekte de genellikle tereyağı kullanılırdı.⁵⁸⁷ Yine düğün yemeğı olarak sunulan hays isimli yemek, hurma ve tereyağından yapılırdı.⁵⁸⁸ Fâlûzec isimli tatlıda halis tereyağı kullanılır, bu yüzden de çok lezzetli olurdu.⁵⁸⁹ Tereyağı ve hurmanın zengin besin kaynağı olması⁵⁹⁰ sebebiyle bu iki yiyecek yemeklerdeki ana malzemeler olarak karşımıza çıkar.

⁵⁸⁰ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) 13.

⁵⁸¹ İbnü'l-Esir, *el-Kâmil*, 2/489.

⁵⁸² Burada şu hususu ifade etmek gerekir ki *Ensâbü'l-Esrâf*, *Tabâkat* ve *Musannef* isimli kitaplarda yer verilen bu olayın aynı kişiden anlatılmasına rağmen farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Vedek iç yağı anlamına gelmekteyken *Ensâbü'l-Esrâf* ve *Tabâkat* isimli kitaplarda tereyağı manasında kullanılmıştır. Ayrıca Hiz. Ömer'in tereyağıyla beraber zeytinyağı da yememeye yemin ettiğı yer almaktadır ki Hiz. Ömer'in zeytinyağı yemeye devam etmesi, sadece tereyağı yememeye yemin ettiğini göstermektedir. Bu örnek aslında yiyeceklerle ilgili temel bir sorunu da ifade etmektedir. Zamanla bazı yiyeceklerde anlam değişmesi olduğunu ortaya koyan örneklerden biri olması açısından zikrettiğimiz rivayet değer taşımaktadır.

⁵⁸³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/193; *Ensâbü'l-Esrâf*, 10/384.

⁵⁸⁴ İbnü'l-Esir, *el-Kâmil*, 10/392.

⁵⁸⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Esrâf*, 12/385.

⁵⁸⁶ Fesevî, *Kitabü'l-Ma'rîfe ve't-Târih* (Beyrut: 1999), 2/206; Nesâî, "Eşribe", 19.

⁵⁸⁷ Ebû Dâvûd, "Tıb", 12.

⁵⁸⁸ Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 4/53; Dımaşkî, *Peygamber Külliyyâtı*, 9/64.

⁵⁸⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/203.

⁵⁹⁰ Ahsan, *Social Life*, 98.

Tereyağının katık olarak kullanılmasından ziyade yemek malzemesi olarak daha çok kullanıldığı, kaymağın ise katık olarak kullanıldığı açıklanmıştır.⁵⁹¹

Tereyağının içeceklerde de kullanıldığı görülmektedir. Anlatıldığına göre Hz. Âişe, dört günde bir humma geçiren kişinin dörtte üçü tereyağı, dörtte biri süt olan karışımı içmesini tavsiye eder.⁵⁹² Tâbiûndan Atâ b. Sâib (öl. 136/753) babasının bir kış günü Hz. Ali'nin yanına gittiğini anlatır. Onun elindeki içecekten babasına sunduğunu, Sâib'in hangi içecek olduğunu sorduğunu, Hz. Ali'nin de üçte biri bal, üçte biri yağ, üçte biri süt diye cevap verdiğini aktarır. Bu içeceği reddeden Sâib'e Hz. Ali bu içeceği içmesi halinde hem vücudunun sıcaklığının artacağını hem de karnının doyacağını ifade eder.⁵⁹³ Anlatıldığına göre Emevî dönemi şairlerinden Cerîr (öl. 110/728) Dimaşk yakınlarında bulunan Deyru Merrân denilen yerde konaklayan Emevî halifesi Velîd b. Abdülmelik'in oğlu Abdülazîz'in yanına gider ve bu ziyaret sırasında gözlemlerini şöyle anlatır: Aşçı Abdülazîz'e sabah kahvaltısından önce içerisine büyük bir tereyağı parçası koyduğu tılâ denilen sıcak içecek getirir. Abdülazîz bir taraftan kendisine ikram edilen içeceği içerken diğer taraftan kendisiyle sohbet eder.⁵⁹⁴ Yine Emevî döneminde kadılık, komutanlık ve valilik gibi önemli görevlerde bulunan İbn Ebû Bekre'nin (öl. 79/698) askerleri bir savaş sırasında hastalanır, onlara tereyağı yedirilir ve tereyağının askerlerin midelerine iyi geldiği gözlemlenir.⁵⁹⁵ Bu rivayetlerden anlaşıldığı üzere genel olarak sıcak içeceklerde tercih edilen tereyağının, hem vücut direncini artırarak sağlıklı kalmak hem de açlığı gidermek için tüketildiği anlaşılmaktadır.

Günlük hayatta sıkça tüketilen tereyağı ve süt gibi ürünlerle ilgili olarak bazı kişilerin bu yiyecek üzerine yemin ettikleri kaynaklarda karşımıza çıkmaktadır. Bu gıda maddeleri ile ilgili yemin edilmesi günlük hayattaki yerini göstermesi açısından önem arz etmektedir. Tereyağı sütle aynı kapsamda değerlendirildiğinden yemin ile ilgili verilen fetva dikkat çekmektedir. Buna göre Muğîre b. Miksem ed-Dabbî (öl. 136/753) süt içmemeye yemin

⁵⁹¹ Ahsan, *Social Life*, 97.

⁵⁹² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/70.

⁵⁹³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/235.

⁵⁹⁴ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğâni*, 8/32.

⁵⁹⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/306.

eden birinin süttten elde edilen tereyağını yiyemeyeceğini, ancak biri tereyağı yememeye yemin etse süt içebileceğini söyler.⁵⁹⁶

1.2.5. Kaymak

Hicrî birinci asır İslâm toplumu yemek kültüründe süt ürünlerinin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir.⁵⁹⁷ İncelediğimiz dönemde süt mamullerinin en çok tüketilen çeşitlerinden biri de kaymaktır. Süt kaymağına zübd (الزبد)⁵⁹⁸ denir ayrıca rahfe (الرَّحْفَة)⁵⁹⁹ ve kefha (الكَفْحَة)⁶⁰⁰ kelimeleri de kaymak için kullanılırdı. Buna ilave olarak kaymağın bir kapta eritilip üzerine süt dökülmesiyle elde edilen kaymak türü ise kışze (القَشْذَة)⁶⁰¹ olarak isimlendirilirdi.⁶⁰² Hazırlanan bu kaymak ekmekle birlikte özellikle genç kızlara yedirilirdi.⁶⁰³

Kaymak genellikle hurma ile karıştırılarak tüketilirdi. Bu karışıma lûka (اللُّوْقَة) denirdi.⁶⁰⁴ Hurma kaymak ikilisi zengin bir besin kaynağı olmasının yanı sıra sevilerek tüketilen yiyecekler arasında yer alırdı. Hz. Peygamber'in Hz. Âişe'ye hurma ve kaymak kadar tatlı olduğu iltifatında bulunması,⁶⁰⁵ hurma ve kaymağın Hz. Peygamber döneminin önemli lezzetlerinden olduğunu göstermektedir. Bu durumun sonraki dönemlerde de değişmediği görülmektedir. Nitekim tâbiûndan Abdülazîz b. Umeyr'in (öl. 136/753) aktardığı bir rivayete göre Medineli bir şahıs, memleketinin yiyeceklerini över ve Medine'nin en lezzetli yiyeceklerinin Medine hurması ile kaymak olduğunu söyler. Zemahşerî (öl. 538/1144) de zikri geçen kaymağın dişlerin içinde kaybolduğu bir kıvama (زيد جسم يغيب فيها الضرس) sahip olduğunu açıklar.⁶⁰⁶ Bu açıklama ile kaymağın yumuşaklığına ve lezzetine vurgu yapar. Bal hurma ikilisinden sonra bal kaymak ikilisi de her dönemde önemli lezzetlerdendir. Zührî'nin çöldeki yolcular için kış mevsiminde

⁵⁹⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/73.

⁵⁹⁷ İbn Adîm, *el-Vusla*, 177.

⁵⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/738.

⁵⁹⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/666.

⁶⁰⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1584.

⁶⁰¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/931.

⁶⁰² İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/504.

⁶⁰³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 5/35.

⁶⁰⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/96.

⁶⁰⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/78.

⁶⁰⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204.

hazırladığı kaymak ve bal sofraları da bu lezzetlerin yer aldığı sofralardan sadece birisidir.⁶⁰⁷

Abbâsîler döneminde kaymak, kuru halde yemekleri tatlandırmak amacıyla kullanılmıştır.⁶⁰⁸ Bu bilgidен hareketle kaymağın normal şekilde tüketildiği gibi kurutularak sert bir kıvam alması sağlandıktan sonra yemeklere katıldığı anlaşılmaktadır. Arabistan'da gıdaların bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesi için sık sık kurutma işlemine tâbi tutulduğu bilinmektedir. Dolayısıyla kaymağın da o günün şartlarında daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için kurutma yoluna başvurulmuştur. Diğer taraftan deve sütünden elde edilen kaymağın kıvamı anlamında kullanılan cübâb (الجُبَاب) kelimesi kaymakta bir kıvam arandığını akla getirmektedir.⁶⁰⁹ Ancak bu konuda detaylı bir bilgiye rastlamadığımız için kıvamın yoğunluğu ile ilgili bir şey söylemek oldukça zor görünmektedir.

Sevilerek tüketilen kaymak aynı zamanda sofralarda bolca bulunan yiyeceklerdendi. Anlatıldığına göre bir gün Hz. Ömer, tâbiûndan zekâsıyla tanınan Ahnef b. Kays'a (öl. 67/686-87) en sevdiği yiyeceği sorar, Ahnef kaymak ve mantar olduğunu söyler. Hz. Ömer, Ahnef'in kaymak ve mantarı sevmesinin nedenini Müslümanların bu yiyeceklerle kolayca ulaşabilmeleri olduğunu ifade eder. Ahnef'in yanında bulunan biri ise hurma ve kaymağı sevmediğini söyler. Genel olarak çok sevilerek tüketilen hurma ve kaymağı sevmediğini söyleyen bu kişinin damak tadına uymadığı düşünüleceği gibi çok sık yenildiği için bıkkınlık getirmiş olabileceği de akla gelebilir. Zira farklı lezzetlerle tanışılmış olmasına rağmen hurma ve kaymağın Emevî döneminde en lezzetli yiyeceklerden olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim Emevî valilerinden Haccâc (öl. 95/714) bir gün herkesin en sevdiği yemeği kâğıda yazmasını ister, bütün kâğıtlardan hurma ve kaymak çıkar.⁶¹⁰ Ebü'l-Hindî (ö. ?) isimli şair de hurma üzerine koyduğu bolca kaymağın güzel bir ikili olduğunu ve çok lezzetli bir azık olduğunu dile getirir.⁶¹¹ Azze isimli bir kadına aşkıyla bilinen Küseyyir (öl. 105/723) adlı şair, hac yolunda bir gün Hz. Hüseyin'in kızı Sükeyne'ye (öl. 117/735) uğrar. Sükeyne onun devesini satın almak ister

⁶⁰⁷ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) 13.

⁶⁰⁸ Ahsan, *Social Life*, 98.

⁶⁰⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/257.

⁶¹⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/197.

⁶¹¹ Câhız, *Hayavân*, 6/87.

ve Küseyyir'den indirim yapmasını talep eder. Sükeyne'nin indirim yapmayı kabul etmeyen Küseyyir'e hurma ve kaymak gibi lezzetli yiyecekler ikram ettiği anlatılır. Bu vazgeçilmez tatlar karşısında da indirim yapmayan Küseyyir platonik bir sevgiyle bağlı olduğu Azze'yi görünce devesini bırakarak hiçbir şey almadan gider.⁶¹² Başka bir rivayette de misafire hurma ve kaymak ikram etmeyen, misafir olmadığı zaman bu lezzetli yiyeceği kendisi yiyen kimse eleştirilmektedir.⁶¹³

Çoğunlukla hurma ile anılan kaymağın lezzeti şiirlere de konu edilmiştir. Asmaî'nin (öl. 216/831) aktardığına göre Hz. Ali'nin kölesi Ebû Kâmil (öl.???), kaymağın lezzetini bana bir avuç kaymak yedirin, gömleğimi üç defa ilikleyin diyerek anlatır.⁶¹⁴ Başka bir kişi ise hurma ve kaymak ikilisini şiirlerde mecaz olarak çokça kullanılan at ve binicisine benzetir. Bu şiirde de at, hurma olarak kaymak da binicisi olarak ifade edilir.⁶¹⁵

Kaymağın yemeklerde kullanılmasına gelince Emevî döneminde Ru'be isimli şairin anlattığına göre Haccâc, Halife Abdülmelik b. Mervân'ı karşılamak üzere, Ru'be ve babasını Şam kapılarından birisi olan Ferâdis'e gönderir, yol üstünde bir yerde konaklarlar. Orada kendilerine hediye edilen (kızarmış) oğlak etini parça parça kesip sütü ve bolca kaymağı üzerine dökerek yerler.⁶¹⁶ Bu örnekte olduğu üzere kaymağın et yemeklerinde incelediğimiz dönemde kullanıldığı, sonraki yıllarda ise bu yemeklerin özel isimle adlandırıldığı anlaşılmaktadır. Etin kaymak ve yumurta ile kızartılmasıyla yapılan bezmâverd,⁶¹⁷ et, kaymak ve soğanla yapılan isfidbâce⁶¹⁸ yemekleri zamanla sofralarda yerini almıştır. Her iki isim de bize bu lezzetlerin Fars yemek kültürüne ait olduğunu çağrıştırmaktadır. Hurma ile birlikte tüketilen sonraları et yemeklerinde kullanılan kaymağın, diş çıkaran çocuğun diş etine sürülerek dişlerinin kolay çıkmasını sağlayacağı bilgisi⁶¹⁹ ise kaymağın günlük hayatı kolaylaştırmak için bazı durumlarda kullanıldığına dair fikir vermektedir.

⁶¹² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 9/25.

⁶¹³ Câhîz, *Hayavân*, 6/88.

⁶¹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201. أطعمنى حفنة زبد ثم اختمو سراويلي ثلاثا

⁶¹⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201; İbn Abdîrabbîh, 3/484. الا ليت لى... و خيلا من البرنى فُرسانها الزبدُ

⁶¹⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/224. Büyük kaymak parçası vasfedilirken hursiyye koyunun başı kadar kaymak diye anlatılmıştır.

⁶¹⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/46.

⁶¹⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/230.

⁶¹⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/281.

1.2.6. Kurutulmuş Lor ve Peynir

Arap yemek kültüründe yaygın olarak tüketilen ve sütün yapılan kurutulmuş lor önemli bir yiyecekti. Lor (أَقِطْ ekıt), yağı alınan sütün pişirilip suyunun süzülmesiyle elde edilirdi.⁶²⁰ Loru süzmek için nefye (النَّفْية) denilen ve hurmadan imal edilmiş bir kalbur kullanılırdı.⁶²¹ Yağı alınan süt, ateşte kaynatılır ardından kalbura dökülür, böylece suyundan ayrılması sağlanırdı. Suyun sütün ayrılma işlemine “imzekerra leben” (امذقرَ البَن) deniliyordu. Arabistan’da su sınırlı olduğu için ekıt suyunun temizlik amacıyla da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Ebû Hüreyre’nin, Hz. Peygamber’in ateşin dokunduğuyla abdest alın iznine dayanarak ekıt suyu ile abdest aldığı rivayet edilmiştir.⁶²² Sonraki yıllarda da lor suyuyla abdest alınıp alınmayacağı hususundaki kaynaklarda yer alan görüşler ekıtın günlük hayatta yaygın olarak tüketildiğini göstermektedir.

Suyun sütün ayrılmasıyla katı bir kıvama kavuşan lor güneşte kurumaya bırakılırdı. Güneşte kurutulan lora ekıt denildiği gibi abîs de (العَبِيث) denirdi.⁶²³ Parça halindeki lora sevr (السَّوْر),⁶²⁴ iccevl (الْجَجُول)⁶²⁵ gibi isimler verilmesinden kelimelerin semantik anlamlarına bağlı olarak lorun topar halinde kurutulmuş olabileceği düşüncesine varılabilir. Güneşte kurutulmamış olan lora ise kerîs (كَرَيْس) denirdi.⁶²⁶ Rivayetlerden kurutulmuş lorun içine hem uzun süre dayanması için hem de lezzetini arttırmak amacıyla tuz katıldığı da anlaşılmaktadır. Daha uzun süre muhafaza etmek amacıyla lora çok fazla miktarda tuz konulduğu bilinmektedir. Bu haliyle lor oldukça tuzlu olduğu için susuzluğu arttırmaktadır. Anlatıldığına göre Şenferâ (öl. yak. 525-550) isimli Câhiliye şairi susuz bir şekilde çölde dolaşırken karşısına bir kadın çıkar. Düşman kabileye mensup bu kadın şaire susuzluğu arttırdığı için kurutulmuş lor yedirerek ondan intikam almaya çalışır.⁶²⁷

⁶²⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/92. Ayrıca suyun sütün ayrılmasına imzekerra lebenü (امذقرَ البَن) deniliyordu (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/628). Ebû Hureyre, Hz. Peygamberin ateşin dokunduğuyla abdest alın iznine dayanarak ekıt suyu ile abdest alıyordu (Müslim, “Abdest”, 23) sonraki yıllarda da bu suyla abdest alınıp alınmayacağı hususundaki görüşler ekıtın evlerde yaygın olarak yapıldığını göstermektedir.

⁶²¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1827; İbn Sîde, *el-Muhassas*, 3/183; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 15/336.

⁶²² Müslim, “Abdest”, 23.

⁶²³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1122; İbn Sîde, *el-Muhassas*, 1/428.

⁶²⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/234; Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/232.

⁶²⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1147.

⁶²⁶ İbn Sîde, *el-Muhassas*, 5/51. Ayrıca kerîd (كَرَيْد) de ekıt çeşidi olarak da bilinmektedir.

⁶²⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğâni*, 21/138.

Kurutulmuş lor Medine İslâm toplumunda da yaygın olarak tüketilen bir yiyecekti. Hz. Peygamber'e, Medine'de hayvancılıkla ilgilenen aileler süt mamullerinden kurutulmuş loru hediye eder, Allah Resûlü de bu yiyeceği kabul eder ve yerdi.⁶²⁸ Hz. Peygamber'e bir defasında kelerle birlikte kurutulmuş lor hediye edilmiştir. Bunun devenin sütünden yapılan ekıt olduğu söylenir.⁶²⁹ Bilindiği üzere İslâm toplumunda deve, sığır ve koyun, keçi sütü kullanılıyordu ve bu sütlerden ekıt yapılıyordu. Kurutulmuş lor-hem yerleşik halk hem de göçebe halk tarafından yaygın tüketilen gıda maddesiydi. Hz. Peygamber'in hanımı Hz. Meymûne'nin (öl. 51/671) kız kardeşi, Hüzeyle bint Hâris köyde oturduğu için Medine'deki kardeşini ziyarete geldiği vakit bu yiyeceği getirirdi.⁶³⁰ Mekke'nin fethi günü (8/630) Hz. Peygamber'in Beni Sa'd kabilesinden olan süt halası bir tuluk kurutulmuş lor hediye etmiştir.⁶³¹ Kurutulmuş lor, kırsalda yaşayan halkın daha kolay ulaştığı bizzat kendisinin ürettiği yiyecekti. Mekke fethedildiği zaman (8/630) Hz. Peygamber'in Benî Sa'd kabilesinden olan süt halası bir tuluk kurutulmuş lor hediye etmişti.⁶³²

İslâm toplumunda Müslümanların fakirlere vermekle yükümlü oldukları fıtır sadakası, yaygın olarak tüketilen yiyeceklerden verilirdi. Kurutulmuş lorun da bu yiyecekler arasında yer alması,⁶³³ temel gıdalardan biri olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca kurutulmuş lor alım satımı yapılan gıda maddelerinin de en önemlilerinden biriydi. Medine'de Muhacirlerden Abdurrahman b. Avf'a (öl. 32/652) kardeş yapılan Ensârdan Sa'd b. Rebî' (öl. 3/625) malının yarısını vermek ister o ise kendisine çarşının yerinin gösterilmesini talep eder, Medine'de kurutulmuş lor ve tereyağı ticareti yaparak geçimini sağlar.⁶³⁴ Sa'd b. Rebî' gibi kurutulmuş lor ticareti yapanlardan biri de Eslem ailesidir. Tâbiûndan Zeyd b. Eslem (öl. 136/754) koyun besiciliği ile meşgul olan ailesinin bir hatırasını şöyle anlatır: Bir gün babası onu İbn Ömer'e gönderir. Ondan loru kurutmak için kalbur istemesini söyler. İbn Ömer (öl. 73/692) bu ailenin isteği karşısında

⁶²⁸ Buhârî, "Hibe", 5.

⁶²⁹ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd* (Kahire: el-Meclisü'l-Ala li's-Şuuni'l-İslâmiyye, 1990) 7/312.

⁶³⁰ İbn Sa'd, 1/6; Buhârî, "Hibe", 6; İbn Abdilber, *el-İstîâb*, 4/1920; İbn Hacer, *el-İsâbe*, 8/147.

⁶³¹ Makrîzî, *İmtâ*, 2/5.

⁶³² Makrîzî, *İmtâ* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999), 2/5.

⁶³³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 2/418; 4/277; İbn Hibbân, *Sahîh-i İbn Hibbân*, (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1993) 8/97.

⁶³⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/117.

kendileri için zarurî bir ihtiyaç olduğunu düşünmüş olmalı ki Hayber’de kalbur işi ile meşgul olan bir kişiye onlar adına iki tane geniş uzun kalbur siparişinde bulunur.⁶³⁵

Kurutulmuş lor, zaman zaman çeşitli yiyeceklerle karıştırılır bazen de bu yiyeceklerle birlikte yenilirdi. Kurutulmuş lora karıştırılan yiyeceklere bekîl (البكىل)⁶³⁶ denirdi. Yukarıda da bahsi geçtiği üzere kurutulmuş lor yağsız olduğu için, genellikle yağ veya bölgede çokça bulunan hurma gibi yiyeceklerle birlikte tüketilirdi. Anlatıldığına göre cengâver sahâbî Amr b. Ma’dikerîb (öl. 21/641-42), Hz. Ömer’in yanına gider. Hz. Ömer nereden geldiğini sorunca Hâlid b. Velîd’in (öl. 21/642) yanından geldiğini, Hâlid’in kendisine kurutulmuş lor ve hurma ile yağ ikram ettiğini söyler. Hz. Ömer bunların doyurucu ikramlar olduğunu söyler.⁶³⁷ Bu rivayetten misafire ikram edilen yiyecekler hakkında bilgi sahibi olurken bu ikramların doyurucu özelliğe sahip olduğunu da öğreniyoruz. *Eğânî*’de anlatıldığı üzere aşk şiirleriyle tanınan Cemîl isimli şair (öl. 82/701) aç bir şekilde yayladan köye iner, köylü bir hanım ona üzerine hurma ve yağ dökülmüş kurutulmuş lor ikram eder. Kadının ikram ettiği hem doyurucu hem de lezzetli olan bu yiyeceği yiyen şair, üzerine süt de içtikten sonra kendine geldiğini ifade etmektedir.⁶³⁸ Yemeklerde kullanıldığı bilinen kurutulmuş lor, aynı zamanda düğün yemeği olan hays yemeğine de katılırdı.⁶³⁹ Ayrıca besîse, abîse, bekîle denilen yemeklerin de ana malzemelerinden biri kurutulmuş lordu.⁶⁴⁰

Arap toplumu arasında kurutulmuş lordan başka peynirin üretilip üretilmediği merak konusudur. İkisi de süt mamullerinden olan kurutulmuş lorla peyniri birbirinden ayıran temel durum mayalanmadır. Araplar Mecûsî ve Yahûdî kültüründe önemli bir yeri olan peynirle savaş, fetih ve ticaret gibi vasıtalarla tanışmışlardır, sofralarda yer alması için de biraz süre geçmiştir. Halk arasında yanlış olarak Hz. Peygamber’in peynir ve ceviz ikilisinin birlikte yenilmesi gerektiğini tavsiye ettiği bilinir. Tıbben doğru bir bilgi olduğu tartışılabilir ancak bu söz Allah Resûlü’nün söz ve tavsiyesi değil, mevzûât kitaplarında yer alan bir sözdür.⁶⁴¹ Arapçada cübün (الجُبْن)⁶⁴² denilen peynirin, Tebük Gazvesi’nin

⁶³⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 4/13.

⁶³⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/186.

⁶³⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/232.

⁶³⁸ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 8/111.

⁶³⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/449.

⁶⁴⁰ Seâlibî, *Fıkhü’l-Lüga*, (Beyrut: Dâru İhyai’t-Türâsî’l-Arabi, 2002), 184-186.

⁶⁴¹ İbnü’l-Cevzî, *Kitabü’l-Mevzûât*, (Medine: Mektebetu’s-Selefiyye, 1966) 2/296-297.

⁶⁴² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/260.

gerçekleştiği 9. yıl (630) Hz. Peygamber'e ikram edildiği bilinmektedir. Bu rivayete göre Resûlullah ikram edilen peyniri kesmek için bir bıçak ister ve besmele çekip peyniri keser ve yer.⁶⁴³ Başka bir defasında Hz. Peygamber'e peynir yemenin durumu sorulduğunda "Allah'ın kitabında helal kıldığı helal, haram kıldığı haram, sükût ettiği af olanlardandır." diye cevap vermiştir.⁶⁴⁴ Zikri geçen bu soru ve cevaplar haram yiyecekler dışında Hz. Peygamber'in gayrimüslimlerin yiyecekleri konusunda tümünden yasaklamaya gitmediğini göstermektedir. Diğer yiyecekleri yemeye başlarken Allah'ın adını zikretmeyi emrettiği gibi gayrimüslimlerin yiyecekleri için de Allah'ın zikriyle başlayıp yemelerini tavsiye etmiştir. Böyle yapmakla bu yiyecekler arasında herhangi bir fark olmadığını ifade etmiştir.⁶⁴⁵ Kûfeli muhadram Ebû Vâil ve tâbiûndan İbrahim en-Nehaî de (öl. 96/714) Mecûsîlerin yemeklerine Müslümanların ulaştığını, peynirlerinden ve ekmeklerinden yediklerini, bir mahzur görmedikleri anlatır.⁶⁴⁶

Peynir, sütten yapıldığı gibi Hz. Ömer'in tarif ettiğine göre hayvanın doğumdan sonraki ilk sütü olan ağız sütünden de (leb' / لبأ) yapılmaktaydı.⁶⁴⁷ Süt veya ağız sütünün (kolostrum) mayalandırılarak peynir elde edildiği bilinmektedir. Peynir mayasının en yaygın kullanımının ise tâbiûndan Amr b. Şürahbîl'in (öl. 63/683) anlattığına göre sadece sütle beslenen, ölmüş kuzunun içkembesinden alınan şirden mayası olduğu anlaşılmaktadır. Amr zikredildiği şekilde yapılan peynirin yenilip yenilmeyeceğini Hz. Ömer'e sorar, Hz. Ömer besmeleyle yemelerini söyler.⁶⁴⁸ Müslümanların peyniri yemekte tereddüt etmelerinin sebebi, İslâm dininde yenilmesi yasak olan meytenin⁶⁴⁹ (ölmüş hayvanın) kursağından veya içkembesinden alınan maya ile mayalanmasıydı. Ehl-i kitap olmayanların kestiği hayvanın yenilmesinin uygun olmamasından dolayı özellikle Acem bölgesinde yaşayan Mecûsîlerin peynirleriyle karşılaşan Müslümanlar ne yapacaklarını bilemez. Bu sebeple durumu Hz. Ömer'e iletirler. O da besmeleyle

⁶⁴³ Ebu Dâvûd, "Et 'ime", 39.

⁶⁴⁴ İbn Mâce, "Et 'ime", 60.

⁶⁴⁵ Yalçın, İsmail, *Hz. Peygamberin Yiyecekler Konusundaki Müsamahalı Yaklaşımının İzleri*, Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD), Aralık, 2016; 2 (2): 188-195.

⁶⁴⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/200.

⁶⁴⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/206. Ağız sütü peynir yapımı dışında ekmekle de tüketiliyordu. Buna tev (التوع) deniliyordu (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/ 230).

⁶⁴⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/208.

⁶⁴⁹ Kur'ân-ı Kerim'de el-Bakara 2/173; el-Mâide 3/3; el-En'âm 6/145 ve en-Nahl 16/115 meytenin haram olduğu zikredilmektedir.

yemelerini söyler.⁶⁵⁰ Bazı kişiler bu hususta temkinli davranır; Müslümanların ve ehl-i kitabın yapmadığı peyniri yemeyi uygun bulmazlar.⁶⁵¹ Bunlardan biri olan Saîd b. Cübeyr (öl. 94/713) Mecûsîlerin kestikleri helal olmadığına göre peynirleri nasıl helal olur diyerek yenilemeyeceğini söyler.⁶⁵² Hatta bazı kişiler peynir yemediğinden dolayı toplumun dikkatini çektiği için açıklama yapma durumunda kalırlar. Mecûsîlerin yaşadığı bölgede oturan Âmir b. Kays (öl. ?), Basra emirine peynirde meyte olup olmadığını bilmediği için peynir yemediğini izah eder.⁶⁵³ Hicrî birinci yüzyılda yaşanan siyasî gelişmelerin fıkıh kitaplarındaki fetvalara etki ettiğini gösteren bunun gibi birçok rivayet bulunmaktadır.

Özellikle İran⁶⁵⁴ ve Irak yemek kültüründe peynirin önemli bir yer tuttuğu rivayetlerden anlaşılmaktadır.⁶⁵⁵ Hz. Ömer döneminde miladî 637 yılında fethedilen Sâsânîlerin başşehri Medâin’de fetih sırasında Müslümanların rastladığı yemek sepetinde bulunan ve onlara farklı gelen yiyeceklerden biri de peynirdi.⁶⁵⁶ Peynir Irak’ta günlük yiyecek maddelerinden biri olmakla beraber aynı zamanda lezzetiyle meşhur olmuştu. Anlatıldığına göre sonraki yıllarda Medine’ye peynir çoğunlukla Irak’tan gelirdi. Iraktan gelen peynirle ilgili Hz. Âişe “Yiyin, bana da getirin.” demiştir.⁶⁵⁷ Irak’tan gelen peyniri Müslümanlar lezzetli buluyorlardı. İbn Abbâs’ın (öl. 68/687) Irak’tan gelen yiyecekler arasında en hoşlarına gidenin/lezzetli buldukları peynir olduğunu söylemesi⁶⁵⁸ peyniri çok severek yediklerini göstermektedir. Tâbiûndan olan ve Vâsıt yakınlarında bulunan Silsile denilen yerde zekât memuru olarak görev yapan Mesrûk (öl. 63/683), Ümmü Kays isimli birini durdurur, altmış tane öküzün peynir ve ceviz yüklü olduğunu görür, ancak bu kişi mükâtebe kölelerinden olduğu için zekât almaz. Bu bilgi bizlere Emevîler

⁶⁵⁰ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/209.

⁶⁵¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/208.

⁶⁵² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/209.

⁶⁵³ İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 9/106.

⁶⁵⁴ Batı İran’da bulunan Dinever Abbâsiler döneminde de üstün kalite peyniriyle biliniyordu. Peyniriyle meşhur olan bir yer de yine İran topraklarında bulunan Deylem şehriydi. Ma’mûl peynir Deylem’den başka bölgelere nakledilirdi (Ahsan, *Social Life*, 98).

⁶⁵⁵ İran yemek kültüründe peynir ekmek kahvaltıda önemli yer tutmaktadır. Ayrıca Güney İranlılar’ın sofralarında peynir hurma da yer alır (Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 2/93).

⁶⁵⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/209.

⁶⁵⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/207.

⁶⁵⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/210. Bu rivayette İbn Abbâs’ın Irak’tan gelen meyveler (فاكهة) arasında en hoşlarına gidenin peynir olduğunu söylemesi yani peynirden meyve olarak bahsetmesi lezzetli yiyeceklerin eğer yanlış kullanım değilse meyve olarak değerlendirildiğini ifade eder.

döneminden önce peynirin ticaret malzemesi olduğunu, alım satım için naklinin yapıldığını göstermektedir.

Emevî valilerinden olan ve çok yemesiyle bilinen Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) her gün ekmeğin yanında peynir yemesi⁶⁵⁹ Emevî yemek kültüründe peynirin özellikle zenginlerin sofralarında sıkça bulunduğunu gösterir. Ayrıca Ubeydullah b. Ziyâd beş öğün yemekten sonra peyniri balın içine katarak yedi.⁶⁶⁰ Bazı kişiler için tatlı ve tuzlu yiyeceklerin karışımı hoş bir tat olarak algılanmasa da tercihe bağlı olarak bazıları için alışılmış bir damak tadıdır. Emevîler döneminin ünlü hatiplerinden olan Hâlid b. Safvân (öl. 135/752-53) peynirin zimmîlerin yiyeceği olduğunu, Arapların ise ekşi-tuzlu yiyecekleri (hamdu'l-Arab/حمض العرب) olduğunu ifade eder. Bu da genel bir besin maddesinden ziyade az miktarda alınarak yemekte bulunduğunu akla getirir. Hâlid'in peynirle ilgili zikrettiğimiz açıklaması Emevîler döneminde bile peynirin zimmîler kadar tüketilmediğini göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca Hâlid b. Safvân hizmetlisinden istediği peynirin iştah açmak, midenin yeme isteğini arttırmak gibi özelliklerini söylemiş, evde peynir bulunmadığını söyleyen hizmetlisine peynirin dişleri güçlendireceğini, karnı tok tuttuğunu, çok miktarda yenirse iştahı kapatacağını söyleyerek evde peynir bulundurmanın önemini anlatmaya çalışmıştır.⁶⁶¹ Emevîler döneminin son halifelerinden olan Hişâm b. Abdülmelik'in (öl. 125/743) halka hurma ile birlikte peynir taksimatında bulunması,⁶⁶² peynir üretiminin ve tüketiminin arttığını gösteren bir rivayettir. Peynirin zikredilen faydalarından olsa gerek Abbâsîler döneminde yaşayan bir kişi, bir şehre gittiğinde yanında peynir götürmediğinden pişmanlık duyar.⁶⁶³ Asmaî'nin (öl. 216/831) kendi dönemiyle ilgili bahsettiği bir olay da peynirin sofralarda bulunduğu, genellikle ekmeğe katık yapıldığı hakkında bilgi vermektedir. Özel olarak bizzat kendisinin Hz. Ömer usulü bir gün hurma, bir gün et, bir gün de peynir yediğini ifade eder.⁶⁶⁴ Ayrıca Abbâsîler döneminde kaliteli peynirin üretildiği yerlerin bulunduğu da bilinmektedir.⁶⁶⁵ Son olarak cimrilik sebebiyle ortaya çıkan ilginç bir peynir yeme yönteminden

⁶⁵⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/228.

⁶⁶⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/412.

⁶⁶¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/231.

⁶⁶² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/373.

⁶⁶³ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/211.

⁶⁶⁴ Câhız, *Buhalâ*, 2/163.

⁶⁶⁵ Ahsan, *Social Life*, 98.

bahsedeceğiz. Çok cimri bir adam ölünce oğlu babası hakkında bilgi sahibi olanlara babasının katığını sorar. Onlar ekmeğin yanına peyniri katık ettiğini söyler ve peyniri getirirler. Oğlan peynirin oyuk olduğunu görünce sebebini sorar. Orada bulunanlar peyniri kesmeden ekmeği ona sürerek yediğini açıklar.⁶⁶⁶

1.2.7. Bal

Bal, insanlık tarihinin her döneminde yiyecek ve içecek olarak tüketilen bir gıdadır. Balın gıda tarihinde önemli bir yeri olmakla birlikte tedavi edici yönüyle de ön plana çıktığı bilinmektedir. Kadim medeniyetler balı tedavi maksadıyla kullanır, hekimler hastalıklara karşı korunma ve tedavi amaçlı önerirlerdi. Milattan önce yaşamış olan Yunanlı Demokritos, bal yemeye devam edenin ve vücudunu balla ovalayanın ömrünün uzayacağını söyler.⁶⁶⁷ Onun öğrencisi Hipokrat (M.Ö 460 [?]-375 [?]) da balı kesik, yara ve çibanları iyileştirmede kullanırdı. Yunanlılardan başka Mısırlılar ve Asurlular'da da bal hekimler tarafından hem vücudu kuvvetlendirmek hem de hastalıkları tedavi etmek amacıyla kullanılırdı.⁶⁶⁸ Tedavi dışında bal çok eski zamanlardan beri yemeklerde kullanılan bir yiyecektir. Antikçağda önemli bir tatlandırıcı olan balla sos hazırlanır, yemeklere katılırdı.⁶⁶⁹ Bizans yemek kültüründe de birçok kullanım alanı olan bal, pazarda satılan ve kolayca bulunan önemli bir yiyecekti. Sulandırılmış balın mayalandırılmasıyla içki yapılırdı. Yapım esnasında bazen acı baharatlar da katılan bal içkisi Bizans'ta çokça tüketilirdi. Baldan sirke yapılır ve bal sirkesi de Bizans mutfağında kullanılırdı.⁶⁷⁰

⁶⁶⁶ Câhız, *Buhalâ*, 2, 58.

⁶⁶⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/205.

⁶⁶⁸ M. Yaşar Kandemir, "Bal", *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1992), 4/552. Günümüzde dünyanın çeşitli yerlerinde balla ilgili âdetler hâlâ yaşamaktadır. Balın ilâhî bir gıda olduğu ve bal yemenin insanı şeytandan koruduğu inancı Vedalar'da zikredildiği için bugün de Hindistan'da yaygındır. Dünyanın başka yerlerinde de bu inanca farklı şekillerde rastlamak mümkündür. Hristiyanlarda vaftiz edilen bebeğin ağzına süt ve bal koyma, Hindistan'da yeni doğmuş çocukların ağzına bal çalma, Doğu Afrika'da 3-4 yaşına gelen çocuklara bal ve sudan meydana gelen yedi günlük bir diyet uygulama âdetleri vardır. Eski Mısır'da ve halen Afrika'da ölü ile birlikte mezara konan maddeler arasında balın önemli bir yeri vardır.

⁶⁶⁹ Bober, Phyllis Pray Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü, Sanat, Kültür ve Mutfak (çev. Ülkün Tansel) 344, 358.

⁶⁷⁰ Dalby, Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı* (çev. Ali Özdamar), 54, 68, 79.

Bizans'ın yakın irtibatla olduğu Filistin'den Tevrat'ta bal ve süt akan diyar olarak bahsedilir.⁶⁷¹ Arabistan coğrafyasında ise balın üretildiği en önemli yerler Tâif ve Yemen'di. Tâif ve Mekke arasındaki Na'mân bölgesinin Esdâr vadisinde bal üretilirdi, Mekke başta olmak üzere civar bölgelere götürülürdü.⁶⁷² Benî Süleym Dağı da⁶⁷³ önemli bal üretim yerlerinden biriydi.⁶⁷⁴ Câhiliye döneminde Mekke şehrinde balı ilk içen ve insanlara içiren kimse olarak kaynaklarda Süveyd b. Heremî'nin⁶⁷⁵ ismi geçer. Ebû Ümeyye b. Muğîre el-Mahzûmî, Ebû Vedî'a b. Dâbır b. Sa'd da Süveyd'den sonra zikredilen isimlerdendir.⁶⁷⁶ Bal Mekke'ye gelen hacılara ikram edilen süte de katılırdı. Hz. Peygamber'in dedesi Abdülmuttalib (öl. 577) sikâye⁶⁷⁷ görevini ifâ eden biri olarak Mekke'de hacılar için büyük havuzlarda biriktirilen deve sütüne bal katarak onlara ikram ederdi.⁶⁷⁸ Câhiliye dönemi şairlerinden İmrüülkays'ın (öl. 540) evleneceği kadına diğeri hediyelerle birlikte bal göndermesi⁶⁷⁹ İslâm öncesi Arap toplumunda balın kıymetli bir hediye olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca bu bilgi Anadolu'da gelin evine veya damad evine tatlı gönderilmesini anımsatmaktadır. Câhiliye dönemi rivayetlerinde balın bazı efsanevi hikâyelerde de yer aldığı görölmektedir. Bir rivayete göre cesurluğuyla bilinen Teabbata Şerrân isimli kişi bir gün Lihyanoğulları⁶⁸⁰ topraklarında bulunan bir dağa bal bulmak için gelir. Her yıl geldiği yerde gözetlendiğini farkederek. İple bal bulunan mağaraya iner baskın olunca "Hem balımı yemek hem de beni öldürmek istiyorsunuz!" diyerek kayanın üzerine döktüğü ballardan kayarak kaçmayı başarır.⁶⁸¹ Mekkeli tüccarlar ticaret için gittikleri Şam'dan da bu lezzetli gıda maddesini Mekke'ye getirirdi. Kureyşli Abdullah b. Cüd'ân'ın (öl. 600 m.[?]) Şam'dan getirdiği iki bin develik kervanında buğday, yağ gibi temel gıda maddelerinin yanında bal da bulunuyordu.⁶⁸² Arabistan'da bazı kabileler özel olarak balcılıkla ilgileniyordu. Mekke'de Hüzeyl oğulları kabilesinden

⁶⁷¹ Çıkış, 3/8; Levililer, 20/24; Tesniye, 11/9; M. Lütfullah Kahraman, "Filistin", *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/89-103.

⁶⁷² Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 5/293.

⁶⁷³ Kays Aylân'a mensup bir Arap kabilesi olan Beni Süleym'in yaşadığı yer. Mekke ve Medine arası

⁶⁷⁴ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/119.

⁶⁷⁵ Hazîra isimli yemeği de ilk yapan odur.

⁶⁷⁶ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 8/173, 9/84.

⁶⁷⁷ Sikâye, Hacıların su başta olmak üzere içecek ihtiyacını karşılama vazifesi.

⁶⁷⁸ Ezrâkî, *Ahbâru Mekke*, 1/114.

⁶⁷⁹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 9/75.

⁶⁸⁰ İslâm tarihinde Recî' vak'asını (4/625) gerçekleştiren kabile.

⁶⁸¹ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 197.

⁶⁸² İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 3/266.

Ebû Züeyb b. Hâlid, Yemen’de Devsoğulları’ndan Sa’d b. Ebî Zübâb, Medine’de Külfeğulları’ndan Zebbân b. Kaysûr, Hicaz’da Absoğulları’ndan Ebû Seyyare el-Mutaî, Mutânoğulları’ndan Hilâl b. Sa’d balcılıkla ilgilenen isimler olarak sıralanabilir.⁶⁸³

Hiz. Peygamber bal şerbetini severek tüketirdi. Hicretten önce Hiz. Peygamber’in Mîraç gecesi yolculuğunda kendisine ikram edilen içecekler arasında balın da bulunduğru rivayet edilir.⁶⁸⁴ Hiz. Peygamber’e en lezzetli içecek sorulduğunda soğuk tatlı (helvâü’l-bârid) diyerek balı ifade etmiştir.⁶⁸⁵ Hiz. Peygamber severek içtiğı bal şerbetini aile içi bir huzursuzluğa sebep olması nedeniyle bir daha içmeyeceğini beyan etmiş bundan dolayı Kur’ân’da uyarılmıştır.⁶⁸⁶ Medine’de bal, şerbet yapılarak tüketilirdi. Yemen’de ise baldan yapılan ve bit’(بیت)⁶⁸⁷ denilen bal içkisinin tüketildiğı bilinmektedir. Bal içkisinin durumunu sahâbe Hiz. Peygamber’e sorar. Yemen’de balın yaygın bir kullanım alanı olduğunu da ifade eden bu rivayette Allah Resûlü sarhoşluk veren her şeyin haram olduğunu⁶⁸⁸ dolayısıyla zikredilen içeceğin de haram olduğunu açıklar.

⁶⁸³ Muhammed Emin Yıldırım, Asr-Saadette Ticeret ve Tüccar Sahâbiler, 110. Bk. Elnure Azizova, Hiz. Peygamber Dönemi’nde Çalışma Hayatı ve Meslekler, 145-179.

⁶⁸⁴ Buhârî’de geçen rivayette Hiz. Peygamber kendisine sunulan bal, süt ve şarap arasından sütü tercih eder ve Cebrâil fitrata uygun olanı seçtiğini söyler (Buhârî, “Eşribe”, 92). Müslim’de zikredilen rivayette ise Hiz. Peygamber’e şarap ve süt sunulduğru, Allah Resûlünün sütü tercih ettiğı, bu karar neticesinde Cebrâil’in insanın yaratılış gayesine uygun olana peygamberi yönlendiren Allaha hamd ettiğı, Peygamber’e “içki dolu bardağı alsaydın ümmetin sapıklığa düşerdi” dediğı ifade edilir (Müslim, “Fedâil’üs-Sahâbe”, 71). Mîraç gecesi yaşananların insanlara anlatım için sembol olduğu fikrini de zikretmek gerekir. Bu tecrübeyi hiç yaşamamış olan insanlara anlatırken, bir bakıma Kur’ân’ın gayb âlemine ilişkin gerçekleri aktarma metodu olarak, mecâzî ve sembolik ifadelere başvurma geleneğine uyarak, çeşitli tasvir ve figürler kullandığı görülmektedir.

Bu figürler, benzetmeler tekniğıyle yapılmış müteşabih bir karaktere sahiptirler. Dolayısıyla asıl kastedilen anlam, yapılan teşbihlerin arkasında saklı bulunmaktadır. Yaşar Düzenli, Sembolizm açısından İsra ve Mîraç’a Yeni Bir Yaklaşım Denemesi, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 31-48 Haziran 2001, Cilt: 2, Sayı: 1, 41.

⁶⁸⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/205. Bu rivayete dayanarak İbn Kuteybe Arapların balı soğuklukla vasıflandırdığını söyler.

⁶⁸⁶ et-Tahrîm 66/1. “Eşlerinin rızasını gözeterek, Allah’ın sana helal kıldığı şeyi niçin kendine yasak ediyorsun? Allah bağışlayandır, acıyandır.” Anlatıldığına göre Peygamber’in, hanımı Hafsa’nın yanında fazla kalması sebebiyle Hiz. Aişe, Sevde ve Safiyye gibi Peygamber hanımlarının anlaşıp meğafir kokuyorsun diye Peygamber’e söylemeleri üzerine Hiz. Peygamber bir daha bal şerbeti içmeyeceğini söyler. Bu konuda zikredilen âyet ile uyarılır. (İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 10/83-84).

⁶⁸⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/130; Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/72; Ebû Ubeyd, *Garîbu’l-Hadîs* 1/399. Ayrıca Şamlıların içeceği olarak bilinen râsâtûn (الرأساطون) isimli, içki ile balın karıştırılarak hazırlanan bir içecek çeşidi mevcuttur (Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/676).

⁶⁸⁸ Buhârî, “Eşribe”, 4. Baldan yapılan nebizin Ürdün’de bir yer ismi olan Makdi olarak isimlendirilir (Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 8/ 260).

Balın süslenmede özellikle saçların taranmasında kullanıldığı bilinmektedir. Hiz. Peygamber’in ihramlıyken saçına bal sürdüğü (Ebû Dâvûd, “Menâsik”, 11) Hiz. Peygamber’e biat eden hanımlardan Ümmü Leylâ bint Revâha’nın biat ederken saçlarını balla tarayacaklarına söz verdiği (İbn Hacer, *el-İsâbe*, 8/297) Hiz. Aişe’ye bal şarabının saçlara sürülmesinin sorulması üzerine olumsuz cevap verdiği (İbn Ebi

Bal içecek dışında yiyecek olarak da tüketilirdi. Hz. Peygamber'in balı çok sevdiği rivayetlerde yer alır.⁶⁸⁹ Resûlullah'a o dönemin kıymetli hediyelerinden biri olan bal armağan edilirdi. Resûlullah da onu ashabı arasında kaşık kaşık bölüştürürdü.⁶⁹⁰ Yiyeceğin bulunmadığı bazı zamanlarda bal kabındaki azıcık bal bile açlıktan karnı guruldayan sahâbîlerin açlığını dindirmeye yeterdi. Hz. Peygamber döneminde yiyeceğin bulunmadığı birçok zamanı yaşayan Ebû Hüreyre, Habeşistan dönüşü Medine'de uzun yaşayamadan şehit olan Ca'fer b. Ebû Tâlib'le ilgili şöyle anlatır: Açlık sıkıntısı çektiğimiz zamanlarda, yoksullara karşı çok cömert olan Ca'fer b. Ebû Tâlib'in evine gider, onun evinde de yiyecek olmadığında evindeki ukke isimli küçük bal tulumunda kalan balı yalardık.⁶⁹¹ Ukke (عُكَّة) yağ ve bal saklamada kullanılan küçük deri kırbadır.⁶⁹² Bal ayrıca zik (الزق) isimli deri kaplara konulur ve uzun zaman muhafaza edilirdi. Bal dayanıklı yiyeceklerden olduğu için uzun süre tadını kaybetmeden kalırdı. Zik ve ukkenin dışında bal tulumu olarak hafe ve misab da kullanılmaktadır. Hafe deriden yapılan alttan yukarıya doğru daralan bir tulum çeşididir.⁶⁹³ Misab ise şekilsel olarak nasıl olduğuna rastlanılamasa da malzemesinin deriden yapıldığı bilinmektedir.⁶⁹⁴ Mişvar olarak bilinen ve kovandan bal çıkarılan çubuk da o dönemde kullanılan malzemelerdendir.⁶⁹⁵

Hz. Peygamber döneminde Tâif balı lezzetiyle meşhurdur. Zikri geçen bal Hz. Peygamber'e orada meskûn olan Sakîf kabilesi tarafından hediye edilen yiyeceklerden biridir. Allah Resûlü bal kaplarını açıp tatlarına bakmıştır. İsmi sorduğunda Tâifliler darîb (ضريب) ismi verilen bir bal çeşidi olarak bu balı bahsetmişlerdir. Resûlullah tadıyla beraber kokusunu da beğendiğini ifade etmiştir.⁶⁹⁶ Hz. Peygamber'in bazı yiyecekleri bazı yiyeceklerle birlikte yediği bilinmektedir. Allah Resûlü balı salatalık (كيسا/فتاء) ile birlikte yedi.⁶⁹⁷ Tatlılığıyla hararet veren balın yanında serinletici (hararet

Şeybe, *el-Musannef*, 5/510) rivayet edilmektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Kamacı, Zehra, Hz. Peygamber Devrinde Kadınların Süslenmesi 79, vd.

⁶⁸⁹ Buhârî, "Et'ime", 31, "Tıb", 4; İbn Mâce, "Et'ime", 36; Tirmizî, "Et'ime", 28; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

⁶⁹⁰ İbn Mâce, "Tıb", 7.

⁶⁹¹ Buhârî, "Et'ime", 32.

⁶⁹² İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/468.

⁶⁹³ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 9/101.

⁶⁹⁴ Hüzeli, Divânı Ebû Züeyb el-Hüzeli (Beyrut: 1998), 178.

⁶⁹⁵ Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadîs*, 3/322; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 4/434.

⁶⁹⁶ İbn Şebbe, *Târîhu'l-Medîne*, 1/270.

⁶⁹⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/346. Zikredilen kaynakta bal asel (عسل) kelimesinden farklı olarak mücâc (المجاء) kelimesi ile ifade edilmektedir. Cevâd Ali de mücâc kelimesinin de balı ifade ettiğini açıklar (Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/61). Ayrıca Allah'ın İsrailoğullarını rızıklandığı ve bildircin olarak anlaşılan selva

giderici) salatalığın tercih edildiği anlaşılmaktadır. Bal ekmek ikilisinin oldukça susatan yiyeceklerden olmasını ifade eden bir rivayet ise şöyledir: Hanım sahâbîlerden Ümmü Şerîk (öl. ?) Müslüman olduğunu açıkladığında müşrikler tarafından işkenceye maruz bırakılmıştır.⁶⁹⁸ Anlattığına göre bir keresinde eşi Ebü'l-Aker'in ailesi ona ekmek ve bal yedirip su içirmeyerek cezalandırır ve dininden dönmesini ister.⁶⁹⁹ Bu şekilde ikili olarak tüketilen yiyecekler olduğu gibi balın bazı yiyeceklere katılması ile elde edilen yemekler de mevcuttu. Arap toplumunda bal katılan yiyeceğe (مُعَسَّلٌ muassel)⁷⁰⁰ ve (الْيَعْقِدُ ye'kîd) adı verilirdi.⁷⁰¹ İncelediğimiz dönemde balın ana malzeme olarak kullanıldığı birçok tatlı ve yemek çeşidi vardı.

Kur'ân-ı Kerîm'de şifa olduğu bildirilen⁷⁰² balın Hz. Peygamber döneminde tedavide kullanılmasına gelince bu yiyeceği Hz. Peygamber ruhların şifası olan Kur'ân ile birlikte zikreder ve şifa veren bu iki şeye devam etmeyi tavsiye eder.⁷⁰³ Hz. Peygamber müellefe-i kulûbtan meşhur şair Lebîd'in (öl. 40-41/660-661) hastalığını öğrenince ona bir ukke bal gönderir.⁷⁰⁴ Bir başka örnekte kardeşi ishal olan bir kişi bu durumu Hz. Peygamber'e bildirdiğinde Allah Resûlü bal şerbetini tavsiye eder. Bu tavsiyeyi uygulayan kişi şikâyetin devam ettiğini söylediği her seferde o, bal şerbetini tavsiye eder. Bu tavsiyeye uymaya devam eden kişi şifa bulur.⁷⁰⁵ Hem şifalı hem de lezzetli olması sebebiyle olsa gerek Hz. Peygamber'in yanbaşında yetişen Enes b. Mâlik'in sofrasında muhakkak bal şerbeti bulunurdu.⁷⁰⁶

kelimesi de bal anlamında kullanılarak şiirde açıklanır. Şair sahâbîlerden biri olan Ebû Züeyb (öl. 28/648-49) şiirinde Bakara 2/57 âyette zikredilen İsrail oğullarına verilen nimetlerden olan selvayı bal olarak anlar (Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 6/195). Bal için kullanılan kelimelerden biri de sennût (سَنَوْتُ) kelimesidir. İhramlı kişinin balla tedavi olabileceği konusu açıklanırken bal sennût kelimesiyle ifade edilir (Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/202).

⁶⁹⁸ Kemal Sandıkçı, "Ümmü Şerîk" *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/331-332).

⁶⁹⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/150.

⁷⁰⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1200.

⁷⁰¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1245.

⁷⁰² en-Nahl, 16/68-69. "Ve rabbın bal arısına şöyle ilham etti: "Dağlardan, ağaçlardan ve insanların kurdıkları çardaklardan kendine yuvalar edin." "Sonra her türlü besleyici ürünlerden ye; rabbının koyduğu kanunlara boyun eğerek çizdiği yollardan git!" Onların karınlarından, farklı renk ve çeşitlerde şerbet (kıvamında bir sıvı) çıkar ki onda insanlara şifa vardır. İşte bunda da düşünen bir topluluk için açık delil bulunmaktadır."

⁷⁰³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/66; İbn Mâce, "Tıb", 7.

⁷⁰⁴ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 16/25.

⁷⁰⁵ Buhârî, "Tıb", 4.

⁷⁰⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/333.

Kur'ân'da ayet bulunması ve Hz. Peygamber'in hadislerinde balın şifa olduğunun bildirilmesi sebebiyle bal İslâm toplumunda ilaç olarak kullanılagelmiştir. Bir defasında Hz. Ömer (öl. 23/644) hastalanır, ona tedavi için bal tavsiye edilir. Beytülmâlde bulunan bir ukke bal için Ömer izin ister, izin verilince şifa olması için bu balı kullanır.⁷⁰⁷ Hz. Ali (öl. 40/661) hastalıktan şikâyetçi kimsenin üç dirhem karşılığında bal almasını ve yağmur suyuyla içmesini tavsiye etmiştir.⁷⁰⁸ Tâbiûndan Hasan-ı Basrî (öl.110/728) süt ve bal dışındaki ilaçları mekruh görürdü.⁷⁰⁹ Ayrıca o, süt ile bal içen bir kişinin ishal olmasına şaşırdığını söylerdi.⁷¹⁰ Tâbiûndan Rebî' b. Huseym (öl. 65/685 [?]) lohusalara hurma, hastalara ise balın şifa olacağını ifade ederdi.⁷¹¹

Şifalı yiyecek balın dört halife döneminde meşhur olduğu yerler bulunuyordu. Özellikle Fars bölgesinde önceden beri kaliteli balların bulunduğu yerler vardı. Sâsânî İmparatorluğu döneminde Efridûn'daki⁷¹² (افريدون) balın da tercih edilen lezzetli ballardan olduğu Batı Medâin'in fethi sırasında söylenen sözlerle açık bir şekilde ifade edilmiştir. Fetih esnasında şehre girildiğinde birkaç kişi hariç herkes kaçır. Eman verilen bir kişiye herkesin neden kaçtığı sorulunca, siz kralın barış teklifini kabul etmediniz ve Efridûn balı ile Kusa turuncunu birlikte yemedikçe aramızda barış olmayacaktır, diyerek kararlığınızı gösterdiniz, bu yüzden der.⁷¹³ Şehrin sakinlerinin Müslümanlardan çekinmesine sebep olan bu sözler bize Sâsânî İmparatorluğu'nda balın meşhur olduğu bir mekân hakkında bilgi vermesi açısından kıymet taşır.

Dört halife döneminde bal üretilen yerlerden vergi alınırdı. Vergi alınan bu yerlerde balın sofralarda daha yaygın kullanıldığı açıktır. Hz. Ömer döneminde Şam ve Cezîre halkının vergi olarak verdiği yiyeceklerden birisi baldı.⁷¹⁴ Aynı dönemde İyâd b. Ganm de (öl. 20/641) Cezîre bölgesindeki Ruhâ'yı (Urfa) fethettikten sonra halktan senelik vergi olarak bal almıştır.⁷¹⁵ Mısır fâtihi Amr b. Âs da (öl. 43/664) Mısır halkından diğer

⁷⁰⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/257; *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/309; Süyûtî, *Târîhu'l-Hulefâ'* (Beyrut: 1952), 123.

⁷⁰⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/66; İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/206.

⁷⁰⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/7.

⁷¹⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/206.

⁷¹¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/66.

⁷¹² Nisâbü'r ve Rey şehri arasında bulunan yer (Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 35/504).

⁷¹³ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 2/446.

⁷¹⁴ Belâzürî, *Fütühu'l-Büldân*, 171.

⁷¹⁵ Belâzürî, *Fütühu'l-Büldân*, 238.

yiyeceklerle birlikte balı vergi olarak almış ve Müslümanlara dağıtmıştır.⁷¹⁶ Tâifliler Sakîf kabilesinin İslâmlaşmasından sonra balın zekâtını vermişlerdir.⁷¹⁷ Tâif emiri Amr b. Şuayb (öl. 118/736), Hz. Ömer’e bal üreticilerinin verdikleri öşürün onda bir olduğuyla ilgili bir mektup yazmış, Hz. Ömer de Hz. Peygamber’e verdikleri payı vermeleri gerektiğini anlatan cevap yazmıştır.⁷¹⁸

Hiz. Ali döneminde de bazı şehirlerden bal getirilerek halife tarafından halka dağıtılırdı. Anlatıldığına göre Hiz. Ali (öl. 40/661), sahâbeden Amr b. Selime’yi (öl. 85/704) İsfahân’a vali tayin eder. Amr, Medine’ye geri dönünce aralarında balın da bulunduğu yiyecekler getirir. Bu yiyecekler dağıtılmadan önce Hiz. Ali’nin kızı Ümmü Gülsüm (öl. 41/661 [?]) Amr’dan bal ister, Amr da geri çeviremez. Dağıtım yapılacağı zaman bu fark edilince Hiz. Ali balı kızından geri alır.⁷¹⁹ Gelen bal tulumlarının herkese fazlasıyla yetecek miktarda olmadığı anlaşılmaktadır. Dağıtımlara şahid olan bir kişi de bir defasında gelen bal tulumlarının açıldığını, Hiz. Ali’nin yetimleri öncelikli olarak yemeye davet ettiğini, canı bal çektiğinden olsa gerek kendisinin de yetim olmayı dilediğini anlatır.⁷²⁰ Nitekim Ebû Cuhfe isimli kişi de bazı kişilere bal kendilerine ise tıla⁷²¹ denilen bir azık gönderildiğini söyler.⁷²² Baldan yapılan içeceğe nektari, üzüm gibi bazı meyveler de katılırdı.⁷²³ Bal sıra yapıldıktan sonra üzüm katılan içeceğe fekad (الفَّكَد) deniliyordu.⁷²⁴ İslâm toplumunda karışık meyvelerle yapılan içeceğin keskinleşip içkiye dönüşebileceği düşünüldüğü için bazı kişiler bu şekilde imal edilen içecekleri içmeyi reddederdi. Ebû Ubeyde de (öl.18/639) insanların bu içecekleri içtiğini görünce kendisinin yirmi yıldır su, sevîk, bal ve süt içtiğini söyler.⁷²⁵ Hiz. Ömer bal şerbetini içerdi. Bir iftarda kendisine cam

⁷¹⁶ Belâzürî, *Fütühu’l- Bıldân*, 301. Sonraki dönemlerde balda öşür olup olmadığı tartışılmıştır. Zührî balda öşür olduğunu söyleyenlerdendir (İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/229).

⁷¹⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/229. İslâm fıkhdında bu hadislerle dayanılarak balın zekâtı olup olmadığı tartışılmıştır. Hanefî ve Hanbelî mezhebi baldan 1/10 nisbetinde zekât (öşür) alınacağını söylemişlerdir. İmam Mâlik ve Şâfiî ile bazı âlimlere göre ise miktarı ne olursa olsun bal zekâta tâbi değildir. Bu âlimler baldan zekât alınmayacağını ifade eden rivayetleri daha kuvvetli görüp zekât alınacağına dair olan hadislerin hiçbirini sahih kabul etmemişlerdir. (M. Yaşar Kandemir, “Bal” *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1992), 4/552).

⁷¹⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/229.

⁷¹⁹ İbnü’l-Esir, *el-Kâmil*, 3/250.

⁷²⁰ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşraf*, 2/373.

⁷²¹ Tıla, kaynatılıp üçte biri kalan meyve suyudur (İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/128).

⁷²² Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşraf*, 2/373.

⁷²³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/214.

⁷²⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1407.

⁷²⁵ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/226.

bardak içinde bal şerbeti ikram edilmişti.⁷²⁶ Balın kullanım alanlarından biri de günlük tüketilen suya biraz bal katarak tadını lezzetlendirmekti. Araplar suları yumuşak ve tatlı olmadığı için içecekleri suya bazı zamanlar bal ilave ederlerdi. Halk arasında yaygın olmasına rağmen Hz. Ömer ahiret bilinci ve hesap hassasiyetinden dolayı bundan uzak durmuştur. Nitekim bir gün Hz. Ömer su istediğinde ona bal katılmış su getirilir. Hz. Ömer kıyamette bundan hesaba çekilirim düşüncesiyle bu içeceği geri çevirir.⁷²⁷

Bal şerbeti dğünlerde ikram edilen içeceklerden biriydi. Muâviye, yaşlı birine babası Ebû Süfyân'ı hatırlayıp hatırlamadığını sorar. O kişi Ebû Süfyân'ın düğününde üç gün boyunca ikram edilen yiyecek ve içeceklerden bahseder. Muâviye aralarında bal şerbeti de bulunan bu ikramlıkların hâlâ değerli olduğunu söyler.⁷²⁸ Bu rivayet bal şerbetinin hicrî birinci asır boyunca kıymetinin devam ettiğini gösterir. Düğün ikramı olmasının dışında günlük ziyaretlerde de sunulurdu. Tâbiûndan Mesrûk da Hz. Âişe'yi bir ziyaretlerinde kendilerine bal şerbeti ikram edildiğini anlatır. Zikri geçen günün Şaban ayının son günü mü Ramazan ayının ilk günü mü belli olmayan şek günü olduğuna dair detay da verilir.⁷²⁹

Bal şerbeti özellikle yemeklerden sonra ikram edilen içeceklerdendi. Ayrıca bu lezzetli içecek, içine zehir katılarak siyasî rakiplere karşı suikast aracı olarak da kullanılmıştır. Hz. Ali'nin komutanlarından Mâlik b. el-Hâris el-Eşter (öl. 37/657[?]) Mısır'a vali olarak tayin edilir ve görev yerine gitmek üzere yola çıkar. Bunu öğrenen Muâviye Kulzûm'da bulunan vergi tahsildarına yirmi yıllık haraçtan muaf tutulmak karşılığında Eşter'i öldürmesini emreder. Yemekten sonra hangi içeceği istediği sorulan Eşter bal şerbeti ister. Tercih edilen ve vazgeçilmez bir tat olan bal şerbeti zehirli olduğu için onun ölümüne sebep olur. Muâviye –bazı rivayetlerde Amr b. Âs denmiştir- bu olayı haber aldığıında Eşter'in ölümünü Allah'ın baldan askerleri vardır şeklinde tavsif eder.⁷³⁰ Son içeceği bal şerbeti olanlardan biri de Ma'kıl b. Sinân'dır (öl. 63/683). Emevî kumandanı Müslim b. Ukbe, Ma'kıl'a hangi içeceği sevdiğini sorar. Bal şerbeti istemesi üzerine

⁷²⁶ İbn Şebbe, *Târihu'l-Medineti'l-Münevvere*, 3/803.

⁷²⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/399.

⁷²⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/90.

⁷²⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/141.

⁷³⁰ Zührî, *el-Megâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) 13; Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 3/168; İbnü'l-Esir, *el-Kâmil*, 3/208, Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 20/153.

getirilir. Bu lezzetli içeceği bitirdikten sonra öldürülmesini emreder ve öldürülür.⁷³¹ *Ensâbü'l-Eşrâf*'da Müslim b. Ukbe'nin bal şerbetine yanında getirdikleri kardan kattırdığı ve bu şekilde ikram ettiği anlatılır.⁷³²

Emevîler döneminde bal şerbeti saray sofralarında da yer alan bir içecektir. Emevî halifelerinden Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) Emevî dönemi Hristiyan şairlerinden Ahtal'dan (öl. 92/710-11) şiir dinlemek ister. Ahtal'a içecek ikram edilmesini söyler. Su, süt gibi içecekleri reddeden Ahtal, bal şerbetini de hastaların içeceğidir diyerek geri çevirir. Asıl niyeti içki içmek olan Ahtal bu isteğinden dolayı halife tarafından yanından çıkarılır. İsteğine hizmetçi sayesinde kavuşan Ahtal halifenin huzuruna çıkar ve şiirini okur.⁷³³ Çok yemesiyle bilinen Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/717) ise yemekten sonra us⁷³⁴ denilen büyük bir kabın içindeki bal şerbetini nefes almadan bitirirdi. İçeceğini bitirmeden de kimseyle konuşmazdı.⁷³⁵ Emevî şairlerinden (muhadramûndan) Tureyh b. İsmail es-Sekafî bazı şiirlerini Emevî halifelerinden Velîd b. Yezîd'e (öl. 126/744) ithaf ederdi. Velîd de ona çokça ikramda bulunurdu. Ancak bu iki kişinin içecek tercihleri birbiriyle uyumlu değildi. Şair Tureyh süt veya bal gibi sade içecek içen, birbiriyle karışık içecekleri içmeyen birisiydi. Kendisine ikram edilen kadehi geri çevirdiği için pek çok kere halifeyi kızdırırdı. Zira Velîd içki düşkünü bir halifeydi.⁷³⁶

Arapların soğuklukla vASFettiği bal kış mevsiminde de tüketilirdi. Bal şerbeti kışın vücuda enerji vermesi ve vücut ısını arttırması sebebiyle tercih edilirdi. Hz. Peygamber'in de soğuk tatlı olarak zikrettiğini daha önce ifade etmiştik. Hatta zikredeceğimiz rivayetten bal şerbetinin yaz mevsiminden ziyade özellikle kış mevsiminde tercih edildiği anlaşılmaktadır. Bir defasında Emevî valisi Haccâc (öl. 95/714) kısa bir süre Sind'de valilik yapan Hakem b. Münzir b. Cârûd'la karşılaşır. Haccâc'ın Hakem'in sağlıklı görüntüsü dikkatini çeker. Zira Hakem o dönem güç ve kuvvetin belirtisi olan kalın bir boyuna ve açık bir tene sahipti. Bu görünüş üzere Haccâc, Hakem'e içeceğinin ne olduğunu sorar. Hakem de sütü şişkinlik yapmasından ötürü içmediğini, yazın hurma

⁷³¹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 3/472.

⁷³² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/347.

⁷³³ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 8/211.

⁷³⁴ Us, üç dört kişilik içecek kabıdır (Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/394).

⁷³⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/112.

⁷³⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/216.

şerbeti kışın ise bal şerbeti içtiğini söyler.⁷³⁷ Yaz kış tüketilen bal şerbeti yine Haccâc döneminde Ramazan ayında halk için kurulan sofralarda başköşede yer alırdı. Haccâc'ın hazırlattığı sofralarda içi bal şerbeti dolu kaplar bulunduğu rivayet edilir.⁷³⁸

Hicaz, Yemen ve Irak valilikleri yapmış olan Tâifli Emevî valisi Haccâc'ın Tâif ve İran'ın yüksek tepelerinden kendisine özel olarak bal getirtmesi Emevî döneminde de en iyi balın zikredilen yerlerde üretildiğini gösterir. Haccâc, Tâif'den istediği balın nasıl olması gerektiğini, hangi kaplarda getirileceğini özel olarak belirtir. Buna göre Haccâc yeşil balı sikâ (سقاء) isimli su kabında; beyaz balı, inâ (إناء) ismi verilen su kabında istemiştir. O, Benû Şebâbe denilen yerde yeşil balın nidğ (النِدْغ) adlı dağ bitkisinden, beyaz balın da siha (السِّحَاء) adlı bitkiden üretilenini sipariş eder.⁷³⁹ Zikri geçen şebâbî balı, Tâif yakınlarındaki Hedab'da oturan Mâlik b. Kinâne kabilesinden Benû Şebâbe'nin ürettiği ve kendilerine nispetle şebâbî denilen bal çeşididir.⁷⁴⁰ Haccâc, kendisine Fars bölgesinde yer alan Hullar'dan ebkâr (ابكار) denilen oğul balı getirilmesini emreder. Ayrıca bu balın ateş değmemiş yani erimemiş olması konusunda da uyarıda bulunur.⁷⁴¹ Anlaşıldığı üzere halife veya önemli görevde bulunan bazı idareciler kaliteli balları getirtirlerdi. Günümüzde olduğu üzere bazı köy ve yerlerin balı özellikle meşhurdur. Bu yerlerden bal veya başka hediye getirilmesini hoş karşılamayan kişiler de bulunuyordu. Ömer b. Abdülazîz'in (öl. 101/720) bir gün canı bal çeker. Ona şu (falan) köyden bal getirtebilirsin denildiğinde Müslümanların malını kendi işi için kullanamayacağını söyler ve kabul etmez.⁷⁴² Ömer b. Abdülazîz'in dikkatli tavrından farklı olarak daha önce zikri geçen şebâbî balını Emevî halifelerinden Hişâm b. Abdülmelik (öl. 125/743) Tâif valisine yazdığı mektupta över ve bu baldan saray mutfağı için göndermesini ister.⁷⁴³

Balın halis olup olmadığı ilk dönemlerden itibaren tartışma konusu edilmiş, halis balın özelliklerinin neler olduğu halk arasında konuşulduğu gibi kitaplarda da yerini almıştır. Hâlis, iyi bala darab da (الضَّرْبُ)⁷⁴⁴ denilmekteydi. Câhız gerçek balın toprağa

⁷³⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/270.

⁷³⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/376.

⁷³⁹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/419.

⁷⁴⁰ İbn Kuteybe, *Garîbü'l-Hadis*, (Tunus: 2010), 3/763; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/483.

⁷⁴¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/126.

⁷⁴² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/184.

⁷⁴³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/205.

⁷⁴⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1038. Ayrıca Arapçada mâzî de (المَاضِي) iyi bal demektir (İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l Vasît*, 2/891).

damlatıldığında civa gibi yerde kalması gerektiğini söyler. Eğer toprağa sızarsa hâlis bal olmadığını belirtir.⁷⁴⁵ *Uyûnü'l-Ahbâr* isimli kitapta da İbn Kuteybe gerçek balın yere damlatıldığında daire şeklini alıp toprağa karışmadığını ifade eder ve bu sebeple de balın en güzelinin “zehebî balı” olduğunu açıklar.⁷⁴⁶ Bala zehebî denmesinin sebebi gömülen altın gibi balın da topraktan alıp vermemesi şeklinde izah edilmiştir. Uzun zaman tazeliğini koruyan balın aynı zamanda çok çabuk bozulan yiyeceklerden biri olan etin muhafazasında kullanılması dikkat çekicidir. Bu sebeple Araplar bal, bakteri barındırmadığından olsa gerek taze eti balın içine koyup muhafaza ediyorlardı. Balı yıkayıp çıkardıklarında tazeliğinden bir şey kaybetmiyordu.⁷⁴⁷ Yine taze meyvenin yolculukta muhafaza edilmesi ve yolculukta tüketilmesi için balın içine konulduğu bilinir.⁷⁴⁸ Balın kaliteli olduğunu gösteren bir işaret de bal fitle bulaştırılıp ateş verilir ve yakılır. Eğer bal akmaz ve asılı kalırsa hâlis baldır.⁷⁴⁹

İncelediğimiz dönemde petek bala (الشَّهْد)⁷⁵⁰ şehd, (الْمَرْج)⁷⁵¹ mezc ve (الضَّخْكَ) dahk⁷⁵² denilirdi. Petek bal ekmeğin yanında en lezzetli katıklardandı. Bu lezzetli ikili özellikle zengin kişilerin sofralarında yer alırdı. Amr b. Hâris (öl. 64/684), Câhiliye, Hz. Peygamber, Dört Halife ve Emevî dönemlerini gören şair Nâbiğa'ya (öl. 127/745?) “Beyaz ekmek yiyeceğin, petek bal katığıdır.”⁷⁵³ diyerek konumu sebebiyle övgüde bulunmuştur. Cömertliğiyle bilinen tâbiûndan İbn Sîrîn (öl. 110/729) ise evine gelen değer verdiği bir misafirine petek bal çıkarmış ve ikram etmiştir.⁷⁵⁴

İncelediğimiz dönemde ekmek bal ikilisinden oldukça farklı ikili lezzet tercihleri de vardı. Emevî valilerinden çok yemesiyle bilinen Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) beş öğün yemek yedikten sonra en son peyniri bala katarak yemesi⁷⁵⁵ farklı bir damak tadına sahip olduğunu gösterir. İbrahim Nehaî (öl. 96/714) gibi bazı kişiler de balla birlikte

⁷⁴⁵ Câhız, *Hayavân*, 4/202.

⁷⁴⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/205.

⁷⁴⁷ Câhız, *Hayavân*, 4/202.

⁷⁴⁸ Dimaşki, *el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticâre*, 75.

⁷⁴⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/205.

⁷⁵⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/950.

⁷⁵¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1696. Aynı zamanda mezc, petek bal veya bal ile içki ve acı badem karıştırılmış suya denilirdi (İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l-Vasît*, 2/896).

⁷⁵² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1034.

⁷⁵³ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 15/111.

⁷⁵⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/570.

⁷⁵⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/412.

kuyruk yağı yerlerdi.⁷⁵⁶ Eve gelen misafirlere bu alışılmamış ikili lezzetler sunulmasa da bal, kaymak ve tereyağı gibi yiyeceklerle yaygın şekilde ikram edilirdi. Tâbiûndan Zührî'nin (öl. 124/742) çöl yolculuğu yapanlar için hazırlattığı sofralarda et ve bal gibi yiyecekler ikram ettiği anlatılır. O yolculara kışın bal ve kaymak, yazın da bal ve tereyağı ikilisini sunardı.⁷⁵⁷ Bu şekilde misafirlerine ikramda bulunan Zührî (öl.124/742) bilindiği üzere hadisleri toplamada önemli bir isimdir. Onun balın hafızayı kuvvetlendirdiğini söylediği⁷⁵⁸ kayıtlara geçmiştir. Ayrıca gece geç saatlere kadar uzayan derslerde ve hadis rivayeti sonrasında bal şerbeti içmektedir. Öyleki Zührî'nin bal şerbetine olan düşkünlüğü sarhoşlara benzetilmiştir.⁷⁵⁹

Süzülmüş bala zevb (الذَّوْب)⁷⁶⁰ denilirdi. Emevîler döneminde yaşayan Medineli ünlü musikişinas Delâl (öl. 145/762) bir keresinde yakınlarıyla kıra gitmiş ve başka yiyeceklerle birlikte kendisine ikram edilen süzme balı yemiştir.⁷⁶¹ Kur'ân'da⁷⁶² cennetliklere vaadedilen nimetlerden biri olarak “ârî, katışıksız süzme bal ırmaklarından” (وَأَنْهَارٌ مِنْ عَسَلٍ مُصَفًّى) bahsedilir.

Yukarıda balın hastalıkları tedavi edici yönü zikredilmişti. Emevî toplumunda tıpla ilgili bilgiler yaygınlaştıkça balın ilaç olarak kullanımıyla ilgili hususların dikkatleri çekmeye başladığı anlaşılmaktadır. Bazen ilaç olarak alınan bal bazen de vücudu kuvvetlendirmek için alınırdı. Süfyân es-Sevrî (öl. 161/778) ilaç içtikten sonra bal şerbeti ister.⁷⁶³ Bu isteğin sebebi ilacın etkisini artırmak olabilir. Çok yiyen kimselere de bal şerbeti tavsiye edilirdi.⁷⁶⁴ Balın yağla birlikte zehirlenmiş kimseye de şifa olacağı kaynaklarda yer alır.⁷⁶⁵ Hatta bal yeni doğan çocuğa içirilerek bağırsakları temizleme gayesiyle de kullanılırdı. Faydalı bir yiyecek olan sirkeye bal katılarak yapılan ve mayhoş tadı sebebiyle sevilerek tüketilen sekencebin (سكنجبین)⁷⁶⁶ ismi verilen içecek de ateşli difteri

⁷⁵⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/235.

⁷⁵⁷ Zührî, *el-Megâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) 13.

⁷⁵⁸ İbn Kayyim el-Cevziyye, *Zâdü'l-Meâd*, (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle,1979), 5/63.

⁷⁵⁹ Firdevs Yıldız, *İbn Şihâb ez-Zührî*, 37.

⁷⁶⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/632.

⁷⁶¹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/205.

⁷⁶² Muhammed 47/15.

⁷⁶³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 11/313.

⁷⁶⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/265-266.

⁷⁶⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/206-295.

⁷⁶⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/298.

tedavisinde kullanılmıştır. Sirkenin bal dışında başka malzemelerle de tedavi maksadıyla kullanıldığı bilinmektedir.⁷⁶⁷

Emevî döneminde tüm bu özellikleriyle dikkat çeken bal, Abbâsîler döneminde de en lezzetli yiyeceklerdendi. Bu dönemde meşhur balın İsfahân'da olduğu aktarılır. Bu balın renginin beyaz⁷⁶⁸ lezzetinin de eşsiz olduğu söylenir. Halifeler bu baldan Bağdat'a getirtirler ve sofralarında yer verirlerdi. Ayrıca vergi de bu beyaz baldan alınır.⁷⁶⁹



⁷⁶⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/281-282.

⁷⁶⁸ Beyaz bal anlamında kursufda kaynaklarda yer almaktadır. Kursuf, beyaz pamuk gibi bal çeşididir (İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l-Vasît*, 2/783).

⁷⁶⁹ Ahsan, *Social Life*, 103.

İKİNCİ BÖLÜM: ET, ET ÇEŞİTLERİ VE ET YAN ÜRÜNLERİ

2.1. Et

Arabistan'da hem bedevî hem de yerleşik Arapların büyük ölçüde hayvanî gıdalarla beslendiği⁷⁷⁰ bilinmektedir. Bu gıdalardan biri olan et, incelediğimiz dönemde en önemli besin maddelerinden biridir. Yiyecek kültürünün esasını teşkil eden ekme, hurma gibi yiyeceklerden eti ayıran en belirgin özellik hem doyurucu hem de lezzetli olma özelliğiyle katığa ihtiyaç duymaksızın tek başına ziyafet yiyeceği olmasıdır. Etin sade olarak yenilmesi daha çok etin lezzetine varabilmek için her zaman önemli olmuştur. Ekmeğin üzerinde et ikram edilen bedevînin etleri bitirip ekmeği tabak olarak ev sahibine iade etmesi de bunu gösterir.⁷⁷¹

İslâm'dan önce bedevîlerin putlarına et, hadarîlerin (yerleşik olan halkın) ise yetiştirdikleri tarım ürünlerini hediye ettikleri⁷⁷² bilinmektedir. Bu bilgi özellikle bedevîler nezdinde etin kıymetini göstermesi açısından önem arz etmektedir. Arap kültüründe en kıymetli yiyecek olan et, putlara sunulmasının yanı sıra misafirlere hazırlanan ziyafet sofrasında da baş tacı edilirdi. Araplar çoğu zaman herkese açık olarak düzenledikleri davetlerde et yemeği ikram ederlerdi.⁷⁷³

Arap yemek kültürünün ayrılmaz parçası olan et, Hz. Peygamber döneminde de en sevilen yiyeceklerden biriydi. Allah Resûlü eti, hem dünya hem cennet ehlinin yemeğinin efendisi olarak vasfetmektedir..⁷⁷⁴ Hz. Peygamber kendisine et ikram edildiğinde daima kabul eder, et bulunan sofraya davet edildiğinde genellikle icabet ederdi.⁷⁷⁵ Hz. Peygamber'in kendi evinde et pişirilmesinden de memnun olduğu anlaşılmaktadır. Bir gün eve geldiğinde ateşin üstünde yer alan tencerede⁷⁷⁶ et olduğunu görür. Yemek vaktinde Hz. Peygamber'e ekme ve katıktan oluşan yemeği getirilir. Hz. Peygamber tencerede et yok muydu, diye sorar. Etin evde bulunan azatlı köle Berîre'ye (öl. 60/680 [?]) sadaka olarak verildiği söylenince “Ona sadaka bize hediyedir.” diyerek etin sofraya

⁷⁷⁰ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

⁷⁷¹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtül-Üdebâ*, 2/531. Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 64.

⁷⁷² İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 332.

⁷⁷³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 5/72.

⁷⁷⁴ İbn Mâce, “Et ‘ıme”, 27.

⁷⁷⁵ İbn Mâce, “Et ‘ıme”, 27.

⁷⁷⁶ Hicaz ve Yemen'de meşhur olan bürme isimli tencere. Bk. Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/157.

getirilmesini ister.⁷⁷⁷ Bunun yanı sıra kemikli etin tencerede haşlanarak sunulması bu dönemin yemek kültüründen biriydi. Nitekim eti lezzetli bulduğu kadar suyunun da lezzetli olduğunu söyleyen Allah Resûlü, et pişirirken suyunun bolca konulmasını tavsiye eder.⁷⁷⁸ Hz. Peygamber kürek kemiğindeki eti severdi,⁷⁷⁹ tencereden eliyle kemikli bir et çıkarıp yediği⁷⁸⁰ bilinmektedir. Bir A'râbî de etin en güzel kısmının kemiğe bitişen yeri olduğunu söylemiştir.⁷⁸¹ Hem cimri hem de obur olan bir bedevî, kemikli eti etler kemiklerden ayrılana kadar pişirtir ve bütün etleri bitirir. Kalan kemikleri çocuklarının yemek istediğini görünce onlara vermek istemediği için yemeği beceremeyene bu kemikten yedirmeyeceğini söyler. Çocuklar bu lezzetli yemekten yiyecek için kemikleri nasıl yiyeceklerini ballandıra ballandıra anlatmaya çalışır. Büyük ve ortanca oğlanın hiç bir şey bırakmayacak derecede kemikli eti yiyeceklerini ifade etmelerine rağmen onların cevaplarını beğenmez. Küçük oğlan "Ey baba ben onu ufaltırım ilikle birlikte azık ederim." deyince "Bu senin hakkın." der.⁷⁸² Kemikli etle ilgili olarak Hz. Peygamber eti ısırarak yemeyi tavsiye etmiş, bunun daha tatlı ve mide için rahatlatıcı olduğunu söylemiştir.⁷⁸³ Hz. Peygamber'in evine hediye olarak gönderilen eti kabul ettiği ayrıca ziyafet yemeği olması hasebiyle ailesi arasında adaletli bir şekilde taksim ettiği bilinmektedir. Bazı zamanlarda da etin paylaşılmasını eşlerinden isterdi. Bir keresinde Hz. Peygamber, ailesine hediye olarak gelen etin taksim edilmesini Hz. Âişe'ye bırakır. Zeyneb bint Cahş'ın bu paylaşımı adaletli bulmaması üzerine Hz. Peygamber, Hz. Zeyneb'in payının arttırılmasını ister. Buna rağmen tatsızlığın devam etmesi ve etin pay edilmesi üzerinden yaşanan tartışma Hz. Peygamber'in hânesinde huzursuzluğa sebebiyet vermiştir. Bunun gibi birkaç sebepten ötürü de Allah Resûlünün ailesinden bir ay uzak kalmasıyla⁷⁸⁴ neticelenmiştir.⁷⁸⁵

⁷⁷⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/245; *Umdetü'l-Kârî*, 20/90.

⁷⁷⁸ Tirmizî, "Et'ime", 29.

⁷⁷⁹ Buhârî, "Et'ime", 18, 26.

⁷⁸⁰ Buhârî, "Et'ime", 18.

⁷⁸¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/198.

⁷⁸² İbn Abdîrabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 3/485.

⁷⁸³ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/400, 401, 6/464, 466; Dârimî, *Et'ime*, 30; Ebû Dâvûd, *Et'ime*, 20; Tirmizî, "Et'ime", 31.

⁷⁸⁴ İlâ, Kocanın, eşiyle cinsel ilişkide bulunmamak üzere yaptığı yemin, kazâî boşanma sebeplerinden biri. (Hamdi Döndüren, "İlâ", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2000), 22/221-240).

⁷⁸⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/180.

Kemikli etin bazı kişilerin en sevdiği kısım olduğu bilinmektedir. Mizahi yönüyle öne çıkan Eş‘ab (öl. 2. yy) isimli kişi kendi evinde hanımıyla yemek yerken hizmetçilerden birini sofraya çağırır. Yemekte iken sofrada en sevdiği kısımlardan olan kemikli etin kızın önünde olduğunu görünce çok sinirlenir. Evden çıkıp misafir gibi gelip tekrar kapıyı çalar. Burası senin evin denilince de o zaman etin en güzel yeri neden bu kızın önünde diye söylenir.⁷⁸⁶

Hiz. Peygamber‘den sonraki dönemde besin değeri yüksek olan etin tüketilmesi diğer yiyeceklerle nazaran tavsiye edilirdi. Nitekim Abdullah b. Mes‘ûd (öl. 32/652-53) bir gün parası olan birini görür ve bu paralarla ne yapacağını sorar. Otuz dirhemle Ramazan için tereyağı almak istediğini söyleyen kişiye onu ekmeğe katıp yapmayacağını sorar, adam “evet” deyince ona otuz dirhemle her gün için bir dirhemlik et almasını tavsiye eder.⁷⁸⁷ Ömer b. Abdülazîz (öl. 101/720) de kendisine şikâyet için Basra‘dan gelen bir kişiye beytûlmâlden nafaka verir ve bizzat kendi malından verdiği parayla et almasını öğütler.⁷⁸⁸ Toplumda önde gelen kişiler besin değeri oldukça yüksek olan etin satın alınıp tüketilmesini tavsiye etmekteydi. Ancak özellikle Hiz. Ömer gibi sade hayatı kendine şiar edinen kişiler et tüketiminde aşırıya gidilmemesi konusuna dikkat çekerler. İncelediğimiz dönemde insanın ihtiyacı olan etin miktarıyla ilgili farklı bilgilere kaynaklarda işaret edilmektedir. Buna göre Câbir b. Abdullah‘ın (öl. 78/697) bir dirheme⁷⁸⁹ et aldığını gören Hiz. Ömer, bunu çok bulur ve onu bir âyet-i kerîmeyle⁷⁹⁰ uyarır. Zira Hiz. Ömer ev halkına ayda üç dirhemlik etin yeterli olacağını söyler.⁷⁹¹ Tâbiûndan Şa‘bî‘nin (öl. 104/722) her Cuma evine bir dirhemlik et aldığı, Hasan-ı Basrî‘nin (öl. 110/728) ise her gün yarım dirhemlik et aldığı⁷⁹² rivayet edilmektedir. Cimrilere olan Ebû Ya‘kûb b. Zekân ise bir dirhemlik eti nasıl değerlendirdiğini açıklayan sözlerinde zengin olduğu günden beri her gün et yediğini belirtir. Cuma günleri bir dirheme sığır eti alan Ebû Ya‘kûb sebzelerle

⁷⁸⁶ Franz Rosenthal, *Erken İslâm‘da Mizah* (trc. Ahmet Arslan)107.

⁷⁸⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/229.

⁷⁸⁸ Belâzûrî, *Ensâbü‘l-Eşrâf*, 8/181.

⁷⁸⁹ Dirhem, gümüş para birimidir. Arapların kendilerine özel para birimi olmadığı için İran ve Yemenlilerin dirhemini kullanırlardı. Halil Sahillioğlu, “Dirhem”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/368-371).

⁷⁹⁰ el-Ahkâf 46/20. “İnkâr edenler, ateşe sunuldukları gün, onlara: ‘Dünyadaki hayatınızda sizin için güzel olan her şeyi harcadınız, onların zevkini sürdürdünüz; ama bugün, yeryüzünde haksız yere büyüklük taslamanızın ve yoldan çıkmanızın karşılığında alçaltıcı bir azap göreceksiniz.’”

⁷⁹¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/230.

⁷⁹² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/230.

bunu pişirir. Ailesiyle birlikte her gün bir sebzeyi yiyerek etin suyunu da değerlendirerek haftayı geçirir.⁷⁹³

Et tüketim miktarları aileden aileye değişmekle birlikte kaynaklarda bu miktarlara yer verilmesi, etin çok fazla tüketilmesinin doğru bulunmadığına dair algının olduğunu göstermektedir. Arap dilinde bulunan bazı kelimeler de bu algıya işaret etmektedir. Arapçada eti çok yemek keşb (الكشْب),⁷⁹⁴ ete çok düşkün olmak karam (الْقَرَم)⁷⁹⁵ gibi kelimelerle ifade edilmektedir. Bu da bazı kişilerin eti çok sevdiklerini, fazla miktarda et tükettiklerini göstermektedir. Resûlullah'ın da et bağımlısı olmaktan sakındığı bildirilir. Sakınılması gereken beş şeyden biri olarak yer alan etin bağımlısı olmak karem/kazem (القَرَم / القزم) olarak rivayette yer alır.⁷⁹⁶ Hz. Âişe (öl. 58/678) de mensubu olduğu Temîm kabilesine et yemeye devam etmemelerini söyler ve etin içki gibi bağımlılık yapacağı hususunda onlara uyarıda bulunur. Kıtlik senesi gibi zor bir zamanda halkının sorumluluğunu üzerinde taşımış olan Hz. Ömer de et yeme hususunda aşırıya kaçmamaları için halkını uyarmış, kendisi de bu konuda onlara örnek teşkil etmiştir. Hz. Ömer, ev halkına ayda üç dirhemlik etin yeteceğini söylediği gibi⁷⁹⁷ çocuklarını da et yemeye devam etmemeleri hususunda uyarmıştır.⁷⁹⁸ Hatta et bağımlısı olanlara Allah'ın buğz edeceğini söylemiştir.⁷⁹⁹ Yıllar sonra Asmaî (öl. 216/831) de buna atıf yapar. Hz. Ömer gibi sade yaşamın önemine dikkat çeken Asmaî bir mecliste toplanmış olanlara yiyeceklerini sorar. Etin katık edildiği söylenince her gün mü diye sorar, içinde sarı, beyaz, kırmızı, kahverengi, tatlı, acı, ekşi şeyler de var mı diye sorarak baharatı kasteder. Bunun kötü bir yaşam tarzı olduğunu, Hz. Peygamber'den sonra sade hayatın temsilcisi olan Hz. Ömer'in yaşantısına ters olduğunu hatırlatır. Hz. Ömer'in etten uzak durduğunu, et düşkününün içki düşkünü gibi olacağını yine onun yağlı eti yemeyi hoş görmediğini söyler. Mecliste bulunan herkesi sorgulayan Asmaî, orada bulunanlardan birine senin katığın nedir, der. O da bir gün süt, bir gün zeytinyağı, bir gün hurma, bir gün peynir, bir gün yavan ekmek ve bir gün de et diye cevap verir. Bunun üzerine Asmaî zikredilen tek

⁷⁹³ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/42.

⁷⁹⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1576.

⁷⁹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1467.

⁷⁹⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/42. Diğer sakınılacak hususlar ise ayme (العَيْمَة) süt bağımlısı, gayme (الغَيْمَة) çok su istemek, eyme (الْأَيْمَة) uzun süre bekâr kalmak, kezem (الكَزَم) çok yeme arzusu.

⁷⁹⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/230.

⁷⁹⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/231.

⁷⁹⁹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/500.

çeşit yiyen bu kişiler için “Hattâb ailesi gibi” diyerek onları tasdik eder.⁸⁰⁰ Ayrıca eti az yemenin bazı Araplar arasında soyluluk göstergesi olduğu anlaşılmaktadır.⁸⁰¹

Yukarıda bahsi geçen örneklerden anlaşıldığına göre ete düşkün olmak toplumda ayıplanan bir durumdu. Tâbiûndan Urve b. Zübeyr de (öl. 94/713) bunun böyle olduğunu söyler.⁸⁰² Ete düşkün birini gören bir kişi “Et, eti yiyor, yazıklar olsun.” diyerek bahsettiğimiz durumu ifade eder.⁸⁰³ Hatta bir hastalık kabul edilebilecek et bağımlılığının şifasının tavuk yumurtası gibi yumurtalarda, özellikle çekirge yumurtasında olduğu rivayet edilmektedir.⁸⁰⁴ Bu rivayette yumurtanın besleyicilik yönünden et gibi protein grubu içinde yer alması sebebiyle ete olan ihtiyacı gidereceğine ve bağımlılığa karşı şifa olacağına vurgu yapıldığı anlaşılmaktadır. Eten bağımlılık yapma özelliğinden dolayı bazı kişiler et yememe kararı alırlardı. Tâbiûndan Ferkad es-Sebhî (öl. 131/748) de bunlardan biriydi. Tâbiûndan İbrâhim en-Nehaî’ye (öl. 96/714) Ferkad’ın et yemediği söylendiği zaman o, Muhammed ahabının onlardan daha hayırlı olduğunu, ancak onların et yediklerini hatırlatarak et yemeyen bu kişileri eleştirmiştir.⁸⁰⁵ Hatta bu sebeple bazı kişilerin toplumda fitne yaydığı düşünüldüğü için sürgüne gönderildiği olurdu. İbn Abdülkays 32 (653) senesinde Basra’dan Şam’a sürgün edilenlerden biridir. Onun Şam’a gönderilmesinin nedenlerinden biri de et yememesidir. Muâviye onun bir et yemeği olan tiriti Arapların yediği gibi yediğini görünce et yememesinden dolayı sürgün edilmesine şaşırır. İbn Abdülkays ise bir kasabın koyuna eziyet ettiğini gördüğü için et almadığını, ancak kendisi kesmek suretiyle yediğini, dolayısıyla iftiraya uğradığını anlatır. Muâviye’nin geri dönebileceğini söylemesine rağmen Basra’ya dönmek istemez.⁸⁰⁶ Toplum tarafından yanlış anlaşılan kişinin düştüğü durumu anlatan bu rivayet Muâviye döneminde et satımıyla ilgilenen bazı kasapların işlerini nasıl yaptıklarına dair bilgi verir. Bilindiği üzere Hz. Peygamber dönemi ve dört halife döneminde de halk ihtiyacını kasaplardan da karşılamaktaydı.⁸⁰⁷ Emevî halifelerinden Hişâm b. Abdülmelik’in (öl. 125/743) kasapları ve et fiyatlarını denetlediği, müşteri ve kasaplara bazı tavsiyelerde

⁸⁰⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/163.

⁸⁰¹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü’l-Üdebâ*, 2/543.

⁸⁰² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/230.

⁸⁰³ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/217.

⁸⁰⁴ Câhız, *Hayavân*, 6/88.

⁸⁰⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/447.

⁸⁰⁶ İbnü’l-Esîr, *el-Kâmil*, 3/14-15.

⁸⁰⁷ Ayrıca Bk. Azizova, Hz. Peygamber Dönemi Çalışma Hayatı ve Meslekler, 115-124.

Câbir b. Abdullah (öl. 78/697) Hz. Peygamber'le birlikte kurutulmuş eti (kadîd) yediklerini anlatmıştır.⁸²⁰ Ebû Musa el-Eş'arî (öl. 42/662-63) o sırada valisi olduğu Basra'dan Hz. Ömer'e geldiklerinde Hz. Ömer'in sofrasında bazı zamanlar taze et, bazı zamanlar ise kurutulmuş et olduğunu, anlatır.⁸²¹ Sahâbeden Selmân-ı Fârisî (öl. 36/656 [?]) ganimetten payına düşen koyunu aldığı zaman, onu keser, etini kuruturdu, derisinden de su kabı yapardı.⁸²² Kâmil b. İkrime isimli kişi ise yemek davetinde kendisine sunulan yemeği anlatır ve etlerin içinde en güzelinin kurutulmuş et olduğunu şiirine konu eder.⁸²³

Arap sofralarının başköşesinde yer alan etin ikram edilmesi Hz. İbrahim'in ikramını akla getirir. Ebû Amr isimli kişi kendisine misafirlığe gelen dostu Şa'bî'ye İbrahim'in ikramını mı yoksa Meryem'in ikramını mı istersin? der. İbrahim peygamberin ikramı onun meleklerle ikram ettiği ete işaret eder.⁸²⁴ Et yiyip geldiği için Şa'bî meyveyi kasederek Hz. Meryem'in ikramını istediğini ifade eder.⁸²⁵

2.2. Et Çeşitleri

Câhiliye döneminde tüketilen bazı et çeşitlerine İslâm dininin gelmesiyle birtakım sınırlandırmalar getirildiği bilinen bir husustur. Kur'ân-ı Kerîm⁸²⁶ ve bazı hadislerle⁸²⁷ yasaklanan hayvanların etleri Müslümanların sofrasından kalkmıştır. Yasaklanmayan bazı hayvanların ise fiziki çevre, âdet ve alışkanlıklara bağlı olarak bazı insanlar tarafından tüketildiğine dair çok sayıda rivayet bulunmaktadır. Ayrıca Allah Resûlünün

⁸²⁰ İbn Hibbân, *Sahîh-i İbn Hibbân*, 13/213.

⁸²¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/259.

⁸²² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/241.

⁸²³ Câhız, *Buhalâ*, 2,206.

⁸²⁴ Zâriyât 51/24-27.

⁸²⁵ Râgıb el-İsfahânî *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/58. Burada Âl-i İmrân Sûresinde zikri geçen rızkın meyve olmasına dolayısıyla Meryem'in ikramına telmihte bulunulur. 3/37: "Zekerîyyâ onun bulunduğu yere, mâbeddeki odaya her girdiğinde yanında (yeni) bir rızık bulur ve "Ey Meryem! Bu sana nereden?" diye sorar, o da "Allah tarafından" cevabını verirdi. Kuşkusuz Allah dilediğine sayısız rızık verir"

⁸²⁶ "Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş, (taş, ağaç vb. ile) vurulup öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile) canavarların yediği hayvanlar -ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna- dikili taşlar (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar ve fal oklarıyla kismet aramanız size haram kılındı. Bunlar yoldan çıkmaktır. Bugün kâfirler, sizin dininizden (onu yok etmekten) ümit kesmişlerdir. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi ikmal ettim, üzerinize nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslâm'ı beğendim. Kim gönülden günaha yönelmiş olmamak üzere açlık halinde dara düşerse (haram etlerden yiyebilir). Çünkü Allah çok bağışlayıcı ve esirgeyicidir." (el-Mâide 5/3).

⁸²⁷ "Azı dışı olan her yırtıcı hayvanın ve pençesiyle avlanan her kuşun yenilmesi yasaktır (Müslim, "Sayd", 15, 16; Tirmizî, "Sayd", 9, 11). Resûlullah Hayber Gazvesi'nde eşek etini yasak etti, at etini yemeye izin verdi." (Buhârî, "Zebâih", 28; Müslim, "Nikâh", 30). Resûlullah at, katır, eşek etini ve azı dışı bulunan her yırtıcı hayvanın etini yasak etti." (Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 1/147, 244, 289, 4/89, 90, 127).

tavsiyelerinde eti tüketilecek hayvanın avlanma ve kesim şartlarıyla alakalı sınırlar ayrıntılı şekilde yer alır.

İslâm toplumunda deve, sığır, koyun, keçi, gibi hayvanların etleri yaygın olarak tüketilirdi. Kur'ân-ı Kerîm'de sûre ismi olarak geçen “En‘âm” kelimesinin koyun, keçi, deve ve sığır cinsi ehlî hayvanları ifade eden bir sözcük olduğu bilinmektedir. Av hayvanlarından balık, kuş, keler, çekirge, yabanî eşek, tavşan, tilki gibi hayvanlar da tüketilen et çeşitlerindendi. Yaygın olarak tüketilmeyen et çeşitleri ise at, sırtlan maymun, kaplumbağa, kurbağa gibi bazı hayvanların etleriydi. Ayrıca et yan ürünleri başlığı altında ele alacağımız sakatat ve iç yağı da İslâm toplumunda tüketilen besin maddelerindendi.

2.2.1. Yaygın Olarak Tüketilen Et Çeşitleri

2.2.1.1. Besi Hayvanları Et Çeşitleri

2.2.1.1.1. Deve Eti

Arabistan'da yaygın olarak yetiştirilen, çöl gemisi diye isimlendirilen deve, eti tüketilen hayvanların başında gelmektedir.⁸²⁸ Etinin tüketilmesinin yanında taşıma ve ulaşımında kullanılma özelliğinden dolayı deve o dönemde en hayırlı mallardan biri olarak görülmüştür.⁸²⁹ Arap kültüründe önceden beri önemli bir yer tutan deve, kurban olarak adanırdı. Özellikle de Recep ayında malları çok olan kişiler tarafından putlar adına kesilirdi. Buna da atîre denirdi.⁸³⁰ Arap toplumunda böylesine yaygın bir şekilde kullanılması nedeniyle devenin Kur'ân'da pek çok âyette zikri geçmektedir. Hem önceki kavimlerden bahseden âyetlerde zikredilmekte,⁸³¹ hem de yaratılışına dikkat çekilmektedir.⁸³² Ayrıca kurbanlık devenin Allah'ın nişanesi olduğu, insanlar için devede hayırlar olduğu, deve etinin yenilip yedirilmesi gerektiği bildirilmektedir.⁸³³ Arap Yarımadası'nda bazı kayalık ve mağaralarda yer alan deve resimleri Arapların hayatında

⁸²⁸ Ahmet Önkol, Nebi Bozkurt, “Deve” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/222-226).

⁸²⁹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğâni*, 3/66.

⁸³⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 5/71.

⁸³¹ Hûd 11/64; İsrâ 17/59.

⁸³² Gâşiye 88/17.

⁸³³ Hac 22/36. “İşte kurbanlık deve ve sığırları Allah'ın size olan nişanelerinden kıldık. Onlarda sizin için hayır vardır. Bağlı halde keserken üzerlerine Allah'ın adını anın. Yan üstü düşüp ölünce onlardan yiyin, isteyene de istemeyene de verin. Şükredersiniz diye onları böylece sizin buyruğunuza verdik.”

eskiden beri devenin özel bir yeri olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Devenin Arap kültürü dışında birçok kültürde önemli bir yeri olduğu da bilinmektedir.⁸³⁴

Arap toplumunda misafire ikram edilen en değerli yiyeceklerin başında deve eti gelirdi. Konuklara deve eti ikram edilmesi, Arap kültüründe cömertliğin en önemli göstergelerinden biri sayılırdı. İslâm öncesi Mekke’de hacıları doyurma görevi olarak ifa edilen rifâde, Kusay oğullarının kontrolündeydi. Kusay oğullarının Allah’ın misafiri olarak düşündükleri hacılara yedirdikleri yiyeceklerin başında deve eti gelmekteydi. Onlar, deve satın alıp kestirir ve etini hacılara ikram ederlerdi. Kâbe’nin hemen yanında ikâmet ettikleri için kendilerini Kâbe’nin komşusu olarak addeder ve ev sahipliğinde önde olduklarını ifade ederlerdi.⁸³⁵

Misafire ikram hususunda en cömert kişiler arasında yer alan Câhiliye dönemi şairlerinden olan Hâtim et-Tâî’nin (öl. 578 [?]) misafiri olmadan yemek yemediği, bir keresinde evine gelen ve sayısı elli kişiyi bulan misafirlerini deve etiyle ağırladığı anlatılır. Rivayette Hâtim’in ikram ettiği devenin, bir yaşında deve yavrusu olduğu ifade edilmektedir.⁸³⁶ Anlatıldığına göre Kûfe eşrafından biri düğün yemeği için Hâtim et-Tâî’den tencere ister. Develeri kesip etleriyle kapları dolduran Hâtim, et dolu kapları, kazanları isteyene böyle veririz, diyerek cömertliğini ilan etmiş olur.⁸³⁷ Başka bir rivayette Hâtim gibi Câhiliye dönemi şairlerinden olan Amr b. Hârise’nin, kızdığı bir kişiye deve yavrusu eti gibi tatsız olduğunu söylemesi,⁸³⁸ çok küçük yavru devenin etinin lezzetinin bazı kişilerce lezzetsiz bulunduğunu ve damak tadına hitap etmediğini göstermektedir. Buna karşın devenin yavrusunun etinin etlerin en lezzetlilerinden ve besin yönünden en kuvvetlilerinden olduğu ve alışkın olanlar için koyun eti gibi olduğunu söyleyenler de olmuştur.⁸³⁹ Deve yavrusunun lezzeti ile ilgili farklı fikirler olsa da deve hörgücünün en nefis lezzetlerden birisi olduğu reddedilemez. Deve hörgücü Arapların genel damak tadına uygun gelen ve beğendikleri bir lezzettir. Hz. Peygamber’in yemek yedirmede acele etmenin, devenin hörgücünü kesmekten daha hayırlı olduğuna dair⁸⁴⁰

⁸³⁴ Ayrıca bk. Emine Gürsoy Naskali-Erkan Demir, *Deve Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, 2014.

⁸³⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/301.

⁸³⁶ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 17/275.

⁸³⁷ İbn Habîb, *Kitâbü’l-Muhabber*, 156.

⁸³⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/269.

⁸³⁹ İbn Kayyım el-Cevzîyye, *Tıbbü’n-Nebevî*, 285.

⁸⁴⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/234.

sözü de bu gerçeği ifade eder. Allah Resûlünün bu ifadesinden en lezzetli yiyecek deve hörgücü olsa da misafiri aç olarak bekletmemeyi tavsiye ettiği anlaşılabilir. Misafire deve hörgücü ve ciğeri ikram etmek Arap kültüründe önemli bir gelenektir. Nitekim İmrân b. Husayn (öl. 52/672) isimli sahâbî nasıl Müslüman olduklarını anlatırken babasının, Hz. Peygamber’e “Deden Abdülmuttalib kavmine deve hörgücü ve ciğeri yedirirdi.” diyerek Kureyş kavminin cömertliğini hatırlar.⁸⁴¹ Câhiliye döneminde devenin kesilmeden hörgücünün ve ciğerin alınması âdeti vardı. Hz. Peygamber bu geleneği yasaklar ve ancak boğazlanan hayvanın yenilebileceğini bildirir.⁸⁴² Hz. Peygamber’in yasakladığı hususlardan birisi de putlar için kesilen, fer‘a (فرع) ismi verilen hayvanın ilk yavrusunun çok küçükken boğazlanmasıdır.⁸⁴³

Farklı vesilelerle konuklara deve eti ikram edildiğine dair pek çok rivayet bulunmaktadır. Bazı kişiler evine et almaz,⁸⁴⁴ eve gelen misafire devesini keser ve yedirirdi.⁸⁴⁵ Devenin kesilmesi için Arap toplumunda misafir, düğün gibi özel zamanlar beklenmezdi. Bazen A‘râbîlerin develeri tökezlediğinde onun kesilip yenme vaktinin geldiğini düşündükleri olurdu. Bu şekilde devesini kesmeye karar veren bir kişi, mutlu kişinin devesi ölüp de etten doyan ve işi azalan kişi olduğunu ifade ederek bu durumu şiirle taçlandırmıştı.⁸⁴⁶ Deve eti aynı zamanda toplumdaki zenginlerin düğünlerde ikram ettiği velîme yemeğiydi. Mesela Ebû Süfyân (öl. 31/651-52) ile Hind’in (öl.14/635) düğününde birinci gün bütün misafirlere deve eti ikram edildiği rivayet edilir.⁸⁴⁷ Özellikle çok sayıda misafirin katılacağı düğünlerde deve etinin tercih edildiği söylenebilir. Nitekim Hz. Peygamber’in evliliklerinde de deve etinin pişirilerek düğün yemeği verildiği bilinmektedir. Hz. Peygamber, Zeyneb bint Huzeyme (öl. 4/625) ile evlendiğinde deve kesilerek düğün yemeği verildiği, çok sayıda fakirin düğün yemeğine iştiraki sebebiyle düğün yemeğinin yetmediği ve sonra gelen misafirlere başka yiyecekler ikram edildiği anlatılır.⁸⁴⁸ Yine

⁸⁴¹ İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 5/190.

⁸⁴² Tirmizî, “Sayd”, 12.

⁸⁴³ Ebû Dâvûd, “Edâhî”, 20; Beyhakî, *Sünen*, 9/293.

⁸⁴⁴ Ebû’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 13/43.

⁸⁴⁵ Ebû’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 13/43.

⁸⁴⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/213.

⁸⁴⁷ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 5/90.

⁸⁴⁸ İbn Zebâle, *Ahbâru’l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz) 208.

Allah Resûlü son evlendiği hanımı Meymûne bint Hâris'le (öl. 51/671) nikâhlandığında bir deve kesip düğün ziyafeti ikramında bulunmuştur.⁸⁴⁹

Hadislerde deve etinden hac ve kurban gibi ibadetlere konu olması bakımından da söz edilmiştir. Deve büyükbaş hayvan olduğu için Hz. Peygamber yedi kişinin bir deveyi ortaklaşa kurban edebileceğini söylemiştir.⁸⁵⁰ İncelediğimiz dönem İslâm toplumunda özellikle kurban olarak kesilen deve etleri taze olarak tüketildiği gibi kurutulmak suretiyle de tüketilirdi. Eti parçalayıp güneşte kurutmak anlamına gelen teşrik kelimesi, Hac menâsikinin yerine getirildiği Zilhicce ayının 11-13. günlerinde hacılar tarafından kesilen kurban etlerinin kayalara serilip kurutulduğunu ifade etmek için kullanılmıştır. Bu bilgidен hareketle ince ince kesilen etlerin taşların üzerine serilmek suretiyle güneşte kurutulduğu anlaşılmaktadır.⁸⁵¹ Etleri uzun süre muhafaza etmenin bir diğer çeşidi ise tuzlama yöntemi idi. Et ihtiyacını karşılamak üzere kesilen hayvanların yanı sıra kurban edilen hayvanların da eti tuzlanarak saklanırdı.⁸⁵² Arap Yarımadası'nda yaygın olarak tüketilen ve İslâm toplumunda da sevilerek yenilen deve eti Tevrat'ta yasaklandığı gerekçesiyle Yahûdiler tarafından yenilmezdi.⁸⁵³ Rivayetlerden deve etinin çoğunlukla ya ateşte pişirilerek ya da haşlanarak tüketildiği anlaşılmaktadır. Deve eti ateşte pişirilmesi, haşlanması, tuzlanıp güneşte kurutulmasının yanı sıra kendi yağıyla pişirilirdi ve baharatlanarak deri içerisinde muhafaza edilirdi. Kavurma olarak bildiğimiz bu pişirme şekline (hal' الخلع) denilirdi.⁸⁵⁴

Günlük hayatta tüketilen deve eti savaş, yolculuk gibi zamanlarda da sıkça tüketilirdi. Hicrî 2 (624) yılında gerçekleşen Bedir Gazvesi öncesinde savaş sebebi sayılan kervanın, güvende olduğu haber verilmesine rağmen müşrik ordusu lideri Ebû Cehil (öl. 2/264) Mekke'ye dönmeyip Bedir'e gitme konusunda ısrarcı davranır. Orada develeri kesip yiyeceklerini söyler.⁸⁵⁵ Ebû Cehil'in develer kesip yemekten kastı savaş niyetiyle orada konaklama düşüncesine matuftur. Bu bilgidен hareketle Arap toplumunun özellikle savaş zamanlarında yanlarında açlığa ve susuzluğa dayanıklı bir hayvan olan deve götördükleri,

⁸⁴⁹ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz) 217.

⁸⁵⁰ Müslim, "Hac", 353; Ebû Dâvûd, "Edâhi", 6-7; Tirmizî, "Hac", 66.

⁸⁵¹ Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadîs*, 3/453; İbnü'l-Cevzî, *Garîbü'l-Hadîs*, 1/534; İbn Hacer, *Fethü'l-Bârî*, 2/57.

⁸⁵² Buhârî, "Edâhi", 16; Beyhakî, *Sünen*, 9/293.

⁸⁵³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/263.

⁸⁵⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/18.

⁸⁵⁵ Musa b. Ukbe, *el-Megâzî* (Riyâd: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 2014), 160-161.

acıktıklarında ise kesip yedikleri⁸⁵⁶ söylenebilir. Hz. Peygamber'in Bedir Gazvesi'nde müşrik ordusunun sayısını savaş boyunca tüketilen deve sayısından tahmin ettiği bilinir. Hz. Peygamber'e müşrik ordusunun savaşçıların yemek üzere her gün on deve boğazladığı haber verilince Allah Resûlü her deve yüz kişilik olduğuna göre onların sayısının dokuz yüz ile bin arasında olacağını söylemiştir.⁸⁵⁷ Bu bilgi bizlere kişi başına düşen et miktarı hakkında da bilgi sunmaktadır. Deve eti elde etmek için daha çok yaşlı, süt vermeyen veya erkek develerin tercih edildiği ayrıca bir deveden yaklaşık olarak 450-600 kg et elde edildiği bilinmektedir.⁸⁵⁸ Kurbanlık olarak da deve kesildiği bilinmektedir. Hz. Peygamber umre için Mekke'ye yöneldiğinde mikat yeri olan Zülhuleyfe'de kurbanlığının hörgücünü keserek işaretlemiştir.⁸⁵⁹ Müşrikler tarafından umre yapılmasına izin verilmediğinden de bu deve bulundukları yerde kurban olarak kesilmiştir. Vedâ Haccı'nda da Hz. Peygamber kurban olarak yüz devenin altmış üçünü bizzat kendisi, kalanlarını ise Hz. Ali kesmiştir.⁸⁶⁰ Bu kurbanlardan alınan birer parça et hep birlikte pişirilir ve Müslümanlar tarafından yenilir.⁸⁶¹

Yolculuklarda deve etinin yendiği malumdur. Râfî' b. Umeyr de Hz. Ebû Bekir'in emri üzerine Hâlid b. Velîd'le birlikte Yemâme'den Şam'a kadar kılavuz olarak gittiğini, develerin içkembesindeki sudan içtiklerini ve etlerini yediklerini anlatır.⁸⁶²

Deve etinin diğer et çeşitlerine nazaran zor hazmedilen, ağır bir et olduğu bilinen bir husustur. Berâ b. Âzib'in (öl. 71/690 [?]) anlattığına göre Hz. Peygamber deve etinden sonra abdest alınması gerektiğini söyler, koyun eti yedikten sonra abdest gerekip gerekmediği sorulması üzerine ise gerek olmadığı şeklinde cevap verir.⁸⁶³ Bu hadisin sonraki yıllarda farklı açıdan değerlendirilmesi söz konusu olsa da deve etinin diğer etlere göre hazım açısından farklılık arz ettiği söylenebilir. Nitekim Hz. Ömer de deve etini

⁸⁵⁶ İbn Hişâm, *es-Sîretü'n-Nebeviyye*, (Kahire: Mustafa el-Babi el-Halebi.1936), 2/270; Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/134.

⁸⁵⁷ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 52; İbn Hişâm, *es-Sîretü'n-Nebeviyye*, 2/268; Ya'kûbî, *Târihu'l-Ya'kûbî*, 1/121.

⁸⁵⁸ Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, *The Cambridge World History Food*, 1/474.

⁸⁵⁹ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 39.

⁸⁶⁰ Bünyamin Erul, "Vedâ Haccı" *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/590-591).

⁸⁶¹ İbn Mâce, "Edâhî", 15.

⁸⁶² İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 190.

⁸⁶³ Müslim, "Hayz", 97.

hazmetmesi için nebiz denilen içeceği tükettiklerini söylemiştir.⁸⁶⁴ Deve etinin ağır olmakla birlikte yemeyi alışkanlık haline getiren kişiler için vazgeçilmez bir tat olduğu anlaşılmaktadır. Sâsânî hükümdarlarından birine misafir olan bir a'râbîye hangi et çeşidini çok sevdiği sorulur, ördek, tavuk, civciv, kuş, kuzu gibi birçok hayvan eti sıralanmasına rağmen deve etinin yerini hiçbir şeyin tutmayacağını söyler.⁸⁶⁵ Deve etinin lezzetli bulunmasının en önemli sebeplerinden biri de hörgücüyle birlikte pişmesidir. Nitekim Mudar kabilesine mensup bir kişi diğer kabilelere karşı övünürken hörgücüyle birlikte pişen deve etinin en lezzetli yiyecek olduğunu söyler, havanın soğuk olmasının ve devenin sağlıklı olmasının da bu lezzeti etkileyeceğini açıklar.⁸⁶⁶ Bu rivayet Arap toplumunda devenin hörgücüyle birlikte pişirildiğinde çok sevilerek yenildiğini özellikle kış günlerinde daha lezzetli bulunduğunu göstermektedir. Bedevîlerden birinin canının çektiği yiyecekler arasında devenin hörgücünü de söylemesi⁸⁶⁷ bunu izah eder mahiyettedir. Şair de genç kızların deve yavrusu etlerini ateşe koyduklarını ve ince doğranmış hörgüç etlerinden onlara sunduklarını anlatır.⁸⁶⁸ Devenin genç olmasının da lezzeti arttıran bir husus olduğu anlaşılmaktadır.

Hız. Ömer de deve etinin en lezzetli yerinin kerâkir (arka butlar) yani deve çöktüğü zaman yere değen kısımları olduğunu açıklar. Ancak günlük menüsünde lüks sayılabilecek bu gibi yiyeceklerin bulunmasını doğru bulmaz.⁸⁶⁹ Hatta güzel yiyeceklerle ziyafet vermeyi bile bazı hassasiyetlerinden dolayı alışkanlık haline getirmeme fikrini savunur. Hız. Ömer bir deve keserek Hız. Peygamber'in eşlerine gönderir. Geri kalanını pişirerek bazı Müslümanları yemeğe davet eder. Bu durumdan memnuniyet duyan sahâbe bu ziyafetin tekrarının olmasını, ziyafet esnasındaki sohbetten çok hoşlandıklarını söyler. Hız. Ömer ise bir daha ziyafet vermeyeceğini, Hız. Peygamber'den farklı bir âdet çıkarmayacağını açıklar.⁸⁷⁰

⁸⁶⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/104. Ayrıca bk. Şahin, Şener, *Bir Mizah Unsuru Olarak Klasik Arap Kaynaklarında 'Yellenme' Teması*, 59-116.

⁸⁶⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/199.

⁸⁶⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204-205.

⁸⁶⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/198.

⁸⁶⁸ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 71.

⁸⁶⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/259; Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310-311.

⁸⁷⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/269.

Deve eti ve hörgücü zengin sofraların baş köşesinde olmanın yanı sıra kuraklığın yaşandığı zor zamanlarda da halkın imdadına yetişen hayatî bir yiyecekti.⁸⁷¹ Hz. Ömer'in hilafeti döneminde 15 (636) yılında gerçekleşen Kâdisiye Savaşı'nda Muğîre b. Şu'be (öl. 50/670), ordu komutanı Sa'd b. Ebû Vakkâs'a (öl. 55/675) bulunduğu yerde şiddetli sıkıntı ve kıtlık olduğundan yetmiş yük devesi götürür. Bu develer kesilir ve askerler yer.⁸⁷² Yine Hz. Ömer zamanında gerçekleşen ve kıtlık yılı denilen 18 (639) yılında Hz. Ömer mevcut develeri kesip halka yedirir. Deve etlerinin genellikle serîd isimli yemeğin yapılarak tüketilmesini emreder. Bunun sebebi ekmekle etin bereketlenmesidir. Bizzat kendisi de bu yemeği yaparak halka dağıtır.⁸⁷³ Valilerin Medine'ye gönderdiği yardımlar arasında bulunan erzak yüklü develer de kesilerek eti halka dağıtılırdı. Amr b. Âs'ın (öl. 43/664) Mısır'dan gönderdiği develerden her gün yirmi deve kesilerek yemek yapılır⁸⁷⁴ ve yemek yemek isteyen herkes münâdiler aracılığıyla davet edilirdi.⁸⁷⁵ İncelediğimiz dönemde Araplar arasında kıtlık zamanında ikramda bulunmak övülen davranışlardandı. Bu da genellikle develeri kesmek şeklinde olurdu. Bir a'râbî de develeri sayesinde kıtlık zamanında insanların onların evlerine yemeye geldiğini övünerek söylerdi.⁸⁷⁶ Ebû Süfyân isimli biri Kattâl'ı düğün yemeğine çağırmak üzere elçi göndereceğini söyler. Kattâl oturur ve öğleye kadar elçiye bekler, gelen giden olmayınca hanımına "Ebû Süfyân velime sahibi değil, kalk deve yavrusunun omurga kemiğinden getir." (فَإِنَّ أَبَا سُفْيَانَ لَيْسَ بِمَوْلٍ / فقومي فهاتي فقره من حوارك) manasındaki şiirini söyler.⁸⁷⁷ Kuraklık dışında deve etiyle ziyafet vermenin bir yolu da deve hastalandığında veya sakatlandığında kesilmesiydi. Nitekim Abdullah b. Ömer bir keresinde devesinin bacağı kırıldığında Medinelileri davet eder ve deve etiyle onlara ziyafet verir.⁸⁷⁸

Savaşlarda ganimet olarak ele geçirilen develere nakîa (النَّقِيعَة)⁸⁷⁹ denirdi. Hz. Ömer döneminde fetihlerin hızla devam ettiği sırada ganimet olarak deve de ele geçirilmiştir. Elde edilen develerin eti orduda yer alan askerler tarafından tüketilirdi. Cesur

⁸⁷¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/205; Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, *The Cambridge World History Food*, 1/467.

⁸⁷² Câhız, *el-Buhalâ*, 2/191.

⁸⁷³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/383.

⁸⁷⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/395.

⁸⁷⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/382.

⁸⁷⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/190.

⁸⁷⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 24/94.

⁸⁷⁸ Buhârî, *Edebü'l Müfred*, (Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, 1984) 425.

⁸⁷⁹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/181.

komutanlardan Sa'd b. Ebû Vakkâs (öl. 55/675), katıldığı seriyyelerden birinde Tağlib ve Nemroğulları kabilelerine ait çok sayıda deve ele geçirdiklerini ve bu develerle askerlerin ziyafet çektiğini anlatmaktadır.⁸⁸⁰

Arap toplumunda çok yemesiyle tanınan bazı kişilerin tek başına bir deveyi yediklerine dair rivayetler Anadolu'da da örneklerini gördüğümüz üzere övünme dizeleri olmalıdır. Anlatıldığına göre cengâver sahâbî Amr b. Ma'dikerib (öl. 21/641-42), Hz. Ömer'in yanında Hâlid b. Velîd'in ona ikram ettiği yemeğin doyurucu olmadığını çünkü kendisinin bir deve gövdesini kemiklerinden sıyrarak yiyebilen biri olduğunu söyler.⁸⁸¹ Ma'dikerib'in oturduğunda bir deveyi yiyip bitirmesine dair rivayet onun yemeyi çok sevdiği ve güçlü kuvvetli bir görünüme sahip olduğuna dair işaret sayılabilir. Eti kemiklerinden sıyrarak yemesi ise Arapların et yeme usulünü göstermesi bakımından önemlidir. Arapların etleri kemiklerinden ağızlarıyla sıyrarak yediklerine dair rivayet edilen bilgilerden birine göre Mısır fâtihi Amr b. Âs (öl. 43/664), Mısır yerlisi Kıptîlere Müslümanların gücünü göstermek üzere develeri kestirip ziyafet hazırlar. Amr ve arkadaşları deve etlerini dişleriyle kemiklerinden sıyrarak yerler. Etin suyunu da içerler.⁸⁸² Emevî döneminde de bir deveyi tek başına yiyen kişiler rivayetlerde yer alır. Emevî şairlerinden Hilâl b. Es'ar'ın kestiği bir devenin çoğunu bir oturuşta yediği rivayet edilir.⁸⁸³ Bu obur şair bir keresinde kendisinin ve hanımının, fesîl (فصيل) denilen deve yavrusunu bir oturuşta yediklerini, karınlarının şişliği sebebiyle birbirlerine sarılmalarının dahi mümkün olmadığını anlatır.⁸⁸⁴ Yukarıda anlatılan rivayetlerde zikri geçen ve övünme için kullanılan abartılı ifadelerin çokça yemelerini açıklar nitelikte olduğu açıktır. Nitekim Anadolu'da da bir koyunu tek başına yiyen kişilerden bahsedilir. Bu rivayetler, Arapların deveyi hepsini bitirebilecek kadar sevdiklerini göstermesi açısından önemlidir.

Emevîler döneminde ve sonraki dönemlerde de devenin özellikle hörgücünün çok sevilerek yenildiği bazı tasvirlerden anlaşılmaktadır. Muâviye siyasî rakibi Abdullah b. Zübeyr'e (öl. 73/692) meydan okuyup kendi üstünlüğünü ortaya koymaya çalışırken

⁸⁸⁰ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/398.

⁸⁸¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/232.

⁸⁸² İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/498.

⁸⁸³ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/44.

⁸⁸⁴ İbn Abdîrabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/300; İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/226.

Hind'in oğlu olarak devenin hörgücünün en üst tepesinden yediğini söyler. Buna karşılık İbn Zübeyr de Muâviye'nin başarılı olamayacağını, çok et yiyenin boğazında kalacağını söyleyerek cevap verir.⁸⁸⁵ Bu karşılıklı restleşmede güç vurgusu yapılırken deve hörgücünün lezzeti de ortaya konulmuş olur.

Bazı şiirlerde deve eti ve hörgücünün iştah çekici yönüne dikkat çekilir. Emevî dönemi şairlerinden Ferazdak (öl. 114/732) davetli olduğu yerde hörgücün beyaz yağlarıyla kaynayan deve etini anlatırken hörgüç parçalarının birbirine bakan genç kızlar gibi olduğunu söyler.⁸⁸⁶ Sonraki yıllarda hörgüçlü deve eti bademli veya meyveli tatlılarla kıyas edilmiştir.⁸⁸⁷ Etin hurmadan kesinlikle lezzetli olduğunu düşünen bir şair ise bol sütlü devenin hörgücüyle kabukları soyulmuş hurmanın bir olmayacağını şu dizelerde açıklamıştır:

“İkram etti bana Ubeyd, hurmasını
İkram ettim ben de ona az binilmiş bol sütlü devemin hörgücünü
Hiçbir olur mu kış mevsiminde
Hörgücün yağıyla, kabukları soyulmuş Cuvas hurması”⁸⁸⁸

Arap kültüründe misafire deve kesip yedirme geleneği, birçok kültürle karşılaşan Emevîler ve onları izleyen diğer Müslüman toplumlar zamanında da aynen korunmuştur. Ev sahibinin deve eti sunmasının yanı sıra bazı durumlarda misafirin devesini kestiği de vâkidir. Nitekim Emevî şairlerinden Uceyr bir topluluğa misafir olur. Yemek yer ve içki içer, sarhoş olunca kendi devesini keser, hörgücünü kebab eder ve ev sahipleriyle birlikte ziyafet çeker.⁸⁸⁹

Bir rivayette deve sürüsü olan ev sahibi, misafirine süt, hurma, hays, ekmek ve yağ gibi lezzetli yiyecekler ikram eder, ancak deve ikramında bulunmadığı için hicvedilir.⁸⁹⁰ Nitekim et yiyeceğinin özellikle deve etinin ikramı toplumsal itibarı temsil etmesi sebebiyle çok önemli görülmektedir. Cömertliğiyle bilinen İbn Herme isimli Emevî şairinin kızına misafir olan bir kişi kendisine et ikram edilmediğini görünce ev sahibinden

⁸⁸⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/76.

⁸⁸⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/197.

⁸⁸⁷ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/129.

⁸⁸⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/205.

⁸⁸⁹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 13/49.

⁸⁹⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/133.

kendisi için deve boğazlamalarını ister. Olmadığı söylenince şair babasının deve eti ikramıyla ilgili dizelerine telmihte bulunarak aileyi hicveder.⁸⁹¹ Buna göre toplumda misafirliğe gidince deve eti ikram edilmesi beklentisi olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle bu husus şiirlere konu edilmişse şair ve ailesinin bu ikramdan kaçışı mümkün olmamaktadır. Arap toplumunda bazı kişilerin düşmanını öldürdükten sonra o kişinin devesini kesip etini yemesi de kahramanlık hikâyelerine konu olmuştur.⁸⁹² Toplum tarafından saygın kişiliği olan insanların vefatının arkasından da deve eti yedirildiğine dair rivayetler bulunmaktadır. Sahâbî Zeyd b. Sâbit (öl. 45/665 [?]) öldüğünde defnin ardından Emevî halifesi Mervân b. Hakem'in (öl. 65/685) getirdiği develer kesilip pişirilerek cenazeye katılanlar tarafından yenilir.⁸⁹³

2.2.1.1.2. Sığır Eti

Arap toplumunda deve dışında bûdn diye gruplandırılan büyük baş hayvanlardan bir diğeri de sığır cinsi hayvanlardır. Kur'ân-ı Kerîm'de Allah'ın insanlar için hayvanlardan sekiz çift indirdiği⁸⁹⁴ (deve, sığır, koyun, keçi ve eşleri olmak üzere) bildirilmiş bu sebeple bu hayvanların cennet hayvanlarından olduğu düşünülmüştür.

Deve gibi en fazla yedi kişi için kurban olarak kesilen sığır Hicaz'da yaygın biçimde yetiştirilen hayvanlardan biridir. Sığır (بقرة), aynı zamanda Kur'ân-ı Kerîm'de bir sûrenin adıdır. İsrailoğullarının inançları bağlamında zikri geçen sığır, İslâm toplumunda tüketilen, hadislerde de bilgi verilen büyük baş hayvanlardan biri olarak karşımıza çıkar. Sığırın yavrusu olan buzağıya ıcl (عجل) denmektedir. Ayrıca berğaz (البرغاز) kelimesi de sığır yavrusu için kullanılır.⁸⁹⁵ Hz. İbrahim Allah'ın elçisi olan melekler ona misafir olunca onlara buzağı eti ikram etmiştir.⁸⁹⁶

Sığır da deve gibi hayırlı mallardandır. Zi'l İsba' diye bilinen kişinin dört kızından biri olan ikinci kız sürücülükle uğraşan ailelerin malları olan hayvanlardan sığırın malların en hayırlısı olduğunu ifade eder.⁸⁹⁷ Hz. Peygamber ve ailesinin, hediye olarak getirilen sığır

⁸⁹¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/249.

⁸⁹² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/52.

⁸⁹³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/314.

⁸⁹⁴ ez-Zümer 39/6.

⁸⁹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/154.

⁸⁹⁶ Hûd 11/69.

⁸⁹⁷ Ebü'l-Ferece el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/66.

etini yedikleri bilinmektedir.⁸⁹⁸ Sığır hadislerde genellikle ibadet boyutuyla ele alınır. Kurbanlık hayvanlardan biri olan sığır kurban bayramında kesilir ve tüketilirdi.⁸⁹⁹ Allah Resûlü'nün Medine'de bir sığır kurban ettiği de rivayetler arasındadır.⁹⁰⁰ Nebî'nin Vedâ Haccı esnasında kendisi ve ailesi için bir sığır kestiği rivayet edilmiştir.⁹⁰¹ Develer az olduğunda da Hz. Peygamber Müslümanlara sığır kesmelerini emretmiştir.⁹⁰² Hz. Peygamber Muâz b. Cebel'e (öl. 17/638) verdiği talimatta sığır cinsinden hayvanların zekâtının otuz sığırda bir sığır olduğunu bildirir.⁹⁰³ Cuma namazına gitmenin faziletiyle alakalı bir hadiste ise Cuma namazına gidenin sığır sadaka vermiş gibi sevap elde edeceği müjdelenir.⁹⁰⁴ Sığırların derisinden istifade hususunda ise bir sınırlandırma getirilmiş, bu kaplarda nebîz yapılmaması gerektiği ifade edilmiştir.⁹⁰⁵

Sığırdan faydalanma hususunda bir uyarı da sığırın kesimi konusundaydı. Nitekim Benî Mustalik (Müreyysi) Gazvesi (5/626) ile Hayber Savaşı'nda (7/628) ele geçen ganimetler arasında sığır da bulunmaktaydı. Hz. Ebû Bekir, Usâme b. Zeyd komutanlığındaki orduya savaştan önce, yemek olarak tüketme amacı dışında sığır kesmeme emri vermiştir.⁹⁰⁶ Savaş ganimeti olması yanı sıra büyük baş hayvanlardan tarım hayvanı olarak da istifade ediliyordu. Bir keresinde Hz. Ali'ye Medine'de tarımda kullanılan bir öküzün (تور) kılıçla vurulup Allah'ın adının da anıldığı haber verilip, bu hayvanın yenilip yenilmeyeceği sorulduğunda Hz. Ali yiyeceklerini söylenmiştir.⁹⁰⁷ Kılıçla vurulması sebebiyle sorma ihtiyacı hissedilen bu durumda izinden sonra bu etin tüketildiği açıktır.

Sığır eti ile ilgili olarak bazı hadis kitaplarında Hz. Peygamber'e nispet edilen,⁹⁰⁸ *Uyûnü'l-Ahbâr* isimli eserde ise Hz. Ali'nin sözü olarak yer alan sığırın sütünün ve yağının şifa, etinin ise dert olduğuna⁹⁰⁹ dair bilgi bulunmaktadır. Sonraki yüzyıllarda yazılan bazı tıp kitaplarında da sığır etinin kuru ve sert olması hasebiyle makbul olmadığı

⁸⁹⁸ Müslim, "Zekât", 52, 54.

⁸⁹⁹ Müslim, "Zekât", 52, 54.

⁹⁰⁰ Ebû Dâvûd, "Et'ime", 4.

⁹⁰¹ Ebû Dâvûd, "Menâsik", 14.

⁹⁰² İbn Mâce, "Edâhi", 5.

⁹⁰³ Buhârî, "Zekât", 34.

⁹⁰⁴ Müslim, "Cuma", 2.

⁹⁰⁵ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/205.

⁹⁰⁶ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/199-200.

⁹⁰⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/109.

⁹⁰⁸ Süyûtî, *Fethu'l-Kebîr fi Dammi'z-Ziyadat ila'l-Camii's-Sağir*. (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2003), 1/51; Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 5/90.

⁹⁰⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/271.

bilgisi yer almaktadır.⁹¹⁰ Dana etinin daha yumuşak olması da bu bilgiyi öne çıkarmış olabilir.

Sığır etinin sert olduğu söylenmekle birlikte dana, öküz gibi hayvanların etlerinin sofralarda yer aldığına dair örneklerle genellikle toplumda kuvvetli güçlü insanların tek başına yiyebildiklerini anlatan abartılı ifadelerde rastlıyoruz. Hz. Osman'ın Hz. Ömer'in şehadetinden sonra Fars topraklarına görevlendirdiği Abdullah b. Ma'mer de bunlardan biridir. Abdullah kendisine Erzenban isimli kişinin suikast tertip edeceğini anladığı zaman Erzenban ve çevresindekilere ziyafet hazırlanmasını emreder. Bu ziyafet için dana kesilmesini, kemikli etlerin iliklerini emerek yemeyi sevdiği için önüne konulmasını ister. Ziyafet başladığında balta ile kesilebilecek kemikleri kendi eliyle kırar ve kemiklerdeki ilikleri yemeye başlar. Abdullah bu yemek yeme şekliyle suikastçının yüreğine korku salmış olmalı ki sonunda Erzenban ondan eman ister.⁹¹¹ *Ensâbü'l-Eşrâf* isimli eserde de Kays isimli kişi kızını kendi kavminden biri ile evlendirir. Bu kadın daha önce evlendiği Lekîd isimli kocasından onu överek bahseder ve onu unutamadığını söyler. Eşinin gücü ve kuvvetini “O, ava gider, bir sığırı tek başına kesip kebab ederdi.” şeklinde anlatır.⁹¹² Aynı şekilde Iraklı bir kâtip olan Hafs isimli kişinin demircisi diğer insanlardan farklı özellikleriyle öne çıkan bir kişidir. Onun özelliklerinden birisi de bir oturuşta bir sığır veya öküz yiyebilecek kadar obur olmasıdır.⁹¹³

Hz. Ömer döneminde Fars topraklarına gerçekleştirilen fetihler kapsamında bu bölgeye çeşitli seriyyeler düzenlenirdi. Bu seriyyelerle çevre yerlerde bolca bulunan yiyecek maddelerinin ve etlerin ele geçirilmesi de amaçlanırdı. Sa'd b. Ebû Vakkâs'ın da bulunduğu bu seriyyelerde ele geçen et çeşitlerinden biri de sığırdır. Bu sebeple bir seriyye de sığırlar günü (يوم الأبقار) olarak isimlendirilmiştir. O gün ele geçirilen sığırlar kesilerek etleri askerler arasında dağıtılmıştır.⁹¹⁴ Emevî döneminde Velîd b. Abdülmelik (öl. 96/715) zamanında yapılan, birçok et çeşidinin bir arada pişirilmesiyle elde edilen gassâniyye isimli yemeğe katılan etlerden biri de sığır etidir.⁹¹⁵ Daha önce zikredildiği üzere Emevî şairi İbn Herme'nin kızının evine misafir olan biri, deve olmadığı için sığır

⁹¹⁰ İbn Cevziyye, *Tıbbü'n-Nebevî*, 284.

⁹¹¹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/536.

⁹¹² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 12/33.

⁹¹³ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/300.

⁹¹⁴ İbn Esir, *Kâmil*, 2/324.

⁹¹⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/91.

kesilip kendisine ikram edilmesini ister.⁹¹⁶ Bu rivayetler bizlere uzun yıllar boyunca İslâm toplumunda deve etinden sonra sığır etinin tercih edildiğini gösterir. Abbâsîler döneminde de sığır yenilen et çeşitlerinden biriydi ayrıca bazı yemeklerin yapımında da kullanılırdı.⁹¹⁷ Câhız'ın *el-Buhalâ* isimli eserinde yer alan ve yemek kurallarıyla alakalı bilgiler sunan bir rivayette sığırın bütün but ve etlerini silip süpüren kişi eleştirilir.⁹¹⁸ Iraklı bir kâtip olan Hafs isimli kişinin demircisi diğer insanlardan farklı özellikleriyle öne çıkan bir kişidir. Onun özelliklerinden birisi de bir oturuşta bir sığır veya öküz yiyebilecek kadar obur olduğudur.⁹¹⁹

2.2.1.1.3. Koyun ve Keçi Eti

Arap toplumunda deveden sonra yaygın olarak küçükbaş hayvanlardan olan koyun ve keçi eti tüketiliyordu. Bu asrın ilk yıllarında daha ziyade koyun غنم/ضأن ve keçi (معز) eti tüketilirken hicrî birinci asrın sonlarından itibaren özellikle zenginlerin sofralarında kuzu ve oğlağın önemli bir yer tuttuğu görülür.

İncelediğimiz dönemde koyun yetiştiriciliği Mekke ve Medine'de yapılıyordu. Hz. Peygamber'in çocukken gittiği sütannesinin yurdu Beni Sa'd topraklarında da koyun besleniyordu. Hz. Peygamber'in Halîme'nin (öl. 8/630) yanına gittikten sonra koyunların nasıl besili olduğunu bizzat süt ailesi anlatır.⁹²⁰ Hz. Peygamber gençliğinde Mekke'de koyun gütmüştür.⁹²¹ Allah Resûlü'nün ateş ve bal arısı dışında koyunda da bereket olduğunu bildirdiği rivayet edilir.⁹²² Mekke'de olduğu kadar Medine'de de koyun ve keçi besiciliği yapıldığı dolayısıyla koyun ve keçi etinin sofralarda yer aldığı bilinen bir husustur. Ekûle (الأكولة) yemek için otlatılıp beslenen koyun demektir.⁹²³ Hz. Peygamber'in eşi Hz. Mâriye'nin (öl. 16/637) Resûlullah ve çocuğu İbrahim için sarp arazide ve Zülcidr denilen merada koyun otlattığı⁹²⁴ bilinmektedir. Allah Resûlünden bir zaman gelip de fitnenin çıkacağı zamanda koyunun en hayırlı hayvan olacağı, eti ve

⁹¹⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/249.

⁹¹⁷ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/42. Daha önce zikri geçtiği üzere sikkâc yemeğinde sığır eti kullanılmıştır.

⁹¹⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/123.

⁹¹⁹ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/300.

⁹²⁰ Ebû Ya'lâ, el-Mevsılî, Ahmed b. Ali el-Müsennâ, *Müsnedü Ebî Ya'lâ*, 6/171-172.

⁹²¹ Buhârî, "İcâre", 2; İbn Mâce, "Ticârât", 5; Müslim, "Eşribe", 29.

⁹²² Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 4/113.

⁹²³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/93.

⁹²⁴ İbn Zebâle, *Ahbârü'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 220.

sütüyle sahibini doyuracağı bilgisi aktarılmaktadır.⁹²⁵ Koyun eskiden beri büyük zenginlik olarak görülür. İmruü'l-kays (öl.540?) şiirinde bol sütü koyunların büyük zenginlik olduğunu ifade eder.⁹²⁶ Zekât alınan hayvanların içerisinde de koyun ve keçiden bahsedilir.⁹²⁷ Ayrıca Cuma namazının faziletinin anlatıldığı hadiste, namaza önce gelenler sıralamasında üçüncü ve dördüncü olanların koyun ve keçi sadaka vermiş sayılacaklarına da yer verilir.⁹²⁸ Bu rivayet incelediğimiz dönemde deve, sığır, koyun ve keçi gibi hayvanların büyüklüklerine göre yapılan bir sıralamadan daha çok maddi kıymet ve etinden istifade edilme potansiyelini ortaya koyması açısından önem ifade eder.

Hz. Peygamber döneminde keçi eti tüketildiği bilinmekle birlikte ilk dönem kaynaklarında koyun kadar yer almamaktadır. Bir kadını yaraladığı için dağlara kaçan Kurrân isimli kişi dağ keçisi gibi hayvanları avlayanlardan sadece birisidir.⁹²⁹ Bir rivayette anlatıldığına göre Hâzım isimli sahâbî, Hz. Peygamber'e dağ keçisinin etini hediye eder, Hz. Peygamber onun hediyesini kabul eder ve eti yer.⁹³⁰ Câbir b. Abdullah isimli sahâbî Hendek Savaşı'nda savaşa katılan Müslümanların kaç gündür bir şey yemediklerini söyleyerek eşinden yemek hazırlamasını ister, o da ekmekle birlikte keçi yavrusu pişirir.⁹³¹ Hind bint Utbe (öl. 14/635) Mekke fethi esnasında Müslüman olunca peygambere taşın sıcaklığıyla kızartılmış iki oğlak gönderir.⁹³² Bu ve benzeri rivayetlerden Allah Resûlü'nün keçi yavrusunu tükettiği söylenirken koyun yavrusu tükettiğine dair bir rivayete rastlanmamıştır. Bu görüşü destekleyen bir rivayete göre Ebû Hüreyre, Hz. Peygamber'in kebab edilmiş kuzu eti yemediğini anlatmaktadır.⁹³³ Allah Resûlü bir yaşında hayvanlardan kurban kesmeyi emretmiş, bulmakta zorlanıldığı durumda besili kuzu kesmeye izin vermiştir.⁹³⁴

Hz. Peygamber döneminde günlük hayatta aile veya misafir için koyunun kesilip etinden faydalandığı bilinmektedir. Böyle bir durumda koyun eti genellikle kebab yapılarak

⁹²⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/80.

⁹²⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/44.

⁹²⁷ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emvâl*, 456-490.

⁹²⁸ Müslim, "Cuma", 2.

⁹²⁹ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 215-216.

⁹³⁰ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/296.

⁹³¹ Müslim, "Eşribe", 20; Dımaşkî, *Peygamber Külliyyatı*, 5/376.

⁹³² Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/63.

⁹³³ Buhârî, "Et 'ime", 26; İbn Mâce, "Et 'ime", 29.

⁹³⁴ Ebû Dâvûd, "Dahâyâ", 5.

veya kaynatılarak yenirdi.⁹³⁵ Aynı şekilde düğünlerde de koyun etinden yemek hazırlanırdı. Mekke'nin ileri gelenlerinden Ebû Süfyan ile Hind'in düğününde ikinci gün düğün ziyafet yemeği olarak koyun eti ikram edilmiştir.⁹³⁶ Enes b. Mâlik, Hz. Peygamber Zeyneb bint Cahş (öl. 20/641) ile evlendiği zaman düğün yemeği olarak koyun kestiğini, herkesin doyana kadar yediğini anlatır.⁹³⁷ Hz. Ali ile Hz. Fâtıma'nın düğününde de yemek olarak koyun etiyle hazırlanan yemek ikram edilir.⁹³⁸ Bir gün Hz. Peygamber, sahâbilerden Abdurrahman b. Avf'ı (öl. 32/652) zağferan sürünmüş bir halde görür ve sebebini sorar. Abdurrahman, ensardan bir hanımla evlendiğini söyler. Bunun üzerine Resûlullah, onun evliliğini duyurması için bir koyun da olsa velime yemeği vermesini tavsiye eder.⁹³⁹

Koyun eti bilhassa özel misafirlere ikram etmek için tercih edilirdi. Hz. Peygamber ve arkadaşlarını yemeğe davet etmek isteyen bir kadın sahâbî, Medine yakınlarındaki otlaklardan biri olan Bakî'den bir koyun alır ve Hz. Peygamber için pişirir.⁹⁴⁰ Yine Hz. Peygamber Ensar'dan bir hanımı ziyarete gittiği zaman hanım sahâbî ona bir koyun keser ve ikram eder. Hz. Peygamber namaz sebebiyle ara verdiği yemeğine namazdan sonra da devam eder, kalan koyun etinden yer.⁹⁴¹ Sahâbeden Ümmü Ma'bed, Hz. Peygamber evini şerefliendirdiği bir zamanda koyun kesmek ister. Hz. Peygamber bu hanım sahâbîyi süt veren koyunu kesmemesi konusunda uyarır bunun üzerine başka bir koyun kesip etini Peygamber ve arkadaşlarına ikram eder.⁹⁴² Bu rivayete göre Hz. Peygamber'in özellikle sağmal olmayan hayvanların etinden istifade etmeyi tavsiye ettiği anlaşılır. Vedâ Haccı (10/632) esnasında Resûlullah kendisi için kurban edilen koyun etinin terbiye edilmesini ister ve Medine'ye gelene kadar bu etten yenir.⁹⁴³ Hz. Peygamber'e Benî Leys kabilesinden bir kişi tarafından sütle pişirilmiş koyun (شاة مطبوخة بلبين) hediye edilmiştir. Koyunun sütle pişirilmiş olması terbiye edilerek günümüzde olduğu gibi koyun etini

⁹³⁵ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

⁹³⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/90.

⁹³⁷ Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 2; Dimaşkî, 9/66.

⁹³⁸ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 175.

⁹³⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/117; Zemahşerî, *el-Fâik*, 4/65. Bu rivayet düğünde yemek ikramının önemini anlatır. Bu rivayete dayanarak sonraki yıllarda bazı kişilerin davetlerine katılmayan kişileri yerdikleri anlatılır (Câhız, *el-Buhalâ*, 2/177).

⁹⁴⁰ Beyhakî, *Sünen*, 5/335; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 6/191; İbn Hacer, *el-İsâbe*, 3/598.

⁹⁴¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/318. Kalan yemek veya koyun etine ulâle (غلالة) denilirdi.

⁹⁴² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/273.

⁹⁴³ Ebû Dâvûd, "Dahâyâ", 11.

yumuşatmak, kokusunun ve tadının daha güzel olmasını sağlamak amacıyla yapılmış olması muhtemeldir.⁹⁴⁴

Hız. Peygamber döneminde koyun etinin özellikle kol ve boyun gibi bazı kısımları sevilerek yenirdi. Hız. Peygamber de etin kol kısmını severdi. Kendisine ikram edilen kol etini ısırarak yediğine hadislerde yer verilir.⁹⁴⁵ Etin en güzel yerinin zira‘ (ذراع) denilen yeri olduğunu söylerdi.⁹⁴⁶ Bir gün Hız. Peygamber’e azatlı kölesi Ebû Ubeyd bir tencere et pişirip getirir. Etin kol kısmından alan Hız. Peygamber, bitirince kol etinden bir kez daha ister. Üçüncü kez istediğinde Ebû Ubeyd şaşırır ve iki kolu da getirdiğini söyler. Bunun üzerine Hız. Peygamber getirmek için gitse getirebileceğini söyler.⁹⁴⁷ Hız. Peygamber’in duasıyla bazı yemeklerin bereketlendiği bilinmektedir. Bu hadisede de Hız. Peygamber bu duruma işaret etmiştir. Bu rivayetten Hız. Peygamber’in kol etini sevdiği için tercih ettiği anlaşılmaktadır. Oysaki Hız. Âişe Resûlullah’ın en sevdiği kısmın kol eti olmadığını, ancak etin seyrek bulunan bir yiyecek türü olmasından dolayı kol eti çabuk piştiği için Hız. Peygamber’in tercih ettiğini söyler.⁹⁴⁸ Bu durum Hız. Peygamber’in birçok yiyecekte olduğu gibi mevcut olan yiyeceklerle yetinme ve ikram edilene memnuniyet duyma âdetinden kaynaklanmaktadır. Bir başka rivayette ise Hız. Âişe komşulara dağıtılan koyundan sadece ön kolun kaldığı Hız. Peygamber’e söylediğinde onun asıl hediye edilenin kendilerine kaldığını ayrıca etin en sevdiği kısmının kol eti olduğunu⁹⁴⁹ belirtmiştir. Uhud günü (3/625) Hız. Peygamber’e Ümmü Seleme kürek kemiğini (ketif كَتِف) kebab edip getirir ve Hız. Peygamber ondan yer. Orada bulunan Abdullah b. Cahş da (3/625) ondan yer.⁹⁵⁰ Hız. Peygamber koyunun kolu dışında boyun etini de yerdi. Bir gün ashâbından birinin kestiği koyun etinden sadece boyun kısmı kaldığı için Hız. Peygamber’e göndermeye hayâ ettiğini işitince boyun etinin en gözde, hayra en yakın, kötülüğe en uzak kısmı olduğunu söyler ve eti kabul eder.⁹⁵¹

⁹⁴⁴ İbn Şebbe, *Târîhu’l-Medîne*, 1/271.

⁹⁴⁵ İbn Mâce, “Et’ime”, 28; Tirmizî, “Et’ime”, 33.

⁹⁴⁶ İbn Mâce, “Et’ime”, 28; Ebû Dâvûd, “Et’ime”, 21. Zira‘ kol ve sırt kısmını kapsayan yerdir. (Hatipoğlu, İstanbul: Kahraman Yayınları, 1982), 9/62).

⁹⁴⁷ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsneid*, 6/8, 392; İbnü’l-Esîr, *Üsdü’l-Gâbe*, 6/200.

⁹⁴⁸ Tirmizî, “Et’ime”, 33.

⁹⁴⁹ İbnü’l-Kayserânî, *İzâhu’l-İşkâl*, (Kuveyt: Mektebe el-Muallâ, 1988), 562.

⁹⁵⁰ İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 3/ 85.

⁹⁵¹ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsneid*, 6/361.

Keçi eti Hz. Peygamber'den sonraki dönemde de yenirdi. Anlatıldığına göre cengâver sahâbî Amr b. Ma'dikerib (öl. 21/641-42), ertesi gün biriyle düelloda bulunacağı için ailesinden kendisini doyurmasını ister. Ne istediğini sorduklarında üç sa' hububat ve dört yaşında bir keçi (عنز) istediğini söyler. Düelloya hazırlığını bu yiyecekleri yemekle tamamlamış olur.⁹⁵²

Hulefâ-yi Râşidîn döneminde halife ve vali gibi üst düzey bazı görevlilerin maaşları koyunun kıymeti üzerinden değil bizzat koyundan verilirdi. Anlatıldığına göre Hz. Ebû Bekir halife seçilince ticaret yapmak üzere çarşıya gitmek ister. Hz. Ömer ve Ebû Ubeyde b. Cerrâh (öl. 18/639) ona, Müslümanların işiyle görevlendirildiğini hatırlatırlar. Çocuklarının geçimini temin etmesi gerektiğini söyleyen Hz. Ebû Bekir'e çocuklarının rızkını karşılamak üzere her gün için yarım koyun takdir edilir.⁹⁵³ Halife Hz. Ömer ise Kûfe'ye yazdığı mektupta Bedir ashâbından Ammâr b. Yâsir'i (öl. 37/657) vali olarak Abdullah b. Mes'ûd'u (öl. 32/652) beytûlmâli idare etmek üzere Osman b. Huneyf'i ise (öl. 41/661 [?]) Sevâd topraklarında vergi sorumlusu olarak görevlendirdiği zaman yaptıkları işin karşılığı olarak bir koyunun yarısı ve iç organlarının Ammâr'a, yarısının ise diğer kişilere verilmesini emreder.⁹⁵⁴

Hz. Ömer görevlendirdiği sahâbînin maaşının koyun üzerinden verilmesini emretmesine rağmen yaşanan kıtlığın etkisi ve dinî hassasiyetleri sebebiyle Hz. Ömer'in sofrasında et çok az bulunurdu. Hz. Ömer koyun ve deve etinin lezzetli olduğunu kabul eder, ancak Allah'ın "Dünya hayatında iyi şeyleri bitirdiniz."⁹⁵⁵ âyetinden çekinerek sofrasında ete nadir olarak yer verirdi. Kendisine yemeklerini hazırlayan kişi olan Hafs b. Ebû Sakafî, Hz. Ömer'in yediklerini yemez. Hz. Ömer sebebini sorunca, onun yemeğini sert bulduğunu kendisinin daha yumuşak ve lezzetli yemekler yediğini söyler. Hz. Ömer ben de bir koyun kestirmeyi, ekmek ve zeytinyağı ile yemeği bilirim, bu lezzet de ceylanda bulunan misk gibi olur diyerek anlatır. Adam Hz. Ömer'in lüks yaşamı bilmesine şaşırır. Hz. Ömer sevaplarının azalacağı endişesiyle böyle yemekler yemediğini bu kişiye izah eder.⁹⁵⁶ Zira eti sade hayata uymayan lüks yiyeceklerden biri olarak değerlendirirdi. Bu

⁹⁵² Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 15/140.

⁹⁵³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/69.

⁹⁵⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/131.

⁹⁵⁵ el-Ahkâf 46/20.

⁹⁵⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/318.

sebepten hicretin 18. Yılında (639) gerçekleşen kıtlık döneminde Hz. Ömer et yemeyi bolluk olana kadar kendine yasaklar. Hatta oğlu Ubeydullah b. Ömer (öl. 37/657) koyunu tandırda pişirdiğinde Hz. Ömer bu duruma kızar, bunun üzerine Ubeydullah özür diler ve oğlu için pişirdiğini söyler.⁹⁵⁷ Basra vâlisi Ebû Mûsâ (öl. 42/662-63) bazı kişilerle beraber Hz. Ömer'e gelir ve onun insanlar için beytûlmâlden belirlediği maaşı az bulurlar. Hz. Ömer'e bulundukları yerin bolluk bir yer olduğunu, yiyeceklerin yeterli olduğunu söylerler. Bunun üzerine Hz. Ömer gönlü razı olmayarak da olsa onlar için günlük iki koyun ve yiyecek tahsis eder.⁹⁵⁸

Koyun eti ölünün arkasından yedirilen yiyecekler arasında yer alırdı. Rivayet edildiğine göre Ebû Zer el-Gıfârî (öl. 32/653) ölmeden hemen önce kızından koyun pişirmesini, definden sonra arkadaşlarına koyun etinden ikram etmesini söyler. Kızı da babasının bu isteğini yerine getirir.⁹⁵⁹ Acılı zamanlarda veya mutlu günlerde misafire ikram edilen yiyeceklerin seçiminde misafirin soyu da önemli bir yer tutardı. Ammâr b. Yasîr (öl. 37/657), İbn Herme isimli bir şairle bir ortamda karşılaşır, o sırada orada bulunan Eslem kabilesinden bir kişiyle arasında geçenleri ona anlatır. Buna göre kendisi Eslem kabilesinden bu kişiye birçok kez misafir olur. Eslemli bu şahıs ona ilk seferinde koyun eti ikram eder, sonra süt, hurma ve son olarak ekşi süt ikram eder. Eslemli kişi ise olayın aslını şöyle açıklar: Kureyş kabilesinden olduğu için şaire koyun eti ikram ettiğini, ancak dostlarının onun Kureyşli olmadığını söylediğini bunun üzerine hurma ve süt, son ziyaretinde de ekşi süt ikram ettiğini anlatır.⁹⁶⁰ Bu hadise etin, misafire ikram edilen en değerli yiyeceklerden olduğunu, özellikle saygınlık kazanmış bazı kabile mensuplarına ikram edildiğini anlatması bakımından önemlidir. Emevîler dönemi meşhur şairlerinden Ebû Nuhaile ailesiyle maddî sıkıntı çektiği bir sene Kûfe komutanlarından Ka'kâ' b. Dırâr'ı metheder. O da onu misafir eder, ailesinin ihtiyaçlarını karşılar, onlara günlük yiyeceklerini kendi aşçısıyla gönderir. Her gün getirilen yiyeceklerin başında koyun eti bulunur.⁹⁶¹ *Eğânî*'de anlatıldığına göre Abbâsî döneminde yaşamış ve Bağdat kadılığı yapmış Hammâd b. İshak (öl. 267/881) babasından, dedesinin zamanında zenginlik ölçüsünün her vakit yemeğin hazır olmasına göre değerlendirildiğini dinlemiştir. Onların

⁹⁵⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/393.

⁹⁵⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/318.

⁹⁵⁹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/265.

⁹⁶⁰ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/259.

⁹⁶¹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/265.

evinde her gün üç koyun bulunurdu. Biri kazana konulur, biri derisi yüzülmüş olarak biri de canlı olarak bekletilirdi. Kazanda pişirilmiş olan yendiği zaman derisi yüzülerek bekletilen kazana konulur, canlı olan kesilir ve derisi yüzülür, başka bir koyun da her an kesilmek üzere hazır bekletilirdi.⁹⁶² Hammâd'ın dedesi dönemine dair anlatılan bu rivayet İslâm toplumunda misafire koyun eti ikramının her zaman önemli olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Muâze el-Anberiyî'nin de kesilen koyunun ne yapılacağı ile ilgili söyledikleri aynı mecliste konuşulmuştur. Buna göre baş, çene ve diğer kemiklerin eti alındıktan sonra kemikler kırılıp kaynatılır. Suyun üstüne çıkan yağ ekmeğe katık olarak veya asîde gibi (un ve yağ ile yapılan bir çeşit yemek) yemeklerde kullanılır. Muâze ayrıca Şam'dan gelen kazanlara bu yağın sıcakken sürülerek tencerelerin kalaylanacağını söyler. Ayrıca bu yağ kandillerde ışık kaynağı olarak değerlendirilir. Kemiklerin de yakacak olarak kullanılması dikkat çekicidir.⁹⁶³

Hz. Ömer yiyeceğini eleştiren kimselere o dönem için lezzetli bulduğu, ziyafet sofrasında yer almaya layık yiyeceklerden olduğunu düşündüğü salâik (صلائق) ismi verilen kuzu ve oğlak kebabını ikram edebileceğini, ancak bunu doğru bulmadığını söyler.⁹⁶⁴ Kuzu ve oğlak eti özellikle Emevîler döneminde halife ve vali sofralarının en gözde yiyeceğiydi. Kurulan ziyafet sofralarında başköşede oğlak olurdu. “Açsan kuzu (bezec) ve oğlak cedy (جدي) ye.” diye tavsiyeye yer verildiği bilinir.⁹⁶⁵ Bu tavsiyeden kuzu ve oğlak etinin koyun ve keçi etine göre daha hafif olduğu hem lezzetli hem de doyurucu olduğu değerlendirmesini yapmak mümkündür. Rivayetlerde bu hayvanlardan süt emen çağda, bir yaşında gibi sıfatlarla bahsedilmesi, etin lezzetinde hayvanın yaş aralığının da önemli olduğunu gösterir. Anlatıldığına göre Emevî devri şairlerinden Ferezdek (öl. 114/732) Yahyâ b. Münzir isimli bir kişiyle karşılaşır. Yahyâ ona süt emen kuzuya ve üzüm nebazine ne dersin diye sorunca, Ferezdek ondan ancak Cerîr'in (öl. 110/728 [?]) kaçınacağını söyleyerek⁹⁶⁶ bu ziyafete hayır demeyeceğini ortaya koyar. Ümmü Zer hadisi olarak bilinen ve on bir kadının kocalarından bahsettiği rivayette on birinci kadın

⁹⁶² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/108.

⁹⁶³ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/69.

⁹⁶⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310.

⁹⁶⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/143.

⁹⁶⁶ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/295; *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/198.

kocası Ebû Zerr'in dört aylık kuzunun kol etiyle doyduğunu söyleyerek eşinin çok yemediğini ifade eder.⁹⁶⁷

Çok yemek yemesiyle bilinen Emevî valisi Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) her gün bir kuzu veya oğlak yediği anlatılır.⁹⁶⁸ Emevî halifelerinden Abdülmelik b. Mervân, bir gün Kûfe'ye yerleşen Kureysli ilk sahâbî Amr b. Hureys'e (öl. 85/704) uğrar. Halife Abdülmelik, Amr b. Hureys'in hazırladığı ziyafet sofrasında en lezzetli yemeğin hangisi olduğunu sorar, Amr ise iyi tuzlanmış ve iyi pişmiş kırmızı oğlak diye cevap verir. Bunun üzerine Abdülmelik b. Mervân neden sofrada olmadığını sorar.⁹⁶⁹ Rivayette geçen kırmızı oğlak ifadesi oğlağın lezzetini ve iyi kızarmış olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca eti lezzetli kılan en önemli hususlardan biri de iyi tuzlanmış olmasıdır. Tuz dışında piştikten sonra oğlak etine süt ve kaymak dökülerek yenildiği de olurdu. Anlatıldığına göre Haccâc, Halife Abdülmelik b. Mervân'ı karşılamak üzere, Emevî şairlerinden Ru'be ve babasını Şam kapılarından birisi olan Ferâdis'e gönderir. Onlar yol üstünde bir yerde konaklarlar. Orada kendilerine hediye edilen kızarmış oğlak etini parça parça kesip sütü ve bolca kaymağı üzerine dökerek yerler. Orada bulunan bir kişinin ise bu eti ekmeksiz şekilde bolca yediği anlatılır.⁹⁷⁰ Bu rivayette süt ve kaymağın eti lezzetlendirmek hem de yumuşatmak amacıyla kullanıldığı söylenebilir.

Oğlak eti sağlık açısından faydalı görülmektedir. Fiziksel güzellik de oğlak eti yemeğe bağlanmaktadır. Medâinî'nin aktardığına göre Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) sahâbî Amr b. Hureys'e (öl. 85/704) cildinin yumuşaklığı ile kanının açık ve şeffaf oluşunun sebebini sorar. Amr buğdayın özünü, keçinin küçüğünü (oğlak) yediğini, keten giydiğini ve menekşe kokusu kullandığını söyler.⁹⁷¹

Emevî valisi Haccâc (öl. 95/714) Mecûsî kâtibi Zâdenferrûh b. Teyzî'den kendisini yemeğe davet etmesini ister, etten ve tatlıdan bir çeşit yedirmesini ister. Davet edilen Haccâc'a diğer yiyeceklerle birlikte yağlı süt oğlağının eti ikram edilir.⁹⁷² Çok yemesiyle bilinen Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) her gün sabah namazından sonra

⁹⁶⁷ Kettânî, *et-Terâtib*, 3/159.

⁹⁶⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/412.

⁹⁶⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 7/109.

⁹⁷⁰ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 20/224.

⁹⁷¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/225; Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 7/248.

⁹⁷² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/355.

yedikleri arasında iki büyük kuzunun yer aldığı söylenir.⁹⁷³ Süleyman'ın yedikleriyle alakalı bazı abartılı miktarlar verilmektedir. Bunlardan birisi de hac vazifesini yerine getirdikten sonra bir oturuşta seksen dört kuzuyu yediği ve bundan sonra verilen yemek davetinde diğerleri kadar yediğiyle ilgili rivayettir.⁹⁷⁴ Yine *Ensâbü'l-Eşrâf*'ta yer alan ve Medâinî'nin aktardığı bir rivayete göre Süleyman b. Abdülmelik hac yapar ve Tâif'e gider. Tâifli İbn Ebû Züheyr es-Sekafi'nin evinde misafir olur ve çok çeşitli yiyecekler yer. Bu yiyeceklerden biri de kuzudur.⁹⁷⁵ Yine Süleyman, Tâif'te Ömer b. Abdülazîz'in de bulunduğu bir bahçede o dönem şairlerinden Şemerdel'den yiyecek ister. Bir kuzu olduğunu söyleyince hemen acele etmesini ister. Yağ yumağı gibi olan kuzunun neredeyse hepsini kahvaltıda bitirir. Ömer b. Abdülazîz'e veya başkasına vermez. Bundan sonra başka yiyecekler de ister.⁹⁷⁶ Süleyman'ın ziyafet sofralarında kuzunun çoğunlukla bulunması⁹⁷⁷ kuzu etinin özellikle ağzının tadını bilen, obur kimseler tarafından sevilerek yenildiğini göstermektedir. Asmaî'nin (öl. 216/831) aktardığına göre Ebû Hârice isimli bir kişi kuzu yiyip tok olarak ölür. Bunu öğrenen bir Arap ucunda ölüm olsa da kuzu eti yeme fikri onu gerçekten heyecanlandırmış olmalı ki tıpkı onun gibi kuzu eti yedikten sonra ölmek istediğini ifade eder.⁹⁷⁸

Arap edebiyatında yer alan anlatımlarda oğlak ve kuzu önemli bir öğe olarak yer almaktadır. *Uyûnü'l-Ahbâr* isimli eserde aktarılan bir hadise oğlağın bazı kişiler tarafından çok sevildiğini göstermektedir. Anlatıldığına göre Ziyâd b. Abdullah el-Hârisî isimli kişinin bir oğlağı vardı, ona kimse dokunamazdı. Bir gün Ziyâd, Eş'ab'ın (öl. 154/771) da aralarında bulunduğu bir topluluğa Ramazan'da yemek verir. Eş'ab Ziyâd'ın oğlağından orada bulunanlara bahseder. Çok sinirlenen Ziyâd hapishanedekilere namaz kıldırmak üzere Eş'ab'ı görevlendirir. Bu duruma pişman olan Eş'ab ebediyen oğlak eti yemeyeceğine yemin eder.⁹⁷⁹ Arap edebiyatında çok önemli bir yere sahip olan Câhız da gittiği bir davette oruçlu olduğu halde ikramın oğlak kebabı olduğunu görünce

⁹⁷³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/109.

⁹⁷⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

⁹⁷⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

⁹⁷⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/227; İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/301.

⁹⁷⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

⁹⁷⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/276; Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/249.

⁹⁷⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/261. Burada cedy olarak geçmektedir. Franz Rosenthal, *Erken İslâm'da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 80 isimli kitabında kuzu olarak verilmiştir. Bu kitapta Eş'ab ile ilgili hikâyeler yer almaktadır.

dayanamayıp orucunu bozar. Oruçlu olduğu bilindiği için şaşırان kimselere de nafile tutulacak günlerin sayısı oğlakların sayısından fazla diyerek cevap verir.⁹⁸⁰ Müzebbid el-Medenî isimli kişi ilik ve oğlak etini çok kaçırdığı için rahatsızlanır ancak her durumda bu yiyecekleri yiyeceğini söyleyerek pişman olmadığını ifade eder.⁹⁸¹ Sonraki yıllarda oğlaklarıyla meşhur bir yer olarak Dicle ve Fırat arasında yer alan Kesker kaynaklarda yer alır.⁹⁸²

Koyun ve keçi etinin hangisinin sağlık açısından daha faydalı olduğuna gelince incelediğimiz dönem yemek kültürünü detaylandırmamızı sağlayan sözlüklerden *Lisânü 'l-Arab* 'da racülün ne'cün (رجل نعج) koyun etinin ağır geldiği kişi⁹⁸³ şeklinde bir kelime yer almasına rağmen koyun etinin deve etine göre daha kolay hazmedildiği bilinmektedir. Hâlbuki sonraki yıllarda koyun etinin sağlık yönünden en iyi et olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.⁹⁸⁴ Bazı toplulukların tıp anlayışına göre koyun eti yiyen kişilerin sağlıklarının iyi olmadığı öne sürülür.⁹⁸⁵ Keçi etinin üzüntü, unutkanlık meydana getirdiği, çocukları hımbıllaştırdığı, kanı bozduğu özellikle soğuk bölgelerde oturanlar için zararlı olduğu rivayet edilir. Bununla birlikte iğdiş edilmiş keçinin en beğenilen et olduğundan bahsedilir. Koyun etinin safraya yararlı olduğu, fakat sara hastalığı olanların koyun etini yediği zaman hastalığının daha da arttığının söylenmesi⁹⁸⁶ bu yiyeceğin hasta kişiler tarafından tüketilmemesi konusunda bir uyarı olarak anlaşılabilir.

Kaynaklarda koyun etinin özellikle Abbâsîler döneminde Şam bölgesinde yaygın olarak tüketildiği bilgisine yer verilmekte hatta koyunun başka ülkelere ihraç edildiğinden, ayrıca Basra'da yetişen yağlı koyunlardan bahsedilmektedir.⁹⁸⁷ Mezopotamya koyunu olarak tanımlanan ve yağlı kuyruğu zorlukla taşınan koyunun bu Basra koyunu olması muhtemeldir.⁹⁸⁸

⁹⁸⁰ İbn Hamdûn, *Tezkirâtül-Hamdüniyye*, (Beyrut: Dâru Sadr, 1996) 9/95.

⁹⁸¹ İbn Abdirabbih, *İkdü 'l-Ferîd*, 7/230.

⁹⁸² Câhîz, *el-Buhalâ*, 1/117.

⁹⁸³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 3/1812.

⁹⁸⁴ Ahsan, *Social Life*, 78.

⁹⁸⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü 'l-Ahbâr*, 3/281.

⁹⁸⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü 'l-Ahbâr*, 3/280.

⁹⁸⁷ Ahsan, *Social Life*, 78. Günümüzde Suudi Arabistan'da koyun özel günlerde tüketilmektedir (Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 133). Fas'ta inek eti çok olmadığı için koyun eti yenir, Ramazan'da verilen Harîre çorbası koyun etinden yapılır. Kurban Bayramı'nda koyun bütün pişirilir. Ayrıca Fas'ta kuzu güvece tajin ismi verilir ve ünlü yemeklerdendir (Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 56-58). İran'da da çorbaya koyun eti, Irak'ta da doldurulmuş kuzu konur (Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 84, 100).

⁹⁸⁸ Bober, Phyllis Pray, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, 85.

2.2.1.1.4. Tavuk, Ördek ve Hindi Eti

Tavuk eti hicrî birinci asırda tüketilen bir et çeşididir. Hindi ve ördek etinin tüketilmesi ile ilgili genellikle Emevîler dönemi ve sonrasına ait kaynaklarda bilgiler mevcuttur. Ördek ve hindi etinin, tavuk eti kadar yaygın olarak yenilen et çeşitlerinden olmasa da özellikle bazı yerlerde ve bazı zenginlerin sofralarında bulunduğu anlaşılmaktadır.

Tavuk (دجاجة) etiyle ilgili Hz. Peygamber dönemine ait rivayetler şu şekildedir: Bazı sahâbiler Hz. Peygamber’le beraber tavuk eti yediklerinden bahseder. Nitekim tavuk etini yemekten kaçınan bir kimseye Ebû Mûsâ el-Eş‘ârî (öl. 42/662-63) Hz. Peygamber’in bu eti yediğini gördüğünü söyler.⁹⁸⁹ Hz. Peygamber’in tavuk etini yiyeceği zaman tavuğu birkaç gün beklettikten sonra yediği de aktarılan bilgiler arasındadır.⁹⁹⁰ Az sayıdaki rivayet tavuk etinin az tüketildiğini ortaya koymaz. Özellikle Hz. Peygamber döneminden hemen sonraki rivayetler tavuğun çok tüketilen etlerden olduğu fikrini desteklemektedir. Bu rivayetlerde tavuk etinin diğer etlerle çokça kıyaslandığı görülmektedir. Hz. Ömer (öl. 23/644) keler etinin tavuktan daha hoş olduğunu,⁹⁹¹ Ebû Saîd (öl. 74/693-94) sırtlan hediye edilmesinin tavuk hediye edilmesinden daha iyi olduğunu,⁹⁹² İkrime (öl. 105/723) karganın tavuk gibi olduğunu⁹⁹³ ifade eder. Bu kıyaslama tavuk etinin çok tüketilen ve sevilen etlerden olduğu hakkında bilgi verir. Bununla beraber tavuk etini etlerin en kötüsü ve en ağırı olarak değerlendirenler de bulunuyordu.⁹⁹⁴

Hz. Ömer kim bir yumurta yerse, tavuk yemiş gibi olur⁹⁹⁵ diyerek tavuğun ve yumurtanın lezzet ve besin değeri açısından benzer olduğunu ifade eder. İbn Ömer’in (öl. 73/692) yemek seçmediği anlatılırken onun tavuk, civciv gibi kümes hayvanlarını yediği belirtilir.⁹⁹⁶ İbn Ömer’in azatlısı Nâfi’nin (öl. 117/735) sade bir yemek kültürünü ortaya koymak üzere söylediği bu rivayet de tavuğun lüks yiyeceklerden değil günlük yiyeceklerden olduğunu ve yaygın şekilde tüketildiğini ifade etmektedir. Abdullah b. Zübeyr’in vefatıyla sonuçlanan (öl. 73/692) dokuz aylık muhasara döneminde (Ocak 692-

⁹⁸⁹ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 4/401, 406; Dârimî, “Et’ime”, 22; Buhârî, “Zebâih”, 26; Müslim, “Eymân”, 9; Tirmizî, “Et’ime”, 24.

⁹⁹⁰ Dimaşki, *Peygamber Külliyyatı*, 7/237.

⁹⁹¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/197.

⁹⁹² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/185.

⁹⁹³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/124.

⁹⁹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/281.

⁹⁹⁵ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/38.

⁹⁹⁶ İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 4/139.

Ekim 692) tavuğun 10 dirheme satıldığı⁹⁹⁷ bilgisi tavuğun ucuz veya pahalı olması hususunda fikir vermektedir. Bununla birlikte bu zamanın muhasara dönemi olduğu için sıradışı bir vakit olduğu göz önünde bulundurulmalıdır.

İbn Cüreyc (öl. 150/767) Atâ'ya (öl. 114/732) horoza ok atarak öldürülmesi hususunu sorar, o da meyte olduğunu söyler.⁹⁹⁸ Bu rivayet horozun kesilme biçimine riayet edildikten sonra yenildiğine dair rivayetlerden birisidir. Günlük yiyeceklerden olan tavuk eti Emevîler döneminde halife ve valilerin sofralarında da yer alırdı. Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) sofrasında bulunan yiyeceklerden biri de tavuk etiydi. O, özellikle semiz tavuk yemeyi tercih ederdi.⁹⁹⁹ Semiz olmayan tavuk etinin etlerin en kötüsü olduğuna kaynaklarda yer verilmektedir.¹⁰⁰⁰ Süleyman b. Abdülmelik hac dönüşü Tâif'te birine misafir olur. Oburluğuyla âdeti ev sahibinin ocağını batırır. Bu evde ona ikram edilenler arasında tavuk da bulunuyordu.¹⁰⁰¹ Süleyman bir yolculuk sırasında Ufeyk¹⁰⁰² denilen yerde konaklar. Ona ikram edilenler arasında tavuk ve civciv de vardı. Bu yiyeceklere devenin üzerinde iştahla saldıran Süleyman halktan birisinin şikâyetini ancak yemek bitiminde anlar ve problemin hallolması için emir verir. Süleyman b. Abdülmelik'in davet edildiği vali Yezîd b. Mühelleb'in (öl. 102/720) evinde diğer yiyeceklerle birlikte kırk tane tavuk yediği de aktarılmaktadır.¹⁰⁰³ Sayının abartılı olduğu bilinmekle beraber onun tavuk etini iştahla yediği açıktır. Bir gün Süleyman'la aynı sofrada yemek yiyen birisi Süleyman'ın önündeki tavuğa elini uzatır, “Önünden ye.” diye uyarmasına da “Yasak mı var?” diye cevap verir. Bu duruma çok sinirlenen Süleyman tavuğu önüne atar ve ona beddua eder.¹⁰⁰⁴ Ayrıca ilk kez Velîd b. Abdülmelik'e ikram edilen ve çeşitli etlerin birlikte pişirildiği sonraları da gassâniye adıyla sofralarda yer alan yemeğin içinde de tavuk eti yer alıyordu.¹⁰⁰⁵ Tavukla yapılan yemeklerden biri de nohutlu tavuktur. Bir a'râbî tencerede pişmiş nohutlu tavuğa kötü velinin yetim malına saldırdığı gibi saldıracağını söyleyerek¹⁰⁰⁶ bu yemeği ne kadar sevdiğini ortaya koyar. Hz.

⁹⁹⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 7/121.

⁹⁹⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/121.

⁹⁹⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/109.

¹⁰⁰⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/281.

¹⁰⁰¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

¹⁰⁰² Ufeyk, Mekke ile Kûfe arasında bulunan bir yer. Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 1/226.

¹⁰⁰³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/111.

¹⁰⁰⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/108.

¹⁰⁰⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/91.

¹⁰⁰⁶ İbn Abdirabbih, *Ikdü'l-Ferîd*, 6/299.

Hüseyin'in kızı Sükeyne'nin (öl. 117/735) Zeyd b. Amr isimli kocasının cimri olduğu rivayetlerde yer alır. Hac yolculuğu için Medine'den çıktıklarında yanlarına tavuk, kaz gibi yiyecekler alırlar. Zeyd'in konaklayıp bu yiyeceklerle sofralar kurulduğunda kendilerini ziyaret eden kişilere hasta gibi davranarak yanından uzaklaştırmaya çalıştığı anlatılır.¹⁰⁰⁷

Obur ve cimri olanların yemekte yaptıkları kavgada tavuk eti de konu ediliyordu. Nitekim Zira' ez-Zerrâ isimli kişi, Emevî dönemi belagat ustası Hâlid b. Safvân'la (öl. 135/752-53) yemek yer. Hâlid'in önüne tavuk, onun önüne ise zeytin koyulur. Zira' göz ucuyla tavuğa bakınca Hâlid ona "Tavuğu yemek ister gibisin." der. Zira' ise kim beni bundan engelleyebilir diyerek yemek esnasında birbirlerine meydan okurlar.¹⁰⁰⁸ Ca'fer b. Süleyman b. Hâşimî isimli kişi de kendisi için kızartılan tavuğun bir budunun kaybolması üzerine tandırda bir ay ekmek pişirmemekle evdekileri tehdit eder.¹⁰⁰⁹

Abbâsîler döneminde de lezzetli sayılan ve özellikle semizliğine vurgu yapılan tavuk etinin paylaşılabilmesiyle ilgili birçok örnek mevcuttur. Bunlardan birine göre gemide sepetinden çıkardığı soğuk tavuğu yiyen ihtiyar yanındaki yolcuya ikram etmez. Gözünün tavukta olduğu yolcuya ihtiyar sadece lezzetli yemek yiyeceğini söyleyerek yemeye devam eder. Daha fazla dayanamayan yolcu ihtiyarın sakalından tutar ve tavuğu kafasında parçalar.¹⁰¹⁰ Cimrilerden biri olan Ebü'l-Huzeyl, Ebü'l-İmrân'a bir tavuk hediye eder. Tavuk nasıldı diye soran bu cimri kişiye kibarlardan olan Ebü'l-İmrân çok iyi olduğunu, söyler. Bundan sonra tavuğu diline dolayan Ebü'l-Huzeyl her fırsatta ve her konuda sözü tavuğa getirir. Tavuğu hediye etmeden önce veya sonra diye her tarihi tavukla ilişkilendirir.¹⁰¹¹

Abbâsîler döneminde Bağdat çarşısında özel olarak tavuk satan bir yerin mevcut olduğu bilinmektedir. O dönemde en iyi ve en pahalı tavuk Sevâd bölgesinde (Dicle ve Fırat arasında) tadı oldukça güzel olan Keşker tavuğudur. Kısırlaştırılmış horozun tadı da kısırlaştırılmamış olana göre daha lezzetli bulunuyordu. Ayrıca bu dönemde diğer et yemeklerinde olduğu gibi kişniş gibi farklı baharatlar kullanılırdı. Tavuğun kaynatılıp

¹⁰⁰⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 14/172.

¹⁰⁰⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/87.

¹⁰⁰⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/247.

¹⁰¹⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/81-82.

¹⁰¹¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/63-64.

sonra parçalara ayrılarak susam yağıyla kızartılması gibi lezzetli tavuk yemekleri mevcuttu.¹⁰¹²

Eski Mısır'da kazılarda kızarmış ördek yiyen adam figürünün bulunuşu¹⁰¹³ ördeğin çok eski dönemlerden beri tüketilen lüks yiyeceklerden olduğunu ifade eder. Hz. Peygamber dönemine işaret eden hadislerde ördek, kaz (إوز ، بط) ve hindi yenildiğine dair rivayetler bulunmamasında Hicaz'ın sulak bölgelerinin sınırlı olması etkilidir. Emevîler döneminde fethedilen bazı yerlerin sulak olması sebebiyle ördek ve kaz etinin önde gelen kişilerin sofrasında bulunduğu dair rivayetler karşımıza çıkmaktadır. Emevî valisi Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) çok yemek yiyen kişiler arasında yer aldığı bilinmektedir. Bir gün gittiği Taffe (Tuffe?) denilen yerde Esedoğulları kabilesinden biri onu sabah yemeğine davet eder. Bu davet yemeğinde yirmi tane ördek ve iki sepet üzüm yer.¹⁰¹⁴ Emevî valilerinden Bilâl b. Ebû Bürde, Abdü'l-A'lâ b. Abdullah b. Âmir'in sofrasından ve yeme ahlakından bahsederken onun aşçısına hangi yemekler olduğunu sorduğunu, aşçının da tavuk, ördek (بطة) gibi yiyecekleri saydığını söyler.¹⁰¹⁵ Misafirlerin istediklerini yemeleri, iştahlarının açılması için sayılan bu yiyeceklerden bir yaşındaki ördek, semiz bir ördeği veya etinin en lezzetli olduğu zamanı ifade etmek üzere söylenmiş olmalıdır. Başka bir rivayette Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/71) Tâif'te bir bahçeye misafir olur. Bahçenin sahibi olan Amr b. Âs'ın vekili Şemerdel'den kendisine yiyecek sunmasını ister. Şemerdel onun bir kuzuyu yedikten sonra deve kuşu yavruları gibi olan beş hindiyi ayaklarından tutup sadece kemikleri kalacak şekilde yediğini anlatır.¹⁰¹⁶

2.2.1.2. Av Etleri

Arap toplumunda avcılığın önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Bu dönemlere ait avcılık hikâyeleri ve şiirleri¹⁰¹⁷ kaynaklarda yerini alır. Bu anlatılarda avlanan hayvanın etinin

¹⁰¹² Ahsan, *Social Life*, 75.

¹⁰¹³ Bober, Phyllis Pray, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, 51.

¹⁰¹⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/412.

¹⁰¹⁵ Câhiz, *el-Buhâlâ*, 2/129; İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/215.

¹⁰¹⁶ İbn Abdірabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/301; İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/227. Aynı rivayet bu iki kaynaktaki çok az farklılıklarla yer verilmiştir. *İkdü'l-Ferîd*'de decâcetü'l-hindiye/hindi olarak, İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*'da ise decâce/tavuk olarak geçer.

¹⁰¹⁷ Arap edebiyatında avcılık şiirlerini konu alan şiirlere tardıyye denilmektedir (Hüseyin Elmalı, "Tardıyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2011), 40/16-17).

nasıl tüketildiğine, hangi yiyeceklerle birlikte sofralarda yer aldığına dair bilgiler bulunur. İslâm toplumunda da avcılık yapılarak elde edilen et çeşitleri sofralarda yerini alıyordu. Kur'ân-ı Kerîm'de haram olduğu bildirilen hayvanların etinin haram oluşu ve ihramlıyken avlanma yasağı,¹⁰¹⁸ avcı hayvanların yakaladıklarının yenilmesi, avlanırken Allah'ın adının anılması¹⁰¹⁹ ve denizde avlanılması¹⁰²⁰ ile ilgili âyetler yer almaktadır. Ayrıca Müslümanların av etinin çok cazib olduğu yolculukların birinde ellerinin ulaşabileceği şekilde çok sayıda av hayvanlarıyla karşılaştıkları ve avlanmanın yasaklanmasıyla bir imtihana tâbi oldukları âyette anlatılır.¹⁰²¹ Hadis kitaplarında özellikle "Kitâbü's-Sayd" bölümlerinde avlanma kuralları en küçük ayrıntılarına varıncaya kadar yer alır.¹⁰²² Hz. Peygamber 7. yılda gerçekleşen Hayber Savaşı sırasında bazı hayvanların etlerini yemeyi yasaklamıştır. Yasaklanan bu hayvanlar azı dışı olan tüm yırtıcılar, tırnaklarıyla kapıp avlananlar ve celâle denilen dışkı yiyen hayvanlardır.¹⁰²³ Zikredilen hususlar dışında dağ, çöl, deniz ve göl gibi yerlerde bulunan hayvanlar av kurallarına uygun şekilde avlanıyor ve etleri sofralarda yerini alıyordu. Bazı sahâbîlerin bu konuda çok mâhir olduğu ve avcılık yaptıkları bilinmektedir.¹⁰²⁴

2.2.1.2.1. Tavşan Eti

İslâm toplumunda yenilen av etleri arasında tavşan (erneb/ الارنب) eti yer alıyordu. Yolculuk esnasında veya av esnasında yakalanan tavşanın etinin yenmesiyle ilgili Hz. Peygamber dönemine ait rivayetler bulunmaktadır. Tavşan eti sahâbîler tarafından Hz.

¹⁰¹⁸ Ey iman edenler! Sözleşmeleri yerine getirin. İhramda bulunduğunuz sırada avlanmayı helâl saymamanız şartıyla, size bildirilecek olanlar dışındaki "en'âm" denen hayvanlar sizin için helâl kılınmıştır. Şüphesiz Allah dilediği gibi hükmeder (el-Mâide 5/1).

¹⁰¹⁹ Kendileri için nelerin helâl kılındığını sana soruyorlar. De ki: "İyi ve temiz olanlar size helâl kılınmıştır." Yırtıcı hayvanlardan olup Allah'ın size öğrettiği ile eğiterek avcı hale getirdiğiniz hayvanların sizin için yakaladıklarından da yiyin; üzerine Allah'ın adını da anın. Allah'tan korkun, şüphesiz Allah'ın hesabı pek çabuktur (el-Mâide 5/4).

¹⁰²⁰ Kendinize ve yolculara geçimlik olmak üzere sularda avlanmak ve onu yemek size helâl kılındı. Kara avı ise ihramda bulunduğunuz sürece size haram kılındı. Toplanıp huzuruna varacağınız Allah'tan korkun. (el-Mâide 5/96)

¹⁰²¹ el-Mâide 5/94.

¹⁰²² Yusuf Ziya Keskin, *Hadislere Göre Avcılık ve Avlanma Esasları, Hadis Tetkikleri Dergisi*, 1/1. Sayı, 33-48. 2007; Ahmet Hamdi Furat, İslâm Hukukunda "Avcılık" (Fıkıh Kitaplarındaki Kitâbü's-sayd Bahsinden Modern Avcılığa bakış), *EKEV*, 55 (Erzurum), 2013, 225-242; İbrahim Onay, *İslâm Öncesi Türk Kültüründe Avcılığın Temelleri ve İktisadi, Askeri, Dini Değeri, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, The Journal of International Social Research*, 8/41.sayı, 516-525; Metin Yılmaz, *Müslüman Arap Toplumunda Av Sanatı ve Siyasî Hayata Yansımaları: Abbâsi Örneği /EKEV Akademi Dergisi - Sosyal Bilimler -*, 9 cilt, 22. sayı, 245-264. Erzurum, 2005.

¹⁰²³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/521.

¹⁰²⁴ Muhammed Emin Yıldırım, *Asr-ı Saadette Ticaret ve Tüccâr Sahâbîler*, 110.

Peygamber’e hediye edilenlerden biridir. Enes b. Mâlik (öl. 93/711-12) Mekke’ye yakın bir yer olan Merrû’z-Zehrân’da tavşan yakaladığını ve üvey babası Ebû Talha’ya (öl. 34/654-55) getirdiğini, onun da tavşanı kesip iki budunu Resûlullah’a gönderdiğini Peygamber’in de kabul ettiğini¹⁰²⁵ ve yediğini¹⁰²⁶ anlatır. Bir defasında da Hz. Peygamber’e bir bedevî tarafından tavşan eti hediye edilir ancak oruçlu olduğu için yemeyen Allah Resûlü yanında bulunanlara yemelerini emreder.¹⁰²⁷ Tavşan avlayan bir kişi Abdullah b. Amr’a (öl. 65/684-85) tavşan etinin yenilip yenilemeyeceğini sorduğunda Abdullah b. Amr, Hz. Peygamber’e de avlanan tavşanın getirildiğini Hz. Peygamber’in yemediğini ancak başkalarına yemeyin demediğini anlatır.¹⁰²⁸ Hz. Ömer’in Medine halkına taşla veya değneklerle tavşana vurup yemeyiniz tavsiyesi de Medine’de tavşan eti yenildiğini, kendisinin de yemekte sakınca görmediğini ancak avlanması ile ilgili bazı uyarılarda bulunduğunu gösterir.¹⁰²⁹ Hz. Peygamber’in ve sahâbenin bu söz ve takrirlerine dayanarak sonraki yıllarda tâbiûndan Saîd b. Müseyyeb (öl. 94/713), Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) gibi birçok kişi tavşan etini yemekte sakınca görmemiş ve sofralarında tavşana yer vermişlerdir. Ancak yine tâbiûndan Abdurrahman b. Ebû Leyla ve (öl. 83/702) İkrîme (öl. 105/723) ise tavşan eti yemeyi mekruh saymışlardır.¹⁰³⁰ Hasan b. Hasan b. Ali (öl. ?) ise yenilmesinde sakınca olmamakla beraber tavşan etini kendisinin tercih etmediğini söyler.¹⁰³¹ Tâbiûndan Ebû Recâ’ el-Utâridî (öl. 105/723-24 [?]) ise Müslüman olmadan önce İslâmiyet’in yayılması üzerine Hz. Peygamber’den kaçtıklarını, bu kaçış esnasında semiz bir tavşanın etini yediklerini, bu yemeği unutamadığını anlatır.¹⁰³²

Emevîler döneminde Hîreli bir kişinin memleketinin güzelliğini kanıtlamak üzere verdiği davette ikram ettiği et çeşitleri arasında tavşan eti de bulunuyordu.¹⁰³³ Sonraki yıllarda

¹⁰²⁵ Buhârî, “Zebâih ve Sayd”, 10; Müslim, “Saydü’z-Zebâih”, 9; Nesâî, “Sıyâm”, 84.

¹⁰²⁶ Tirmizî, “Et ‘ıme”, 2.

¹⁰²⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/316.

¹⁰²⁸ Ebû Dâvûd, “Et ‘ıme”, 26.

¹⁰²⁹ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 10/404; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/298.

¹⁰³⁰ Bu hususta farklı değerlendirmelerin de olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Özellikle bazı kültürlerde tavşan eti yememe inancı mevcuttur. Tavşan etini yemeyi tercih etmeyenlerin tavşanın hayız görmesi gibi bir sebep dışında mitolojik kabuller, kutsal atfedilme gibi sebepler vardır. Bk. Ergun, Pervin. “Alevîlik-Bektaşılıkteki Tavşan Etinin Mitolojik Kökleri Üzerine”, *Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 2011, 1-32.

¹⁰³¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/182.

¹⁰³² Câhız, *Buhalâ*, 2/191.

¹⁰³³ Ebû’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/227.

Câhız da *el-Hayavân* adlı kitabında tavşan etinin lezzetli olduğunu teyit eder.¹⁰³⁴ Ayrıca *Lisânü'l-Arab*'ta (الإكرشة) ikrişe isimli büyük tavşandan da söz edilir.¹⁰³⁵

Ada tavşanı veber (وبر) ve Arap tavşanı yerbû' (يربوع)¹⁰³⁶ hicrî birinci asırda av hayvanları arasındaydı. Bu tavşanların etlerinin yenilmesinde dinen bir sakınca görülüyor ve tüketiliyordu.¹⁰³⁷ Arap tavşanın eti hem kıtlık hem bolluk zamanlarında yeniliyordu.¹⁰³⁸ Ancak diğer bazı hayvanlarla birlikte Arap tavşanının haram olmamakla birlikte kemirgenlerden olduğu ve görüntü olarak tiksindirici bulunduğu da bilinmektedir.¹⁰³⁹ Sonraki yıllarda Ebû Zeyd el-Ensârî (öl. 215/830) Ru'be isimli kişinin yediği sıçanlardan bahsederken Arap tavşanından daha lezzetli olduğunu söylemesi dikkat çekici bir bilgidir.¹⁰⁴⁰ Ru'be bu sözünü kendisi sıçan (جُرَذ/جُرَذ) yemeyi tercih etse de toplumda Arap tavşanı etinin sevildiğine işaret eder.

2.2.1.2.2. Kuş Eti

İncelediğimiz dönemde çeşitli kuş etlerinin sofralarda yer aldığı bilinmektedir. Kur'ân-ı Kerîm'de cennetliklere sunulan nimetlerden bahsedilen bir âyette¹⁰⁴¹ yiyecek olarak kuş eti de zikredilir. Bu âyette cennette olanlara arzu ettikleri kuş etlerinin ve beğendikleri meyvelerin sunulacağı bildirilir. Hz. Peygamber de cennette insanın kuşa baktığında canı çekse derhal kızartılmış olarak önüne geleceğini haber verir.¹⁰⁴² Bilindiği üzere İsrailoğulları'na verilen nimetlerden biri de bıldırcın etidir. İsrailoğulları kuşlara bakar semiz ise onu tutar yoksa salardı.¹⁰⁴³ Bakara Sûresi 57. ayette zikri geçen ve İsrailoğullarına gönderilen “selva”nın bıldırcın eti olduğu ileri sürülür.¹⁰⁴⁴

Hz. Peygamber döneminde lezzetli, iştahı kabartan et çeşitlerinden toy kuşu, keklik, serçe gibi bazı kuş etlerinin yenildiği rivayetlerden anlaşılmaktadır. Ancak kuş eti deve, koyun

¹⁰³⁴ Câhız, *Hayavân*, 6/ 359.

¹⁰³⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1258.

¹⁰³⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1258.

¹⁰³⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/125.

¹⁰³⁸ Câhız, *Hayavân*, 6/386.

¹⁰³⁹ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/515.

¹⁰⁴⁰ Câhız, *Hayavân*, 6/385.

¹⁰⁴¹ el-Vâkıa 56/21.

¹⁰⁴² Bezzâr, *Müsned* (Mektebetü'l-Ulum ve'l-Hikem, 1985), 5/401.

¹⁰⁴³ Taberî, *Târih*, 1/222.

¹⁰⁴⁴ Ömer Faruk Harman, “Men ve Selva”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2004), 29/107-108).

eti gibi çok sık tüketilen etlerden değildir. Nitekim bu et çeşidi çoğunlukla avcılarının maharetiyle sofraya ulaşırdı. Hz. Peygamber kendisi ihramlıyken başkasının avladığı kuş etini yemekte bir beis görmez ve yerdı.¹⁰⁴⁵ Hz. Peygamber'in yıllarca hizmetinde bulunan fedakâr sahâbe Sefîne¹⁰⁴⁶ (öl. 80/699 [?]) Hz. Peygamber'le birlikte toy kuşu eti (hubârâ حبارى) yediklerini haber verir.¹⁰⁴⁷ Enes b. Mâlik (öl. 93/711-12) de annesinin kendisini kızarmış kuş eti ve ekmekle birlikte Peygamber'e gönderdiğini, Hz. Peygamber'in de yanında bulunanlarla birlikte yediğini anlatır.¹⁰⁴⁸ Söz konusu kuş etinin keklik veya bıldırcın eti olduğu ve Hz. Ali'nin bu ziyafette yer aldığı bildirilmektedir.¹⁰⁴⁹ Hz. Peygamber'in bazı tavsiye ve yasakları da o dönemde yenilen kuş etleri hakkında fikir verir. Nitekim Hz. Peygamber'in, yalnızlıktan dolayı evinde vahşi hayvan besleyen sahâbeye güvercin besleyebileceğini tavsiye etmesi,¹⁰⁵⁰ güvercin etinin bazı sofralarda bulunduğu işaret eder. Ayrıca Hz. Peygamber sadece vurmak üzere serçe (asâfir) öldürmeyi yasaklar ve vurulduysa kesip yenilmesi gerektiğini ifade eder.¹⁰⁵¹

Sahâbenin de bazı kuşları avladığı ve avlanan kuşlara sofralarında yer verdiği bilinmektedir. Tebük Gazvesi'nde (9/630) Müslümanlar pişirip yemek üzere deve kuşu (نَعَام) avlamışlardır.¹⁰⁵² Enes b. Mâlik'in ise kendisine getirilen serçe kuşlarını bir kamış parçası ile kesip yenilmeye hazır hale getirdiği anlatılır.¹⁰⁵³ Hz. Peygamber'in amcası Abbâs'ın (öl. 32/653) bir Cuma günü, Arapçada ferâh (فراح) denilen kuş yavrularından iki tanesini yenmek üzere keserken komşusu Hz. Ömer'in üzerine kan sıçradığı anlatılır.¹⁰⁵⁴ Hz. Abbâs'ın sofrasında kuş yavrusunun yer aldığını anlatan bu rivayet Hz. Ömer'le Hz. Abbâs'ın komşuluğuna da dikkat çeker. Hz. Ömer'in kuş yavrularının büyüyünceye kadar kesilmemesiyle ilgili bir tavsiyesinin de olduğu bilinmektedir.¹⁰⁵⁵

¹⁰⁴⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/462.

¹⁰⁴⁶ Ebû Abdîrrahman (Ebü'l-Bahterî) isimli sahâbî.

¹⁰⁴⁷ Ebû Dâvûd, "Et'ime", 29; Tirmizî, "Et'ime", 25.

¹⁰⁴⁸ Bağdâdî, *Târih*, 9/369. (Beyrut, ts.) *Mu'cemü'l-Kebîr*'de (Taberânî, 1/226, 253) anlatıldığına göre Hz. Peygamber'e kuş hediye edildiğinde Allah'a Allah'ın sevdiği biriyle yemek için dua eder, duanın ardından Hz. Ali gelir ve yerler.

¹⁰⁴⁹ Dimaşkî, *Peygamber Külliyyâtı*, 7/238.

¹⁰⁵⁰ Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, 6/112; Kettânî, *et-Terâtîb*, 2/371.

¹⁰⁵¹ Nesâî, "Sayd", 34; Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 79.

¹⁰⁵² Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 81.

¹⁰⁵³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/110.

¹⁰⁵⁴ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 1/210.

¹⁰⁵⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 10/505.

Kuş eti önemli misafirlere de ikram edilen et çeşitlerindendi. Hz. Peygamber'in Mısır'a elçi olarak gönderdiği Hâtıb b. Ebû Beltea'ya (öl. 30/650) kurdurulan sofrada kuş eti ana yiyecektir. Anlatıldığına göre Hâtıb saraya varınca Bizans'ın Mısır valisi (Mukavkıs) Cüreyc b. Mînâ' onu yemeğe davet eder. Onun çekindiğini gören Cüreyc, haram helal olanları bildiğini, kuş eti ikram edeceğini söyler. Bunun üzerine Hâtıb sofraya gelir.¹⁰⁵⁶ İslâm daveti için bazı ülkelere gönderilen elçilerin yemeğe davet edildiği ve yemekler ikram edildiği vâkidir. İslâm elçilerinin ise gittikleri ülkelerde yemekte helal haram hassasiyetini korudukları anlaşılmaktadır. Hz. Osman'a halifeliği döneminde Tâif valisi Hâris b. Nevfel tarafından (öl. 35/655 [?]) Mekke'ye yakın Kudeyd denilen yerde hacel (حجل) ve ye'kûb (يعقوب) denilen kekliklerin eti ikram edilir. Keklik eti su ve tuzla pişirilmiştir.¹⁰⁵⁷ Çoğu kere kızartılarak, ateşte pişirilen kuş etinin haşlanarak da tüketildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca Hz. Osman ihramlı olduğu halde bu keklik etini yemekte, kendisi avlamadığı ve avlanmasını emretmediği için sakınca görmemiştir. Ancak Hz. Ali ve bazı kişiler Hz. Peygamber'e ihramlıyken deve kuşu yumurtası getirildiğinde Resûlullah'ın yemediğini söyleyerek deve kuşu yumurtasının yenilmemesi gerektiği fikrini savunmuştur.¹⁰⁵⁸ Bir kadın da Hz. Âişe'ye Mecûsî bir kişinin bayram günlerinde kendisine kuş eti hediye ettiğini bundan yiyip yiyemeyeceğini sormuş, Hz. Âişe de meyvelerinin yenilebileceğini kestiklerinin ise yenilemeyeceğini söylemiştir.¹⁰⁵⁹

İslâm dininde pençesi olan kuşların¹⁰⁶⁰ ve leş yiyen kuşların etlerinin yenilmesi yasaklanmıştır.¹⁰⁶¹ Bu yasağa dayanarak bazı kuşların etine sofralarda yer verilmezdi. İlk Müslümanlardan itibaren bu yasağa riayet edilmiştir. Hz. Ömer'in Müslüman olmadan önce İslâm'a giren kız kardeşi Ümmü Cemîl Fâtıma bint Hattâb'ın leş eti yemediği rivayet edilir.¹⁰⁶² Zührî, karga (الغراب) ve çaylağın (جدأة) Hz. Peygamber'in harem bölgesinde öldürülmesine izin verilen hayvanların içinde yer verdiği için yenilmesinin mekruh olduğunu söyler.¹⁰⁶³ Ancak genel olarak leş yediği bilinen kuşlardan karganın etinin

¹⁰⁵⁶ Vâkıdî, *Fütûhu's-Şam*, 432.

¹⁰⁵⁷ Ebû Dâvûd, "Menâsik", 42; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 2/171.

¹⁰⁵⁸ Ebû Dâvûd, "Menâsik", 42.

¹⁰⁵⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 6/467.

¹⁰⁶⁰ Buhârî, "Zebâih", 29; Müslim, "Sayd", 12.

¹⁰⁶¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/123; Nevevî, 13/82. Helal ve haram yiyecekler için bk. Tûsî, *Nihâye*, (Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 1980), 588.

¹⁰⁶² Zührî, *el-Meğâzi* (trc. Mehmet Nur Akdoğan) 35.

¹⁰⁶³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/519.

yenilmesiyle ilgili tâbiûndan İkrime (öl. 105/723) dinen sakınca olmadığını, karganın semiz bir tavuk gibi olduğunu¹⁰⁶⁴ söylemesi dikkat çekicidir. Burada bazı kargaların leş yemediğini hatırlatmak gerekecektir. Atâ el-Horasânî, çaylak, karga, kartal ve akbaba gibi kuşların etleriyle ilgili haram demeyeceğini ama tiksindirici bulduğunu söyler. Amr b. Dînâr ise iğrenmedikten sonra bunların yenilmesinde herhangi bir sakınca olmadığını zikreder.¹⁰⁶⁵

Emevîler döneminde kuş eti ziyafet sofralarında bulunan et çeşitleri arasındaydı. Hîreli birisi Emevîler döneminde bazı Kûfeli valiler tarafından memleketinin yerilmesine karşılık Hîre'yi¹⁰⁶⁶ över. Hîre'nin güzelliklerini göstermek üzere bir kişiyi misafir eder ve ona en güzel yiyecekleri ikram eder. Bu özel sofrada deve kuşu ve toy kuşunun etleri de yer alır.¹⁰⁶⁷ Özellikle bazı kişiler tarafından çeşitli kuş etlerinin çok lezzetli ve özel bulunduğu anlaşılmaktadır. Emevî valisi Haccâc'ın Basra'daki vergi memuru Hakem b. Eyyûb'un da dürrâce denilen turâç kuşları bulunuyordu. Hakem zikri geçen kuş etini yemekten sonra tek başına yedi. Bir gün Hakem kendisini ziyarete gelen Cerîr b. Beyhes isimli bir çalışanını da yemeğe davet eder. Hakem sabah yemeğinde kendisine eşlik eden misafirine kuş eti ikram eder. Cerîr kuşu eliyle parçalar ve çoğunu yer. Çok kıymet verdiği yiyeceğin çoğunluğunun yenilmesine kızan Hakem, bu kişiyi görevinden azleder.¹⁰⁶⁸ Bir gün Haccâc b. Abdülmelik b. Haccâc,¹⁰⁶⁹ Emevî valisi Yusuf b. Ömer ile (öl. 127/744) beraber sabah yemeği yediğini, yemekte oyalanması üzerine Yusuf b. Ömer'in adam gibi yemesi uyarısında bulunduğunu anlatır. Bu uyarı karşısında alındığı tahmin edilen Haccâc b. Abdülmelik övünmek için olsa gerek kölesinin kendisine getirdiği toy kuşundan (hubara/حبارى) yediğini açıklar. Bunun üzerine Yusuf b. Ömer korumasına köleyi görmediğini söyleyerek ona inanmadığını ortaya koyar. Daha önce hiç toy kuşu yememiş olan Haccâc, durumun anlaşılması üzerine başka hiçbir şey demez. Bu olay ilerleyen zamanda arkadaşlarının ona toy kuşundan ne haber diye takılmalarına sebep olur.¹⁰⁷⁰ Bu rivayet de toy kuşunun özel bir kuş olduğunu, çok lezzetli olduğunu

¹⁰⁶⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/124.

¹⁰⁶⁵ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/515.

¹⁰⁶⁶ Hîre, Kûfe yakınlarında bir şehir (Hüseyin Ali ed-Dâkûkî, "Hîre" *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 18/122-124).

¹⁰⁶⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/227.

¹⁰⁶⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/395.

¹⁰⁶⁹ Emevî valisi Haccâc'ın Haccâc isimli torunu.

¹⁰⁷⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/429.

ortaya koymaktadır. Çok yemesiyle bilinen Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik'in hac dönüşü Medine'de kendisi için kurulan ziyafet sofrasında böbrek yağlarıyla pişmiş cermâzece (جرمازجة) denilen kuştan seksen dört tane yediği anlatılmaktadır.¹⁰⁷¹

Abbâsî döneminde de lezzeti sebebiyle kuş etinin fazlaca tüketildiği söylenebilir. Hamza b. Beyd isimli bir şair, kuş etinin de yer aldığı sofrayı bir şiirinde tasvir eder.¹⁰⁷² Abbâsîler döneminde bazı halifelerin ava çıktıkları bilinmektedir. Hatta av partileri düzenleyerek özel sofralar kurdurdukları rivayetlerde yer alır. Abbâsî halifesi Mu'tasım'ın (öl. 227/842) bir av dönüşünde avladıkları arasında su kuşu (طير ماء) bulunuyordu.¹⁰⁷³

2.2.1.2.3. Balık Eti

Balık eti, deve veya koyun eti kadar yaygın olarak tüketilmese de incelediğimiz dönemde sahil bölgelerinde yaşayan insanların sofrasında yer alıyordu.¹⁰⁷⁴ Denize uzak bölgelerde yaşayan kişilerin sofrasına ise daha ziyade kurutulmuş olarak ulaşıyordu.

Balık eti, bir yarımada olan Arabistan'ın batısında Kızıldeniz, güneyinde Aden körfezi ve Hint okyanusu, doğusunda Umman denizi ve Basra körfezi yer aldığı için kıyı şehirlerde yenilen yiyeceklerdendi. Kızıldeniz'in bazı liman şehirleri olan Eyle, Yenbû' ve Şuaybe şehirlerinde sofralarda yer alıyordu.¹⁰⁷⁵ Zikredilen yerlerde yaşayan insanların balık avladıklarına dair pek çok bilgi mevcuttur. Limana sahip yerleşim yerlerinden birisi olan Cidde her ne kadar Mekke'ye çok uzak olmasa da Mekke mutfağında balığın yer aldığına dair rivayetlere pek rastlanmamaktadır. Bunun sebebi balık tüketilmemesi değil Mekke dönemine ait kayıtların sınırlı olmasıdır. Mekke döneminde tuzlanan balık yenilmesiyle ilgili sınırlı rivayetlerden birine göre Câhiliye dönemi müşriklerinden olan ve Hz. Peygamber'e düşmanlığı ile bilinen Hâris b. Kays isimli kişi tuzlu balık eti yer. Susuzluğu

¹⁰⁷¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

¹⁰⁷² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 16/135.

¹⁰⁷³ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/223.

¹⁰⁷⁴ Kur'an-ı Kerim'de: "O, taze et yemeniz ve takınacağınız süs eşyası çıkarmanız için denizi sizin hizmetinize verendir. Gemilerin orada suyu yara yara gittiğini görürsün. (Bütün bunlar) onun lütfundan nasip aramanız ve şükretmeniz içindir" şeklinde balıktan taze et olarak bahsedilmektedir (Nahl 16/14). Sahâbeden Katâde (öl. 23/643) kendisine et yersen boş olursun denilen kadın, balık yerse durumu ne olur diye sorulduğunda boş olacağını söylemiş ve Fâtır Sûresi 12. ayette balık için (lahmen tariyyen) taze et olarak bahsedildiğini delil getirmiştir (İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/19).

¹⁰⁷⁵ Utku, Kızıldeniz: Çöl, Gemi ve Tacir, 349.

artınca çok su içer ve sonunda çatlar. Ölerken “Beni Muhammed’in Rabbi öldürdü.” der.¹⁰⁷⁶

Medine denize uzak olduğu için balık tüketimi fazla yaygın değildi. Küçük nehir ve göllerden balık tutulup sofralara geldiğine dair bir şey söylemek de mümkün görünmemektedir. Ancak Kur’ân’da balığın zikredilmesi¹⁰⁷⁷ ve Hz. Peygamber’in helal kılınan iki ölü hayvandan birinin balık olduğunu söylemesi,¹⁰⁷⁸ o dönemde balığın bilindiğini göstermektedir. Kur’ân-ı Kerîm’de zikri geçen mâidede (sofrada) balık bulunduğu rivayet edilmiştir. Buna göre meleklerin semadan getirdikleri İsrailoğulları ve havârîlerin önüne koydukları sofranın üzerinde arpa unundan yapılmış yedi ekmek ve yedi balık olduğu rivayet edilir.¹⁰⁷⁹

Kızıldeniz’de avlanan balıklar genellikle hût (الحوٲ)¹⁰⁸⁰ diye ifade edilen balina benzeri büyük balık türündendir.¹⁰⁸¹ Kur’ân-ı Kerîm’de Hz. Yûnus’tan sâhibü’l-hût olarak bahsedilmektedir. Irak bölgesinde yaşadığı bilinen Yûnus peygamberin büyük bir balığın karnında bir süre yaşadığı Kur’ân’da anlatılmaktadır. Aden, Umman, Basra ve Yemen gibi bazı yerlerde büyük balık avcılığı yaygındır.¹⁰⁸² Kaynaklarda büyük balık olarak tanımlanan sarsarân (Tr. Dev Akyâ Balığı, Lt. Lichia Amia, Ar. الصَّرَّارَان) isimli cildi kaygan olan deniz balığı¹⁰⁸³ avlanan balıklardan biridir. Aynı şekilde kambur balina adıyla meşhur olan cemelü’l-bahr da (Lt. Megaptera Novaeangliae, Ar. جمل البحر)¹⁰⁸⁴ büyük balıklardanıdır. Bu balığın uzunluğu otuz zirâ‘ idi.¹⁰⁸⁵ Bir rivayette bahsedildiğine göre Hz. Peygamber dönemindeki büyük balık türlerinden biri de ispermeçet balinası adıyla bilinen anber (العنبر) idi. Câbir b. Abdullah’ın (öl. 78/697) anlattığına göre hicrî 8. yılda (629) Ebû Ubeyde b. Cerrâh (öl. 18/639) komutasında çıkılan Sîfûlbahr (Ceyşü’l-Habat) Gazvesi’nde Câbir ve üç yüz arkadaşı açlık sorunuyla karşı karşıya gelirler. Deniz kenarına vurmuş anber adı verilen balınayı görürler. Balık kaburga kemiklerinden biri

¹⁰⁷⁶ İbn Habîb, *el-Muhabber* (trc. Âdem Apak-İsmail Güler), 127.

¹⁰⁷⁷ el-A‘râf 7/163; Kehf 18/61; el-Kehf 18/63; el-Enbiyâ 21/87; Yâsîn 37/142; el-Kalem 68/48.

¹⁰⁷⁸ İbn Mâce, “Et‘ime”, 31.

¹⁰⁷⁹ Sa‘lebî, *Arâisü’l-Mecâlis* (Mısır: 1951), 397; İbn Esîr, *el-Kâmil*, 1/316.

¹⁰⁸⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/440.

¹⁰⁸¹ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 2/26.

¹⁰⁸² Makdisî, *Ahsenü’t-Tekâsîm* (Leiden: 1967) 1/83; Muhammed b. Fâris Cemil, “Et‘ime ve Eşribe fî Asri’r-Resûl”, 77.

¹⁰⁸³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/983.

¹⁰⁸⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/314.

¹⁰⁸⁵ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/121.

dikilince altından bir süvarinin geçeceği kadar büyüktür. Bu balıktan iki hafta boyunca yerler¹⁰⁸⁶ ve yağın çıkarıp kullanırlar.¹⁰⁸⁷ Her defasında bir öküz gövdesi et koparılacak¹⁰⁸⁸ kadar büyük olan bu balığın etini tuzlarlar ve kurutarak uzun süre bozulmadan saklarlar.¹⁰⁸⁹ Gazve dönüşü Medine'ye döndüklerinde bu balığın etinden Hz. Peygamber'e de ikram ederler.¹⁰⁹⁰

Tüccar sahâbilerden biri olan Ebü'd-Derdâ (öl. 32/652 [?]) ticaret sebebiyle gittiği Şam'da şarabın içine tuz ve balık konulup güneşte bekletilerek hazır hale getirilen mürri diye isimlendirilen bir yiyecekten bahseder. Kurutma dışında bu şekilde de balığın muhafaza edildiği anlaşılmaktadır.¹⁰⁹¹ Bu durum özellikle belli bölgelerden çıkarılan ve kısa sürede tüketilemeyecek kadar büyük olan balıkların konserve şeklinde muhafaza edildiğini göstermektedir. Kaynaklarda balığın ciğerinin cennetteki ilk nimet olduğu, başka bir rivayette de Allah'ın inananlardan yetmiş bin kişilik gruba kıyamet günü nûn denilen balık ciğeri yedireceğine dair bilgiler vardır. Medine'de önceleri Yahûdî olan Abdullah b. Selâm'ın (öl. 43/663-64) Hz. Peygamber'e sorduğu ve sadece peygamberlerin bilebileceği sorulardan biri de cennet ehlinin ilk yiyeceğinin ne olduğudur. Allah Resûlü bu soruya Cebrâil'in bildirmesi üzerine balık ciğeri diyerek cevap verir.¹⁰⁹²

Balık eti, özellikle sahil bölgelerinde bulunan bazı şehirlerin fethiyle beraber İslâm toplumunun yemek kültüründe daha yaygın bir şekilde yer almaya başlamıştır. İslâm fetihleri esnasında bazı birliklerin görevlendirildiği ve bu birliklerin katıldıkları seriyyelere farklı isimler verdikleri bilinmektedir. Hz. Ömer döneminin cesur komutanlarından Sa'd b. Ebû Vakkâs'ın (öl. 55/675) katıldığı seriyyelerden birinin ismi balıklar günüydü.¹⁰⁹³ Bu bilgi bizlere sahil bölgelerinde çok miktarda ele geçirilen balığın olduğu ve Müslümanlara pay edildiği hakkında fikir vermektedir. Hz. Ömer döneminde

¹⁰⁸⁶ Buhârî, "Zebâih ve Sayd", 12, Müslim, "Sayd", 4; Nesâî, "Sayd", 35.

¹⁰⁸⁷ Nesâî, "Sayd", 35.

¹⁰⁸⁸ Müslim, "Sayd ve'z-Zebâih", 4; Beyhakî, *Sünen*, 9/251.

¹⁰⁸⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/411; Taberî, *et-Târih*, 3/32.

¹⁰⁹⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/411; Taberî, *et-Târih*, 3/32.

¹⁰⁹¹ Buhârî, "Zebâih ve Sayd", 12; İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/153; Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/252.

¹⁰⁹² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/376; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/108, 271; Buhârî, "Rikâk" 44; Beyhakî, *Delâilü'n-Nübüvve* (Beyrut: Dâru'l-Kütübü'l-İlmiyye, 1985) 2/528-529, İbn Seyyidünna, *Uyûnu'l-Eser* (Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, t.y.) 1/20; Ebü'l-Fidâ, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, 3/211.

¹⁰⁹³ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/398.

fethedilen Mısır şehri ise balığı çok olan bir yer olarak tavsif edilir.¹⁰⁹⁴ Mısır denilince Nil nehri balıklarının da sofraları süslediği hemen akla gelir. Emevî ve Abbâsî devletlerinin Basra Körfezinde birleşen ana ticaret yolunun iki önemli kolu olan Dicle ve Fırat nehirlerinden ise semek (السمك)¹⁰⁹⁵ olarak bilinen küçük balıklar çıkarılıyordu. Bu küçük balık türlerinden biri Dicle’de çok miktarda bulunan şebbûta (الشببوتا) idi.¹⁰⁹⁶ Bir rivayette Dicle Nehri’nde yirmi dört çeşit balık olduğu söylenir.¹⁰⁹⁷ Ayrıca boyu bir karış olan ve balıkların en lezzetlisi olarak bilinen biyâh (البياح),¹⁰⁹⁸ Basra nehir kollarından çıkarılan şilk (الشلق) isimli küçük balık¹⁰⁹⁹ ve belem (البلم) balığı¹¹⁰⁰ da tüketilen küçük balıklardandı. Şilk isimli balık Basra bölgesindeki nehir kollarında bulunurdu.¹¹⁰¹ Bu balığın enkelîs (yılan balığı) da olduğu da söylenir.¹¹⁰² Küçük balıktan elde edilen azığa Arapça olmayan sahnât (الصحناء) veya sîr (الصير) denilirdi. Müslümanların bu yiyecekte yedikleri¹¹⁰³ bilinmektedir. Bazı küçük balıkların yemek dışında hayvanlara yem olarak verildiği ve kandil yağı olarak kullanıldığı bilinmektedir.¹¹⁰⁴ Ayrıca az yenilen bir balık çeşidi olan cirrîs balığı (الجريث) (sazan balığı),¹¹⁰⁵ cüvâfe (جوافة),¹¹⁰⁶ kena’d (الكنعد),¹¹⁰⁷ zecr (الزجر),¹¹⁰⁸ haml gibi balık çeşitleri de (الحمل) kaynaklarda¹¹⁰⁹ zikredilen diğer balık isimleridir. Utûmun (الأطوم) da bir balık çeşidi veya deniz kaplumbağası olabileceği rivayet edilir.¹¹¹⁰ Arapçada zikredildiği şekilde çok sayıda balık çeşidi olduğu bilinmektedir. Kaynaklarda yer alan bu balıkların çeşitlerini zikretmekle birlikte isimlendirilişleri ile ilgili bilgiler ayrı bir araştırma konusu olabilir.¹¹¹¹

¹⁰⁹⁴ Himyerî, Ravzü'l-Mi'târ fi Haberi'l-Aktâr (Beyrut: Dâru's-Sirâc, 1980) 247.

¹⁰⁹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/856.

¹⁰⁹⁶ Câhız, *Hayavân*, 6/361.

¹⁰⁹⁷ Muhammed Menâzir Ahsan, *Social Life Under the Abbasids*, 87.

¹⁰⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/206.

¹⁰⁹⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/939.

¹¹⁰⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/192.

¹¹⁰¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/939.

¹¹⁰² İbn Manzûr, *Lisânü'l Arab*, 6/17.

¹¹⁰³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/288.

¹¹⁰⁴ Muhammed b. Fâris Cemil, “Et’ıme ve Eşribe fi Asri’r-Resûl”, 77.

¹¹⁰⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/275.

¹¹⁰⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/330.

¹¹⁰⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1600.

¹¹⁰⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/742.

¹¹⁰⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/535.

¹¹¹⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/90.

¹¹¹¹ Balığın Türk yemek kültüründeki yerinin anlatıldığı *Balık Kitabı*’nda aynı zamanda Türkçe’de deniz balıklarının adları ve kökenleri ile ilgili bir bölümde yer almaktadır. (Mustafa Pultar, *Deniz Balıklarının Adları ve Kökenleri*, *Deve Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskali (İstanbul: Kitabevi, 2015), s. 367-374).

Gayrimüslimlere ait olan bazı yiyeceklerin yenilmesi hususunda uyarılan Müslümanlara balık yemekle ilgili herhangi bir uyarı yapılmamıştır. İbn Abbâs balığı kimin avladığının önemli olmadığını,¹¹¹² Mekhûl ise Yahûdî, Hıristiyan ve Mecûsîlerin avladıkları deniz avından yenilebileceğini¹¹¹³ rivayet eder. Balığın vücudu incelteceğini¹¹¹⁴ söyleyerek sağlığa faydasını ifade eden Hz. Ali de (öl. 40/661) cerî (الجرى) ismi verilen yılan balığını tüketmeyi tavsiye etmiştir. Amre bint Tabîh (öl. ???) isimli bir hanımın anlattığına göre annesi yiyecek alması için onu gönderir, o yılan balığı satın alıp sepete koyar, balığın başı zenbîlin bir tarafından, kuyruğu bir tarafından görünmektedir. Yolda Hz. Ali ile karşılaşır sepetteki yılan balığını gören Hz. Ali yılan balığının çok lezzetli olduğunu ve aileyi doyuracak bir yiyecek olduğunu söyler. Hz. Ali'nin ziyaret ettiği Küheyl ailesinin sofrasında da bulunan yılan balığı o dönem birçok sofrada yer almaktaydı. Sonraki yıllarda yılan balığı günlük hayatta sıkça tüketilen balık çeşitlerinden olmuştur. İkrime (öl. 105/723), İbn Abbâs'a (öl. 68/687) yılan balığı ile ilgili düşüncesini sorduğunu, onun bir beis görmediğini bildirmiştir. Ayrıca devamında İbn Abbâs'ın Yahûdîlerin yılan balığını haram saydığını, Müslümanların ise yediğini kaydetmiştir. Saîd b. Cübeyr de (öl. 94/713 [?]) kendisine yılan balığı yeme hususunu soranlara hoşuna gidiyorsa ye, diye cevap verir.¹¹¹⁵ Hz. Ali'nin oğlu olan İbnü'l-Hanefiyye'ye (öl. 80/699) yılan balığından sorulmuş, âyet-i kerîmeyi okuyarak beis olmadığını açıklamıştır.¹¹¹⁶ Özellikle sahâbe ve tâbiûn tarafından cevaplanan bu sorular o dönemde yılan balığının özellikle nehirlerin olduğu yerlerde tüketildiğini göstermektedir.

Kaynaklarda yılan balığının farklı isimleri zikredilmektedir. Hasan-ı Basrî'nin (öl. 110/728) yılan balığına benzer dediği merimâhîk (المرماهيك),¹¹¹⁷ Emevî şairlerinden Ma'bed'in şiirinde yer alan sillevr (السَّلْوَر), Şamlıların yılan balığına verdiği isimdir.¹¹¹⁸ Bazı kişiler yılan balığında balık pulu olmadığı için tiksiniyor yemezlerdi.¹¹¹⁹ Bir a'râbî ise

¹¹¹² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/87.

¹¹¹³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/88.

¹¹¹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/271.

¹¹¹⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/241.

¹¹¹⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/242. "De ki: Bana vahyolunan Kur'an'da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah'tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Fakat istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın kim bunlardan yeme zorunda kalırsa yiyebilir. Şüphesiz Rabbin çok bağışlayandır, çok merhametlidir." (el-En'am 6/145).

¹¹¹⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/241.

¹¹¹⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 1/58.

¹¹¹⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/242.

yılan balığını bir tarafı parlayan diğer tarafı sarı kaymak gibi olan en sevilen hurma çeşitlerinden nirsan hurmasına benzetmiştir.¹¹²⁰ Yukarıda bahsi geçen rivayetlerden yılan balığı gibi görüntüsü hoş olmayan yiyecekleri, bazı insanların sevdiği bazılarının ise sevmediği anlaşılmaktadır. Câhız da *Hayavân* isimli kitabında insanların yemek tercihleri hakkında bilgi sunarken bazı değerlendirmelere yer vermiştir.¹¹²¹ Yılana benzeyen balık olarak tarif edilen enkelîs (الانقليس/الانقليس) isimli su yılanının yenilmesi ise hoş karşılanmamıştır. Bir rivayete göre Hz. Ali, Ammâr b. Yâsir'i (öl. 37/657) pazara gönderir ve enkelîs balığı almaması hususunda uyarır.¹¹²²

Emevî döneminde balığın ziyafet sofralarını süsleyen bir yiyecek olduğuna dair pek çok rivayet bulunmaktadır. Emevî halifesi Mervân b. Hakem'in oğlu Bîşr b. Mervân'ın (öl. 75/694) sofrasında balık yer alıyordu.¹¹²³ Emevî döneminde bazı Kûfe valilerinin kınadığı bir şehir olan Hîre'den feraset sahibi bir kişi, yapılan eleştirileri savunmak maksadıyla memleketinin güzelliklerini anlatır. Emevî dönemi Hristiyan şairlerinden Huneynü'l-Hîrî anlattıklarına nasıl inanalım deyince adam şairi davet eder. Fırat'ın kıyısında yer alan memleketinde hazırladığı ziyafet sofrasında balık başköşede yer alır.¹¹²⁴

Emevî valisi Haccâc'ın (öl. 95/714) Teyâzûk isimli doktoru onun yediği ve içtiği besinlerle ilgilenir ve tavsiyelerde bulunurdu. Doktorunun tavsiyesi balığı miske¹¹²⁵ bulayarak pişirip yemesi idi.¹¹²⁶ Bu rivayetten doktorun hastasına sağlıkla ilgili bir önerisi olabileceği anlaşılabilirse de balığın keskin kokusunun giderilip yemeye teşvik edilmesi durumu da söz konusu olabilir. Genellikle koku olarak kullanılan miskin yiyecekte kullanılması dikkat çekicidir. Haccâc'ın balığın çok sıcak yenilmemesi gerektiğini düşündüğünü anlatan bir rivayete göre fasih bir şekilde Arapçayı konuşan Haccâc'a (ö.

¹¹²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/202.

¹¹²¹ Câhız, *Hayavân*, 6/361.

¹¹²² Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/62. Zemahşerî, tabiplerin yiyeceklerin en kötüsünün Enkelîs balığı olduğunu söyler.

¹¹²³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 6/320.

¹¹²⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/227.

¹¹²⁵ Misk, misk geyiği (moschus moschiferus) denilen ve Tibet, Moğolistan, Tonkin dağları dolaylarında yaşayan, âzami 60 cm. yüksekliğindeki boynuzsuz keçi (chevrotain) benzeri küçük bir memeli hayvanın erkekinden elde edilir. Misk geyiğinin dişileri cezbetmek, ayrıca kendi hâkimiyet bölgesini belirlemek için kullandığı bir salgı olan misk, hayvanın husyelerinin önündeki özel bir bez tarafından üretilen, siyaha yakın parlak koyu esmer renkli ve kıvamlı, çok keskin kokulu bir maddedir (Turhan Baytop-Nebi Bozkurt, "Misk", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 30/181-182).

¹¹²⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/354.

95/714) bir gün aşçısı kebab edilmiş balık takdim eder. Haccâc beğenmeyerek geri verir ve Haccâc'ın balığın sıcak olduğunu ifade ettiğini açıklar.¹¹²⁷

Balık genellikle tuzlanır ve pişirilirdi. Tuzlanmış taze balığa karîb (القريب)¹¹²⁸ denirdi. Tuzda ve suda saklanan balığa nüşût (النشوط), sirkede saklanana hasâs (الحساس), kurutulan balığa ise kâşî (قاشع) denirdi.¹¹²⁹ Selem b. Kuteybe'nin (öl. ?) anlattığına göre o, Haccâc'ın evine çocukken misafir olur, onun çocuklarıyla birlikte oynarken Haccâc gelir ve tandırın kurulmasını emreder. Ona özel ekmek pişirilir, sonrasında balık istediğini söyler ve bir cam kabın içinde getirilen taze balıklar kılçıklarından temizlenip pişirilir, pişirilen sıcak ekmeğin içine balığı koyarak yer ve toplamda seksen kap balığı yemiştir.¹¹³⁰ Haccâc kendi öğününde bulunan balık etini Ramazan ayında ve bu mübarek ay dışında bin kişiye kurdurduğu sofralarda halkına yedirirdi.¹¹³¹ Emevî dönemi Irak valilerinden Hâlid b. Abdullah'ın (öl. 126/743) yemek yediği sofrada balık bulunurdu. Bir defasında bir tüccar şikâyetini iletmek üzere gelir ve sofrasına oturur. Balıkları çok kötü bir yeme şekliyle yediği için vali çok sinirlenir. Kapıcısına bu adamı bir daha içeriye almamasını emreder.¹¹³²

Balığın eti dışında özellikle balık yumurtasının da lezzetli olduğu ifade edilmektedir. Arapçada kebid (كبد) denilen balığın karnındaki lezzetli yumurta (havyar), Enes b. Mâlik'in (öl. 93/711-12) Peygamber'den aktardığına göre cennet ehlinin ilk yiyeceği olacaktır.¹¹³³ Câhız'ın verdiği bilgiye göre havyar gece avlanan balıklarda olup gündüz avlanan balıklarda mevcut değildir. Havyarın gece avlandığında olup, gündüz avlandığında olmaması dikkat çekici bir bilgidir.¹¹³⁴ Özellikle yılan balığına benzeyen ve derisi kalın olan kılıç balığının (kevsec-كوسج) yumurtasının daha lezzetli olduğu ifade edilmektedir.¹¹³⁵ Hasan-ı Basrî'nin (öl. 110/728) balık yağını yemekte beis görmemesi¹¹³⁶ o dönemde balık yağının da tüketildiğini göstermesi açısından önemlidir.

¹¹²⁷ *Zeccâcî, Ahbâru Ebi'l-Kâsım ez-Zeccâcî* (nşr. Abdülhüseyin el-Mübârek, Bağdat 1401/1980), 16.

¹¹²⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1455.

¹¹²⁹ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/120.

¹¹³⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/375.

¹¹³¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/376.

¹¹³² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 22/20.

¹¹³³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/376; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 13/59.

¹¹³⁴ Câhız, *Hayavân*, 6/364.

¹¹³⁵ Câhız, *Hayavân*, 6/442.

¹¹³⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/202.

Hangi balığın daha lezzetli olduğu, toplumda balıktan anlayan kişilerin kimler olduğu, sevimyen balıklar gibi bilgiler kaynaklarda yer alır. Câhız en lezzetli balıkların üşbûr (الأشبور), cüvvâf (الجواف), berastûk (البرستوك) isimli balıklar olduğunu ve balık çeşitlerini o dönemde en iyi Übülle halkının bildiğini söyler.¹¹³⁷ Câhız, balığın suya göre lezzetlendiğini savunanların aksine görüş beyan eder.¹¹³⁸ İbn Kuteybe (öl. 276/889) *Uyûnü'l-Ahbâr*'da balıkların en iyisinin kuyruğu ince, gövdesi geniş, başı küçük, yumuşak ciltli şebbût (الشببوت), benânî (البناني) ve meyyâh (المَيَّاح) isimli balıklar olduğunu, balıklar içinde en lezzetsiz olanın semâris (السمارس) balığının büyükleri olduğunu söyler. Ayrıca balığın sirke veya tuzlu suda bekletilmesinin zararı defedeceğini söyler. Ona göre taze balığın sıcak sıcak yenilmesi gerekir ve kışın hardalla yazın sirke ve baharatla yenilmelidir.¹¹³⁹

Balık, Abbâsî döneminde de çok sevilen yiyeceklerden biriydi. Özellikle eti çok olan balığın halkın sofrasında yer aldığı, bazen yemekte kavga sebebi bazen cimrilik sebebiyle tüketilemeyen bir yiyecek bazen de tadına özlem duyulan bir lezzet olduğu anlatılmaktadır. Câhız'ın anlattığına göre iki arkadaş beraber yemek yer. Önlerine semiz bir balık konur. Birisi balığın karnına bakınca yağlı olduğunu görür ve balığı hızlıca kapar. Bakakalan arkadaşına da hayır, ikimiz de elimizi uzatmıştık bana geldi, der.¹¹⁴⁰ Yine Câhız'ın anlattığına göre Gazzâl isimli kişi yemeği yiyeceği zaman balığı alır, ekmeğe sürer sonra da ısırdı. Bazen balığın içini açar ekmeğini lokma lokma içine sürerdi. Eğer balığın tükenmesinden korkarsa balıkçıdan balık tuzu alır, içini tuzla doldurarak şişirirdi.¹¹⁴¹ Abbâsîler döneminde yaşayan biri ise Kûfe'den uzak bir şehre gidince yanına azık olarak balık almadığı için pişmanlık duyar.¹¹⁴²

Abbâsîler döneminde balık farklı baharatlarla pişirilirdi. Balığın derisi yüzülür, karnı yarılr, güzelce kurulanır, iç ve dışı safran, gülsuyu ve susamyağı ile marine edilir, sonra balığın içine kekik, sarımsak, ceviz, kişniş, kimyon, tarçın, susam yağı ve damla sakızı ile hazırlanan baharat sosu konulup iple bağlanır. Bu şekilde ateşte güzelce pişirilir.¹¹⁴³

¹¹³⁷ Câhız, *Hayavân*, 6/441.

¹¹³⁸ Câhız, *Hayavân*, 6/443.

¹¹³⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/297.

¹¹⁴⁰ Câhız, *Buhalâ*, 1/125-126.

¹¹⁴¹ Câhız, *Buhalâ*, 2/39.

¹¹⁴² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/211.

¹¹⁴³ Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabîh*, 121; Muhammed Menâzir Ahsan, *Social Life Under the Abbasids*, 87.

Abbâsî halifesi Mehdî'nin oğlu emir İbrâhim'in (öl. 224/839) balık dili çorbasını sevdiği rivayet edilmiştir.¹¹⁴⁴

2.2.1.2.4. Yabanî Eşek Eti

Çölde yaşayan yabanî eşek (حمار وحش) İslâm toplumunda avlanıp yenilirdi. Hz. Peygamber yaban eşeği avlayan kimselere bunu yiyeceklerini söylemiş¹¹⁴⁵ kendisi de yabanî eşeğin kol kemiğindeki eti yemiştir.¹¹⁴⁶ Bir kişi Hz. Peygamber'e yaban eşeği hediye ettiğinde ihramlı olduğu için Allah Resûlü'nün yemediği de rivayetler arasındadır.¹¹⁴⁷ Alkame b. Kays (öl. 62/682) bir kişinin Abdullah b. Mes'ûd'un (öl. 32/652-53) evinde bulunan yabanî eşeğin boynunu kılıçla vurduğunu ve bismillah dediğini, İbn Mes'ûd'un da av olduğu için yenilebileceğini söylediğini anlatır.¹¹⁴⁸ İbn Ömer'in (öl. 73/692) de yaban eşeğinin avlanıp yenileceğine dair fikri o dönemde yaban eşeğinin yenildiğini göstermektedir. Emevî halifesi Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) döneminde bir köylü en sevdiği etin yabanî eşek eti olduğunu anlatır. Halife Abdülmelik'in hazırlattığı bir ziyafette çok lezzetli yiyecekler bulunuyordu. Ayrıca bu davet çok sayıda kişi için tertip edilmişti. İnsanlar övgüyle yemekten bahsedip memnuniyetlerini dile getirirken bir a'râbî bu kadar çok yemeği görmediğini itiraf eder ancak daha önce daha lezzetli yemekler de yediğini ifade eder. Bunu işiten Abdülmelik ise ona ne yediğini sorar. Hecer bölgesindeki tatlı hurmalardan yiyen yabanî eşeğin etini ateşte pişirmek üzere ateşe koyduğunu, bu sırada uyuyakaldığını, iyice pişip karardığını anlatır. Derilerini soyan a'râbî, etini ve yağını hurmanın arasına koyup yediğini ve işte en lezzetli yemeğin bu olduğunu söyler.¹¹⁴⁹

2.2.1.2.5. Ceylan ve Geyik Etleri

Arap toplumunda geyik (zaby/ظبي) de av hayvanlarından biridir. Araplar Câhiliye döneminde putlarına kurban keserlerdi. Atîre olarak bilinen bu kurban genellikle deve, koyun gibi hayvanlar olurdu. Muallakât-ı Seb'a denilen ve Kâbe duvarına asılan şiirlerin

¹¹⁴⁴ Ahsan, *Social Life*, 86.

¹¹⁴⁵ Buhârî, "Talak", 23; Nesâî, "Sayd", 33.

¹¹⁴⁶ Buhârî, "Et 'ime", 19.

¹¹⁴⁷ Ebû Davûd, "Menâsik", 40.

¹¹⁴⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/109.

¹¹⁴⁹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 8/30.

birinde, av geyiklerinin ağıldaki koyunlar yerine atîre olarak sunulduğu ile ilgili bilgiler bulunmaktadır.¹¹⁵⁰ Başka bir şiirde ise bir geyik türü olan Arapçada sirb (سرب) denilen antiloptan bahsedilir. Şair bir dişi bir erkek antilop avladıklarından söz eder. Başka dizelerde ise karşılarına çıkan bir antilop topluluğunu anlatır ve bu av hayvanını uzun etekleriyle tavaf taşı etrafında dönen kızlara benzetir.¹¹⁵¹ Hz. Peygamber zamanında da geyik avlanırdı. Hz. Âişe, Allah Resûlüne kurutulmuş geyik eti getirildiğini, onun ihramlı olduğu için reddettiğini anlatır. Abdullah b. Ömer'e geyik ve yabanî eşeğin tırpanla bir yeri kesilirse nasıl olur diye sorulmuştur. O, bu soruyu hayvanın kesilen yeri hariç yenilebileceği yönünde cevaplamıştır. Abdullah b. Ömer bu cevabıyla aynı zamanda geyik ve yaban eşeğinin avlandığıyla ilgili bilgi vermiştir.¹¹⁵² Bir av hayvanı olan geyikle ilgili *Kitâbü'l-Muhabber* isimli kaynakta İslâmî dönem cengâverlerinden Kurrân b. Yesâr el-Hâris'in geyik avladığı, evdeki cariyenin geyik için söylediği kötü kokuyor sözünü kendisi ile ilgili zannettiği için cariyenin ayaklarını kestiği de rivayetler arasındadır.¹¹⁵³ Hişâm b. Abdülmelik'in (öl. 125/743) yaptırdığı Kasrû'l-Hayr Sarayı¹¹⁵⁴ süslemelerinde yer alan geyik avlayan süvari resmi de geyiğin av yaşamında önemli yer tuttuğunu gösterir.¹¹⁵⁵

Abbâsî halifelerinin de ava gitmeyi sevdikleri bilinmektedir. Ebû Dülâme isimli kişi Halife Mehdî ile ava çıktığını, halifenin ceylan vurduğunu ve bu etten yediklerini dizelerinde anlatır.¹¹⁵⁶ Mu'tasım'ın avladıkları arasında geyik de vardı.¹¹⁵⁷ Tıp kitaplarında yabanî hayvan etlerinin en iyisinin geyik eti olduğu rivayet edilir. Renginın siyaha yakın olduğu söylenir.¹¹⁵⁸

¹¹⁵⁰ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 165.

¹¹⁵¹ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 47. Tavaf taşı da o dönemde Kâbe'ye gidemeyenlerin sembolik olarak bir taşın etrafında dönmesidir ki buna devâr denilir.

¹¹⁵² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/95.

¹¹⁵³ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 213.

¹¹⁵⁴ Suriye'de Tedmür yakınlarında bulunan Emevî devrine ait iki kasır (Engin Beksaç, Kasrû'l-Hayr Sarayı, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 24/576-577).

¹¹⁵⁵ Koyuncu Mevlüt, *Emeviler Döneminde Saray Hayatı*, 144.

¹¹⁵⁶ İbn Abdîrabbih, *Nükteler ve Mizahı Öyküler Kitabı* (İstanbul: Bordo Siyah Yayınları, 2005), 138.

¹¹⁵⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/223.

¹¹⁵⁸ İbn Kayyim el-Cevziyye, *et-Tıbbü'n- Nebevî*, 286.

2.2.1.2.6. Keler Eti

Keler Arap Yarımadası'nda özellikle çöl ortamlarında yaşayan, geceleri ortaya çıkan, avlanan hayvanlardan biridir. İncelediğimiz dönemde Arap kültüründe dabb (ضَبّ) ismi verilen keler bazı kişilerin sofrasında yer alırdı. Bazı kişiler tarafından ise sevilmezdi, ikram edildiğinde reddedilirdi. Keler etine alışkın olmayan kişiler keler etini yememiştir.¹¹⁵⁹ Keler etinin toplumda bazı kişiler tarafından çok sevilen bir et çeşidi olduğu anlaşılmaktadır. Anlatıldığına göre bir gün Hz. Peygamber, Hâlid b. Velîd (öl. 21/642) ile birlikte hanımı Meymûne'nin (öl. 51/671) evine gelir. Allah Rasûlü sofrada bulunan ete elini uzattığında Hz. Peygamber'in yeme alışkanlıklarını bilen bir kadın bu etin keler eti olduğunu söyler. Hz. Peygamber hemen elini çeker. Bunun üzerine aynı sofrada yer alan Hâlid, keler etinin haram olup olmadığını Resûlullah'a sorar. Hayır, cevabını veren Hz. Peygamber, sofrasına getirilen kelerin kendisinin ve kavminin yiyeceği olmadığını vurgulayarak yani alışık olmadıklarını söyleyerek yemez, hatta tiksindiğini söyler. Hâlid'in severek yemesine de şaşırır.¹¹⁶⁰ Hz. Peygamber'e hediye edilenler arasında keler eti de bulunur. İsminin Ümmü Hufeyd olduğu zikredilen İbn Abbâs'ın teyzesi, Müslüman olduğunda Hz. Peygamber'e başka yiyeceklerle birlikte birkaç keler hediye eder. Diğer yiyecekleri yemede sakınca görmeyen Hz. Peygamber, keler etini yemez, ancak yiyenlere de mâni olmaz.¹¹⁶¹

Bir bedevî Hz. Peygamber'e gelerek keleri bol olan bir yerde yaşadığını, ailesinin yiyeceğinin genellikle keler olduğunu, keler yemenin bir mahzurunun olup olmadığını sorar. Hz. Peygamber kendisinin keler etini yemediğini, ancak yiylene mâni olmadığını ifade eder. Hz. Peygamber'in yememe nedenini İsrailoğullarından bir boyun sürüngelelerinden bir hayvana çevrildiğini ve bu hayvanın da keler olabileceğini açıkladığı

¹¹⁵⁹ Yılan balığı gibi keler de bazı insanların çok sevdiği bazı insanların tiksindiği hayvanlardandır (Câhız, *Hayavân*, 6/78).

¹¹⁶⁰ Buhârî, "Et 'ime", 10; Müslim, "Sayd", 43; Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 28; Nesâî, "Sayd", 26; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/42. Bu rivayetin Hz. Peygamber'in helal veya haram görmem diye aktarılmasını İbn Abbâs doğru görmez, Peygamberin helal veya haram kılmak için gönderildiğini söyler (Câhız, *Hayavân*, VI, 77). Ayrıca bk. Mustafa Fayda, *Hâlid b. Velîd*, (İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2016), 87.

¹¹⁶¹ Buhârî, "Et 'ime", 9; Nesâî, "Sayd", 26; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/278; İbn Abdilber, *el-İstîâb*, 4/1920; Zehebî, *Siyer*, 1/368.

rivayetlerde yer alır.¹¹⁶² Kelerle ilgili aynı açıklamayı Allah Resûlü bir başka seferinde de yapmıştır. Sâbit b. Vedî'a bir yolculuk esnasında yakaladığı kelerleri ateşte pişirdiğini ve Hz. Peygamber'e getirdiğini anlatır. Allah Resûlü bir ağaç alır ve hayvanın parmaklarını sayar. Bu yemekten yemez.¹¹⁶³ Hz. Peygamber'in keler etini yemediği ile ilgili bu rivayet Hz. Peygamber'in yaratılış olarak hoşla gitmeyen hayvanların etlerini yemediğine işaret eden rivayetlerden biridir.

Hz. Ömer de Hâlid b. Velîd gibi keler etini seven biriydi. Hatta o, keler etinin tavuk etinden daha lezzetli olduğunu söylerdi. Hz. Ömer'e göre keler bütün çobanların yiyeceği ve Allah'ın bir nimetidir. Ayrıca şişmanlatan besleyici bir et çeşididir. Hz. Ömer, bir gün iri-yarı bir savaşçı görür. Ona ne yediğini sorunca savaşçı keler eti yediğini söyler. Bu savaşçı topraktaki her delikten, birer ikişer keler çıkmasını isteyecek kadar bu ete düşkün olduğunu ifade eder.¹¹⁶⁴ Bir defasında Hz. Ömer'e bir çoban gelip kıtlıktan şikâyet eder. Hz. Ömer çobana kelerlerin bol olduğu yerde yaşayıp yaşamadığını sorar. Evet, cevabını alınca kelerleri kızıl genç develere değişmeyeceğini söyler. Anlatıldığına göre yine bir gün Hz. Ömer, yanına gelen sağlıklı ve boylu poslu birkaç kişiye yiyeceklerini sorar, keler yediklerini öğrenince sadece kelerin onları şişmanlatmasına şaşırılmış olacak ki yetiyor mu ki diye sorar. Onların evet, cevabı üzerine yedikleri kelerin iki kat olması için Allah'a dua eder.¹¹⁶⁵ Bir başka rivayette Zibrikân isimli sahâbî muhadramdan olan Şekîk b. Seleme'ye (öl. 82/701) kızartılmış keler hediye edildiğini kendisinin de yediğini söyler.¹¹⁶⁶

Arap bir şair şiirlerinden birinde kelerin insan sağlığını olumlu yönde etkilediğini anlatır. Dizelerinde kelerden tiksinimediğini, başka yiyecekler yediğinde hastalıktan kurtulamadığını, keler yediğinde ise hastalığın kendisine uğramadığını ifade eder. Devamında ise kelerin yumurtasını da sevdiğini, Acemlerin ise bu yiyeceği sevmediğini söyler.¹¹⁶⁷ Bir a'râbî de şiirinde "Eğer sen ciğerle keler yumurtasını tatsaydın, vadide

¹¹⁶² Buhârî, "Et'ime", 10; Müslim, "Sayd", 43; Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 28; Nesâî, "Sayd", 26; Câhîz, *Hayavân*, 6/77. Bu hadise dayanarak mezheplerin keler yemekle ilgili farklı görüşlerde bulunduğu bilinmektedir.

¹¹⁶³ Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 28.

¹¹⁶⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/197.

¹¹⁶⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/198.

¹¹⁶⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/196.

¹¹⁶⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/210.

koşan keler bırakmazdın.” der.¹¹⁶⁸ Anlaşılan o ki, kelerin etiyle beraber yumurtası da bazı insanların iştahını çeken yiyeceklerdendi.

Hakkında şiirler yazılan bu et, bazı kişiler tarafından sevilmezdi. Ebû Hüreyre (öl. 58/678) yiyenlere bir şey dememekle birlikte kendisinin yemeyeceğini söyler. Hz. Ali de keler yemeyi hoş görmez. Ancak oğlu İbnü'l-Hanefiyye'ye (öl. 81/700) hoşuna giderse ye, der.¹¹⁶⁹ Bazı Araplar keler yemeyi ayıp saymaz hatta kümeslerde beslerlerdi.¹¹⁷⁰ Birbirlerine keler eti ikram ederlerdi. Bu yüzden Araplardan biri aç olan misafirine keler eti yediren kimseyi eleştirir ve keler etinin sürekli yedikleri yiyecek olduğunu söyler.¹¹⁷¹ A'râbînin bu kişiyi kınama nedeni aç olan misafire günlük yenilen yiyeceklerin dışında farklı lezzetler sunmak gerektiğini düşünmesidir. Bir a'râbî ise kendisine keler ikramında bulunduğu Fars kökenli misafirine, ikramını geri çevirmesi sebebiyle onun yerinde bir a'râbî olsaydı bu ikramı severek karşılayacağını ifade eder. Kendisinin sevgiyle misafirlerine en güzel yiyecek olan keler ve yumurtasını ikram ettiğini anlatır.¹¹⁷² Keler yemenin faydalı ve makbul bir ikram olduğunu anlatan rivayetlerin yanı sıra keler yiyen kişileri hicveden çok sayıda şiir bulunmaktadır.¹¹⁷³ Keler yemek Araplar ve Fârisîler arasında birbirini hicvetme sebebi olarak görülmüştür. Bir a'râbî keler yediği için kendisini kınayan kişiye Fârisîlerin kelerden tiksindiğini oysaki onların yiyeceğinin sinek başı olduğunu söyler.¹¹⁷⁴

Sonraki yıllarda bazı kişiler yukarıda zikri geçen hadise dayanarak Hz. Peygamber'in keler eti yememesinin, İsrailoğullarından lanetlenen kişiler ile ilgili olabileceği inancını devam ettirdikleri görülmektedir. Nitekim fakihlerden biri keler eti yiyen kimseyi, İsrailoğullarından yaşlı birini yediği gerekçesiyle uyarır. Keler yenilmesini hoş görmeyen biri de onun şekil değiştirdiğini ve el ayasının insanın el ayasına benzediğini söyler.¹¹⁷⁵ Bu anlayış ilerleyen asırlarda da devam etmiş bu sebepten keler yemekten sakınanlar olmuştur. Ebû İshak İbrahim en-Nazzâm'ın (öl. 231/845) da aralarında bulunduğu bazı

¹¹⁶⁸ Câhız, *Hayavân*, 6/353.

¹¹⁶⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/198.

¹¹⁷⁰ Câhız, *Hayavân*, 6/78.

¹¹⁷¹ Câhız, *Hayavân*, 6/88.

¹¹⁷² Câhız, *Hayavân*, 6/90.

¹¹⁷³ Câhız, *Hayavân*, 6/101.

¹¹⁷⁴ Câhız, *Hayavân*, 6/92.

¹¹⁷⁵ Câhız, *Hayavân*, 6/77.

kişiler kelerin insan gibi elinin bulunması, suretinin farklı olması gibi sebeplerle ortaya keler getirildiğinde sofradan kalkarlardı.¹¹⁷⁶

Bazıları ise keler gibi bazı hayvanların etini yemenin insan ömrünü uzatacağını iddia etmişlerdir. Bu kişilerden İbnü'l-Harekî, keler eti yediğini ve zayıfladığını anlatır.¹¹⁷⁷ Kelerin pisliğinin göz ağrısına ve sırt ağrısına iyi geleceği düşünülür ve tedavi amaçlı kullanılırdı.¹¹⁷⁸ Kelere benzeyen verel (وَرَل) denilen (varan) hayvanın kuyruğunun bol yağlı olması sebebiyle beğenildiği ve çokça tüketildiği de rivayetler arasındadır.¹¹⁷⁹

2.2.1.2.7. Çekirge Eti

Çekirge (cerâd/جراد) eti Arap yemek kültürünün farklı tatlarından biriydi. Çekirge daha ziyade bedevîlere ait bir yiyecekti. Nitekim Medenî (öl.234/849) isimli kişi herîse ve etli çorbaların şehirde yaşayanlara çekirge gibi bazı yiyeceklerin ise bedevîlere ait olduğunu söyler.¹¹⁸⁰ İslâm'dan önce Araplar bazen çiğ olarak bazen de tuzlayıp pişirerek çekirgeyi tüketirlerdi. Çekirgeyi hurmayla yemeleri ise dikkat çekicidir. Câhiliye döneminde çekirgenin herkes tarafından yenilen ve yaygın olarak tüketilen yiyeceklerden olduğu söylenemez. Nitekim bazıları karın ağrısına sebep olduğu için çekirge yemezdi.¹¹⁸¹ Bazı rivayetler çekirgenin savaş gibi zor zamanlarda yendiğini gösterse de bazı rivayetler sevilerek yenilen bir et çeşidi olduğunu açıklamaktadır. Bazı insanlar tiksindikleri için çekirge etine sofralarında yer vermezken bazıları çekirge yemeği severdi.

Hiz. Peygamber döneminde özellikle bazı savaşlarda çekirge tüketilmek durumunda kalınıyordu. Sahâbeden Abdullah b. Ebî Evfâ (öl. 86/705) Hiz. Peygamber'le birlikte altı-yedi savaşa katıldığını ve çekirge yediklerini¹¹⁸² anlatır. Hiz. Peygamber helal kılınan iki ölü hayvandan biri olarak balık dışında çekirgeyi zikretmiştir.¹¹⁸³ Hiz. Peygamber ailesinin, çekirge hediye edip hediye edileni kabul ettikleri bilinmektedir.¹¹⁸⁴ Sâlih b. Hayyân'ın nenesi Medine'ye çekirgelerin bastığı günün zorluğundan bahseder. O gün Hiz.

¹¹⁷⁶ Câhiz, *Hayavân*, 6/78.

¹¹⁷⁷ Câhiz, *Hayavân*, 6/147.

¹¹⁷⁸ Câhiz, *Hayavân*, 6/147.

¹¹⁷⁹ Câhiz, *Hayavân*, 6/46.

¹¹⁸⁰ Câhiz, *el-Buhalâ*, 2/130.

¹¹⁸¹ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 9/60.

¹¹⁸² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/571; Buhârî, "Zebâih ve's-Sayd", 13; Müslim, "Sayd", 7; Tirmizî, "Et'ime", 22; Nesâî, "Sayd", 37.

¹¹⁸³ İbn Mâce, "Et 'ime", 31.

¹¹⁸⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/237.

Peygamber'in hanımı Safiyye'nin yemek üzere kendisinden çekirgeleri zeytinyağında kızartmasını istediğini söyler.¹¹⁸⁵ Zikredilen rivayetler dışında Hz. Peygamber'in çekirgenin helaki, nesillerinin kesilip Müslümanların rızıklarından uzak durması için Allah'a dua etmesi, çekirgenin Allah'ın en kalabalık orduları olduğunu söyleyen sahâbeye çekirgenin denizdeki balığın hapşırığı- balının dışarıya püskürttüğü canlı- olduğunu söylediği rivayetleri kaynaklarda yer almaktadır.¹¹⁸⁶ Ayrıca çekirgenin helak olan kavimlere gönderilen belalardan olduğu¹¹⁸⁷ ve çekirgenin girdiği yerlerde ekili tarım ürünlerine, ağaçlara zarar verdiği bilinmektedir.¹¹⁸⁸ Bu zararlarından ve malı ifsad ettiğinden dolayı çekirgenin öldürülmesine izin verildiği de rivayetlerde yer alır.¹¹⁸⁹

Hız. Ömer'in çekirgeyi çok severek yediğı rivayetlerde anlatılır. Yemek hususunda sade alışkanlıkları olan ve et gibi yiyecekleri lüks yiyeceklerden sayan Hız. Ömer'in kızartılmış çekirgeyi çok sevdiği rivayetlerden anlaşılmaktadır. İbn Ömer, Hız. Ömer'in Rebeze denilen yerin çekirgesinden bahsedilince, olsaydı da yeseydik, yanımızda bir iki kap¹¹⁹⁰ olsaydı dediğini aktarır.¹¹⁹¹ Yine Hız. Ömer'in minberde yanımızda bir iki kap¹¹⁹² çekirge olsaydı da yeseydik, dediğı ¹¹⁹³ rivayetlere göre Hız. Ömer'in birden çok kez canının çekirge çektiğini yanındakilere söylediğı anlaşılr.

Hız. Ali de kendisi için temizlenip pişirilen çekirgeyi yerdı ve deniz avı gibi olduğunu söylerdi.¹¹⁹⁴ Çekirge, av hayvanları bakımından balıkla aynı kategoride değerlendirilmiştir. Birçok sahâbî Hız. Peygamber'in sözüne isnatla deniz avı gibi çekirgenin kesmeden yenilebileceğini söyler.¹¹⁹⁵ Bu sebeple avladıklarının yenilmesinin doğru bulunmadığı Mecûsîlerin çekirge ve balık avlamaları halinde yenilmesinde sakınca görülmez.¹¹⁹⁶

¹¹⁸⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/456.

¹¹⁸⁶ Tirmizî, "Et 'ıme", 23; İbn Mâce, "Sayd", 9.

¹¹⁸⁷ A'râf 7/133.

¹¹⁸⁸ Aynî, *Umdetü'l-Kârî*, 21/109.

¹¹⁸⁹ Kurtubî, *Câmi' li'l-Ahkâmil Kur'ân*, 4/268.

¹¹⁹⁰ Kaf'a, hurma dalından yapılan zembile benzer ya da aşağısı geniş üstü dar olan kaba denir.

¹¹⁹¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/296.

¹¹⁹² Hasaf (خسف) torba.

¹¹⁹³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/296; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/214.

¹¹⁹⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/239.

¹¹⁹⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/240.

¹¹⁹⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/88.

Çekirgenin pişirilme yöntemi olarak kızartma yapılmasının daha çok tercih edildiği anlaşılmaktadır. Tâbiûndan Saîd b. Cübeyr (öl. 94/713[?]) de zeytinyağıyla çekirgenin kızartılıp yenilebileceğini söyler.¹¹⁹⁷ Ayrıca çekirge katılarak abîse, ğasîme ve vehîse isimli yemekler yapıldığı bilinmektedir.¹¹⁹⁸ Tâbiûndan Câbir b. Zeyd (öl. 93/711-12) bir çanak çekirgenin bir çanak serîdden daha lezzetli olduğunu söyler.¹¹⁹⁹

Zikri geçen kişilerle aynı fikirde olmayan farklı bir damak tadına sahip olan muhadramûndan Alkame b. Kays (öl. 62/682) ve sahâbeden İbn Ömer (öl. 73/692) gibi bazı kişiler tiksindiği için çekirge yemezlerdi. Onlar gibi düşünen başka kimselerin de olduğu bu durumun şiirlere konu edilmesinden anlaşılmaktadır. Nitekim Araplardan bir kişi bedevîlerden birisine misafir olur. Bedevî ona çekirge ikram eder. A'râbî:

“Allah lanet etsin o eve, beni uykudan sonra karanlığa ulaştırdı.

Mekânında oturan bir yaşlı gördüm, konuşan bir keçi gibiydi.

Çanağında çeşitli renkte çekirgeler getirdi.

O çekirgeler benim yemeğim değildir.

Ona dedim kabını kaldır ayrıl

Ey babası olmayan, Müslüman bunu tadar mı?” der.¹²⁰⁰ Bu rivayete göre çeşitli renk ve büyüklükte çekirgeler yenilirdi. İbn Ömer çekirgeden tikslenme sebebi olarak küçük bulup beğenmediğini söyler.¹²⁰¹

2.2.2. Nadir Olarak Tüketilen Et Çeşitleri

2.2.2.1. At Eti

Hicrî birinci asırda at etinin yendiği bilinmektedir. Deve, sığır, koyun, keçi gibi etlerden farklı olarak bu etlerin yaygın olarak tüketildiğini söylemek mümkün değildir. Sahâbeden Esmâ bint Ebî Bekir (öl. 73/692) Hz. Peygamber zamanında atın (hayl/الخيل) gerdanından

¹¹⁹⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/239.

¹¹⁹⁸ Muhammed Fâris Cemil, “Et’ime ve Eşribe fî Asri’r-Resûl”, 69. غنيمه, عبيثه yemek pişirilir, çekirge katılır, الوهيسة çekirge pişirilir, inceltir, buğday ve desem (yağ) katılır.

¹¹⁹⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/238.

¹²⁰⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/211.

¹²⁰¹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/240.

kestikleri parçayı yediklerini anlatır.¹²⁰² Câbir b. Abdullah (öl. 78/697) da at eti yediklerini ancak katır eti yemediklerini söyler.¹²⁰³ Hayber Savaşı'nda (7/628) da Müslümanların at eti yediği bilinmektedir.¹²⁰⁴ Abdullah b. Zübeyr'in (öl. 73/692) Mekke'nin Emevî ordusu tarafından muhasara edilmesi sırasında insanlar açlık problemiyle karşı karşıya kalınca atlardan birisini kesip etini beraberinde olanlara dağıttığı anlatılır. İbrahim en-Nehaî (öl. 96/714) ve Esved b. Yezîd'in de (öl. 75/694) at eti yedikleri kayıtlarda yer alır.¹²⁰⁵ Hz. Peygamber'in at eti yemeyi yasakladığını bildiren rivayetler de göz önünde bulundurulduğunda at etinin sadece yiyeceğin kalmadığı zor durumlarda tüketildiği anlaşılmaktadır.¹²⁰⁶ At, binek hayvanı olarak kullanıldığı için sadece kıtlık zamanında yenildiği de aktarılmaktadır.¹²⁰⁷ Abdullah b. Abbâs (öl. 68/687-88) Nahl Sûresi 5. ayete¹²⁰⁸ dayanarak ata binme faydasının olduğunu savunarak at etini yemenin mekruh olduğunu söylerdi.¹²⁰⁹

2.2.2.2. Sırtlan (dab' الضَّبْع) Eti

Araplarda yenilen bir et çeşididir.¹²¹⁰ Hz. Peygamber sırtlan eti için bunu yiyenlere hayret ettiğini¹²¹¹ ifade etmiştir. Ancak bir sahâbî de Peygamber'in bu etin yenilebileceğine dair izin verdiğini söylemiştir.¹²¹² Ebû Hüreyre'ye (öl. 58/678) sırtlan etini yemek konusunda fikri sorulunca sırtlanın yavrusunun (fur'ul' فُرْعُلْ) koyunlardan olduğunu söyler.¹²¹³ Ebû Saîd (öl. 74/693-94) bizden birine yakalanmış bir sırtlanın hediye edilmesi semiz bir tavuk hediye edilmesinden daha güzeldir, Câbir b. Abdullah da (öl. 78/697) sırtlanın av hayvanlarından olduğunu, yenilebileceğini hatta sırtlan etinin koç etinden daha iyi

¹²⁰² Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/526; Buhârî, “Zebâih ve 's-Sayd”, 24; Müslim, “Sayd”, 6; Taberânî, *Mu'cemül Kebîr*, 24/87.

¹²⁰³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/190.

¹²⁰⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/539.

¹²⁰⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/188-189.

¹²⁰⁶ Buhârî, “Et'ime”, 25; İbn Mâce, “Zebâih”, 14.

¹²⁰⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/188-189.

¹²⁰⁸ Nahl 16/165: “Hayvanları da yarattı. Onlarda sizin için bir ısınma ve birçok faydalar vardır. Hem de onlardan yersiniz.”

¹²⁰⁹ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 8/189.

¹²¹⁰ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/185.

¹²¹¹ Tirmizî, “Et'ime”, 4.

¹²¹² Tirmizî, “Et'ime”, 4.

¹²¹³ Zemahşerî, *el-Fâik*. Ebû Hüreyre bu sözüyle koyun gibi helal olduğunu kasdeder. İmam Şâfiî de buna dayanarak sırtlanın etinin helal olduğunu söyler. Sırtlan İmam Azam ve öğrencilerine göre dişli, yırtıcı hayvandır ve helal değildir.

olduğunu ifade eder.¹²¹⁴ Sa'd b. Ebû Vakkâs ve İbn Abbâs'ın da sofralarında sırtlan bulunduğunu rivayet edilir.¹²¹⁵

2.2.2.3. Evcil Eşek, Kurt, Tilki ve Bazı Yırtıcı Hayvanların Etleri

Hicri birinci asırda yaygın olarak tüketilmeyen et çeşitlerine gelince evcil eşek, kurt, tilki ve bazı yırtıcı hayvanların etlerini sıralayabiliriz. Hz. Peygamber döneminde evcil eşek (حمار الأهلية) eti yenmiyordu. Zira Allah Resûlü evcil eşek etini yasaklamış,¹²¹⁶ hatta pişirilen evcil eşek etlerini döktürmüştü.¹²¹⁷ Ancak kıtlık gibi zor zamanlarda izin verildiğiyle ilgili bir rivayet bulunmaktadır. Bu rivayete göre Gâlib b. Ebcer (öl. ?) isimli kişinin¹²¹⁸ yaşadığı yerde kıtlık olur. Çocuklarına besili evcil eşekleri dışında yedirecek bir şeyi olmadığı için Hz. Peygamber'e gelir. Resûlullah evcil eşek etini bolluk yerlere haram kıldığını söyler ve onun yemesine ve ailesine yedirmesine izin verir.¹²¹⁹ Hayber Savaşı'nda (7/628) ise bu iznin verilmediğini ve yasağın ilan edildiği bilinmektedir. Savaşın şiddetli açlığa sebep olması üzerine tencerelerde etler pişirilmiş ancak Allah Resûlü'nün ehli eşek etinin yasaklandığını duyurması üzerine bu etler tüketilmemiştir.¹²²⁰

İslâm toplumunda kurt (فرد) eti yenilmezdi. Hz. Peygamber de kendisinde hayır olan bir insanın kurt eti yemeyeceğini bildirmiştir.¹²²¹ Tilki (ثعلب) eti kendisine sorulduğunda ise kim yiyor ki diye cevap vermiştir.¹²²² Tâvus (öl.106/725) tilki eti yenilmesinde sakınca görmezdi. Katâde (öl.117/735) de tilkinin yırtıcı olmaması sebebiyle etinin yenilebileceğini söylemiştir.¹²²³

İslâm toplumunda bazı kişi ve kabilelerin farklı damak tadına sahip olup farklı et çeşitlerine sofralarında yer verdiklerine dair örnekler mevcuttur. Talha b. Yahya (öl. ?) Ömer b. Abdülazîz'in (öl. 101/720) sofrasında çeşitli yırtıcı hayvanların etinin olduğunu

¹²¹⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/185.

¹²¹⁵ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/513.

¹²¹⁶ Müslim, "Sayd", 5; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

¹²¹⁷ İbn Sa'd, 2/113; Buhârî, "Zebâih ve Sayd", 14; İbnül Cevzî, *el-Muntazam*, 8/142; İbn Kesir, *el-Bidâye*, 4/192.

¹²¹⁸ Bu kişinin farklı bir isim olduğu da rivâyetlerde yer almaktadır. İbn Sa'd, 8/171; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/171.

¹²¹⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/171. Ebû Leyla binek olarak kullanılması için mekruh görüldüğünü söyler. Said b. Cübeyr haram olduğunu söyler. İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/192.

¹²²⁰ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/182.

¹²²¹ Tirmizî, "Et'ime", 2.

¹²²² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/48.

¹²²³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/529.

söyler.¹²²⁴ Arapların yırtıcı hayvan ve haşerat yeme konusundaki tercihlerinin şaşırtıcı olduğunu söylemek gerekir. Bir şiirde misafirine haşerat yediren ve fare düşmüş süt içiren kavim kötülenir. Buna karşın bazı kişiler bu hayvanların etlerinin lezzetli olduğunu söyler bazı kişiler de bununla iftihar eder.¹²²⁵ Özellikle kırsal kesimlerde oturanların sofralarında yer alan bu et çeşitleriyle alakalı şu olay bilgi vermektedir. Bir şehirli köylüye keler, kertenkele, Arap tavşanı yer misiniz, diye sorduğunda tüm haşeratları yediğini söyler. Ümmü Hubeyn denilen hayvanın etini yiyip yemediklerini soran şehirli köylü, hayır der. Bir o elinizden kurtuldu diyen şehirli çok azı hariç çeşitli hayvanların etini yediklerini ifade eder.¹²²⁶

Bir gün Ebû Zeyd el-Ensârî (öl. 215/830) Ru'be isimli kişinin evine gider. Közün üzerinde bulunan ev sıçanlarını (cürz/ جُرذ) alıp yediğini ve yerken de Arap tavşanından daha lezzetli olduğunu çünkü sıçanların tereyağı, peynir, hurma gibi yiyecekleri yediğini söyler.¹²²⁷ Bağdat ve Basra'da bazı kişiler ise günlük hayatta pişmemiş yılan yerler, düğün günü ise yılanı pişirerek ikram ederlerdi. Bu kişilerin bir dirhem karşılığında yirmi akrep yedikleri de anlatılmaktadır.¹²²⁸ Hz. Peygamber ashâbına köpek etinin Câhiliye yemeklerinden olduğunu ve Allah'ın Müslümanları ondan müstağni kıldığını ifade etmiştir.¹²²⁹

2.3. Et Yan Ürünleri: İç Yağı ve Sakatat

2.3.1. İç Yağı

İç yağı, incelediğimiz dönemde İslâm toplumunda kullanılan yağ çeşitlerinden biriydi.¹²³⁰ İç yağı ekmek, çorba ve yemeklerde kullanılan önemli bir lezzet aynı zamanda besin

¹²²⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/243.

¹²²⁵ Câhiz, *Hayavân*, 6/388.

¹²²⁶ Câhiz, *Hayavân*, 6/385.

¹²²⁷ Câhiz, *Hayavân*, 6/385.

¹²²⁸ Câhiz, *Hayavân*, 4/303.

¹²²⁹ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 4/526.

¹²³⁰ Yahûdilikte kullanılması yasak olan iç yağına İslâm dininde herhangi bir yasaklama getirilmediği bilinmektedir. Kur'an-ı Kerim'de iç yağının Yahûdilere yasak olduğu şu âyet-i kerîmede anlatılmıştır. "Yahûdilere tüm turnaklıları da haram kıldık. Sığır ve koyunların sırtlarına ve bağırsaklarına yapışık olanlarla kemiklerine karışanlar dışında kalan içyağlarını da haram kıldık. Bu, azgınlıklarına karşılık onlara verdiğimiz cezadır. Biz doğruyu söyleriz." (En'âm, 6/146). Ayrıca Hz. Ömer'in hamrı sirke yaparak satan Semüre b. Cündeb'e (öl. 60/680) Allah Yahûdilere lanet etsin, onlar iç yağını eriterek satıyorlardı demesi de¹²³⁰ Yahûdilerden bazılarının bu yasak karşısında bazı hileli yollara başvurduğunu göstermektedir (Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/232).

değeri yüksek bir gıdaydı. Muallaka-i seb'a şiirlerinden birinde iç yağı ak ipeğin püsküllerine benzetilmektedir.¹²³¹ İç yağı denilince (şahm/شَحْم) et, kemik, mide ve böbreğe yapışık yağlar, kuyruk ve hörgüç yağı gibi hayvanın vücudundaki bütün yağlar anlaşılmalıdır. Özellikle devenin hörgücünde bulunan yağ ve koyunun kuyruk yağı yemeğe ayrı bir lezzet kattığı için sevilen yağlardandı.

Arap kültüründe iç yağın ifade etmek üzere şu kelimeler kullanılırdı: İç yağına şahm (الشَّحْم),¹²³² desem (الدم),¹²³³ türk (الطُّرُق),¹²³⁴ ve vedek (وَدَكْ)¹²³⁵ denirdi. Ayrıca vâri (الواری) ve veri (الوری) semiz hayvanın iç yağı,¹²³⁶ naky (النَّقَى) kemik yağı ve iç yağı,¹²³⁷ serb (الزُّب) mideyi ve işkembeyi örten ince iç yağı,¹²³⁸ ferûkah (الْفَرْوَقَة) böbrek yağı,¹²³⁹ ilye (الإلیة) kuyruk yağı¹²⁴⁰ ve sedîf (السَّدِيف) hörgüç yağı¹²⁴¹ kaynaklarda tespit edebildiğimiz iç yağlardandır.

İç yağı, tereyağı gibi eritilerek muhafaza edilirdi. Eritilmiş iç yağına ihâle (الإهالة)¹²⁴² denirdi. Kuyruk yağı ve hayvanın iç yağları küçük parçalara bölünür ve eritilirdi. Buna cemîl (الجميل) denirdi.¹²⁴³ Hamm (الْحَم) kelimesi de kuyruk ve iç yağının eritilmesiyle elde edilen yağ olup¹²⁴⁴ aynı anlamda kullanılırdı. Erimiş yağ ukke denilen deri kaplara konulur ve katılaştır bu şekilde kullanıma hazır olurdu. Buna ise ictimâl (الإجتِمال)¹²⁴⁵ denirdi. Cirâb (جَرَاب) denilen deri kaba da iç yağı konulurdu.¹²⁴⁶

İç yağı Arap kültüründe eskiden beri sevilerek tüketilen yağ çeşitlerindendi. Anlatıldığına göre muallaka şairlerinden Hâris b. Zâlim (öl. 570 ?) ailesiyle birlikte Şam'a gider. Hamile olan eşi, canının iç yağı çektiğini söyler. Hâris kıtlık senesi olduğu için iç yağı bulmasının zor olduğunu belirtir. Etrafta çaresizce dolaşırken dere kenarında Gassân

¹²³¹ Mehmet Hakkı Suçin, *Yedi Askı Şiirleri*, 37.

¹²³² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/894.

¹²³³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/572.

¹²³⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1078.

¹²³⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1939.

¹²³⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/79.

¹²³⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1836.

¹²³⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/238.

¹²³⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1391.

¹²⁴⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/100.

¹²⁴¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/805; İbn Sîde, *el-Muhassas*, 1/423.

¹²⁴² İbn Sîde, *el-Muhassas*, 1/433.

¹²⁴³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1261; Ebü'l-Ferrec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 6/186.

¹²⁴⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/430.

¹²⁴⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/315.

¹²⁴⁶ Buhârî, "Zebâih", 22.

melikinın devesini görür, hanımının isteğini yerine getirmek için deveyi keser. Kadın, devenin iç yağın yer, kalanını ise ukke ismi verilen yağ kabına koyar. Gassân meliki, devesinin başına geleni araştırır. Bu işi yapanın Hâris olduğu anlaşılır ve hapse atılır.¹²⁴⁷ Câhiliye döneminde cömertliğiyle nam salmış Abdullah b. Cüd'ân (öl. 600) evinde ziyafet sofraları hazırlar, sofrasının başköşesinde ise et ve iç yağı bulunur ardından kim et ve iç yağı yemek istiyorsa Abdullah b. Cüd'ân'ın evine gelsin diye seslenilirdi.¹²⁴⁸

İç yağı ekmek, sevîk, serîd, asîde, sebze yemekleri ve çorbalara lezzet katması için kullanılan önemli bir gıdaydı. Hamuruna iç yağı katılmış ekmeğe mürettene (الْمُرْتَنَةُ)¹²⁴⁹ denirdi. Rivayet edildiğine göre bedevînin birine nebiz ikram edilir, ancak o bu ikramı geri çevirir. Ağzının tadını bilen bedevî, tamamı iç yağı olan serîd yemeği olmadan nebiz içmeyeceğini söyler. Bu durum iç yağı ile yapılan serîd yemeğinin iştah kabartıcı olduğunu göstermektedir. Unun içine iç yağ katılarak yapılan sevîk anlamına gelen lûtât (اللُّتَات)¹²⁵⁰ kelimesi, iç yağı katılan bir yiyeceğe işaret etmesi açısından önemlidir. Hz. Peygamber'in eşi Ümmü Seleme (öl. 62/681) yaşadığı bir anıyı şöyle anlatır. Resûlullah ile evlendikleri zaman ona ikram etmek üzere bir yemek hazırlar. Bürme denilen bir tencerede iç yağı erittikten sonra öğüttüğü arpa ile pişirir. Asîde denilen bu yemeği Hz. Peygamber'e ve hanımlarına sunar.¹²⁵¹ Sehl b. Sa'd (öl. 91/791) isimli sahâbî Hz. Peygamber döneminde ihtiyar bir kadının cuma namazından sonra sebze yemeği pişirdiğini ve iç yağı olmamasına rağmen severek yediklerini anlatır.¹²⁵² Bu rivayet sebzeyi asıl tatlandırarak olanın iç yağı olduğunu ifade eder. Daha önce kendilerine iç yağı yasaklanmış olan Yahûdîlerin iç yağın eriterek kullandıkları zikredilmişti.¹²⁵³ Hayber muhasarasında (7/628) da sahâbî, bir Yahûdînin kaleden içinde iç yağı bulunan bir yağ kabı attığını, kendisinin bunu azık ettiğini, Hz. Peygamber'in ise buna karşı çıkmadığını ifade eder.¹²⁵⁴ Buna göre ehl-i kitabın kestikleri yendiği gibi iç yağının da kullanıldığı anlaşılmaktadır.

¹²⁴⁷ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/82.

¹²⁴⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/157.

¹²⁴⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/652.

¹²⁵⁰ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/302.

¹²⁵¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/89.

¹²⁵² Buhârî, "Et 'ıme", 17.

¹²⁵³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/232.

¹²⁵⁴ İbn Hacer, *Fethü'l-Bârî* 1/294.

İç yağı özellikle etin bulunmadığı durumlarda birçok yemeği lezzetlendiren bir tattı. Ancak zikri geçen dönemde her vakit bulunmadığı da anlaşılmaktadır. Hz. Ömer, kıtlık yılında (18/639) halkın durumunu araştırmak üzere Medine sokaklarında dolaşır. Çocukları açlıktan ağlayan kadına derhal beytûlmalden un ve iç yağı getirir, bunları çorba olarak pişirir ve onlara ikram eder.¹²⁵⁵ Beytûlmâlde bulunan bu yiyeceklerin Şam ve Mısır gibi bölgelerden geldiği bilinmektedir. Nitekim Amr b. Âs'ın (öl. 43/664) Mısır'dan un ve vedek (içyağı) yüklü yirmi gemi gönderdiği rivayet edilmektedir.¹²⁵⁶

Hz. Ömer ailesinin tükettiği yağlardan birinin de kuyruk yağı olduğu bilinmektedir.¹²⁵⁷ Yemeklerde kullanılan kuyruk yağının bazı kişiler tarafından balla birlikte tüketilmesi ise alışılmışın dışında bir damak tadına işaret etmektedir. Tâbiûndan İbrahim en-Nehaî (öl. 96/714) gibi bazı kişilerin balla kuyruk yağı yedikleri¹²⁵⁸ aktarılmıştır.

İç yağının tedavi amacıyla kullanıldığını gösteren rivayete göre Hz. Ömer, Hâris b. Kelede'ye bel ağrısı tedavisini sorar, Hâris'in verdiği tarifte sığır yağı kullanılır.¹²⁵⁹ Hz. Ali (öl. 40/661) sığırın sütünden yapılan tereyağının dertlere deva olduğunu, sığırın iç yağının ise bunun iki katı deva olduğunu söylemesi¹²⁶⁰ onun döneminde de sığırın iç yağından faydalandığını ve bunun sağlığa faydalı görüldüğünü göstermektedir.

Yemeklere katılarak değerlendirilen iç yağı sonraki yıllarda eti lezzetlendirmek üzere etle birlikte pişirmeye devam edilmiştir. Emevî halifelerinden Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/717) hac dönüşü uğradığı Medine'de aşçısına kuş etine böbrek yağının da katılmasını emreder.¹²⁶¹ Yine Süleyman b. Abdülmelik bir Cuma namazı dönüşü kırk oğlağın böbrek yağının pişirilerek hazır bulunduğu sofrasında başka yiyeceklerle birlikte ziyafet çeker.¹²⁶² Abbâsîler döneminde de kuyruk yağı, hayvanın en iyi yeri olarak görülmüş ve etle pişirilmesi tavsiye edilmiştir.¹²⁶³ Bazı kişiler ise koyunun kuyruğunun yenilmemesini tavsiye eder. Bu uyarının sebebi olarak ise kuyruğun arka kısmın örtüsü olması ve dübüre

¹²⁵⁵ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/551.

¹²⁵⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/383.

¹²⁵⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/399.

¹²⁵⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/235.

¹²⁵⁹ İbn Habîb, *Tıbbü'n-Nebevî*, 64.

¹²⁶⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/271.

¹²⁶¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

¹²⁶² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/113.

¹²⁶³ Ahsan, *Social Life*, 107.

çok yakın olması zikredilir.¹²⁶⁴ Çok sevilerek tüketilen hörgüç yağı Câhız'ın *Hayavân* isimli eserinde yer verdiği şiirde yer almaktadır. Bu şiirde hörgüç yağının deve ciğeri ile tüketildiği anlatılır.¹²⁶⁵ Bir rivayete göre Basra eşrafından Ebü'l-Harrî et-Temîmî, Abbâsî şairlerinden Ummânî'yi (öl. ?) yemeğe davet eder. Ummânî, bu ziyafeti anlatan dizelerinde kendisine ikram edilen etle birlikte iç yağın zikreder.¹²⁶⁶ Abbâsî dönemi şairlerinden Kattâl isimli şair ise av arkadaşıyla dostluklarını anlatırken av dönüşü kebabın yanında hardallı hörgüç yağın beraberce yediklerini anlatır.¹²⁶⁷ Bu rivayet Arap kültüründe önceden beri var olan hörgüç yağı yeme alışkanlığının Abbâsîler döneminde de devam ettiğini göstermektedir. İç yağın etten sayılması ile ilgili olarak bazı fetvalar rivayetlerde yer almaktadır. Nitekim Muğîre et yemeyeceğine yemin eden kişinin, iç yağın yemeyeceğini ancak iç yağın yemeyeceğine yemin eden kişinin et yiyebileceğini söyler.¹²⁶⁸

2.3.2. Sakatat

İslâm toplumunda deve ve koyun gibi hayvanların etlerinin yanı sıra bu hayvanların sakatatları da tüketiliyordu. Bunlar ciğer, dalak, beyin, işkembe ve benzerleri şeklinde sıralanabilir. Arapçada (السُّقَات) sūkatât kelimesinin yiyeceğin kötüsü¹²⁶⁹ anlamına gelmesi sakatatın et kadar cazip olmadığını akla getirir. Kaynaklarda sakatatı seven, sevmeyen bazı sakatatı tercih eden veya hiç tercih etmeyen kişilerle ilgili bilgiler mevcuttur.

Sakatatın en lezzetlilerinden biri olan ciğerin kebed (كبد), Hz. Peygamber döneminde tüketilen yiyeceklerden olduğu bilinmektedir. Abdurrahman b. Ebû Bekir (öl. 53/673) Hz. Peygamber'le birlikte bir sefer esnasında üç yüz kişi ile birlikte olduklarını, yiyecek olarak yanlarında sadece 1 sa' tahıl olduğunu anlatır. Yanlarında azık olarak bulunan tahıl kendilerine yetmeyeceği için Hz. Peygamber yanlarına gelen bir müşrikten bir koyun satın alır. Kesilen bu koyunun ilk önce ciğeri pişirilerek herkes bu yemekten yer.¹²⁷⁰ Hz.

¹²⁶⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3, 220.

¹²⁶⁵ Câhız, *Hayavân*, 6/88-89.

¹²⁶⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 18/229.

¹²⁶⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 24/94.

¹²⁶⁸ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/73.

¹²⁶⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/834.

¹²⁷⁰ Buhârî, "Et'ime", 5; Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/247.

Peygamber cennet nimeti olarak balık ciğerini zikreder.¹²⁷¹ Hz. Peygamber'in cennet nimeti olarak balık ciğerinden bahsetmesi bu yiyeceğin toplum tarafından bilindiğine ve lezzetli bulunduğuna işaret eder.

Hz. Ömer zamanında bazı görevlilerin maaşının koyunla verildiğine daha önce değinmiştik. Hz. Ömer'in Ammâr b. Yasîr'i (öl. 37/657) vali olarak görevlendirdiğinde maaş olarak koyunun yarısı ile birlikte iç organlarının ona verilmesini emretmesi sakatatın da maaş olarak verildiğini göstermektedir.¹²⁷² Ayrıca ciğer, Hz. Ömer döneminin en sevilen ve iştahı kabartan lezzetlerinden biri olarak ifade edilmektedir. Hz. Ömer istese ciğerin de yer aldığı lezzetli bir sofraya kurdurabileceğini ancak bunu uygun görmediğini söyler. Bu rivayette yer alan ciğer, ciğer parçaları anlamına gelen eflâz (الأفلاد) kelimesiyle ifade edilmektedir.¹²⁷³ 18 (639) yılında gerçekleşen kıtlık sürecinde Hz. Ömer'in günlük olarak tükettiği yiyecek, ekmek ve zeytinyağı olarak ifade edilmektedir. Bir gün kendisine kesilir kesilmez deve getirilir ve devenin en iyi yeri olarak tavsif edilen ciğer takdim edilir. Hz. Ömer bu yiyeceği kabul etmez. Zira o, halkından daha lezzetli yiyecekleri yemesinin uygun olmayacağını ifade eder ve ciğer yerine zeytinyağı ve ekmekten oluşan sofrasının getirilmesini söyler.¹²⁷⁴ Sonraki yıllarda Asmaî'nin (öl. 216/831) deve ciğeri yiyen birini Hz. Ömer'in tercih ettiği sade yaşam anlayışına uymadığı gerekçesiyle eleştirmesi¹²⁷⁵ ciğerin sonraki yıllarda da sevildiğini göstermektedir.

Besili ve kıymetli olan hayvanların ciğeri insanlar tarafından daha değerli görülüyordu. Bu hayvanların ciğerinin yenmesi toplumdaki ekonomik ve sosyal gücün gösterilmesi açısından önemliydi. Nitekim anlatıldığına göre Hz. Hasan'ın oğlu Hasan (öl. 97/715) bir gün, Emevî dönemi mizahçılarından Eş'ab'ı (öl. 154/771) evine davet eder. Eş'ab'a canının koyun ciğeri çektiğini söyler. Hasan b. Hasan ertesi gün çok kıymetli bir devenin ciğerini yemek ister. Devenin kıymetinin farkında olan Eş'ab, o deveyi kendisine verdiği takdirde ona başka bir güzel devenin ciğerini yedireceğini söyler. Ancak Hasan bunu kabul etmez, deveyi kestirir, ciğerini de yer. Sonraki gün Hasan, Eş'ab'a takılır ve senin

¹²⁷¹ Buhârî, "Rikâk" 44; Müslim, "Münâfikûn" 30.

¹²⁷² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/131.

¹²⁷³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310-311.

¹²⁷⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 10/384.

¹²⁷⁵ Câhiz, *el-Buhalâ*, 2/163.

ciğerini yemek istiyorum, der. Hasan'ın bu sözünü ciddiye alıp korkan ve yerinden sıçrayıp düşen Eş'ab'ın bacağı kırılır. Oradakilerin onunla “Seni keseceğini zannettin.” diyerek alay etmesi üzerine Eş'ab, “Hasan kimin ciğerini isterse yer.” der.¹²⁷⁶

Bazı yiyeceklerin yanında iyi giden, birlikte çok daha güzel bir lezzete dönüşen yiyecekler bulunur. Bunlardan biri de Arap kültüründe ciğerle yumurta ikilisidir. Ciğerle birlikte keler yumurtasının çok lezzetli olduğuna bir şiirde yer verilir.¹²⁷⁷ Ciğer genelde ateşte pişirilerek yenirdi. Deve eti ve ciğerinden yapılan kaliyye (القليّة) isimli çorba da kaynaklarda yer almaktadır.¹²⁷⁸ Ciğerin tedavide kullanıldığı da bilinmektedir. Câhiliyye dönemi tabiplerinden Hâris b. Kelede bir kadına âşık olduğu için derde düşen bir hastaya her gün bir koyun kesilerek hayvanın ciğerini ateşte pişirilip yedirilmesini tavsiye eder. Bu şekilde hasta şifaya kavuşur.¹²⁷⁹

İncelediğimiz dönemde dalak da (tihal/طحال) yenilen sakatatdandı. Câhiliye döneminde Arapların kan yediği bilinmektedir. Araplardan biri kandan daha güzel bir şeyin olmadığını, zira etin de kandan dönüştüğünü söyler. Ayrıca bahsedilen kişi kan yemenin faziletli olduğuna ve insana güç verdiğine inanmaktadır.¹²⁸⁰ Hz. Peygamber kanın yenmesini haram olarak açıklar ancak kandan oluşan ciğer ve dalağın yenilmesinin helal olduğunu açıklamıştır.¹²⁸¹ Kur'ân-ı Kerîm'de akıtılmış kanın yasak olduğu bildirilir.¹²⁸² Nitekim İbn Abbâs'ın da (öl. 68/687-88) açıkladığı üzere haram olan kan, akan kandır. Tâbiûndan Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) kendisine soranlara dalak yemekte beis olmadığını söyler.¹²⁸³ Hz. Ali'nin (öl. 40/661) ise dalak yemediği, dalağın şeytan lokması olduğunu söylemesi onun kişisel tercihi olarak değerlendirilmelidir. Nitekim onun oğlu Muhammed

¹²⁷⁶ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 19/133.

¹²⁷⁷ Câhız, *Hayavân*, 6/353.

¹²⁷⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1521.

¹²⁷⁹ İbnü'l-Cevzî, Ebû'l-Ferec Cemâlüddin, *Ahbârün-Nisâ*, (thk. Nizâr Rızâ, (Dâru Mektebetil-Hâyât, Beyrut, 1982, 48-50); Eyyüp Tanrıverdi, Câhiliye Dönemi Arap Tabibi el-Hâris b. Kelede, *Şarkiyat Mecmuası Sayı 27* (2015-2) 17-42.

¹²⁸⁰ Câhız, *Hayavân*, 4/96.

¹²⁸¹ İbn Mâce, “Et ‘ime”, 31.

¹²⁸² En'am 6/145: De ki: “Bana vahyedilende, murdar et (meyte) veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimse için yasaklanmış bir şey bulamıyorum. Ama biri zanda kalırsa, haksızlığa sapmadıkça, sınırı aşmadıkça (yiyebilir). Çünkü Rabbin bağışlayan ve esirgeyendir.”

¹²⁸³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/199.

b. Hanefiyye'ye (öl. 71/691) dalak yemenin hükmü sorulunca âyet-i kerîmeyi okuyarak dalak yemede beis olmadığını ifade eder.¹²⁸⁴

Kelle ve içerisinde yer alan beyin, dil gibi kısımlar da bazı kişilerin severek yediği yiyeceklerdendi. Nitekim Hz. Peygamber'e bir tabak içerisinde beyin (müh/مُح) ikram edildiği, bu ikramı kabul edip yediği aktarılmaktadır.¹²⁸⁵

Çok yemesiyle bilinen Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) sakatatın yanı sıra farklı tatların bulunduğu sofrasında böbrek yağı, beyin gibi yiyecekler yer alırdı. Bir Cuma namazı sonrasında böbrek yağı ve beyin gibi sakatattan oluşan yemek yediği anlatılır.¹²⁸⁶ Rivayetlerden Süleyman'ın özellikle beyni severek yediği anlaşılmaktadır. Bu rivayetlere göre onun ölüm sebebi, aşırı yemesi veya bazı yiyecekleri karıştırarak yemesi olarak gösterilir. Anlatıldığına göre halife olmadan önce tanıdığı bir Hristiyan, Süleyman'ı Dâbık'ta¹²⁸⁷ ziyarete gelir. Süleyman b. Abdülmelik hediye getirip getirmediğini sorunca incir ve yumurta getirdiğini söyler. Süleyman bir sepet inciri ve bir sepet pişmiş yumurtayı bitirir. Bundan sonra kendisine bir kap şekerle karıştırılmış beyin getirilir. Bu yiyeceği de yiyen Süleyman'ın midesi bozulur. Hastalanan halife vefat eder.¹²⁸⁸ Şekerli beynin farklı bir yiyecek tercihi olduğu anlaşılmaktadır. Bu rivayet Süleyman'ın farklı bir damak tadına sahip olduğu ile ilgili örneklerden biridir.

Kelle de toplumda bazı kişilerin yediği yiyecekler arasındaydı. Bir a'râbîye kelle yemeyi sevip sevmediği sorulur, çok sevdiğini söyleyen a'râbîye nasıl pişirdiği sorulunca kafadaki gözleri çıkarıp yanakları soyduğunu, kulakları attığını, çeneyi ayırdığını söyler. A'râbî beyni daha fazla ihtiyacı olan birine verdiği için etrafındaki insanlar tarafından kınanır.¹²⁸⁹ Arap toplumunda bazı kişiler hayvanın bazı kısımlarını tercih etmezlerdi.

¹²⁸⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/200. En'am 6/145'te "De ki: "Bana vahyolunan Kur'an'da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah'tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Fakat istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın kim bunlardan yeme zorunda kalırsa yiyebilir." Şüphesiz Rabbin çok bağışlayandır, çok merhametlidir." buyrulur.

¹²⁸⁵ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/297.

¹²⁸⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/113.

¹²⁸⁷ Dâbık, Süleyman b. Abdülmelik zamanında Bizans'a karşı oluşturulan Suriye ordularının ana karargâhıdır (*DİA*, 29/174).

¹²⁸⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/111.

¹²⁸⁹ Câhız, *Hayavân*, 7/22.

Hatta bazı kişiler kellede bulunan beyin, dil, boğaz ve boyun damarlarını sevmezlerdi. Ayrıca burna dokunulmayacağını düşündükleri için yemezlerdi.¹²⁹⁰

Sahâbîlerin birbirine ikram ettiği yemekler arasında kelle bulunuyordu. Sa'd b. Ebû Vakkâs'ın anlattığına göre Sa'd, ensar ve muhacirden bir grubun yanına gider, onların yemek davetini kabul eder. Gittikleri bostanda kendisine kebab edilmiş deve kellesi ikram edilir. Bu yemek daveti sırasında henüz içki yasaklanmadığı için içki de içilir. Ensarın ve muhacirin söz konusu edildiği sohbette Sa'd'ın muhacirlerin daha hayırlı olduğunu söylemesi üzerine çıkan tartışmada Sa'd yaralanır ve durum Allah Resûlü'ne iletilir. Bundan sonra içkinin yasaklandığı âyet iner.¹²⁹¹ Sonraki yıllarda da kelleyi seven insanlar mevcuttu. Bunlardan biri olan tebeü't-tâbiînden Süfyân es-Sevrî (öl. 161/778) birçok rengi barındırdığı için kelleye düğün anlamında "urs" adını verirdi. Ayrıca kelleye bir bütün halinde piştiği için kâmil (tam) ismini de verirdi. Bir bütün olarak pişen kellede beynin tadını, gözün, kulağın, burnun, yüzdeki etin kendine has tadını çok beğenirdi. Ayrıca beyni daha geniş, iliği daha az olduğu için sadece genç hayvan kellesi satın alırdı. Koyun, keçi, hadımlı hadımsız hayvanların kellesi hususunda da ayırım yapardı. Koyun kellesinin daha yağlı olması lezzeti arttıran bir husustu. Kelle yeme günü geldiğinde oğluna uzun nasihatlerde bulunur sonra sofraya oturturdu.¹²⁹²

Sakatat çeşitlerinden olan paça da o dönemin tercih edilen et yemeklerindendir. Zira Hz. Peygamber kendisine paça (kürâ' كراع) hediye edildiği zaman kabul ettiği, paça yemeye davet edildiğinde de oraya gittiği aktarılır.¹²⁹³ Bunun yanı sıra Hz. Âişe'nin sığır ve davar ayaklarını kaldırdıklarını ve toprağa gömerek sakladıklarını, hatta kurban bayramından on beş gün sonra Hz. Peygamber'in bu ayakları yediğini anlatır.¹²⁹⁴ Bir keresinde Hz. Ebû Bekir de Peygamber'e koyun ayağı göndermiş ve Peygamber ve ailesi pişirip yemişlerdi.¹²⁹⁵ Hz. Âişe de babasının kendilerine koyun bacağı gönderdiğini, kendisinin aile efradına taksim ettiğini anlatır.¹²⁹⁶ Mısır'a elçi olarak giden Hâtıb b. Ebû Beltea (öl. 30/650) için bir sofra kurulur. Mukavkis onu yemeğe çağırır. Sahâbe Hâtıb, Hz.

¹²⁹⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/298.

¹²⁹¹ Müslim, "Fedâilül-Sahâbe", 5.

¹²⁹² Câhız, *el-Buhalâ*, 2/15-20. Burada çok detaylı şekilde onun kelle sevgisi ve cimriliğinden dolayı yaptıkları ele alınır.

¹²⁹³ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 10/449; Vâkıdî, *Fütûhu's-Şâm*, 432

¹²⁹⁴ Müslim, "Zekât", 52, 54.

¹²⁹⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/405.

¹²⁹⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/44.

Peygamber'in yediği yiyeceklerden bahsederken onun paça veya kol hediye edildiğinde kabul ettiğini söyler.¹²⁹⁷



¹²⁹⁷ Vâkıdî, *Fütûhu's-Şâm*, 432.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: SEBZELER VE MEYVELER

Arabistan'da Medine, Tâif gibi önemli tarım şehirleri bulunuyordu. Bu yerlerde diğer tarım ürünlerinin yanı sıra sebze ve meyvelerde yetişiyordu. Özellikle kurutma yoluyla meyvelerin şehirlerarasında ticareti mümkün oluyordu. Kur'ân-ı Kerîm'de ve hadislerde zikri geçen birçok sebze ve meyvenin İslâm toplumunda tüketildiği anlaşılmaktadır. Genel olarak bu yiyecekler ilk dönemlerde bazı kişiler için tek öğün maddesi olurken sonraları yemekten önce veya sonra yenilen gıdalardan olmuştur. İslâm fetihleriyle birlikte de toplumda meyve ve sebze çeşitliliğinin bilinirliği artmıştır. Sebzeler çiğ olmakla birlikte pişirilerek de tüketilmiştir. Meyvelere gelince taze ve kuru halde yenilen bu yiyecekten aynı zamanda çeşitli içecekler ve tatlılar hazırlanmıştır.

3.1. Sebzeler

Ziraatle uğraşan insanların sofralarında bol bulunan sebze incelediğimiz dönemde temel gıda maddesi olmamakla birlikte bazı sebze ve yeşillikler tüketiliyordu. Mekke'deki genel coğrafi şartlar göz önünde bulundurulduğunda bir sofrada önemli bir yer teşkil eden sebzelerin, çeşitlilik açısından sınırlı olduğu yani zengin olmadığı açıktır. Kur'ân-ı Kerîm'de Hz. İbrahim'in ailesini Mekke'ye getirmesiyle ilgili âyet-i kerîmede Mekke şehri ekin bitmez, ziraata elverişsiz bir yer olarak anlatılmaktadır.¹²⁹⁸ Mekke'nin tarıma elverişsiz kurak bir araziye sahip olması sebebiyle¹²⁹⁹ tarım ürünleri yetiştirme imkânı yok denilecek kadar azdır. Sadece Mekke yakınlarındaki bazı vadilerde ve Harem'de bir kaç çeşit yeşillikler yetiştirirdi.¹³⁰⁰ Dinî ritüellerde bazı yiyeceklerin öge olarak kullanıldığı bilinmektedir. İslâm öncesi dönemde de tarım ürünlerinin tanrılarla bağ kurmada aracı olarak kullanıldığı anlatılmaktadır. Bu dönemde ziraatle geçinen insanlar tohumu toprağa verdiklerinde araziye ortadan ayırır ve mahsülün yarısını putlarına adarlardı.¹³⁰¹

Hz. Peygamber döneminde Arabistan'ın en önemli şehirlerinden olan Medine, Tâif gibi şehirlerde iklimin elverdiği sebzeler yetiştirilirdi. İncelediğimiz dönemde Medine'de geniş tarım alanları bulunuyordu ve bu arazilerde sebze yetiştiriciliği yapıldı. Bu

¹²⁹⁸ İbrahim 14/37.

¹²⁹⁹ Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 5/187.

¹³⁰⁰ Oğuzay Fatih, *Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi*, 58.

¹³⁰¹ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 236.

sebzeler bazen çiğ olarak tek başına tüketiliyor bazen yiyeceklerle birlikte sofralarda yer alıyordu.

Kur'ân-ı Kerîm'de ve hadislerde zikri geçen birçok sebze vardır.¹³⁰² Arapçada sebzeler için bakl (بقل) ve hadr (خضر) kelimeleri kullanılmaktadır. Bakl kelimesi küçük veya büyük, ağaç olmayan sebzeler olarak bilinir.¹³⁰³ Hadr ise daha çok yeşil ekin için kullanılır. Dolayısıyla her bitki için hadr kelimesi kullanılır.¹³⁰⁴ Sebzelerle ilgili kaynaklar ve araştırma kitapları incelendiğinde çeşitli yiyeceklerin sebze olarak yer aldığı görülür. Bu kitaplarda bitki ve sebzelerle ilgili tam bir ayırım yer almaz.¹³⁰⁵

Hiz. Peygamber döneminde hadislerde zikredilen ve Allah Resûlü'nün sofrasında bulunan sebzeler salatalık, soğan, sarımsak, pırasa, mantar, şalgam otu ve pazıydı. Yine Hiz. Peygamber zamanında yaşanan şu hadise bize dönemin sebze isimleri hakkında bilgi vermektedir: Aralarında arazi kiralayıp anlaşılamayan iki kişinin kavga etmesi üzerine Hiz. Peygamber arayı bulmak üzere onlar için bir mukavele imzalatmıştır. Ortaklık üzere yapılan bu sözleşmede ekilebilecek olarak bahsedilenler, tahıl gibi bazı tarım ürünleriyle birlikte çeşitli sebzelerdir. Buna göre yeşillik (بقل) nohut (حمص) fasulye (لوبيا) Mercimek (عس) salatalık (مقائى) karpuz (مياصيح) şalgam (شلجم) turp (فجل) reyhan (ريحان) havuç (جزر) soğan (بصل) sarımsak (ثوم) gibi-sebzelerin isimlerine yer verilmiştir.¹³⁰⁶ Bahsettiğimiz rivayet asr-ı saâdetteki tarım ürünleri listesini vermesi açısından önemli bir rivayettir. Zikredilen sebzelerin bu dönemde tarımının yapıldığı dolayısıyla sofralarda yer aldığı anlaşılmaktadır. Medine'de bulunan en önemli kabilelerden Evs ve Hazrec'in Medine'ye Yemen'den gelmeleri ve Yemen tarım kültürünü Medine şehrine taşımaları önemlidir. Yemen'de onlar bu tecrübeleri ile Medine tarımını geliştirmiş ve tarım ürünlerinde verim

¹³⁰² Kur'ân-ı Kerîm'de ve hadislerde zikri geçen sebze ve meyvelerin de yer aldığı bitkilerle ilgili yakın tarihte yapılan bir çalışmayı burada zikretmek uygun olacaktır. Katar'ın başkenti Doha'da "Kur'ân Botanik Bahçesi" isimli yer, âyet ve hadislerde zikredilen 60 çeşit bitkinin bir araya getirildiği bahçedir. bk. Muhammed Mehdi Hassûne, ve. dğr., *Kitâbü'l-Musavver li'n-Nebâtât Hadikati'l-Kurâniyye*, Doha: Doha Modern Printing Press 2015, 138-139.

¹³⁰³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/183.

¹³⁰⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/496.

¹³⁰⁵ Nüveyrî (öl. 733/1333), *Nihâyetü'l-Ereb* isimli kitabında buğday, arpa, nohut, baklagiller ve pirinç gibi besinleri ve sebzeleri aynı başlık altında verir. Sebzeler sıralanırken (hadravat) haşhaş, keten, ayçiçeği, karpuz, salatalık, hıyar, kabak, patlıcan, pazı, karnabahar, lahanası, şalgam, turp, havuç, soğan, sarımsak, pırasa, ıspanak, hindiba, nane, fasulye sedef, tarhun, ıspanak, eşek baklası (semiz otu?), kuzu kulağı, razıyenec?, kereviz aynı başlık altında zikredilir (11/14). "Et'ime ve Eşribe fi Asri'r-Resûl", isimli araştırmada ise hadravat olarak karpuz, kabak, salatalık, mantar; bakl olarak ise soğan, sarımsak pırasa, pazı, acur ve ıtr başlıkları verilmiştir (96-103).

¹³⁰⁶ Nesâî, "Muzâra'a", 3.

almışlardır.¹³⁰⁷ Medine İslâm toplumunda da Ensar ve Muhacirin çoğunluğunun geçimlerini ziraatle geçirdikleri bilinmektedir. Özellikle Hz. Ebû Bekir, Hz. Ömer, Talha b. Ubeydullah, Zübeyr b. Avvâm, Abdurrahman b. Avf, Saîd b. Âs, Râfi‘ b. Hadîc, Hadîc b. Râfi‘, Zâhir b. Râfi‘, Ebû Eyyûb el-Ensârî, Abdullah b. Amr, Câbir b. Abdullah, Enes b. Mâlik, Saib b. Habbâb, Ümmü Mübeşşir bint Berâ, Ümmü Süleym bint Milhan, Sa‘d b. Muâz, Sa‘d b. Ubâde isimli sahâbîler tarımla ilgilendiği tespit edilen kişilerdendir.¹³⁰⁸ Medine şehir toplumunda Yahûdiler de tarım faaliyetlerinde bulunurlardı. Özellikle Benû Nadîr ve Benû Kureyza’nın tarım faaliyetlerinde bulunduğu bilinmektedir.¹³⁰⁹ Benû Nadîr’in isimlendirmesinde nadîr kelimesinin başka anlamlarla birlikte yeşil ve çiçekli bitki anlamında olması da onların tarım faaliyetlerine işaret edebilir.¹³¹⁰

Müslümanların İslâm fetihleri esnasında bereketli toprakların ele geçirilmesiyle tarım faaliyetleri artmıştır. Mısır’da zeytin, sarımsak, soğan, susam, pamuk, bakla ve bazı sebzeler yetiştiriliyordu.¹³¹¹ Yine Kûfe bereketli topraklardan biriydi ve Müslümanlar, bu yerleri fethederken erzak ihtiyaçlarını, tarım arazilerindeki yaş hurma ve sebzelerle karşılamışlardır. Yeni kurulan şehirlerde ise tarım ürünlerinden vergi alınırken bazı yiyecekler vergiden muaf tutulurdu. Hz. Ali’nin salatalık, susam gibi yiyecekleri vergiden muaf tuttuğu bilinmektedir.¹³¹² Susam dâhil olmak üzere sebzelerin zekâtı olmadığı bilinmektedir.¹³¹³

Hz. Peygamber ve dört halife döneminde sebzelerin mütevazı sofralarda ekmek, tuz ve sirke gibi yiyeceklerle birlikte tüketildiği anlaşılmaktadır. Sahâbeden İkrime (öl. 13/634) bir öğünde yediği yemeklerin ekmek, sebze ve süt olduğunu söyler.¹³¹⁴ Bolluğun yaşandığı ve çok çeşitli yiyeceklerin sofralarda yer aldığı zamanlarda da özellikle halifelerin ve ailelerinin sade yeme alışkanlığını devam ettirdikleri görülmektedir. Has‘am kabilesinden bir kişi halife Hz. Ali’nin evladı olan Hasan (öl. 49/669) ve Hüseyin’in (öl. 61/680) sofrasında bulunan ekmek ve sirke ile birlikte yer alan yeşilliği gördüğünde bolluk zamanında yenilen bu yiyecekler sebebiyle şaşkınlığını ifade eder.

¹³⁰⁷ Fatih Oğuzay, *Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi*, 69-70.

¹³⁰⁸ Yıldırım, *Asr-ı Saadette Ticaret*, 110.

¹³⁰⁹ Oğuzay, *Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi*, 71.

¹³¹⁰ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/572.

¹³¹¹ Makrîzî, *el-Hıtat*, 1/292-293.

¹³¹² Bk. Belâzürî, *Fütûhu’l-Büldân*, 374.

¹³¹³ Yahya b. Âdem, *Kitâbü’l-Harâc*, 155.

¹³¹⁴ Nesâî, “*Sıyâm*”, 37.

Hasan ve Hüseyin ise lüks sofralara karşı Hz. Ali'nin mesafeli duruşunu o kişiye hatırlatır.¹³¹⁵ Hz. Hasan bir keresinde de davetli olarak gittiği Abdullah b. Abbâs'ın (öl. 68/687-88) bahçesinde ekmek, tuz ve yeşilliğin bulunduğu yiyeceklerden oluşan sofrada karnını doyurur. Daha sonra kendisi için gelen güzel yemekleri yemeyen Hz. Hasan ekmek, tuz ve sebzenin daha lezzetli olduğunu ifade ederek kendisi için getirilen yemekleri işçilere dağıtır.¹³¹⁶ Daha önce kebab bahsinde geçen ve kuzu ve oğlak kebabı manasına gelen *سلأق* kelimesinin *selâik* (سلأق) şeklinde olursa pişirilen sebze anlamına geldiği zikredilir. Ancak imkân olmamasına rağmen sade hayata uymadığı için yenmediğinin ifade edilmesi sebzedeki ziyade kebab anlamında kullanıldığını akla getirmektedir.

Hicrî birinci asırda panayır ve pazarlarda sebzelerin satıldığı bilinmektedir. Emevîler döneminde sebze satılan yerlere dair bilgiler kaynaklarda yer almaktadır. Rivayete göre Hişâm b. Abdülmelik (öl. 125/743) halife olmadan önce bir dükkânın önünde durur, yeşillikten (بقل) bir deste alarak fiyatını sorar. İki fülüs diye söylenince ucuz bulup satıcıya fiyatı arttırmamasını tavsiye eder.¹³¹⁷ Bu bilgi aynı zamanda sebzenin fiyatı hakkında fikir vermesi açısından da önemlidir. Nüveyrî'nin *Nihâyet 'ü'l-Ereb* isimli eserinde yer alan bir bilgiye göre Mısır tarihçilerinden İbn Abdülhakem'in (öl. 257/870) Mısır fâtihi olan Amr b. Âs (öl. 43/664) İskenderiye'yi fethettiği zaman bu şehirde on iki bin tane yeşil sebze satan dükkân olduğunu söylediği¹³¹⁸ anlatılmaktadır. Mısır'da oldukça fazla sayıda sebze dükkânının olduğunu ortaya koyan bu rivayet İskenderiye şehrinde sebzenin o dönemde yemek kültüründeki yeri hakkında fikir vermektedir. Ayrıca fetihler ile birlikte genişleyen İslâm coğrafyasında özellikle Nil'in suladığı toprakların Müslümanların eline geçmesi ile sebze çeşitliliğini ve yemek kültürünün genişliğini göstermesi açısından da önemli bir örnektir. Mısır'ın eskiden beri sebze diyarı olduğu Kur'ân'da da işaret edildiği üzere çölde olan İsrailoğullarının Mısır'daki sebze, kabak, sarımsak, mercimek, soğan gibi yiyeceklere karşı duydukları özlemlerinden¹³¹⁹ anlaşılmaktadır. Abbâsîler

¹³¹⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 2/375.

¹³¹⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/409.

¹³¹⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/407.

¹³¹⁸ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 19/195.

¹³¹⁹ Bakara 2/61: "Hani siz, "Ey Mûsâ! Biz bir tek yiyecek ile dayanamayacağız. Bizim için rabbine dua et de bize toprağın mahsullerinden; sebzelerinden, kabakgillerinden, sarımsağından, mercimeğinden, soğanından bitirsin" demiştiniz. Mûsâ ise, "İyi kötü ile değişmek mi istiyorsunuz? Şehre inin; istedikleriniz orada var" dedi. Zilletle, fakru zarûrete mahkûm oldular; Allah'ın gazabına uğradılar. Bu

döneminde sebze bulunmayan masanın bilgelikten yoksun yaşlı bir adama benzetildiği ifade edilerek sofradaki yeri ortaya konulur.¹³²⁰ Hz. Peygamber ve dört halife döneminde mevcut olan sebzelerin sade sofraların ana yiyeceklerinden olduğu sonraki yıllarda ise özellikle lüks sofraların süsü olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.

3.1.1. Kabak

Kur'ân-ı Kerîm'de de zikredilen yaktîn اليقطين denilen ağaç grubundan olan¹³²¹ kabak için bu dönemde الدُّبَّاء/ الدُّبَّاءُ/ القَرَع kar' kelimeleri kullanılmaktadır. Bu iki kelimenin birbiri yerine kullanılmakla¹³²² birlikte yenilen kabak için çoğunlukla kar', su kabı yapılan kabak için dübbâ kelimesinin daha sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Dübbâ su kabağı olarak da tarif edilir. Hz. Peygamber'in alkolleşmeyi hızlandırmaya sebep olacağı için şıra yapılmasını yasakladığı bu kapların su kabı yapılması, kabağın boyutu hakkında fikir vermektedir.¹³²³

Hz. Peygamber dönemi mevzubahis olduğunda ilk akla gelen sebze kabaktır. Bunun sebebi kabağın en yaygın olarak yetiştirilen sebze olması değil, Hz. Peygamber'in bu sebzeyi sevdiğinin bilinmesidir.¹³²⁴ Nitekim kabağın herkes tarafından bilinen bir sebze olmadığını ifade eden bir rivayete işaret etmekle birlikte bunun istisnai bir örnek olduğunu ifade edebiliriz. Hz. Peygamber'in evine gelen ve daha önce kabağı görmemiş bir kişi, ne olduğunu sorar, kabağın ismini veren Hz. Peygamber, mezkûr sebzeyi yemekleri çoğaltmak üzere kullandıklarını anlatır.¹³²⁵ Zikredilen amaçla Hz. Peygamber, Hz. Âişe'ye yemeğe kabağı bol koymasını tavsiye eder. Bu durum da kabağın az olmadığını açıklar. Ayrıca Hz. Peygamber kabağın üzgün kalbi yumuşattığını da söyler.¹³²⁶ Hz. Peygamber'in sofrasında kabağın bulunduğuyla ilgili en bilinir rivayete göre Enes b. Mâlik (öl. 93/711-12) kendisinin de bulunduğu bir yemek davetinde kabak

durum, Allah'ın âyetlerini inkâr etmeleri ve haksız yere peygamberleri öldürmelerinin, bütün bunlar da isyan etmeleri ve haddi aşmalarının sonucuydu.”

¹³²⁰ İbn Abdîrabbih, *İkdül Ferîd*, 7/205; Râgıb el-İsfahânî *Muhâdarâtül-Udebâ*, 1/612; Ahsan, *Social Life*, 92.

¹³²¹ Sâffât 36/146. Âyet-i kerîmede Hz. Yunus için “Ve üstüne (gölge yapması için) kabak türünden geniş yapraklı bir nebat bitirdik.” diye geçmektedir.

¹³²² Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/183.

¹³²³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/91; Müslim, “*Eşribe*”, 6; İbn Mâce, “*Eşribe*”, 13; Tirmizî, “*Eşribe*”, 5.

¹³²⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/391; İbn Mâce, “*Et'ime*”, 35; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/130.

¹³²⁵ İbn Mâce, “*Et'ime*”, 26.

¹³²⁶ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/330.

ve etle yapılmış bir yemek ikram edildiğini, Hz. Peygamber'in kabakları yemeği öncelediğini anlatır. Bu sebeple Enes, kabakları Hz. Peygamber'in önüne yaklaştırır.¹³²⁷ Enes, Hz. Peygamber'in kabağı sevmesi sebebiyle kendisi de sonraki zamanlarda kabağı çok severek yer.¹³²⁸ Hz. Enes gibi Hz. Peygamber'in kabağı sevdiğini söyleyen bir sahâbî de Hâtıb b. Ebû Beltea'dır (öl. 30/650). Hâtıb, Mısır bölgesinin genel valisi Cüreyc b. Mînâ'ya elçi olarak gittiğinde birlikte aynı sofrada yemek yerler. Sofrada sohbet esnasında Mukavkıs ona Hz. Peygamber'in sevdiği yemeği sorar. Hâtıb, peygamberin kabak yemeğini sevdiğini belirtir. Bunun dışında Hz. Peygamber'in sadaka ve hediye konusunda da hassasiyetini de anlatarak¹³²⁹ Hz. Peygamber'in mütevazılığına vurgu yapar. Medine'de bilinen ve tüketilen kabağın daha önce sebze yönünden zengin olduğu bildirdiğimiz Mısır ülkesi saray mutfağında da bilindiği anlaşılmaktadır. Ayrıca Hz. Peygamber'i tanıma amaçlı sorulan sorular arasında sevdiği yemeğin ne olduğunun sorulması önem arz eder. Dolayısıyla saray eşrafından olan bir kişinin yaptığı yemek de Habeşistan veya komşu ülkelerin krallığında da mezkûr sebzenin yemeklerde kullanıldığını teyit eder. Habeşistan veya komşu ülkelerden birisinin kralının oğlu olan ve Hz. Peygamber döneminde Müslüman olduğu rivayet edilen Ebû Nîzer (öl. ?) isimli sahâbînin Hz. Ali'ye, içinde kabak bulunan yemek yaptığı rivayet edilmektedir.¹³³⁰ Emevî dönemi emîrlerinden Hâlid b. Yezîd'in (öl. 85/704 [?]) de kabak yaprağı ve fesleğeni pişiren ilk kimse olduğu rivayet edilir.¹³³¹ Zengin ama cimri kişiler arasında zikredilen Ebû Ya'kûb Zennân'ın da her hafta etle birlikte yaptığı sebze yemeğinde kabağın da mutlaka bulunması o dönem en çok tüketilen sebzelerden biri olduğunu göstermesi açısından önemlidir.¹³³² Yemek dışında kabaktan tedavide de istifade edilirdi. Kulağı ağrıyana faydalı olacağı söylenen kabağın, yağından yapılan ilacın ise köselik tedavisinde kullanıldığı da rivayetler arasındadır.¹³³³ Abbâsîler döneminde kabak

¹³²⁷ Tayâlisî, *el-Müsne'd* (Cize: Hicr lit-tabâ' ven-Neşr, 1999), 266; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/399; Ahmed b. Hanbel, *el-Müsne'd*, 3/108, 174, 264; Dârimî, "*Et'ime*", 19; İbn Mâce, "*Et'ime*", 36.

¹³²⁸ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 10/449; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/392; Tirmizî, "*Et'ime*", 40; İbn Asâkir, *Târîh*, 4/242.

¹³²⁹ Vâkîdî, *Fütûhu's-Şâm*, 432.

¹³³⁰ İbn Hacer, *el-İsâbe*, 7/18.

¹³³¹ Câhîz, *el-Buhalâ* (trc. Zehra Gökdemir), 65.

¹³³² Câhîz, *el-Buhalâ*, 2/42.

¹³³³ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/289.

yemeklerde, ayrıca çeşnilerde de kullanılırdı. Sütle pişirilerek sütlü kabak hazırlanırdı. Kabak bütün yıl boyunca sofralarda bulunabildiği için yaygın şekilde tercih edilirdi.¹³³⁴

3.1.2. Soğan, Sarımsak ve Pırasa

İncelediğimiz dönemde soğan, sarımsak ve pırasa da tüketilen sebzelerdendir. Soğan (basal (بَصَل),¹³³⁵ sarımsak (sûm (الثُّوم)¹³³⁶ ve uzun sebze olarak tarif edilen pırasa (kürrâs (الْكُرَّات)¹³³⁷ tek başına çiğ olarak veya pişirilip tüketilirdi. Bu sebzelerden özellikle sarımsak Arabistan'da çok bulunduğu için pişmiş veya çiğ olarak yenildiği gibi ilaç olarak da kullanılır.¹³³⁸ Bu sebzeler kokulu olması hasebiyle Hz. Peygamber'in hadislerinde yiyen kişiler uyarılmış, câmiye gelmemeleri istenmiştir. Bundan dolayı bu yeşilliklerden kaçınılması gereken sebzeler olarak bahsedilir.¹³³⁹ Fûm (فوم) kelimesinin başka anlamla birlikte soğan ve sarımsaktan bir demet olduğu da söylenir.¹³⁴⁰

Hız. Peygamber'in bu konuda çok titiz olduğunu rivayetler açıklamaktadır. Hız. Peygamber, kendisine içinde sarımsak, soğan, ve pırasa gibi yeşillikler bulunan yemek ikram edildiğinde yememiş ve "Ben arkadaşşıma (vahiy meleği) eziyet etmekten hoşlanmam." buyurmuştur.¹³⁴¹ Yine pırasa yiyerek mescide gelenleri uyarılmış insanların rahatsız olduğu gibi meleklerin de bu kokudan rahatsız olacağını belirtmiştir.¹³⁴² Ayrıca bu sebzeleri yiyenlerin mescide yaklaşmamasını tavsiye etmiştir.¹³⁴³ Özellikle Hız. Peygamber çiğ soğan yenilmemesini istemiştir.¹³⁴⁴ Hız. Ali çiğ sarımsak yemenin yasaklandığını belirtmiştir.¹³⁴⁵ Soğan ve sarımsak yenilmemesi ile ilgili uyarıların sebebi çiğ olarak tüketildiğinde insanlara rahatsızlık verecek kokunun oluşmasıdır. Sebzeçiliğın yaygın olduğu Hayber'de ashâbın sarımsak ve soğan yediği ile ilgili bilgiler vardır. Hayber'de sahâbîlerin sarımsak tarlasında karınlarını doyurdıkları anlatılır.¹³⁴⁶ Başka bir

¹³³⁴ Ahsan, *Social Life*, 95. Abbasî döneminde habîsü'l-kar' denilen ve asma kabağından yapılan bir tatlı tarifi bulunmaktadır (*Kitâbü't-Tabîh*, 149).

¹³³⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/168.

¹³³⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/253.

¹³³⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1563.

¹³³⁸ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/61.

¹³³⁹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/381.

¹³⁴⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/61.

¹³⁴¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/395; İbn Mâce, "Et 'ime", 59; Tirmizî, "Et'ime", 14.

¹³⁴² İbn Mâce, "Et 'ime", 59.

¹³⁴³ Buhârî, "Et 'ime", 49; Tirmizî, "Et'ime", 13.

¹³⁴⁴ İbn Mâce, "Et 'ime", 59.

¹³⁴⁵ Tirmizî, Et'ime, 13.

¹³⁴⁶ Müslim, "Mesâcid", 76,77.

rivayette de Hz. Peygamber ile ashâbının bir soğan tarlasına rastlayıp bazılarının o soğanları çiğ olarak tüketmesi sebebiyle soğan yemeyenlerle beraber yürümüştür.¹³⁴⁷ Hz. Ömer de Hz. Peygamber'in vefatından sonraki hutbesinde câmiye gelen insanları sarımsak ve soğan yedikleri için uyarmış, Hz. Peygamber döneminde bunların mescitten uzaklaştırıldıklarını anlatmış ve yenilecek ise pişirerek kokusunun önlenmesini tavsiye etmiştir.¹³⁴⁸ Hz. Peygamber döneminde yaygın olarak bulunan soğan ve sarımsak gibi sebzelerin pişirilip yendiği, pişirmeden yiyenlerin bazı kurallara uymak üzere uyarıldıkları görülmektedir. Bu sebzelerin kavrularak pişirilmesinden başka közlenme metoduyla da pişirildiği¹³⁴⁹ bilinmektedir. Hz. Peygamber'in en son yediği yemeğin soğanlı olduğu ve soğanın tencerede kızartılmış, yani pişirilmiş/kavrulmuş olduğunu anlatan hadisler bulunmaktadır.¹³⁵⁰ Dımaşkî, Buhârî'nin *Edebü'l-Müfred* isimli eserini kaynak vererek Hz. Peygamber'in vefatından bir hafta önce kızartılmış soğan yediği bilgisine yer vermiştir.¹³⁵¹ Halîl b. Ahmed'in *Kitâbü'l-Ayn* isimli sözlüğünde *soğana benzeyen bitki olarak* ifade edilen unsul (الغُصْل)¹³⁵² kelimesi yer almaktadır. Bu tür ilk dönem lügat kitaplarına göre yaban soğanı olarak adlandırılmıştır.

3.1.3. Salatalık

Salatalık (kıssâ القِثَاء)¹³⁵³ çiğ olarak tüketilen sebzelerdendir. Bazı hadis şerhlerinde kıssâ, acur olarak da anlaşılmıştır.¹³⁵⁴ Salatalığın kesilmesine hudad (الخد) denilmektedir. Salatalığı çok seven a'râbî bir kişiye salatalığın neyini seviyorsun diye sorulduğunda kütür kütür yemesini sevdiğini ifade eder.¹³⁵⁵

Sahâbeden Rafî' b. Hadîc (öl. 73/692) gittikleri gazve için çıktıkları seferlerden bahsederken bir seferde herkesin yanında ne azık varsa hep birlikte yediklerini anlatır. Gazvelere giderken ekmek, hurma gibi yiyecekler yanında sebzeler de azık olarak konulurdu. Rafî' yanına yolculuk için küçük bir salatalık bile (kıssâ) alanların olduğundan

¹³⁴⁷ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/328.

¹³⁴⁸ Müslim, "*Mesâcid ve Mevâdi's-Salat*", 17; İbn Mâce, "Et'ime", 59.

¹³⁴⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/283.

¹³⁵⁰ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 6/89; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 41.

¹³⁵¹ Dımaşkî, *Peygamber Külliyyâtı*, 7/262.

¹³⁵² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1294.

¹³⁵³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1441.

¹³⁵⁴ Hatipoğlu, 9/78.

¹³⁵⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/230; Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/380.

bahseder.¹³⁵⁶ Hz. Peygamber'in taze hurma ile salatalığı yediği¹³⁵⁷ rivayetler arasındadır. Hamidullah, Hz. Peygamber'in salatalığı tuzla yemeği tercih ettiğini anlatan Hz. Âişe'nin (öl.58/678) rivayetine yer vermiştir.¹³⁵⁸

Hakkında çok detaylı bilgi bulunmamasına rağmen rivayetlerde o dönem sebzelerinden biri olarak zikredilen küçük bir salatalık cinsi ise değâbîs (الضغابيس) tir. Değâbîs, urcun otuna benzeyen, otların dibinde biten, uzun, kırmızı yumuşak bir bitkidir ve yenilebilir. Bu sebzenin Harem sınırları içinde toplanılmasında bir sakınca olmadığını ifade eden hadis bulunması, Mekke'de de bilindiğini göstermesi açısından önemlidir.¹³⁵⁹ Değâbîs, Hudeybiye'ye giderken Veddân'da (Ebvâ Gazvesi'nin yapıldığı yer) Hz. Peygamber'e hediye edilenler arasındadır. Allah Resûlü hoşuna giden bu hediyeyi kendisi yediği gibi tatması için hanımı Ümmü Seleme'ye de vermiştir.¹³⁶⁰ Ayrıca Müllefe-i kulûbdan Safvân b. Ümeyye'nin (öl. 41/661 [?]) Müslüman olacağı zaman Hz. Peygamber'e değâbîs isimli salatalığı gönderdiği rivayet edilir.¹³⁶¹ Bir salatalık çeşidi de (القتد) kaseddir. Kased, yuvarlak salatalıktır.¹³⁶² Hz. Peygamber'in kased isimli salatalığı balla (mücâc) yediği rivayetler arasındadır.¹³⁶³ *Kitâbü'l-Ayn*'da kased (القتد) bazarank salatalığı¹³⁶⁴ olarak geçer. Ayrıca *Kitâbü'l-Ayn*'da yer alan kuş'ur (الْقُشُور) kelimesi Yemen'deki Cevf halkının lügatine göre salatalıktır.¹³⁶⁵ İs (العيص)¹³⁶⁶ kelimesi ise hiyarağacının bittiği yerdir.

3.1.4. Pazı

Bu dönemde yapılan sebze yemeklerinden biri de pazıdır. Silk, *Kitâbü'l-Ayn*'da bir bitki olarak açıklanır. Bilinen bir rivayete göre Sehl b. Sa'd cuma günleri çok sevindiklerini, ihtiyar bir hanımın pazı bitkisinden toplayıp, tencerede arpa taneleriyle pişirdiğini, cuma

¹³⁵⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/274.

¹³⁵⁷ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 1/203; Buhârî, "Et'ime", 39, 45, 47; Müslim, "Eşribe", 23; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 44; İbn Mâce, "Et'ime", 37; Tirmizî, "Et'ime", 35.

¹³⁵⁸ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061. Hadis olarak Ebû'l-Fazl Irakî, Muğni an hamlil Esfar (Riyad,1995) 1/ 648. كان يأكل القثاء بالملح.

¹³⁵⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1045.

¹³⁶⁰ Vâkîdî, *Meğâzi*, 2/577; Şâmi, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 5/58.

¹³⁶¹ Ebû Dâvûd, "Edeb", 138.

¹³⁶² Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/61.

¹³⁶³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 13/61.

¹³⁶⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1441.

¹³⁶⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1479.

¹³⁶⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1313.

namazından sonra onlara ikram ettiğini ve bu yemeğin içinde iç yağı veya et yağı olmamasına rağmen severek yediklerini anlatır.¹³⁶⁷ Medinelilerin pazı yaprakları ve arpa taneleriyle yaptıkları bu yemekten Cevâd Ali leziz bir yemek olarak bahsetmektedir.¹³⁶⁸

Hiz. Peygamber Hiz. Ali ile birlikte akrabası olan ve Ümmü Münzir ismiyle bilinen Selma bint Kays'ın evine gider. Allah Resûlü asılı hurma salkımlarından yer. Resûlullah Hiz. Ali'yi ise hastalıktan yeni kurtulması hasebiyle az yemesi konusunda uyarır. Ümmi Münzir bu sebeple Hiz. Ali'ye arpalı pazı yemeği yapar ve ikram eder. Hiz. Peygamber de bunun daha uygun olacağını teyit eder.¹³⁶⁹ Bu rivayetten Ümmü Münzir'in hastalıkta uygulanan perhizle alakalı tıbbî bilgiye sahip olduğu anlaşılmaktadır. Hasta iken sağlıklı ve hafif yiyecekler alınması gerektiği için o toplumda tüketilen sebzelerden biri olan pazı kullanılmıştır. Genellikle hımye/perhiz babında yer alan bu hadiste geçen silk isimli sebze bazı hadis tercüme kitaplarında¹³⁷⁰ şalgam olarak tercüme edilmiştir. Ancak Arapçada (سلجم) şalgam ayrı bir sebze olarak mevcuttur ve *Kitâbü'l-Ayn*'da turpa benzeyen¹³⁷¹ bir bitki olarak belirtilmiştir.

3.1.5. Mantar

En eski zamanlardan beri bilinen bir yiyecek olan mantar Arabistan'da toplanıp tüketilen bir sebzedir. Mantar ekilmeksizin çıktığı için yerin çıbanı diye tavsif edilmiştir. Arapların bu sebzeyi pişirip kabuklarını soyduğu ve tuzla yediği bilinir. Araplar mantarın üzerine de süt içer.¹³⁷² Mantarın kurutulup pişirildiği ve ekmek yapımında da kullanıldığı dikkat çekici bir bilgidir.¹³⁷³

Hiz. Peygamber, yer mantarını külfetsiz nimetler çeşidinden kudret helvasına benzetir ve suyunun da faydalı olduğunu zikreder.¹³⁷⁴ Mantarın göz ilacı olduğunu bildirir.¹³⁷⁵ Bu

¹³⁶⁷ Buhârî, "Et 'ıme", 17.

¹³⁶⁸ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/60.

¹³⁶⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/393; İbn Mâce, "Tıb", 3.

¹³⁷⁰ İbn Mâce'nin hadis kitabının Türkçe tercemesinde şalgam olarak verilmiştir. Hatipoğlu, Haydar (1982-1983), *Sünen-i İbn Mâce Tercemesi ve Şerhi*, 10 Cilt İstanbul.

¹³⁷¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/840.

¹³⁷² Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 320.

¹³⁷³ İbn Vahşi, *el-Felâhatü Nebtiyye* (Dimeşk: 1995), 448; Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 320.

¹³⁷⁴ Buhârî, "Tıb", 20; Müslim, "Eşribe", 28.

¹³⁷⁵ Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, 5/346; İbn Mâce, "Tıb", 8;

hadis dışında Hz. Peygamber'in mantarla ilgili bazı sözlerini konu alan rivayetler de bulunmaktadır.¹³⁷⁶

Günümüzde de çok fazla çeşidi olan mantarın incelediğimiz dönemde de bol çeşidi olduğu anlaşılmaktadır. Farklı renkte çeşitleri olduğunu bildiğimiz mantarın (الْكَمَاءُ)¹³⁷⁷ siyah, kırmızı, beyaz gibi çeşitleri vardır. Amr b. Hind lakablı Hîre kralı Ebü'l-Hindî, bir şiirinde sevdiği ve yediği yemekleri anlatırken ağaç mantarını da (kem'etü'l-kasis) sayar.¹³⁷⁸ *Kitâbü'l-Ayn'da* on kadar mantar çeşidi yer almaktadır: Buna göre kurhân (الْقُرْحَان) başı küçük beyaz mantar çeşidi,¹³⁷⁹ kı'bîl (الْقَيْل) ağaç gibi uzunluğuna biten mantar çeşidi,¹³⁸⁰ ku'mus (الْقُمُوس) bir mantar çeşidi,¹³⁸¹ badbad (الْبَضْبَاض) mantar,¹³⁸² cebeet (الْجَبَاءُ) kırmızı mantar¹³⁸³ uskûleh (الْعُسْقُولَة) rengi kırmızı ve siyah renk arasında olan mantar çeşidi,¹³⁸⁴ urcûn (الْعُرْجُون) bir iki karış kadar, yaş olduğu sürece çok hoş olan mantar çeşidi¹³⁸⁵ futr (الْفُطْر) bir mantar çeşidi¹³⁸⁶ fek'u (الْفَقْع) bir mantar çeşididir.¹³⁸⁷ Tursûs (طُرْثُوث) mantar gibi bir bitkidir.¹³⁸⁸ Zikredilen mantar çeşitlerinden en iyisinin cebee (الْجَبَاءُ) olduğu rivayet edilir. Bu mantar kırmızıya dönük siyah mantardır.¹³⁸⁹

Mantar yemeğinin, mantarlar ayıklanıp, suda pişirilip, tuz, baharat ve zeytinyağı konulan çeşidi¹³⁹⁰ olduğu gibi, Halîl b. Ahmed'de yer alan bir bilgiye göre mantarın, yağın içinde kavrulması ile yapılan çeşidi de vardır. Buna sem' (الْتَمْع)¹³⁹¹ denilir. Ayrıca mantar sirke ve zeytinyağı ile pişirilerek de yenirdi.¹³⁹² Buna göre mantar bazen haşlanıp suyunu çekince kavrulur veya haşlamadan yağda kavurulurdu.

¹³⁷⁶ Özkan, Halit. "Rivayet, Anlam ve Yorum: Mantar Hadisinin Srençamı", *İslâm Araştırmaları Dergisi* 48/1 (2022), 1-45. İlgili makalede mantarla ilgili hadislerin sıhhati değerlendirilmiştir. Yazar mantarın şifa yönüne dikkat çekerek aynı zamanda bu konuda çalışırken hadislerin diğer tariklerle birlikte değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamıştır.

¹³⁷⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1593.

¹³⁷⁸ Câhız, *Hayavân*, 6/88-89.

¹³⁷⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1456.

¹³⁸⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1500.

¹³⁸¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1507.

¹³⁸² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/168.

¹³⁸³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/256.

¹³⁸⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1199.

¹³⁸⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1167.

¹³⁸⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1403.

¹³⁸⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1408.

¹³⁸⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1072.

¹³⁸⁹ Meysâvî, *et-Taâm ve 'ş-Şarâb*, 320.

¹³⁹⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/297.

¹³⁹¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/249.

¹³⁹² Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/62.

Hız. Peygamber'den sonraki yıllarda da köydeki bolluk ve bereketten bahseden bir kimse, “Mantarlar var ki develer ayaklarıyla çiğnıyor.”¹³⁹³ diyerek bu sözünüle mantarın, bulunduğı yerde çokça yetiştiğini ifade etmiştir. Özellikle tarım sayesinde doğa ile çok yakın bağ kuran insanoğlu tabiattaki bazı durumları bazen bolluğa bazen de kıtlığa işaret saymıştır. Mantarın çok olmasının bolluğa, az olmasının ise kıtlığa işaret ettiğı algısının olduğu anlaşılmaktadır. Mantarın sevilerek tüketilen bir yiyecek olduğunu ifade eden bir rivayete göre bir gün Hz. Ömer, tâbiûndan zekâsıyla tanınan Ahnef b. Kays'a (öl. 67/686-87) en sevdiği yiyeceğı sorar, Ahnef en sevdiği yiyeceğın mantar ve kaymak olduğunu söyler. Hz. Ömer, Ahnef'in mantarı ve kaymağı sevme nedeninin Müslümanların bu yiyeceklere kolayca ulaşabilmeleri olduğunu ifade eder.¹³⁹⁴ Bu sözünüle mantarın sofralarda bolca bulunan yiyeceklerden olduğunu açıklamış olur.

Krallar ve üst düzey görevliler için mantar özel olarak toplanmaktaydı.¹³⁹⁵ Emevî halifelerinden Hişâm b. Abdülmelik'e (öl. 125/743) de özel bir hediye olarak mantar gönderilmiştir. Rivayete göre bu mantarların sayısı ellidir ve bazıları bozulmaya başlamıştır, bu sebeple daha iyi korunması istenmiştir.¹³⁹⁶

3.1.6. Yer Elması

Bir defasında Eyle¹³⁹⁷ halkı Hz. Peygamber'e yer elması (kulkâs/فُلْكَاس) hediye etmiş, Peygamber de bu sebzeyi beğenmiştir. Onlara ne olduğunu sorup yer elması cevabını alınca gerçekten lezzetli olduğunu belirtmiştir.¹³⁹⁸ Buna göre incelediğimiz dönemde bu coğrafyadaki bazı kişiler tarafından bu sebzenin bilindiğı ve çiğ olarak ve yemeğı yapılarak tüketildiğı söylenebilir. Şâmî'nin zikrettiğı Eyle halkının Hz. Peygamber'e getirdikleri hediyeler arasında yer elması olduğu bilgisi diğer kaynaklarda geçmemektedir. Ancak kulkâs denilen yer elması, yer yağı olarak bilinen, mantara benzeyen ve pişirilerek de tüketilen bir sebze olarak tarif edilmektedir. Yine bu bilgilere

¹³⁹³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/208.

¹³⁹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/197.

¹³⁹⁵ Meydanî, *Mecma'ul-Emsâl*, (Kahire: İsa el-Babî el-Halebî, 1979), 2/138; Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 320.

¹³⁹⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/371.

¹³⁹⁷ Eyle, Ürdün Körfezinde bir liman şehridir. Âtik b. Ays el-Belâdî, *Siyer Coğrafyası* (trc. Harun Özel, Youssoufa Soumana) (İstanbul: Endülüs Yayınları, 2020), 41.

¹³⁹⁸ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/329.

göre Erâk ağaç çeşitlerinden olan yer elması şişmanlatan ve vücutta kara safra denilen sevda salgısına sebep olan¹³⁹⁹ bir sebzedir.

3.1.7. Diğer Sebzeler

Yukarıda hakkında bilgi verilen ve isimleri zikredilen sebzelerin yanı sıra ilk Arapça sözlük olan *Kitâbü'l-Ayn*'da yer alan sebzeler ve sebze konusuna dair kelimeler incelediğimiz dönem yemek kültüründe sebzelerin yerini açıklaması hususunda önem arz etmektedir. Bu kelimeleri sadece isim olarak zikredeceğiz. Buna göre hass (الْحَسَّ) marul, kanı arttıran yumuşak, sıcak yeşillik,¹⁴⁰⁰ türmüş (التُّرْمُس) acı bakla, hûsa (الْحُوصَة) yaz bitkilerinden bir sebze, hûke (الْحُوْكَ) bir sebze, süllec (سُلْج) yenilen yumuşak yapraklı bir bitki (sebze), şalcem (سَلْجَم) şalgam, turpa benzer, Fücl (الْفُجْل) yiyeni geçirten, turp, hürnuğ (الْهُرْنُوْغ) kalkan otuna tursusa (الطُّرْتُوث) benzeyen yenilebilir bitki, (النَّهَق) maydanoza benzer sebze cinsinden yenilen bir ot, besbâse (البَسْبَاسَة) belansah (البَلَنْصَاة), ceşr (الْجَشْر) ilkbahar yeşilliği, haşnâ' (الْحَشْنَاء) kısa yapraklı yeşillik, dehmâ' (الدَّهْمَاء) ve sahmâ' (الصَّحْمَاء) yeşilliği çok olmayan sebze, ferfeh (الْفَرْفَحَة الْفَرْفَح) ahmak baklası, bezîm (الْبَزِيم) ve vezîm (الْوَزِيم) (yeşilliklerden) bir demet, behş (الْبَهْش) kabuğu yenen bitki, cedef (الْجَدَف) Yemen'de susuzluğu gideren bitki, hazâ (الْحَزَى) kerevize benzeyen bitki, terâcil (الْتَّرَاجِل) Acem lügatında kereviz, hıfrah (الْحِفْرَاة) bahar bitkilerinden bir bitki, hamasîs (الْحَمَصِيس) tadı güzel bir baklagil, hummad (الْحُمَامَض) kırmızı çiçekli baklagillerden, hafec (الْحَفَج) geniş yapraklı bir baklagildir.

Zübh (الذُّبْح) kökü olan bir bitkidir, siyah kabukları soyulur, içi beyazdır, havuca benzer, tatlıdır, yenir.¹⁴⁰¹ Zü'nûn (الذُّنُون) salkıma benzer, uzun, yenilen bir bitkidir. Ruhâme (الرُّحَامَى) beyaza çalan mat renkli ve tatlı bir baklagildir. Sehâ (السَّخَا) bahar baklagillerinden, yara için ilaç olarak kullanılır, ğadver (الْغَضْوَر) şişmanlatmayan bir bitki, fess (الْفَتْ) kısıtlıca yenilen bitki, feycen (الْفَيْجَن) bahar bitkisi ve çocukların çıkarıp kökünü yedikleri bir bitki olarak geçmektedir. Feşğah (الْفَشْغَاة) ise Iraklı çocukların içini yediği ve sasule denilen bitkidir.

¹³⁹⁹ Fîrûzâbâdî, *Kamûsü'l-Muhîr* (Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1986), 1/731.

¹⁴⁰⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/487; 1/220; 1/538; 1/444; 2/840; 2/840; 3/1373; 3/1884; 3/1848; 1/162; 1/192; 1/292; 1/491; 1/603; 2/972; 3/1390; 1/161; 1/197; 1/270; 1/379; 1/660; 1/402; 1/426; 1/427; 1/506.

¹⁴⁰¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/617; 1/629; 1/667; 2/802; 2/1344; 3/1382; 3/1374; 3/1397; 3/1552; 3/1576; 3/1579; 3/1903; 3/1848; 1/184; 1/278; 3/1641; 1/192; 3/1426; 1/173; 1/243; 1/341; 1/374.; 1/489; 3/1635; 1/189; 1/189; 1/426; 1/307; 1/373; 1/622.

Ket'eh (الكثاء) fasulye gibi bir bitkidir, pişirilir yenilir. Keşûs (الكثوث) bir bitkidir, kökü kesilir, sarı dikenleri vardır, nebizin içine koyulur. Keşmehah (الكشمخة) Beni Sa'd kumluğunda bir sebzedir, yenir, lezzetli ve boldur. Hindeba' (الهندباء) tadı güzel bakla çeşitlerinden nehk (النَّهَق) fasulyeye benzeyen yenilen bakladır. Bük'ü (البُكْء) fasulyeye benzeyen bitki, cırcır (الجرجر) baklagillerden bitki (fasulye), lüâu (اللُّعَاع) bitkinin yenen meyveleri, üblümeh (الأُبْلُمَة) sebze ve reyhan demetlerin bağlandığı ip, fül (الْفُول) taneli, fasulye ve (الباقلى) bakılla ise Sevadlıların fasulye (جرجر) ve taneye verdikleri isimdir. Süfe' (السُّفَاء) hardal, habak (الحَبَق) fesleğen, reyhan' haraveh (الحرارة) hardal ve benzerlerini tatmak, haşhaş (الخشخاش) siyahı ve beyazı olan bitki, beyazı ilaç, siyahı zehirdir. Lesaf (اللسف) haşışenin (kenevir) meyvesidir, çorbaya konur, renk verir, yemeği hazmettirir. Bülsün (البُلْسُن) mercimek, hımmıs (الحِمْمِص) nohut, cülcülân (الجُلْجُلَان) susamın meyvesi, harmel (الْحَرْمَل) susama benzeyen taneli, zürah (الذُّرَة) ise tane anlamındadır.

Emevîler döneminde zikredilen sebzeler dışında farklı sebze çeşitleri de kaynaklarda yer almaktadır. Emevî dönemi şairlerinden Cerîr (öl. 110/728[?]) bir şiirinde, Emevî halifesi Mervân b. Hakem'in oğlu Bişr b. Mervân'la (öl. 75/694) ilgili "Bişr istese kapısının dışına siyah domatesler veya kırmızı sekalibler dökülür." der.¹⁴⁰² Bu şiirinde bolluğu ifade etmek üzere kullanılan طَمَاطِمٌ سَوْدٌ أَوْ صَقَالِبَةٌ حُمْرٌ tamâtımu sûd sakâlibetün humr kelimeleri sebzeler hakkında bilgi verir. Bu sebzelerle ilgili başka bilgi bulunmadığından bu rivayeti değerlendirmek mümkün gözükmemektedir. Bu rivayetteki sebzelerin, nadir bulunan sebzelerden olduğunu söylemekle iktifa edilebilir.

Çok yemesiyle bilinen Süleyman'ın yedikleri arasında bulunan mürri denilen yiyecekten bahsedilirken yerde biten, yaprakları hindibaya benzeyen, sarıçiçekleri ve beyaz kökü olan bir sebze olarak açıklanır. Bu sebze yıkanıp çiğ olarak ekmek ve sirke ile yenilmektedir.¹⁴⁰³ Daha önce terbiye edilmiş balık için mürri ifadesini kullanmıştık. Bu ikisinin birbiriyle karıştırılmaması gerekir.

Son olarak patlıcanla alakalı şunları ekleyebiliriz: Hz. Peygamber döneminde patlıcan yenildiğine dair sahih bir rivayete rastlamak mümkün değildir. Kitâbü'l-Ayn'da patlıcan veğd (الْوَعْد)¹⁴⁰⁴ ve eneb (الأنب)¹⁴⁰⁵ kelimeleri ile yer almaktadır. Patlıcanın lezzetli

¹⁴⁰² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 6/314.

¹⁴⁰³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/109.

¹⁴⁰⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1969.

¹⁴⁰⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/112.

bulunmadığına dair olumsuz bir algı olduğu bazı rivayetlerde yer alır. Buna göre kabak yiyin ve patlıcandan sakının tavsiyesi halk arasında bilinen haberlerdendir. Bir bedevî de patlıcanın rengini akreplerin karnının rengine, tadının da zakkumun tadına benzediğini söyler. Kızartıldığında veya etli olduğunda lezzetli olduğu söylenince de ne olursa olsun lezzetsiz olduğunu ifade eder.¹⁴⁰⁶ Zikredilen dönemde özellikle mizahî yönüyle ön plana çıkan örneklerde patlıcanın, patlıcan sevmenin yerildiği ile ilgili bilgiler dikkat çeker.¹⁴⁰⁷

3.2. Meyveler

Bütün toplumların yemek kültüründe önemli bir yer teşkil eden meyvelerin tarihi insanlık tarihi ile başlar. Hz. Âdem'e yasaklanan meyve,¹⁴⁰⁸ Hz. Yûsuf'un güzelliği karşısında şaşırان kadınlara Hz. Züleyha'nın ikram ettiği meyveler, Hz. Meryem'in adandığı mabette yanında olan yazın kış, kışın yaz meyveleri,¹⁴⁰⁹ Hz. Meryem'in doğum yaparken yaslandığı hurma ağacını silkeleyip taze hurmaları yemesinin bildirilmesi¹⁴¹⁰ İslâm kültür tarihinde meyve denilince akla gelen ilk hususlardır.

Kur'ân-ı Kerîm'de cennette insanlar için meyveler olacağı, diledikleri meyvelerin cennetliklere bol bol verileceği¹⁴¹¹ bildirilir. Ayrıca ahiret mükâfatı olan cennet nimeti meyvelerin yeryüzünde Allah'ın indirdiği suyla renk renk yaratıldığına dikkat çekilerek insanoğlu, meyve çeşitliliği üzerinde düşünmeye davet edilir.¹⁴¹² Kur'ân'da hurma, nar, üzüm, incir, muz ve kiraz gibi bazı meyve çeşitleri isim olarak yer alır.¹⁴¹³

Meyveler hicrî birinci asır İslâm coğrafyasında sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir. Tatlı, sulu ve yenilmeye hazır olan bu lezzetli yiyecek tek başına yenildiği gibi bazı tatlı ve içeceklerin yapımında da kullanılırdı. Meyve çeşitliliği Hicaz'da çok olmasa da hurma

¹⁴⁰⁶ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtül-Udebâ*, 1/617.

¹⁴⁰⁷ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 93.

¹⁴⁰⁸ el-A'râf 7/19.

¹⁴⁰⁹ Âl-i İmrân 3/37. Bu ayette rızık olarak geçer ve tefsirlerde yaz ve kış meyveleri olarak geçer.

¹⁴¹⁰ Meryem 19/25.

¹⁴¹¹ ez-Zuhrûf 43/73: "Sizin için o cennetlerde çok meyveler vardır." Yâsîn 36/57: "Orada onlar için meyveler vardır. Sâd 38/51: "Orda meyveler isterler". et-Tûr 52/22: "Cennette olanlara diledikleri meyve ve etten bol bol veririz".

¹⁴¹² Fâtır 35/27: "Görmedin mi Allah gökten bir su indirdi. Biz onunla renkleri başka başka meyveler çıkardık."

¹⁴¹³ Hurma ağaçlarının ve üzüm asmalarının ürünlerinden hem içki hem de güzel besinler elde edersiniz. Bunda da aklını kullanan bir topluluk için açık delil vardır (en-Nahl 16/67). Yemin olsun incire ve zeytine (et-Tîn 95/1) Onlar dalbastı kiraz ve meyve yüklü muz ağaçları arasında (el-Vâkıa 56/28-29) Nar bahçeleri meydana getirdik (En'âm 6/99).

ve üzüm gibi meyvelerin çok geniş alanda ve bol miktarda olması bu coğrafyada meyvenin yemek kültüründeki yerini göstermesi açısından önemlidir. Ayrıca Hicaz dışında İslâm coğrafyasına fetihler yoluyla katılan şehirlerde meyve çeşitliliğinin çok olması da meyvenin yemek kültüründeki yerini ifade etmesi açısından mühimdir.

Arapçada meyve için semer (التمر) kelimesi kullanılmış ve ağacın taşıdığı¹⁴¹⁴ diye tarif edilmiştir. Meyve için kullanılan bir kelime de fâkihe (الفاكهة) kelimesidir. Bu iki kelime arasında bazı farklılıklara sözlüklerde yer verilmekle birlikte aynı manada oldukları da belirtilir. Kur’ân-ı Kerîm’de (فِيهِمَا فَاكِهَةٌ وَنَخْلٌ وَرُمَّانٌ) “Her ikisinde türlü meyveler, hurma ve nar var.” ayetinde bir meyve olan nar ve hurmanın ayrıca bildirilmesi Arap dil yapısında diğerlerine göre daha üstün olan kelimeyi ayrı olarak zikretme amacı taşır.¹⁴¹⁵ Ayrıca Arapçada dalından yeni koparılmış meyve, lezzeti ifade eden sözlerden biridir. Lezzetli yiyecek anlatılırken yeni koparılmış meyveden tatlı (ehla mines-simaril ceniyy/أحلى من التمر الجنى) denilir.¹⁴¹⁶

Kitâbü’l-Ayn isimli sözlükte genel olarak meyve ile ilgili şu kelime ve terkipler yer almaktadır. Buna göre kurmût (الْقُرْمُوط) nar gibi dikenli ağaçların meyvesi,¹⁴¹⁷ eykeh-eyyikeh (أَيْكَة/أَيْكَة) meyveli ağaç,¹⁴¹⁸ simâru ğâbb (الثَّامِرُ غَابٌ) bozuk meyve,¹⁴¹⁹ lûb (الْبُ) meyvelerden badem gibi dışı atılıp, içi kalanlar,¹⁴²⁰ nefed (النَّفَض) meyve çeşitlerinden sallamaksızın dökülenler,¹⁴²¹ berhemetü’ş-şecer (بَرْهَمَةُ الشَّجَر) meyvesi, çiçeği, yaprağı olan ağaç,¹⁴²² ber‘ame (الْبَرْعَمَة) meyve ağacı salkımları,¹⁴²³ katf (الْقَطْف) toplanmış meyvelerin ismi anlamlarına gelmektedir.¹⁴²⁴

Birbirinden farklı meyvelerin yer aldığı geniş bahçeler dünyanın önemli süslerindendir ve çoğu kere insanlığın hem dünya hem ahiret nimetinin bu cazibesine karşı duramadığı bilinen bir gerçektir. Kur’ân’da bahçe sahibi iki kişi zikredilir. Onlardan kendisine iki üzüm bağı verilen ve etrafı da hurmalıklarla donatılan kişinin nasıl böbürlendiğinden,

¹⁴¹⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/249.

¹⁴¹⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1411.

¹⁴¹⁶ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 74.

¹⁴¹⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1468.

¹⁴¹⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/125.

¹⁴¹⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/1325.

¹⁴²⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1615.

¹⁴²¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1823.

¹⁴²² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/158.

¹⁴²³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/153.

¹⁴²⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1497.

bahçeyi kendinden bilip Allah’a inanmadığından ve nihayetinde azaba uğradığından bahsedilir.¹⁴²⁵ Hz. Peygamber döneminde Tebük Gazvesi’ne (9/630) çıkılacağı vaktin de tam meyvelerin hasat edileceği, hurmaların olgunlaştığı, meyve bahçelerinin tüm ihtişamını sergilediği zamanlar olduğu bilinir. Daha sonraları haklarında âyet inip affedilenlerden biri olan sahâbî Ka’b b. Mâlik Tebük Gazvesi’nden geri kalmasının sebebi olarak bu meyvelerin güzelliği olduğunu, onlara meylettiğini bizzat dile getirir.¹⁴²⁶

Hz. Peygamber döneminde olduğu gibi Emevîler döneminde de meyve ağaçlarının bulunduğu büyük bahçeleri olan kişiler vardı. Dallarından koparılan meyveler yemeye hazır yiyecekler olduğu için bu bahçelerin beklenmeyen ziyaretçileri de çok oluyordu. Anlatıldığına göre Emevî halifesi Hişâm b. Abdülmelik’in (öl. 125/743) meyve bahçesine giren yakınları ve dostları bahçeden ayrılırken, “Allah’ım emîrû’l-müminine bereket ver!”, diye dua ederler. Hişâm kızarak bu kadar yediğiniz şeyde nasıl bereket olur, der. Gördüğü zarardan dolayı bahçesindeki meyve ağaçlarını söktürür yerine zeytin ağacı diktirir.¹⁴²⁷ Hişâm’ın özellikle meyve bahçeleri konusunda muhteris olduğunu ifade eden diğer bir rivayete göre Hişâm kendisine bahçesinin en güzel ve en olmuş meyvelerinden ikram eden bir rahipten bahçesini satın almak ister. Hiç ses çıkarmayan rahibe ne istiyorsun diye sorduğunda çaresiz rahip “Senden gayrı herkes ölsün her şey sana kalsın.” diyerek cevap verir.¹⁴²⁸

Hicrî birinci asır İslâm toplumunda meyveler taze olarak veya kurutularak tüketilirdi. Taze meyvelerin yolculukta bozulmaması için bazı yöntemler denenir ve yolcular yanına meyve de alırlardı. Bu yöntemlerden biri de meyvenin balın içerisine konulmasıdır.¹⁴²⁹ Arabistan iklimi bazı yiyeceklerin kurutularak saklanmasına uygun olduğu için meyveler kurutulmuş olarak da muhafaza edilirdi. Kuru meyveler her dönemde tüketilirdi. Emevîler döneminde yaşayan Eş‘ab isimli kişi yanında bulunan valinin yemekten sonra kurutulmuş meyvelerden yediğini ancak kendisine vermediğini büyük bir üzüntüyle anlatır.¹⁴³⁰

¹⁴²⁵ Kehf 18/32-44.

¹⁴²⁶ Zührî, *el-Meğâzi* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 96.

¹⁴²⁷ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 8/398.

¹⁴²⁸ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 8/411.

¹⁴²⁹ Dımaşkî, *el-İşâre ilâ Mehâsini’t-Ticâre*, 75.

¹⁴³⁰ Franz Rosenthal, *Erken İslâm’da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 140.

Daha sonra ifade edeceğimiz üzere meyveler hicrî birinci asrın başlarında genellikle ana menü olarak tüketilen temel azıktı. Ancak sonraki dönemde günümüzde olduğu üzere ziyafet sofralarında ana yemeklerin yanında yer alan bir yiyecek olmuştur. Emevî döneminde yaşayan Medineli ünlü musikişinas Delâl (öl. 145/762) bir mecliste sanatını icra ettikten sonra yenmek üzere çeşit çeşit yemekler ve içeceklerden sonra meyveler getirildiğini anlatır.¹⁴³¹ Bu sıralama günümüz ziyafet sofralarında olduğu gibi yemekten sonra meyvenin yenildiğini gösterir. İncelediğimiz dönemde de misafire ikram edilen yiyeceklerin sıralamasında pek bir farklılık olmadığını ortaya koyması açısından önemli bir rivayettir.

Bazı tarım ürünleri veya bitkilerin sebze mi yoksa meyve mi olduğuyla ilgili farklı değerlendirmeler bulunmaktadır. Günümüz dünyasında çekirdekli olan tarım ürünlerinin sebze değil meyve olduğu fikrinin ortaya atıldığı bilinmektedir. Bu düşünceye göre sebze ve meyve tasnifi değişmekte, patlıcan ve salatalık gibi sebzeler meyve sayılmaktadır. İslâm tarihi kaynaklarında meyvelerin en geniş şekilde tasnifini Mes'ûdî (öl. 345/956) ve Nüveyrî'nin (öl. 733/1333) eserinde görebiliyoruz. Bu sınıflandırmanın Hz. Âdem zamanına dayandırılarak yapılması dikkat çekmektedir. Rivayet edildiğine göre Hz. Âdem'i Allah yeryüzüne indirdiği zaman cennetten beraberinde meyvelerin sınıflarını belirten otuz fidan vardı. Bunlardan on tanesi kabuklu meyveler (عَشْرَةٌ لَهَا قَشْرٌ), on tanesi çekirdekli meyveler (عَشْرَةٌ لَيْسَ لَهَا قَشْرٌ وَلَا نَوَى), on tanesi de kabuğu ve çekirdeği de olmayan meyvelerdi (عَشْرَةٌ لَيْسَ لَهَا قَشْرٌ وَلَا نَوَى).

Kabuklu meyveler: ceviz (ceviz/الْجَوْز), badem (levz/اللُّوز), fındık (cillevz/الْجَلُّوز), fıstık (füstûk/الْفُسْتُق), meşe palamudu (bellut/البَلُّوط), kestane (şehbellût/الشَّهْبَلُّوط), fıstık çamı (sanevber/الصَّنَوْبَر), narenciye (narenc/النَّارَنْج), nar (rummân/الرُّمَّان), haşhaş (haşhaş/الْحَشْحَاش).

Çekirdekli meyveler: zeytin (zîţûn/الزَّيْتُون), hurma (rûţab/الرُّطَب), kayısı (mişmiş/المِشْمِش), şeftali (hûh/الْحُوخ), erik (iccas/الْإِجَّاص), kuşburnu (ğubeyrau/الْغُبَيْرَاء); gül ağaçlarından bir ağaç olan bu meyvenin çekirdekleri çoktur, sidr ağacının meyvesi/ Arabistan kirazı, (nebık/النَّبِيق), hünnab (unnab/الْعُنَّاب), ökse otlarından olan sebistan bitkisi (muhayyet/المُحَيِّط), alıç (zü'zûr/الزُّرُّور).

¹⁴³¹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/205.

Kabuğu ve çekirdeği de olmayanlar ise elma (tüffâh/ التَّفَّاح), ayva (sefercel/ السَّقَرْجَل), armut (kümmesra/ الكُمَّسْرَى), üzüm (العنب/ ineb), incir (tîn/ التَّيْن), turunç (ütrüç/ الأُتْرُج), harnub (الخَرْنُوب), dut (tût/ الثُّوت), salatalık (kıssa/ الْقِثَاء) ve karpuz (bittih/ البَيْطِيخ) olarak zikredilir.

1432

Zikri geçen bu meyvelerin çoğunluğunun araştırdığımız dönemde farklı coğrafi bölgelerde yetiştiği bilinmekte olup çalışmamızda sadece incelediğimiz dönem ve coğrafyada kaynaklarda hakkında bilgiye ulaşılabildiklerimizle ilgili bilgi verilecektir.

3.2.1.Hurma

Hicrî birinci asır denilince akla ilk gelen meyve hurmadır. Hurma hem temel azık hem yemeklerde ve içeceklerde kullanılan tatlı bir meyvedir. Kur'ân-ı Kerîm'de diğer ürünler gibi su ile yetişen hurmadan hem içecek hem de güzel gıdalar edinildiği anlatılır.¹⁴³³ Âyetlerde hurma ağacı ve taze hurma yer alır. Hurma ağacının tomurcuğundan aşağıya sarkmış salkımların yaratıldığı,¹⁴³⁴ hurma ağaçlarının bazen çok gövdeli bazen tek gövdeli olduğu¹⁴³⁵ ve birbirine girmiş kat kat tomurcukları olan yüksek hurmalıklar¹⁴³⁶ olduğundan bahsedilir. Diğer meyveler hususunda olduğu gibi hurmanın da üzerinde düşünülmesi gerekli olan konulardan olduğu âyetlerde sıklıkla tekrarlanır. Âyetle meyvelerinden yenilmesi için yaratılan hurmalıkları insanların elleriyle yapmamış oldukları ve bizzat hurmayı yaratanın Allah olduğu insana hatırlatılır.¹⁴³⁷

¹⁴³² Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 11/7-8.

¹⁴³³ en-Nahl 16/67: "Hurma ve üzüm ağaçlarının meyvelerinden de hem içki, hem de güzel gıdalar edirsiniz. Şüphesiz ki bunda aklını kullanan kimseler için büyük bir ibret vardır." en-Nahl 16/11: "Allah, sizin için, o su ile ekin, zeytin, hurmalıklar, üzüm ve her çeşit meyveleri bitirir. Şüphesiz ki bunda düşünecek bir topluluk için büyük bir ibret vardır".

¹⁴³⁴ el-En'âm 6/99: "O gökten su indirendir. İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler, - hurma ağacının tomurcuğunda da aşağıya sarkmış salkımlar- üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız: (Her biri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı. Bunların meyvesine, bir meyve verdiği zaman, bir de olgunlaştığı zaman bakın. Şüphesiz bunda inanan bir topluluk için (Allah'ın varlığını gösteren) ibretler vardır".

¹⁴³⁵ er-Ra'd 13/4: "Yeryüzünde birbirine komşu parçalar, üzüm bağları, ekinler; sürgünlü-çatalı ve tek gövdeli hurma ağaçları vardır; hepsi bir tek su ile sulanır. Böyle iken üründe bir kısmını bir kısmına üstün kılarız. İşte bunlarda akıllarını kullanan insanlar için ibretler vardır."

¹⁴³⁶ Kâf 50/9-11: "Gökten de bereketli bir su indirip onunla kullar için rızık olarak bahçeler ve biçilecek taneler (ekinler), birbirine girmiş kat kat tomurcukları olan yüksek hurma ağaçları bitirdik ve böylece onunla ölü bir beldeye hayat verdik. İşte (dirilip kabirlerden) çıkış da böyledir."

¹⁴³⁷ Yâsîn 36/34-35: "Meyvelerinden yesinler diye biz orada hurmalıklar, üzüm bağları var ettik ve içlerinde pınarlar fişkırttık. Bunları onların elleri yapmış değildir. Hâlâ şükretmeyecekler mi?"

Yeryüzünde hurma ağacı ilk dikenin Şit peygamberin oğlu Enûş olduğundan bahsedilir.¹⁴³⁸ Arabistan denilince akla ilk olarak gelen meyve şüphesiz hurmadır. Hurma meyveler grubuna dâhil olsa da özellikle hicrî birinci asrın başında bulunmadığı durumlarda ekmeğin yerini tutan tek azık, hayatın temel dayanağı olabilmektedir. Arapçada hurma ile ilgili çok sayıda kelime bulunması¹⁴³⁹ hurmanın Arap yemek kültürü içindeki yerini açıklayan hususlardan birisidir. Hz. Peygamber'in "içinde hurma bulunan ev halkı aç değildir."¹⁴⁴⁰ hadisi ise Hz. Peygamber döneminde hurmanın en temel yiyecek olduğunu ortaya koyan rivayetlerden biridir.

Mekke şehrinde tüketilen hurmanın şehir dışından getirildiği bilinmektedir. Medine ise hurmanın en çok yetiştiği yerlerden biridir.-Hz. Peygamber hicret edeceği vakit kendisine hicret yurdu olarak verimli topraklara sahip ve bol hurma ağaçları olan Medine şehri tarif edilir.¹⁴⁴¹ Medine ve çevresinde kırmızı, siyah renkli yüzden fazla hurma çeşidi¹⁴⁴² bulunduğu, hatta çeşit sayısının yüz otuz olduğu¹⁴⁴³ kaynaklarda yer alır. Arabistan'da hurmanın yetiştiği en önemli şehirlerden olan Medine'nin yerli halkı olan Ensar'ın hurmayı çok sevdiği bilinmektedir.¹⁴⁴⁴ Hz. Peygamber, Enes'in yeni doğan kardeşini kucağına alır ve acve hurmasını ağzına tutar. Hurmayı yalayan bebeği görünce Allah Resûlü, "Ensarın hurmayı nasıl sevdiğine bir bakın." der.¹⁴⁴⁵

Hz. Peygamber döneminde hurma özellikle bazı yiyeceklerle beraber yenilirdi. Allah Resûlü yaş hurma ile salatalığı birlikte yemiştir.¹⁴⁴⁶ Tirmizî'de bu ikili yiyeceği Rubeyy isimli sahâbînin amcasının emriyle peygambere getirdiği bildirilir. Hz. Peygamber de bu ikram karşılığında çok kere yaptığı gibi başka bir hediye vererek arkadaşını yanından eli dolu olarak uğurlar.¹⁴⁴⁷

¹⁴³⁸ Süheyli, *Ravzû 'l-Ünüf* (Kahire: Dâru'n-Nasr, 1970), 1/81.

¹⁴³⁹ İbn Sîde, *Muhassas*, 3/221-472.

¹⁴⁴⁰ Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 41.

¹⁴⁴¹ Zührî, *el-Meğâzi* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 89.

¹⁴⁴² Kettânî, *et-Terâtib*, 2/282.

¹⁴⁴³ Semhûdî, *Vefâü 'l-Vefâ* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1984), 3/152.

¹⁴⁴⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/402.

¹⁴⁴⁵ Buhârî, "Edeb", 109.

¹⁴⁴⁶ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsne'd*, 1/203; Buhârî, "Et'ime", 39, 45, 47; Müslim, "Eşribe", 23; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 44; İbn Mâce, "Et'ime", 37; Tirmizî, "Et'ime", 35.

¹⁴⁴⁷ Tirmizî, "*Şemâil*", 87.

Arapçada kurutulmadan önce koruk hurmadan olgunlaşmış olan hurmaya rutbe (الرُّطْبَة) yaş hurmaya rutab (الرُّطْب) ¹⁴⁴⁸ denilir. Kur'ân'da Hz. Meryem'in doğum esnasında taze hurma yediği bilinmektedir. ¹⁴⁴⁹ Hz. Peygamber Hayber Savaşı'na giderken yolda bebeği olan hanım sahâbî için de hurmanın suda yumuşatılarak ona verilmesini tavsiye eder. ¹⁴⁵⁰ Hz. Peygamber'e mikteli ismi verilen sepetle yaş hurma hediye edilirdi. Bir defasında sepette bulunan hurmayı bitirene kadar Hz. Peygamber'in yediği anlatılır. ¹⁴⁵¹ Bayram namazından önce de Allah Resûlü önce hurma yemiş ve namaza öyle gitmiştir. ¹⁴⁵² Hz. Peygamber döneminde özellikle taze hurma hasta olanlara tavsiye edilmeyen bir yiyecekti. Hz. Peygamber hastalığı yeni geçmiş olan Hz. Ali'yi salkımlarda asılı olan yaş hurmaları yememe hususunda uyarmıştır. ¹⁴⁵³ Süheyb b. Sinân (öl. 38/659) isimli sahâbî de gözü ağrıdığı için taze hurma yememe konusunda uyarılır, o da iyi gözüyle yediğini söyleyerek Hz. Peygamber'in gülümsemesine vesile olur. ¹⁴⁵⁴

Kurutulmuş hurmaya ise temr (تمر) denilirdi. ¹⁴⁵⁵ Ucâf (العُجَاف) da kuru hurma isimlerinden ¹⁴⁵⁶ biridir. Ağzda ufalanan kuru hurma kasb (القَسْب) ¹⁴⁵⁷ olarak nitelenirdi. Bazı zamanlar hurmanın olgunlaşmadığı ve soğuk vurduğu için tadının ve lezzetinin gitmesi durumuyla karşılaşıldı. Bu ise Arapçada akmer'e't-temru (أَقْمَرُ التَّمْرِ) diye ¹⁴⁵⁸ ifade edilir.

Arapçada hurmanın gelişim sürecini anlatan birçok kelime vardır. Buna göre büsr (البُسْر) hurma koruğu, ¹⁴⁵⁹ zehv de olgunlaşmamış, fakat alacalanmış hurma koruğudur. Belah (البَلَح) hurmanın büsr ile hulal halleri arasında olan alaca hurma koruğudur ki yeşil ve yeni sararmaya başlamış ve tatlılaşmıştır. ¹⁴⁶⁰ Hulal ve hâli' (الخَالِع) koruk hurmanın

¹⁴⁴⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/685.

¹⁴⁴⁹ Meryem 19/23: Doğum sancısı onu bir hurma ağacına yöneltti. "Keşke bundan önce ölseydim de unutulup gitmiş olsaydım!" dedi. Meryem 19/25: "Hurma ağacını kendine doğru silkele ki sana taze hurma dökülsün."

¹⁴⁵⁰ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 1/203; Buhârî, "Et 'ime", 39, 45, 47; Müslim, "Eşribe", 23; İbn Mâce, "Et 'ime", 37; Ebû Dâvûd, "Et 'ime", 44; Tirmizî, "Et 'ime", 35.

¹⁴⁵¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/399.

¹⁴⁵² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 7/387.

¹⁴⁵³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/393.

¹⁴⁵⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/210.

¹⁴⁵⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/226.

¹⁴⁵⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/494.

¹⁴⁵⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1473.

¹⁴⁵⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1523.

¹⁴⁵⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/161.

¹⁴⁶⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/187. Belahın (belah hurmanın olgunlaşmamış yeşil ve küçük hali) kolye olarak kullanılması, dikkat çekici bir bilgidir.

olgunlaşması¹⁴⁶¹ şekîh (الشَّيْح) ise koruk hurmanın sarı ve kırmızı olduğu zamandır.¹⁴⁶² Muhalkın (مُحَلِّق) /hulkan (حُلْقَان) üçte ikisi olgunlaşmış olan hurma koruğu¹⁴⁶³ teznûb (التَّذْنُوب) uç tarafından olgunlaşmış koruk hurma¹⁴⁶⁴ müşeddeh (المُشَدَّخ) ise koruk hurmanın koparılıp, kış için kurutulmasıdır.¹⁴⁶⁵

Halîl b. Ahmed'in *Kitâbü'l-Ayn* isimli sözlüğünde hurma ağacı ile ilgili ise şu kelimeler yer alır: Eşâ (الأشَاء) küçük hurma ağacı,¹⁴⁶⁶ ihân (الإهَان) hurma ağacı ile salkımı arasındaki çubuk,¹⁴⁶⁷ sülâ (السُّلَاء) hurma ağacının dikenini,¹⁴⁶⁸ bühzûrah (البُهْزُورَة) kısa hurma ağacı,¹⁴⁶⁹ fesîl (الفَسِيل) küçük hurma ağacı,¹⁴⁷⁰ nahletün muğdıfün (نَخْلَةٌ مُغْضِفٌ) lifi çok meyvesi kötü olan hurma ağacı,¹⁴⁷¹ süfrûk (السُّفْرُوك) çekirdekle hurma kabuğu arasındaki etli kısım¹⁴⁷² cübâb (الجُبَاب) hurma ağacının toplanma zamanı¹⁴⁷³ nüfedah (النُّفَادَة) sallamaksızın hurmadan dökülenler,¹⁴⁷⁴ cena (الْجَنَى) yaş hurma ve balı toplamak, bütün meyvelerin toplanmasına da denir.¹⁴⁷⁵ Sîsâ' (الصَّيْصَاء) çekirdek tutmadan bozulan hurma¹⁴⁷⁶ hûs (الْخُوص) hurma, mukli, narenciye yaprağı¹⁴⁷⁷ tal' (الطَّلْع) hurma ağacının tomurcuğu¹⁴⁷⁸ azek (الْعَذَق) hurma salkımı anlamlarına gelmektedir.¹⁴⁷⁹

Arapçada hurma yığınları da büyüklüklerine göre farklı isimlendirilir. Buna göre cümze ve hasafe (الْخَصْفَة) hurma yığını, kütle (الْكُتْلَة) cümzeden daha büyük yığın,¹⁴⁸⁰ fındıra (الْفَنْدِيرَة) ise etli hurmadan büyük parça demektir.¹⁴⁸¹

¹⁴⁶¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/ 517.

¹⁴⁶² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 931.

¹⁴⁶³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/417.

¹⁴⁶⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/ 629.

¹⁴⁶⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 897.

¹⁴⁶⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/ 85.

¹⁴⁶⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/116.

¹⁴⁶⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/839.

¹⁴⁶⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/197.

¹⁴⁷⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1396.

¹⁴⁷¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1345.

¹⁴⁷² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/244.

¹⁴⁷³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/258.

¹⁴⁷⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1823.

¹⁴⁷⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/324.

¹⁴⁷⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/963.

¹⁴⁷⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/537.

¹⁴⁷⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1091.

¹⁴⁷⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1163.

¹⁴⁸⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1554.

¹⁴⁸¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1419.

Hurma ağacının meyvesiyle birlikte hurmanın tepesinde bulunan öz de yenilirdi. Hurma özüne cümâmâr (الجَمَار) denilirdi. Bu kısım kesilir ve kazınarak elde edilirdi. Ortası beyaz olan ve deve hörgücü gibi iri olan bu öz yenilirken ağızda ufalanırdı ve genellikle balla birlikte yenilirdi.¹⁴⁸² Hurma özüne aynı zamanda kesr (الكُثْر),¹⁴⁸³ sakr (الصَّفْر)¹⁴⁸⁴ ve cezâb da (الْجَذَاب)¹⁴⁸⁵ denilmekteydi. Hz. Peygamber’e bir gün hurma özü (cümâmâr) ikram edilir ve bunun üzerine Allah Resûlü yanında bulunan sahâbeye hurma ağacının müminle benzerliğini veciz şekilde anlatır.¹⁴⁸⁶

Hurma eskiden beri birçok yemeğin ana malzemesiydi. Hurma kaymakla birlikte başta o dönemin düğün yemeklerinden olan hays olmak üzere yemeklerin temel malzemesiydi. Allah Resûlü’nün hurma ve kaymağı sevdiği bildirilir.¹⁴⁸⁷ Medine şehri halkının hicrî birinci asırda en önemli geçim kaynağının hurma olduğu bilinmektedir.¹⁴⁸⁸ Hz. Peygamber zamanında zekât alınan dört yiyecekten biri de hurmaydı. Diğer yiyecekler ise buğday, arpa, kuru üzümdü.¹⁴⁸⁹ Hz. Peygamber beş veskten az olan hurmadan zekât alınmamasını emrederdi.¹⁴⁹⁰

Yahûdî kabilelerinin de geçim kaynakları olan hurmayı severek tükettikleri bilinmektedir. Özellikle Benî Nadîr kabilesi hurma üreticiliğiyle ön plana çıkmaktaydı.¹⁴⁹¹ Bu Yahûdî kabilesinin büyük hurma bahçeleri vardı. Benî Nadîr hurmalıklarından bazı kökler kuşatma esnasında kesilince¹⁴⁹² canını kaybetmiş gibi üzölmüşler ve Medine’yi terk etmeyi mecburen kabul etmişlerdir.¹⁴⁹³ Bu hurmalıklar Nadîroğullarının Medine’den çıkarılmasıyla Resûlullah’a kalmıştır. Benî Nadîr hurmalıklarından bir yer olan Âliye denilen yerin hurması hem sonbaharda hem yaz mevsiminde toplanıyordu. Buna da “hırafe” denilmekteydi. Hz. Peygamber’in Bizans’ın Mısır’ın genel valisi olan mukavkısın hediye ettiğı Mâriye ile evlendiğinde bu hurmalığa yerleştirdiğı rivayet

¹⁴⁸² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/312.

¹⁴⁸³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1556.

¹⁴⁸⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/998.

¹⁴⁸⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/ 272.

¹⁴⁸⁶ Buhârî, “Et ‘ıme”, 42.

¹⁴⁸⁷ Ebû Dâvûd, “Et ‘ıme”, 45.

¹⁴⁸⁸ Ya’kûbî, *Kitâbü’l-Büldân*, (Leiden: 1883), 96.

¹⁴⁸⁹ Yahya b. Âdem, *Kitâbü’l-Harâc*, 147.

¹⁴⁹⁰ Yahya b. Âdem, *Kitâbü’l-Harâc*, 132.

¹⁴⁹¹ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/572.

¹⁴⁹² el-Haşr 59/5.

¹⁴⁹³ İbn İshak, *es-Sire* (Konya: Hayra Hizmet Vakfı, 1981), 383.

edilir.¹⁴⁹⁴ Taze hurmanın altı aylık dönemde hasat edilip tüketildiği bilinmektedir. Tâbiûndan Şa‘bî (öl. 104/722) insanların altı ay cennette olduğunu söyleyerek bu zamana işaret eder.¹⁴⁹⁵ İran hükümdarları taze hurma zamanı geldiğinde diğer tatlıların kaldırılmasını emrederdi.¹⁴⁹⁶ Kış için ise hurma kaplarda saklanırdı. Buna kenîz (الكنيز) kış için saklamaya da iktinâz (الإكتنار) denilirdi.¹⁴⁹⁷

İslâm toplumunda hurmanın sosyal ve siyasî hayatta önemli bir yerinin olduğu bilinmektedir. Hurma bazı işler karşılığında ödenen bir ücretti. Hz. Peygamber’in kendisine hacamat yapan Ebû Taybe isimli bir köleye bir sâ‘ hurma verdiği rivayet edilir.¹⁴⁹⁸ Besin değerinin fazla olduğu bilinen hurmadan alınan vergi, ganimet olarak ele geçirilen hurma bahçeleri, hurmanın sosyal hayattaki önemini gösteren hususlardandır. Medine dışında Hayber’de de çok sayıda hurma ağacı bulunmaktaydı. Hz. Peygamber’in Mescid-i Nebevî inşası sırasında kerpiçleri taşıırken “Bu Hayber’in yükü değildir.” diye söylediği sözde hurmaya işaret ettiği bilinmektedir.¹⁴⁹⁹ Hz. Peygamber zamanında Hayber’deki Ketîbe isimli yerde kırk bin hurma ağacının olduğu rivayet edilir.¹⁵⁰⁰ Hayber Yahûdilerinden hurmalıklar alınca Hz. Peygamber Yahûdileri ürün mahsulü için görevlendirmiş ve hasat edilen ürünlerin yarı yarıya paylaşılması üzerine anlaşma yapılmıştır. Hurmalar ilk olgunlaştığında ödenecek miktarı belirlemekle görevli olarak da Abdullah b. Revâha’yı görevlendirmiştir.¹⁵⁰¹ Hayber’de ganimet olarak sahâbeye hurma ağacı taksim edilmiştir.

Önemli bir azık olan hurma rüyada görüldüğü vakit rızık olarak tabir edilir. Kuru hurma görmek her hâl üzere rızık, yaş hurma ise vaktinde olduğunda rızıktır.¹⁵⁰² Hurma ve süt yumuşatıcı olarak yüze sürülerek estetikte de kullanılırdı.¹⁵⁰³

Hurmadan çeşitli yiyecek ve içecek kapları da yapılıyordu. Bunlardan birinin ismi kan‘dır (القنع). Bu kaba hurma, meyve veya başka yiyecekler konulur ve mutfak malzemesi olarak

¹⁴⁹⁴ İbn Zebâle, *Ahbâru’l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 219.

¹⁴⁹⁵ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 111.

¹⁴⁹⁶ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 111.

¹⁴⁹⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1593.

¹⁴⁹⁸ Ebû Dâvûd, “Büyü”, 38.

¹⁴⁹⁹ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 95.

¹⁵⁰⁰ İbn Kesîr, 4/202.

¹⁵⁰¹ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 74.

¹⁵⁰² İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 7/131.

¹⁵⁰³ Kamacı, 116. Hurmanın tüm kullanım alanları için bk. Tahsin Koçyiğit, *Hz. Peygamber’in Gündelik Hayatı-Hurma, Deri, Deve*, 29-128.

kullanılırdı. Medine’de Hz. Âişe’nin düğününde bu kapla yiyecekler getirildiği rivayet olunur.¹⁵⁰⁴ Hadiste geçen tûrs ve hacefe denilen kalkanların da hurma konulan malzemelerden olduğunu eklemek gerekir.¹⁵⁰⁵ Bu malzemeler farklı ağırlıklarda hurmaların konulup taşınması için kullanılırdı. Hz. Peygamber döneminde hurma konulan büyük sepetlerden bir tanesinin on beş yirmi sa‘ alması yani yaklaşık 50-66 kg hurma taşınması dikkat çekicidir.¹⁵⁰⁶

Kaynaklarda iyi hurma cinsleri ve adi hurma cinslerine çokça işaret edilir. Hurmanın en iyisine, olmuşuna (تَمْرَةُ الْغُرَابِ) temretül ğurâb¹⁵⁰⁷ denilmektedir. Medine’de en iyi hurma çeşidinin acve (عَجْوَة) olduğu bilinmektedir. Acve hurmasını Hz. Peygamber’in diktiği bildirilir.¹⁵⁰⁸ Hz. Peygamber’in Ebû Talha’nın çocuğu doğduğunda acve hurmasını bebeğin ağzına sürdüğü, damağını ovduğu anlatılır.¹⁵⁰⁹ Allah Resûlü bu hurma çeşidiyle alakalı “Acve hurması cennet meyvelerindendir.” diye buyurur.¹⁵¹⁰ Acve hurmasının sabahları aç karnına yenildiğinde zehirlenmeye ve sihre şifa olduğu bildirilir.¹⁵¹¹ Allah Resûlü tarafından şifalı olduğu bildirilen acve hurmasıyla Hz. Peygamber’in Sa’d b. Ebû Vakkâs’a (öl. 65/675) tedavi olmasını tavsiye ettiği bilinmektedir. Sa’d rahatsızlandığında Allah Resûlü onu ziyaret eder ve acve hurmasını tavsiye ederek o dönem tedavi etmede mâhir olarak bilinen Hâris b. Kelede tarafından tedavi olmasını ister.¹⁵¹² Acve hurmasının tıbbî faydaları ile alakalı sağlıkla ilgili birçok tavsiyeleri olduğu bilinen Hz. Ali¹⁵¹³ yedi acve hurmasının karındaki hastalıkları gidereceğini söyler. Ayrıca o, insanların taze hurmadan daha iyi şifa kaynağı bulamayacaklarını belirtir.¹⁵¹⁴

Hurma yeme usulleri ile ilgili de Hz. Peygamber’in İslâm toplumuna bazı tavsiye ve uyarılarda bulunduğu bilinmektedir. Resûllullah hurmayı aç karnına yemeyi tavsiye etmiş

¹⁵⁰⁴ İbn Zebâle, *Ahbâru’l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 204.

¹⁵⁰⁵ Ebû Dâvûd, “Et ‘ıme”, 12.

¹⁵⁰⁶ Koçyiğit, Hz. Peygamber’in Gündelik Hayatı, 304.

¹⁵⁰⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/226.

¹⁵⁰⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/1150.

¹⁵⁰⁹ İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 10/401.

¹⁵¹⁰ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 5/346.

¹⁵¹¹ Buhârî, “Tıb”, 52.

¹⁵¹² Ebû Dâvûd, “Tıb”, 12.

¹⁵¹³ Hüseyin b. Bistam ez-Zeyyâd, *İmamların Tıbbı* (trc. Hayrettin Tekümit), (İstanbul: İnsan Yayınları, 2000), 156-157.

¹⁵¹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/271.

gerekçe olarak da aç karnına yenen hurmanın asalakları öldürmesini belirtmiştir.¹⁵¹⁵ Kuru hurma ile de olsa akşam yemeğinin yenilmesini Hz. Peygamber tavsiye eder. Bu uyarıların dinlenmemesi halinde yaşlılık ve zafiyet olacağı ifade edilir.¹⁵¹⁶ Hz. Peygamber'in hurmaları tek sayıda yediği bilinir.¹⁵¹⁷ Arapçada hurmaları dalından çift yemeğe ise (kırân/القران)¹⁵¹⁸ denmektedir. Bu şekilde hurmaları yiyen kişiye de karûn (قَرُون) denir.¹⁵¹⁹ Hz. Peygamber hurmayı çift yemeyi yasaklamıştır.¹⁵²⁰ Sonraki dönemde Hz. Peygamber'in bu yasağıyla alakalı şöyle bir hikâye kaynaklarda yer alır. Emevî dönemi tanınmışlarından olan Eş'ab isimli kişinin birinin yanında hurmaları çift yemesi üzerine karşıdaki kişi peygamberin bunu yasakladığını hatırlatır. Eş'ab ise bu hurmaların çok kötü olduğunu bu yüzden bu yasağa dâhil olmadığını ifade eder.¹⁵²¹ Hz. Peygamber'in hurma yeme ile ilgili bir uyarısı da küçük bir çocuk olan Ebû Râfi' b. Amr Gıfârî'yedir. Bu çocuk hurmalara taş atıp düşürerek yediği için Allah Resûlü onu ikaz etmiş, "Hurmalara taş atma, düşenleri ye." diye tavsiyede bulunmuştur.¹⁵²² Hz. Peygamber'in bu uyarısı ağaçlara zarar vermemek ve başkasının ağacından izinsiz yememek ile ilgilidir. Bazı durumlarda kuru hurmalara taş atarak hurmaların dökülerek toplanılması sağlanmıştır. Ağaçta olan kuru hurmaların dökülmesini sağlayan bu taş kaâkı (القعاقي)¹⁵²³ denilirdi. Hz. Peygamber'in çok yememe uyarısının olduğu bilinmektedir. Bazı kavimlerin çok hurma yemeleriyle öne çıktığı kaynaklarda yer alır. Benû Mürre kabilesinin çok hurma yemekten dolayı gaz problemi yaşadıkları rivayet edilir.¹⁵²⁴ Hurma, Hz. Peygamber ve arkadaşlarının açlık sıkıntısı çektiği zamanlarda azığı olmuştur. Hatta Hz. Peygamber'in ve sahâbenin bir hurma ve su ile karınlarını doyurdukları zaman çoğunluktadır.¹⁵²⁵ Bir defasında Allah Resûlü yanına gelen sahâbîlerin aç olduğunu öğrenince her birine o gün için ikişer hurma verir. Ebû

¹⁵¹⁵ Buhârî, "Et 'ıme", 43; Müslim, "Et'ıme", 154.

¹⁵¹⁶ İbn Mâce, "Et 'ıme", 54.

¹⁵¹⁷ İbn Mâce, "Sıyâm", 49.

¹⁵¹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1469.

¹⁵¹⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/203.

¹⁵²⁰ Buhârî, "Et 'ıme", 42.

¹⁵²¹ Franz Rosenthal, *Erken İslâm'da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 191.

¹⁵²² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/118.

¹⁵²³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1506.

¹⁵²⁴ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/175.

¹⁵²⁵ Buhârî, "Rikâk", 17.

Hüreyre'nin (öl. 58/678) birini annesine bırakması üzerine annesi için de ayrıca iki hurma verdiği anlatılır.¹⁵²⁶

Hz. Peygamber'in ashabına hurma dağıtımını yaptığı başka bir günde ise bir sahâbî kendisine düşen yedi adet hurmadan birisinin haşef (الحشف) diye isimlendirilen adi hurma olduğunu söyler. Adi hurma, hurma olgunlaşmadan kuruyup sertleşmesi ve hurmanın bozulmasıdır ki bu şekildeki kalitesiz adi hurmanın tadı ve lezzeti kalmamaktadır.¹⁵²⁷ Zikri geçen sahâbî adi hurmanın sertliğinden dolayı olsa gerek çiğnemesinin çok zor olduğunu anlatır.¹⁵²⁸ Adi hurma haşefeden başka dekal (دَقَل) 'dir. Renksiz adi hurmaya dekal denilmektedir.¹⁵²⁹ Ayrıca hurmanın kötüsü için Arapçada şîs (الشَّيْص) kelimesi de kullanılmaktadır.¹⁵³⁰ Enes b. Mâlik (öl. 93/711-12) Hz. Ömer'e bir sâ' hurma verildiğini, adi hurmaları bile yediğini anlatır.¹⁵³¹ Hz. Peygamber'in çok küçük olan ve düşük kaliteli olan hurma çeşitlerini sadaka olarak vermeyi yasakladığı bilinmektedir.¹⁵³² Bir şair de hurmayı etle bir tutmayacağını ifade ederken kabukları soyulmuş Cuvâsî (جواني) hurmasından bahseder.¹⁵³³ Bunun dışında (cû'rûr / الجُرُور) ve (levnü'l hubeyk / لُونُ الحَبِيقِ) isimli hurmalar da adi hurma çeşitlerindendir.¹⁵³⁴ Bir rivayette Basra hurmalarının bir çeşidi olarak "zübbün rubbâh" (زُبُّ رُبَّاحٍ) geçmektedir. Bu hurma çeşidi bir şiirde ifade edildiğine göre çok kaliteli bir hurma değildir. Nitekim şair hurma yiyen birine ne yediğini sorar, o da "zübbün rubbâh" der. Şair onu hurmadan saymaz ve onu alaya alan şiir söyler.¹⁵³⁵

Hurma türleri yetiştiği bölgelere göre kendine özgü özellikler barındırabiliyordu. Bu ayırt edici nitelikleri sayesinde bir hurmanın hangi bölgeden geldiği anlaşılabilirdi. Bu açıdan savaş gibi olağan üstü gizlilik isteyen bir durumda gözcülerin azıklarındaki bir hurma çekirdeğini bile arkalarında bırakmamaları gerekiyordu. hicrî 4. (625) yılda gerçekleşen Recî' Vak'ası'nda Müslümanların konakladığı bir yerde yedikleri acve hurması çekirdeğinin birini yere düşürmeleri sonucu onların kimliklerini yerlerini belli

¹⁵²⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/234.

¹⁵²⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/387.

¹⁵²⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/240.

¹⁵²⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/585.

¹⁵³⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 959.

¹⁵³¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/296.

¹⁵³² Yahya b. Âdem, *Kitâbü'l-Harâc*, 131.

¹⁵³³ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/205.

¹⁵³⁴ Ebû Dâvûd, "Zekât", 17.

¹⁵³⁵ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 2/193.

etmişti. Müşrikler bu çekirdeklerin Yesrib hurması olduğunu anlamış ve Müslümanların yerini bulabilmişlerdir.¹⁵³⁶ Hicrî birinci asırda siyasî mücadelelerde hurma ve hurmalıkların önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Hendek Savaşı sırasında büyük topluluğun bozulması için Hz. Peygamber Gatafan reisiyle Ensarın hurmalarından pay alma karşılığında anlaşmaya varmaya çalışmış ancak onların daha fazla pay istemesiyle anlaşma sağlanamamıştır.¹⁵³⁷ Toplumda hurma bahçelerinin bir rekabet aracı olarak görüldüğüne işaret eden bir rivayette anlatıldığına göre İbn Zem'a isimli kişi Hz. Ömer'den Mekke ile Tâif arasında bulunan Hayf'ül-Erîn isimli hurmalığı kendisine vermesini ister ve orayı acve ile doldurmak ister. Ebû Süfyân bunu duyunca "Hangimiz buranın meyvesini yiyeceğiz bakalım?" diye meydan okur. Bu sözlerden sonra bu kişi oradan ayrılmak durumunda kalmıştır. Sonraki zamanda Muâviye buraya acve dikmiştir.¹⁵³⁸ Yıllar geçse de toplumda bazı kişilerin aralarındaki çatışmalara hurmayı konu etmesi ve yediği hurma üzerinden bir mesaj vermeye çalışması dikkat çekicidir. Heysem b. Adî (öl. 207/822), Hubeyş b. Dülce isimli kişinin Hz. Peygamber'in minberi üzerinde hurma yediğini ve çekirdeklerini de Medine ahalisine attığını anlatır. Bu hurmaları yerken de amacının hurma yemek olmadığını orada bulunanlara kıymetsiz olduklarını kastederek hakaret ettiğini ifade eder. Hubeyş'e o an orada olanların ensardan oldukları hatırlatılınca bu kişilerin emirül-müminîn Hz. Osman'ı hayal kırıklığına uğrattığını açıklayarak yaptığını savunur.¹⁵³⁹

Hz. Ömer döneminde yaptırılan dârü'r-rakîk (fakir evi) isimli erzak deposunda bulunan yiyeceklerden kuru hurmanın misafirleri ve yolda kalmış kişileri doyurmakla¹⁵⁴⁰ birlikte toplumun tükettiği temel yiyeceklerden olduğunu da göstermektedir. Bu rivayette geçen temrin (تمر) semr (ثمر) olduğu da söylenir. Bu durumda da meyvelerin ve dahi hurmanın bu yerde insanlara dağıtıldığı anlaşılır. Hurmanın fitre olarak verilen yiyeceklerden olması, ticaret malzemelerinden olması da temel yiyecek hurma ile ilgili bilgi verir.

Medine deyince hurma Tâif deyince ise üzüm akla gelse de Tâiflilerden hurmanın en iyi meyve olduğunu düşünenlerin de olduğu anlaşılmaktadır. Bu fikri destekleyen bir

¹⁵³⁶ Zührî, *el-Megâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 57.

¹⁵³⁷ Zührî, *el-Megâzî*, (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 69.

¹⁵³⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/13.

¹⁵³⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 6/291.

¹⁵⁴⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/263.

rivayete göre Hz. Ömer (öl. 23/644) Tâifli birine üzüm asması (حبله) veya hurma ağacının (نخلة) hangisinin daha iyi olduğunu sorar. Ebû Amre Abdurrahman b. Mihsani'l-Ensârî isimli kişi üzüm yenilince dişlerin kamaşacağını, üzüm yemezse aç kalacağını ancak üzümün vahalarda yer alan uzun ağaçların başındaki hurma gibi olmayacağını anlatır. Ayrıca hurmanın oruçlunun iftarlığı, toplumda itibar sahibi kişilerin hediyesi, zengin olmayanların günlük azığı, Hz. Meryem'in lohusalık yemeği ve çölde keler avlayanların yemi olduğunu ifade eder.¹⁵⁴¹ Bu tanımlamasıyla bu kişi hurmanın toplumun yemek kültüründeki yerini bariz bir şekilde açıklar. Hurma Hz. Ali ailesinin de temel yiyecek maddelerindendir. Hz. Ali ailesi için azık olarak bir dirhemlik hurma aldığı, bir sergiye doldurarak taşıdığı, kendisine taşıma konusunda yardımcı olmak isteyenlere, aile reisinin kendi çoluk çocuğuna aldığı azığı taşıması kendi görevidir, dediği anlatılır.¹⁵⁴²

Arabistan'da çok sayıda hurma çeşidi olduğu bilinmektedir. Medine dışında da İslâm coğrafyasının birçok şehrinde hurma mebzuldü. Hayber, Fedek, Vâdi'l-Kurâ, Yemen, Yemame, Bahreyn, Uman, Kûfe, Bağdat, Dûmetülcendel, Cezîre ve Mısır'da hurma yetişiyor ve sofralarda yer alıyordu.¹⁵⁴³ Arabistan'da eski yıllardan beri yapılan ticaret ve dahası İslâm fetihlerinin yemek kültürüne bizzat etkisini çok sayıda ve çeşitte hurmaların İslâm mutfağında bilinir olması sonucunu doğurduğunu açıkça söyleyebiliriz.

İyi cins hurma çeşitlerinden biri bernî (البرني) hurmasıdır. *Kitâbü'l-Ayn*'da sarıya çalan kırmızı renkli, tüyleri çok, tatlı ve büyük hurma çeşidi¹⁵⁴⁴ olduğu zikredilir. İyi cins hurma çeşitlerinden birisi de sarafandır (الصرفان).¹⁵⁴⁵ Hecer bölgesi ve köylerinde yetişen teğdûd (التَّغْدُود) isimli hurma da siyah ve çok tatlı¹⁵⁴⁶ bir hurma çeşididir. Mekke fethinden sonra bazı kabile ve şehir heyetlerinin Medine'ye geldiği bilinmektedir. Bunlardan biri olan Abdülkays heyetiyle Hz. Peygamber'in konuşmasında bernî, sarafân, teğdûddan bahsedildiği bilinmektedir. En iyi hurma çeşidinin bernî olduğunu bizzat Hz. Peygamber söyler.¹⁵⁴⁷ Hecer bölgesindeki hurmanın güzelliğini Abdülmelik (öl. 86/705) zamanında

¹⁵⁴¹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/254.

¹⁵⁴² İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 3/252.

¹⁵⁴³ Bk. Oğuzay, Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi, 87, 91, 92, 105, 107, 117, 167, 176, 223, 240, 248.

¹⁵⁴⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/157.

¹⁵⁴⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/985.

¹⁵⁴⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1225.

¹⁵⁴⁷ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 3/432; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/201.

yaşamış bir a'râbî "Ondan daha büyük ve daha sert, çekirdeği küçük ve tatlı hurma görülmemiştir." diyerek anlatır.¹⁵⁴⁸

Bu üç çeşit dışında iyi cins hurmalardan biri de nirsîyân hurmasıdır. Nirsîyân hurması Fars krallarının ve onların ikram ettiği kişilerin yediği özel bir hurma çeşididir. Bu hurma çeşidini başkalarının dikmesi mümkün değildi. Hz. Ömer döneminde hicrî 13 yılında gerçekleşen Kesker'deki es-Sakâtiye Vak'ası'nda bozguna uğrayan kralın teyzesi Nirsî'nin korumakla görevli olduğu bu hurmaları ve başka yiyecekleri Müslümanlar ele geçirdiler.¹⁵⁴⁹ Savaşlarda kraliyet ailesinin yiyeceklerinin, erzağının ele geçirilmesinin zafer belirtisi olarak anlaşıldığı bilinmektedir. Nitekim Osmanlı'da da kazanın düşman eline geçmesi şerefin lekelenmesi manasındaydı.¹⁵⁵⁰ Müslümanlar bu yiyecekleri elde edince Ebû Ubeyde (öl. 18/639) hurmaları Araplara ve çiftçilere dağıttı. Beşte birini Hz. Ömer'e gönderip Allah bizlere kralların askerlerle koruduğu yiyecekleri yemeyi nasip etti, ifadelerinin yer aldığı bir mektup yazdı.¹⁵⁵¹

Ayrıca tunn (الطن),¹⁵⁵² ukdân (العقدان),¹⁵⁵³ ka'kaân (القَعَقَان) ¹⁵⁵⁴ ve cümzân (الجُمَزَان)¹⁵⁵⁵ isimli hurma çeşitleri mevcuttur. Karîsâ (الْقَرِيشَاء) isimli hurma ise siyah renklidir, yaşken kabuğu soyulduğu için çabuk bozulur, koruk hurma olarak hurmanın en güzelidir.¹⁵⁵⁶ Bazı yerlerin hurması olarak bilinen hurma çeşitleri de vardır. Evtékâ (الأَوْتُكَّى) Sihriz hurması,¹⁵⁵⁷ Subâr (الصُّبَار) ise Hint hurması olarak isimlendirilen, ağacının meyvesinin tadı yoğurt suyundan daha ekşi olan kırmızı ve yassı çekirdekli hurmadır.¹⁵⁵⁸ Yetiştikleri yere göre ise Ahsâ hurması, Yended hurması, Hayber hurması isimleriyle hurma çeşidi vardı.¹⁵⁵⁹ İlk hurma ağacını dikene göre isimlendirilen hurmalar ise İbn Zeyd, İbn Tâb

¹⁵⁴⁸ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğâni*, 8/30.

¹⁵⁴⁹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/285.

¹⁵⁵⁰ Yasin Baturgan Ergin, *Mutfağın Sarayı*, (İstanbul: Cezve Kitap Yayınları, 2022), 59.

¹⁵⁵¹ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/285.

¹⁵⁵² Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1096.

¹⁵⁵³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1246.

¹⁵⁵⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/ 1506.

¹⁵⁵⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/ 312.

¹⁵⁵⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1455.

¹⁵⁵⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1924

¹⁵⁵⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 967.

¹⁵⁵⁹ Bekrî, Cahiliye Arapları (İstanbul: İz Yayıncılık 1998),57.

diye isimlendiriliyordu.¹⁵⁶⁰ Şa‘bî, Fâtıma bint Kays isimli hanım sahâbînın misafirlerine İbn Tâb isimli hurma sunduğunu anlatır.¹⁵⁶¹

Zikri geçen hurmalar dışında verimli tarım arazilerine sahip Hîre’de hurma yetiştirilmekteydi.¹⁵⁶² Bir bedevî de kendi memleketindeki hurmanın tadını öve öve bitirememiştir. Hurmasının etli ve çok tatlı olduğunu ifade ederek anlatmıştır.¹⁵⁶³ Un ve hurma satılan çarşıda bedevînin hurmayı satın alma sebebi olarak hurmanın hem katık hem tatlı olmasını göstermesi dikkat çekicidir.¹⁵⁶⁴ Bu sebeple ihtiyaç sahiplerine de ilk verilen yiyeceklerden biri hurmadır. Emevî döneminde bedevînin biri Vali Hâlid b. Abdullah el-Kasrî’nin (öl. 126/743) yanına gelir ve ihtiyaç içinde olduğunu anlatır. Vali de ona temel yiyeceklerden buğday ve hurma verilmesini emreder.¹⁵⁶⁵

Ensâbü’l-Eşrâf isimli eserde Irak hurmasıyla ilgili bir bilgiye de rastlıyoruz. Buna göre Halife Hişâm b. Abdülmelik (öl. 125/743) halka Irak peyniriyle birlikte Irak hurması dağıtır. Hizmetçilerden biri açtığı bir sepetteki (kavserra) hurmanın güvelenmiş olduğunu peyniri de farenin kemirdiğini anlatır. Her ne kadar bilgide Irak hurmalarının bozulmasıyla alakalı bir bilgi bulunsa da bu durumun bol hurmaya sahip Irak’ın hurmasının diğer hurmalar gibi sıcakta bozulmasıyla ilgili olağan bir durum olduğu, Irak hurmasının kalitesiyle ilgili bir bilgi verdiği düşünülebilir.

Hicaz’da en çok yetişen meyve hurma olduğu için hurmadan yapılan içecek de en çok tüketilen içeceklerdendi. Ebû Useyd es-Sâdî isimli sahâbînın Resûlullah’ı düğün için davet ettiği ve yeni gelinin Resûlullah’a gecedan tevr isimli kapta ıslattığı kuru hurma suyunu ikram ettiği¹⁵⁶⁶ anlatılır. Hurma şerbetine devam etmenin sağlıklı görünmeye etkisinin olduğunu ifade eden bir rivayete göre Emevî valisi Haccâc (öl. 95/714) Hakem b. Münzir b. Carûd isimli kişiyi gördüğünde renginin saflığı, boynunun kalınlığı dikkatini çeker. Sağlıklı görünüşe sahip bu kişiye içeceğinin ne olduğunu sorar. Hakem b. Münzir

¹⁵⁶⁰ Şâmî, *Sübülü’l-Hüdâ ve’r-Reşâd*, 4/152.

¹⁵⁶¹ Müslim, “Talak”, 43.

¹⁵⁶² Dakûkî, Hüseyin Ali, “Hîre”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları,1998), 18/123.

¹⁵⁶³ İbn Abdirabbih, *İkdü’l-Ferîd*, 4/78.

¹⁵⁶⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/202.

¹⁵⁶⁵ İbn Abdirabbih, *Bedevî Arapların Özdeyiş ve Adetleri* (trc. Erkan Avşar) (İstanbul: Bordo Siyah Yayınları), 2005.

43, 44.

¹⁵⁶⁶ Buhârî, “Eşribe”, 6.

içeceklerini söylerken yazları dekal isimli hurma çeşidinden yapılan hurma şerbetini tükettiğini söyler.¹⁵⁶⁷ Ayrıca kuru ve yaş hurma suyu olan dıbs (دبس) de tkutilirdi.¹⁵⁶⁸

Hicrî birinci asır boyunca hurmanın sevilerek yenilen yiyeceklerden olduğu bilinmektedir. Hz. Ömer'in torunu Sâlim b. Abdullah'ın (öl. 106/725) avuç avuç hurma yediğı rivayet edilir. O özellikle sabah yemeğinde hurma yedi.¹⁵⁶⁹ Emevî döneminde sarayda yenilen meyvelerden biri de yaş hurmadır. Yaş hurma özellikle ziyarete gelen misafirlere ikram edilen bir meyveydi. Bahsedildiğine göre Emevî dönemi Hristiyan şairlerinden olan ve Abdülmelik (öl. 86/705) zamanında hânedanın resmî şairi olan Ahtal (öl. 92/710-11) bir keresinde cüretkâr konuşmalarıyla bir misafiri kızdırır. O kadar ki taze hurma yemekte olan ziyaretçi yediğı taze hurmanın çekirdeklerini ağızından düşürür. Ahtal ancak bu kişinin hışmından Abdülmelik'ten himaye alarak kendini kurtarır.¹⁵⁷⁰

3.2.2. Üzüm

Tarih kitaplarında üzüm ilk defa Hz. Nuh döneminde karşımıza çıkar. Hz. Nuh'un gemisinin Cûdi Dağı'na oturduktan sonra Semânin (Musul'un üst tarafında Cûdi Dağı'nın yanında) denilen yere yerleştiğı ve Hz. Nuh'un ekin dışında üzüm çubuğu da diktiğı¹⁵⁷¹ rivayet edilir. Eski Mısır'da da resimlerde üzüm, incir gibi meyvelerin çizilmesi üzümün kadim tarihini anlatan bir örnektir.¹⁵⁷² Kur'an-ı Kerim'de üzüm ağacı ve üzüm asmasının içecek ve gıda olarak kullanılmasında insanı düşünmeye sevk eden hususlar olduğu bildirilir.¹⁵⁷³ Üzüm ile ilgili yapılan çalışmalarda daha çok tıbbî faydaları öne çıkarılarak, üzüm şifa deposu olarak tanıtılır.¹⁵⁷⁴

İncelediğimiz dönemde cefn (الجفن)¹⁵⁷⁵ ve fena (الفنا)¹⁵⁷⁶ üzümü bilinmekteydi. Tilki üzümü olan bu çeşit üzümün taneleri uzundu. Fenâ isimli üzüm ilk dönem şiirlerinde de

¹⁵⁶⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/270.

¹⁵⁶⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/ 967.

¹⁵⁶⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 7/216.

¹⁵⁷⁰ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 4/19.

¹⁵⁷¹ Ya'kûbî, *Târihu'l-Ya'kûbî*, 1/15.

¹⁵⁷² Bober, Phyllis Pray, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, 51.

¹⁵⁷³ el-En'am 6/99.

¹⁵⁷⁴ Bk. Aysun Çetin, *Üzüm İyileştirir, Güzelleştirir* (İstanbul: Hay Kitap, 2010), 1-15.

¹⁵⁷⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/301.

¹⁵⁷⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1420.

yer alır.¹⁵⁷⁷ Taneleri uzun olan bir üzüm çeşidi de mülâhıyydır (المُلَاحِي).¹⁵⁷⁸ Ayrıca üzümle alakalı şu kelimeler de o dönem meyvelerle ilgili bilgi vermesi açısından önem arz etmektedir. İlk sözlük olan *Kitâbü'l-Ayn*'da yer aldığına göre: Izk (الْعِذْق)¹⁵⁷⁹ ve unkûd (العنقود)¹⁵⁸⁰ üzüm salkımı, zeracûn (الزَّرَجُون) Tâif lûgatına göre üzüm dalı,¹⁵⁸¹ urcun (العُرْجُون) üzüm salkımının kökü, sarı, geniş ve hilale benzeyen kısmıdır.¹⁵⁸² Vekeb (الْوَكْب) üzüm ve diğer meyvelerin olduğu zaman siyahlanmasıdır.¹⁵⁸³

Hicaz bölgesinde üzüm yetişmesi ile ilgili olarak öncelikle Mekke'de üzüm yetiştiğine dair bir mâlûmat yoktur.¹⁵⁸⁴ Mekke'ye yakın bölgelerde bulunan Medine ve Tâif dışında Serât Dağları'nda¹⁵⁸⁵ üzüm yetiştirildiği bilgisi mevcuttur. Mekke'de kuru üzüm tüketildiğine dair rivayetler vardır. Ebû Zer el-Ğîfârî (öl. 32/653) Müslüman olmasından önceye ait anlattığı bir anısına göre umre için Mekke'ye geldiğinde konuksever biri olup olmadığını sorar. Ona birçok kişi olduğunu ve en yakın evin ise Hâris b. Hişâm'ın evi (öl. 18/639?) olduğunu söylerler. O da cömertliği ile bilinen ve Ebû Cehil'in kardeşi olan Hâris'in evine gider. Cariye kapıdan kuru üzüm uzatır. Neden tabakta olmadığını soran Ebû Zer içeri alınır. Hâris b. Hişâm onu et, ekmek ve sergi üzerinde kuru üzüm olan sofraya davet eder. Ebû Zer bu geçmişteki anıyı peygambere anlattığında Hâris'in asil birisi olduğunu söyler ve Müslüman olmasını gönülden diler.¹⁵⁸⁶ Hâris b. Hişâm sonraki dönemde Müslüman olur ve İslâm için hizmette bulunur. Ebû Zer'in bir hatırasına göre İslâm'ın ilan edildiği dönemde peygamberi araştırmak üzere Mekke'ye gelen Ebû Zer günlerce aç kaldıktan sonra Ebû Bekir'in insanlara Tâif kuru üzümünden yedirdiğini, kendisinin de orada yediği ilk yiyeceğin bu olduğunu anlatır.¹⁵⁸⁷ Hz. Peygamber'e Tâif dönüşü Utbe ve Şeybe'nin üzüm bağında da Müslüman olan Addâs tarafından üzüm ikram edilmiştir.¹⁵⁸⁸ Siyer metinlerinde Mekke'de üzüm yenilmesiyle alakalı şu olay da

¹⁵⁷⁷ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 97. Burada fenâ isimli üzüm, Bektaşî üzümü diye tercüme edilmiştir.

¹⁵⁷⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1726.

¹⁵⁷⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1163.

¹⁵⁸⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1297.

¹⁵⁸¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/746.

¹⁵⁸² Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1167.

¹⁵⁸³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1979.

¹⁵⁸⁴ Hamidullah, *İlk İslâm Devleti* (İstanbul: Beyan Yayınları, 1992), 27.

¹⁵⁸⁵ İbnü'l-Cevzî, *el-Muntazam*, 1/147.

¹⁵⁸⁶ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 140.

¹⁵⁸⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/335.

¹⁵⁸⁸ Beyhâkî, *Delâilün-Nübüvve*, 2/288.

anlatılmaktadır: Recî olayında (4/625) müşrikler tarafından Hubeyb isimli sahâbî yakalanır, esir olarak satılır. Onun sahibi olan Hâris'in evinde taze üzüm yediğine dair bilgi mevcuttur. Buna göre Hâris'in kızı Mekke'de o vakitte hiçbir meyve yokken üstelik Hubeyb de zincirlerle bağlı iken onu üzüm yerken gördüğünü anlatır.¹⁵⁸⁹

Hicrî birinci asırda özelde Hz. Peygamber döneminde üzüm denilince ilk önce akla gelen yer Hicâz bölgesinin üçüncü şehri olan Tâif'tir. Birçok Mekkelinin Tâif ve yakınlarında üzüm bağı bulunurdu. Sahâbeden Amr b. Âs da bunlardan biridir.¹⁵⁹⁰ Tâifin temel tarım ürünü olan üzüm (عَنْب) ¹⁵⁹¹ hem yiyecek hem içecek olarak kullanılırdı. Üzüm Hz. Peygamber'in amcası Abbâs'ın (öl. 32/653) ılık bir iklimi sahip olan Tâif'deki üzüm bağlarından aldığı üzümleri zenzeme karıştırıp hacılara ikram ederek sikâye görevini yerine getirdiği anlatılır.¹⁵⁹² Arabistan'ın çoğu bölgesinde içecek olarak en çok istifade edilen meyvelerdendi.

Peygamber şehri Medine'de üzüm bağları olduğu bilinmektedir. Hz. Peygamber'e bir defasında yaş üzüm hediye edilir ve Allah Resûlü de Nu'mân b. Beşîr isimindeki çocuk sahâbîye annesine göndermek üzere bir salkım üzüm verir. Hz. Peygamber, Nu'mân'ın annesine götürmeyip kendisinin üzümleri yemesinin vefasızlık olduğunu söyleyerek onu uyarır.¹⁵⁹³ Üzüm Medine'de tüketilen bir meyve olmakla beraber Hz. Peygamber'in üzümleri sevdiği, övdüğü ve ağız kokusuna iyi geldiği, öfkeyi yatıştırdığı gibi sağlığa faydası olduğuna dair sahih hadis bulunmamaktadır.¹⁵⁹⁴ Günümüzde halk arasında Hz. Peygamber'in sünneti olarak bilinen yirmi bir kuru üzüm yeme alışkanlığının Hz. Ali'nin yirmi bir tane kuru üzüm yiyenin bedeninin temizleneceğini ifade eden sözünden¹⁵⁹⁵ kaynaklandığı anlaşılmaktadır.

Kuru üzüme zebîb (زَبِيب) ¹⁵⁹⁶ ve ucd (العُجْد) ¹⁵⁹⁷ denilirdi. Ayrıca ucd, kuru üzüme benzeyen başka bir meyvedir. Bunun uncûd (العُنْجُد) olduğu da söylenmiştir.¹⁵⁹⁸ Kuru üzüm, Hz.

¹⁵⁸⁹ Zührî, *el-Megâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 57.

¹⁵⁹⁰ Hemedânî, *Emâkin*, 915.

¹⁵⁹¹ Makdisî, *Ahsenü'l-Tekâsim*, 79.

¹⁵⁹² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/12.

¹⁵⁹³ İbn Mâce, "Et 'ime", 61.

¹⁵⁹⁴ Müttakî el-Hindî, *Kenzü'l-Ummâl*, 7/18204. Ayrıca bk. Enbiya Yıldırım, *Sahih Hadis Bulunmayan Konular*, 97-101.

¹⁵⁹⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/271.

¹⁵⁹⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/738.

¹⁵⁹⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1141.

¹⁵⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1141, 1290.

Peygamber zamanında buğday, arpa, hurma gibi temel yiyecekler yanında vergi alınan yiyeceklerdendi.¹⁵⁹⁹ Hz. Peygamber Yemen'e Muâz b. Cebel'i gönderdiğinde onun Yemen halkından öşür almasını emretmiştir. Zekât alınan bu tarım ürünlerinden biri de üzümdür.¹⁶⁰⁰ Tâif yakınlarında olan Batn-ı Nahle Seriyyesi'nde Abdullah b. Cahş kervanı ele geçirdiğinde kuru üzüm de kervanda bulunan ticaret malları içerisindeydi.¹⁶⁰¹ Tâiften başka Yemen gibi ülkelerde de üzüm yetiştirilirdi.

Üzümün hasad edilmesi ve verimi ile alakalı bilgi ihtiva eden bir rivayette Enes b. Mâlik'in susuzluktan dolayı iyi ürün vermeyen bağından Hz. Peygamber'in duası vesilesiyle senede iki defa olmak üzere 300 sâ' üzüm elde edildiği anlatılır.¹⁶⁰² Enes b. Mâlik gibi çok üzümü olan, bol ürün hasad eden kişilere racülün ânibun (رَجُلٌ عَنِيبٌ) denilir.¹⁶⁰³

Eskiden beri Arabistan'da taze üzümünden şerbet yapıldığı gibi kuru üzümünden (زَبِيبٌ) de içecek yapılırdı. Bilindiği üzere içkinin haram kılınmasından önce Arabistan'da üzümün en yaygın kullanılışı içki yapımındaydı. İçki İslâm dininde yasaklandığı vakit¹⁶⁰⁴ kuru üzümle beraber kuru hurma, buğday, arpa ve baldan içki yapıldığı bilinmektedir.¹⁶⁰⁵ Ancak Medine'de içki yasaklandığı zaman daha çok hurmadan içki yapılıyordu.¹⁶⁰⁶ Üzümden yapılan içki az miktardaydı. Bu miktar Medine'de hurma istihsalinin daha çok olduğunu gösterir. İçki yasaklandıktan sonra üzümü ne yapacaklarını soran kişilere Hz. Peygamber üzümü kurutmayı tavsiye etmiştir. Büyük miktarda kuru üzümün ne yapılacağı sorulduğunda ise şerbet ve hoşaf yapılarak tüketilmesini tavsiye eder. Kaynatılmadan ıslatılarak da sabah ve akşam içilebileceğini söyler.¹⁶⁰⁷ Hz. Peygamber'in bu uyarılarını dikkate alan kişilerin üzüm bağını kestikleri bile vâki' olmuştur. Anlatıldığına göre Enes b. Mâlik'in mevlâsı olan Sîrin Uman'ın bir şehri olan Rustak'ta

¹⁵⁹⁹ Yahya b. Âdem, *Kitâbü'l-Harâc*, 147.

¹⁶⁰⁰ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/224.

¹⁶⁰¹ İbn Şebbe, *Târihu'l-Medîne*, 2/474.

¹⁶⁰² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/12.

¹⁶⁰³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1288.

¹⁶⁰⁴ İçki tedricî olarak yasaklanmıştır. Kesin olarak yasaklandığı âyet Mâide sûresi 5/90. ayetidir. "Ey iman edenler! İçki, kumar, dikili taşlar, fal okları şeytan işi iğrenç şeylerden ibarettir. Bunlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz."

¹⁶⁰⁵ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 9/233.

¹⁶⁰⁶ Buhârî, "Eşribe", 2.

¹⁶⁰⁷ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emvâl*, 123,124; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/186.

harâcını aldığı üzüm bağı için bu üzümlerin kuru üzüm olmayacağını söyleyip içki yapılmasını ima ettiklerinde bağı kesti ve suyun içine atıp yok etti.¹⁶⁰⁸

Tâif muhasarası sırasında üzüm bağları kesildiğinde müşriklerin çok büyük üzüntü yaşadıkları bilinmektedir.¹⁶⁰⁹ Müslümanlar kuşatmayı başarıyla sağlamak amacıyla üzümleri kesmeye teşvik edilmişlerdir.¹⁶¹⁰ Sonraki yıllarda Medine'ye gelen Tâifliler Hz. Peygamber'e diğer hediyelerle birlikte kuru üzüm de hediye etmişlerdir.¹⁶¹¹ Kuru üzümün hediye götürülen yiyeceklerden olduğu da üzümün yemek kültüründeki yerini göstermesi açısından önemlidir.

Daha önce zikredildiği üzere Hz. Ömer döneminde yaptırılan darü'r-rakîk (darü'r-dakîk) isimli erzak deposunda bulunan yiyeceklerden biri de üzümdür.¹⁶¹² Kuru üzümün fitre olarak verilen yiyeceklerden ve ticaret malzemelerinden olması da temel gıdalardan biri olduğunu gösterir. Hz. Ömer'in en sevdiği içeceğin kuru üzüm şırası olduğu bildirilir.¹⁶¹³ Hz. Peygamber tarafından kızı ile birlikte Hz. Osman'ın evine gönderilen Ümmü Ayyâş isimli hanım Hz. Osman için sabahtan kuru üzüm şerbeti hazırladıklarını onun da akşamleyin bu şerbeti içtiğini, akşam hazırladıkları şerbeti ise sabah içtiğini anlatır.¹⁶¹⁴ Şerbetin bu şekilde içilmesi uzun zaman geçmeden tüketilme sebebi alkolleşmemesi içindir. Hz. Ömer'e yaralanınca üzüm şerbeti içirildiği rivayetlerde yer alır. Hz. Peygamber'in de taze üzüm şerbeti içtiği bilinmektedir.¹⁶¹⁵

Üzümden yapılan, katı ve tıla olarak adlandırılan içecek de sulandırılarak tüketilir bazen de ekmekle yenilirdi. Hz. Ali (öl. 40/661) döneminde bir kişi kendisine verilen bir küp tılayı aldığı anda ne olduğunu bilmediğini, sorduğunda ona azık yapılan ve sulandırılıp içilen bir yiyecek olduğunu açıkladıklarını anlatır.¹⁶¹⁶

Emevî dönemi valilerinden olan ve çok yemek yemesiyle bilinen Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) davet edildiği bir sabah yemeğinde meyve olarak bir sepet üzüm yediği

¹⁶⁰⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/120.

¹⁶⁰⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 2/146.

¹⁶¹⁰ İbn Hişâm, *es-Sîretü'n-Nebeviyye*, 4/100.

¹⁶¹¹ İbn Şebbe, *Târîhu'l-Medîne*, 1/270.

¹⁶¹² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/273.

¹⁶¹³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/297.

¹⁶¹⁴ İbn Şebbe, *Târîhu'l-Medîne*, 2/500.

¹⁶¹⁵ Müslim, "Hac", 347.

¹⁶¹⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 2/373.

anlatılır.¹⁶¹⁷ Çok yemesiyle bilinen Emevî halifelerinden Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/717) diğer birçok yiyecek yanında meşhur Tâif üzümlerinden yemiştir.¹⁶¹⁸ Ayrıca Süleyman'ın uyûnu'l-bakar denilen (عيون البقر) dana gözü olarak bildiğimiz iri taneli üzümünden çok miktarda yediği rivayetler arasındadır.¹⁶¹⁹ Emevî valisi Ubeydullah b. Ziyâd'ın (öl. 67/686) bir gün gittiği Taffe (Tuffe?) denilen yerde Esedoğulları kabilesinden biri onu sabah yemeğine davet eder. Bu davet yemeğinde yirmi tane ördek ve iki sepet üzüm yediği anlatılır.¹⁶²⁰ Üzüm aşk hikâyelerinde de öge olarak yer alan meyvelerden biridir. Emevî halifelerinden II. Yezid'in (öl. 105/724) beyt-i re's denilen bağda şarkıcı Habbâbe isimli hanımla birbirlerinin ağızlarından üzüm alarak eğlendikleri anlatılır.¹⁶²¹ Anlatıldığına göre Habbâbe'nin boğazına üzüm tanesi kaçması sonucu ölmesi üzerine Yezid b. Abdülmelik de kısa süre sonra üzüntüsünden ölmüştür.¹⁶²² Emevî döneminde üzümün yemek kültüründeki yerine dair bir husus da saray süslemelerinde üzümün de yer almasıdır. Velîd b. Yezid b. Abdülmelik (öl. 126/744) zamanında yapılan Mışatta Sarayı süslemelerinde üzüm salkımları ve asma yaprakları da yer almaktaydı.¹⁶²³ Abbâsîler döneminde de üzümün tüketildiği, üzüm yetiştiriciliğinde öne çıkan yerin İsfahân olduğu bilinir. Yemeklere hoş koku katmak amacıyla kuru üzüm kullanıldığı, farklı üzüm çeşitlerinin ise diğer milletlere Araplar tarafından tanıtıldığı anlatılır.¹⁶²⁴

3.2.3. Nar

Kendine özel bir yapısı olan sıra sıra dizilmiş taneleri ile çok dikkat çeken nar Arapçada rummân (الرُّمَّان)¹⁶²⁵ nar ağacı ise mezz (المُظ)¹⁶²⁶ olarak bilinir. Kur'ân-ı Kerîm'de insanın narın olgunlaştığı ve meyve verdiği haline dikkat çekilerek birçok âyette olduğu gibi

¹⁶¹⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/ 412.

¹⁶¹⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/110.

¹⁶¹⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/111.

¹⁶²⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/ 412.

¹⁶²¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/260.

¹⁶²² Mevlüt Koyuncu, *Emeviler Döneminde Saray Hayatı*, 141.

¹⁶²³ Mevlüt Koyuncu, *Emeviler Döneminde Saray Hayatı*, 149.

¹⁶²⁴ Ahsan, *Social Life*, 105, 109.

¹⁶²⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/715.

¹⁶²⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1711.

insanın kâinatın ve yaratılışın üzerinde düşünülmesi gereken bir meyve olması hasebiyle nardan bahsedilir.¹⁶²⁷

Mekke ve Medine’de nar yettiğine dair bir rivayet yoktur. Tâif’te yetişen meyvelerden biri nardır.¹⁶²⁸ Hz. Peygamber’e nar getirildiği, Allah Resûlü’nün de yediği rivayetler arasındadır.¹⁶²⁹ Tâifliler Hz. Peygamber’e diğer hediyelerle birlikte nar da hediye etmişlerdir.¹⁶³⁰ Hz. Ali (öl. 40/661), döneminde başka bölgelerden vergi olarak gelen bazı yiyeceklerin halka dağıtıldığı bilinmektedir. Bunlar arasında nar da mevcuttu. Bu dağıtımların mescit başına yapıldığı bir zamanda bir kişi onların mescitlerine on tane narın düştüğünü anlatır.¹⁶³¹ Yiyeceklerle ilgili özellikle sağlığa faydasını belirtici sözler söyleyen Hz. Ali, narı yerken içindeki zarı da yemeği tavsiye etmiş ve bunun mideye iyi geleceğini söylemiştir.¹⁶³² Tâbiûndan Atâ, nardan zekât verilmeyeceğini söylemiştir.¹⁶³³ Nar için öşür gerekmediği başka rivayetlerde de yer alır.¹⁶³⁴ Emevî halifelerinden Süleyman b. Abdülmelik’in (öl. 99/717) hac sonrası gittiği Tâif’te misafir olduğu İbn Ebû Zühre es-Sakafî’nin bahçesinden beşer beşer gelen narlardan yüz yetmiş tane yediği anlatılır.¹⁶³⁵ Bu sayının mübalağalı olduğu bilinmekle birlikte Emevî döneminde Tâif’te bulunan nar bahçelerine dair verdiği fikir açısından önemlidir. Tâbiûn’dan A‘meş’e (öl. 148/765) Ramazan ayında şek günü oruç tutup tutmamak konusunda çok soru sorulunca o da evden nar getirtir. İkiye bölüp soru sorana bakarak narın çekirdeğini yer ve böylelikle cevabını vermiş olur.¹⁶³⁶ Süfyân es-Sevrî’ye (öl. 161/778) başka yiyeceklerle birlikte

¹⁶²⁷ Gökten su indiren O’dur. (Buyurdu ki:) İşte biz her çeşit bitkiyi onunla bitirdik. O bitkiden de kendisinden üst üste binmiş taneler bitireceğimiz bir yeşil bitki, hurmanın tomurcuğundan sarkan salkımlar, üzüm bağları, zeytin ve nar bahçeleri meydana getirdik; birbirine benzeyeni var, benzemeyeni var. Meyve verirken ve olgunlaştığı zaman her birinin meyvesine bakın! Kuşkusuz bütün bunlarda inanan bir topluluk için ibretler vardır. (En‘âm 6/99) Çardaklı ve çardaksız bağları, değişik ürünleriyle hurmaları, ekinleri, birbirine benzeyen ve benzemeyen biçimlerde zeytin ve narları meydana getiren O’dur. Her biri ürün verdiğinde ürününden yiyin; hasat günü de hakkını verin, fakat israf etmeyin; çünkü Allah israf edenleri sevmez. (En‘âm 6/141).

¹⁶²⁸ İbnü’l-Cevzi, *el-Muntazam*, 1/148; Yâkût el-Hamevî, *Mu‘cemü’l-Büldân*, 4/9.

¹⁶²⁹ Şâmî, *Sübülü’l-Hüdâ ve’r-Reşâd*, 7/321.

¹⁶³⁰ İbn Şebbe, *Târîhu’l-Medîne*, 2/500.

¹⁶³¹ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 2/373.

¹⁶³² İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, 3/294.

¹⁶³³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/227.

¹⁶³⁴ Belâzürî, *Fütûhu’l-Büldân*, 78.

¹⁶³⁵ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 8/110.

¹⁶³⁶ İbn Abdirabbih, *Nükteler ve Mizahi Öyküler Kitabı* (İstanbul: Bordo Siyah Yayınları; 2005), 124.

narın alışverişiyle ilgili bir soru sorulup onun da cevap vermesi¹⁶³⁷ narın ticareti yapılan meyvelerden biri olduğunu açıklayan örneklerden biridir.

Hurma ve üzüm suyu gibi meyvelerin suyundan içecek yapıp tüketildiği bilinmekle beraber nar suyu (asîru'r-rummân/عصير الرمان) içilmesiyle ilgili kaynaklarda çok seyrek bilgi bulunmaktadır. Bunun nedeni olarak alışılmamış olması, elde ediminin zor olması gibi sebepler akla gelmektedir. Ancak bazı yiyeceklerden sonra nar suyu içilmesinin ve bazı yiyeceklerin birtakım yiyeceklerle tüketilmesinin sağlığa faydalı olacağından hareketle nar suyunun daha çok tedavi amaçlı kullanıldığı anlaşılır.¹⁶³⁸ Sonraki dönemlerde ise özellikle İran mutfağında narın yemeklerin ekşi olmasını sağlamak amacıyla kullanıldığı bilinmektedir.¹⁶³⁹ Hicrî 3. yüzyılda ise Irak'ta Sincar narlarının pahalı dolayısıyla kaliteli olduğu ve Humus ve Taberistan'ın nar üreticiliğiyle bilinen şehirlerden olduğu aktarılır.¹⁶⁴⁰

3.2.4. Karpuz

Bittîh (البَيْتِيح karpuz) kabakgiller sınıfına dâhil bir meyvedir. Kaynaklarda rivayetlerde yer alan bittîh kelimesi, bazı çalışmalarda karpuz, bazı çalışmalarda ise kavun olarak tercüme edilmiştir. Bu sulu ve lezzetli meyvenin kabakgiller sınıfına dâhil olmasından dolayı bazı araştırmalarda meyve yerine sebzeler grubunda tasnif edilmesi de dikkat çekicidir.¹⁶⁴¹

Hz. Peygamber'in karpuz yediğine dair tek sahih rivayet taze hurma ile karpuz yemesidir.¹⁶⁴² Bu iki yiyeceğin birlikte yenilme sebebi de hurmanın hararetini karpuzla azaltmaktır.¹⁶⁴³ Ashâb-ı kirâmın da şakalaşırken birbirlerine karpuz kabukları fırlattığını anlatan rivayetten¹⁶⁴⁴ çok da nâdir bulunan bir meyve olmadığı anlaşılmaktadır. *Kitâbü'l-Ayn*'da karpuzun yetiştirme sürecini ifade eden birçok kelime yer almaktadır. Buna göre karpuzun yetiştiği ve toplandığı yer mebtaha (المَبْتَخَة)¹⁶⁴⁵ karpuzun ilk çıktığı zaman ka'sar (قَعَسَر), biraz büyüdüğü zaman hadaf (خَصَف), sonra fice' (فَجَأ), hepsine birden hadec

¹⁶³⁷ Abdürrezzâk, *el-Musannef*, 8/8.

¹⁶³⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/298.

¹⁶³⁹ Meysavi, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 404-405.

¹⁶⁴⁰ Ahsan, *Social Life*, 109.

¹⁶⁴¹ H"Et'ime ve Eşribe fi Asri'r-Resûl" de zikredildiği şekilde yer alır hatta sebzelerden birinci sınıfa dâhil edilmiştir. Bk. Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fi Asri'r-Resûl", 96.

¹⁶⁴² İbn Mâce, "Et'ime", 38; Tirmizî, "Et'ime", 35; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

¹⁶⁴³ Ebû Dâvûd, "Et'ime", 45; Tirmizî, "Et'ime", 36.

¹⁶⁴⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/89.

¹⁶⁴⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/170.

(الْحَدَج) denir. Hadec kelimesinin bizatihi karpuz anlamında kullanılması da söz konusudur.¹⁶⁴⁶ Mısır lüğatında ise feggûs (الفُقُوص) henüz olmamış karpuz¹⁶⁴⁷ demektir.

Bu meyvenin Fars asıllı olduğu ve tüccarlar vasıtasıyla Irak'tan Arap memleketlerine geldiği bilinmektedir.¹⁶⁴⁸ Bittîh dışında harbûze (خربوزة) kelimesi de aynı meyve için kullanılır. Habhaba (الحببة) ise Şam karpuzudur ancak Iraklılar ve Farslar Hind'den geldiği için hindî (هندي) gibi farklı isimlendirmeler de yaparlar.¹⁶⁴⁹

Hiz. Peygamber'in Kur'ân okumayan fâciri benzettiği hanzala denilen Ebû Cehil karpuzu¹⁶⁵⁰ ise yabani karpuz¹⁶⁵¹ olduğundan tadının acı olduğu bilinmektedir. Câhiliye döneminde Kâbe'ye asılan şiirlerden birinde Ebû Cehil karpuzu gibi acı olmak¹⁶⁵² deyimini kullanılır. Hanzala karpuzu Arapların yediği ve tedavide kullandığı bir meyvedir.¹⁶⁵³ Ayrıca Arabistan'da Hanzala karpuzunun çekirdeklerinin sütle pişirilerek kamîşe (القَمِيشَة) denilen yemeği yapıldı.¹⁶⁵⁴

Hicrî 18 yılında gerçekleşen kıtlık senesinde bir gün Hiz. Ömer çocuğunun elindeki karpuzu gördüğünde oğlunun meyve yemesine kızar. Bu kızmanın sebebi Müslümanların kıtlıktan çok fazla etkilenmeleridir. Kıtlık sebebiyle o sene tarım ürünlerindeki azalmadan ötürü karpuzun da az bulunduğu akla gelmektedir. Buna rağmen rivayete göre çocuğun onu bir avuç hurma çekirdeği karşılığında satın alması ise pahalı olmadığına dair bir bilgi verir.¹⁶⁵⁵

Karpuzun İslâm toplumunda incelediğimiz dönemde tüketildiğine dair örneklerden biri de bu meyvelerin içine zerk edilen zehirle bazı suikastlarda kullanılmasıdır. Anlatıldığına göre Haccâc döneminde Ubeydullah b. Ziyâd b. Zabyan isimli kişi Saîd b. İyâz tarafından gönderilen karpuzla zehirlenmiştir. Saîd, karpuz zamanı gelince mevsimin ilk karpuzu olduğunu, yarısını kendisinin yediğini yarısını da Ubeydullah'a gönderdiğini söyleyerek

¹⁶⁴⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/498.

¹⁶⁴⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1408.

¹⁶⁴⁸ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/63.

¹⁶⁴⁹ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/64.

¹⁶⁵⁰ Buhârî, "Et 'ıme", 30.

¹⁶⁵¹ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 11/30.

¹⁶⁵² Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 83.

¹⁶⁵³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/64.

¹⁶⁵⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1523.

¹⁶⁵⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/294.

onun güvenini kazanır ve böylelikle amacına ulaşır. Ölerken Ubeydullah kendisinin Saîd'i öldürmek istediğini ama onun kendisini öldürdüğünü söyler.¹⁶⁵⁶

Karpuzun faydaları ile alakalı sonraki dönemlerde bazı bilgilerin hadis olarak anlatıldığı anlaşılmaktadır. Karpuzun on faydasının olduğu ile alakalı hadisin sahih olmadığını belirtmek gerekir.¹⁶⁵⁷ Zikredilen bu on faydanın kaynağı ile ilgili Enûşîrvân isimli Sâsânî hükümdarının veziri Buzurmîhr'in karpuzun faydalarıyla ilgili sözleridir. Vezir karpuzun güzel kokusu, hem azık olarak hem meyve olarak yenilmesi, çok lezzetli olması, hazım için iyi olması gibi bazı tıbbî faydaları, kabuğunun kap olarak kullanılması gibi de bazı yararlarını zikretmiştir.¹⁶⁵⁸

Tâbiînden olan ve nüktedanlılığıyla bilinen A'meş'e (öl. 148/765) bir adam tarafından lezzetli bir karpuz verilir. Sonraki gün karşılaştığında adam karpuz nasıldı diye sorar lezzetli olduğunu ifade etmesine rağmen birçok kez bu soruyu sormaya devam ettiği için A'meş yediğine pişman olur ve adama kızar bir daha aynı soruyu sorarsa istifrağ edeceğini belirtir.¹⁶⁵⁹

3.2.5. İncir

Hurma ve üzüm gibi kurusu da tazesini de yenilen incir bu dönem tüketilen meyvelerdendir. İncir, Kur'ân-ı Kerîm'de sûre adı (tin/تین) olarak geçer. Kur'ân'da incirin üzerine yemin edilmesi ise¹⁶⁶⁰ bu meyvenin değerini ortaya koymasından önemlidir. Her ne kadar tefsirlerde ilgili sûrede üzerlerine yemin edilen hususların semavî dinlerin indiği coğrafyaya işaret ettiği belirtilse de Kur'ân'da zikri geçen yedi meyveden biri olması hasebiyle incir bizatihi önemli bir meyvedir.

İncirin en eski meyvelerden olduğu bilinir. Hatta Ehl-i kitabın Hz. Âdem'e yasaklanan ağacın incir ağacı yediği meyvenin de incir olduğu ve yapraklarıyla örtüldüğünü

¹⁶⁵⁶ Belâzûrî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/290; İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 4/77. Burada bittih kelimesi geçmekle birlikte İbnü'l-Esîr'in *el-Kâmil* tercemesinde kavun olarak verilmiştir. Bu husus yiyecek adlarıyla ilgili tercemedeki farklılıklara örnek verilebilir İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil fi't-Tarih*, 10 cilt, İstanbul: Hikmet yayınları, 2008).

¹⁶⁵⁷ Müttakî el-Hindî, *Kenzü'l-Ummâl* (Beyrut: 1993) 10/46.

¹⁶⁵⁸ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 115.

¹⁶⁵⁹ Şener Şahin, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (Cilt: 19, sayı: 2, 2010, 121-153) Nevâdir Kültüründe 'Sakîl' Motifi ve Bir Sakîl düşmanı: el-A'meş, 141.

¹⁶⁶⁰ et-Tin 95/1.

benimsediği rivayet edilir.¹⁶⁶¹ İncir diğer dinlerde de kutsiyet atfedilen bir meyvedir. Semavî ve semavî olmayan dinlerde incirin kutsal meyve olarak kabul edildiği bilinmektedir. Tevrat ve İncil’de incirden bahsedilmektedir. Budizm’de ise Buddha’nın Nirvana’ya kavuştuğu bir ağaç olarak incire değer verilir.¹⁶⁶²

Mekke ve Medine’de incir yetişmediği bilinmektedir. İncirin yetiştiği yer olarak özellikle Fars toprakları bilinir. Kütüb-i sitte’de incirle ilgili rivayet bulunmamaktadır. Yalnızca tîn sûresinde işaret edilmesiyle ilgili incirin zikri geçer. Sahâbeden Ebû Zerr’in Peygamber’e bir kapla incir hediye ettiğini, peygamberin de ashâbına yemelerini söyleyip, incirin, cennet meyvelerinden olduğunu söylediği rivayet sahih hadis kitaplarında yer almaz.¹⁶⁶³ Cennet meyvelerinden olduğu ile ilgili kısım mevzu hadislerin derlendiği kaynaklarda yer almıştır.¹⁶⁶⁴

İncir hemen bozulan meyvelerden olduğu için zekâta tâbi olmadığı bildirilmiştir.¹⁶⁶⁵ Tâbiûn’dan Mücâhid (öl. 103/721) elma, armut benzeri bir yıl kalmayan meyvelerde ve baklagillerden zekât yoktur, demiştir. Yaş incirde zekât yoktur, ancak incir toplanıp kurutulursa vardır.¹⁶⁶⁶ İncirin tıbbî faydaları olan bir meyve olduğu mâlumdur. Özellikle basur hastalığına iyi geleceği¹⁶⁶⁷ rivayet edilir. İncirin yabani çeşidi de cümmezâdır (الْجُمَيْرَى). Yaratılış olarak incir, büyüklükte dut ağacı gibi ise de bu meyvenin yaprağı incir ağacından küçüktür. Yabani incir, siyah ve sarı renklidir. Sarı olan incir tatlıdır, siyah olan ise kan yapar.¹⁶⁶⁸

Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik’in (öl. 99/717) Dâbık’¹⁶⁶⁹ denilen yerde kendisine getirilen yiyecekler arasında bir sepet incir de bulunur.¹⁶⁷⁰ Abbâsî dönemi mizahı ile ilgili bir anekdotta bir bedevînin tîn sûresine atıfla ev sahibinin gizlediği incire telmihte bulunduğu anlaşılmaktadır. Bedevîlerden biri ev sahibinin yanına gidince

¹⁶⁶¹ Câhız, *Hayavân*, 1/208.

¹⁶⁶² Merve Saçlı, *İncir ve Zeytin: Tîn Sûresi Bağlamında Kur’ân’ın Teşrîfine Mazhâr Olmuş İki Nimet* Mecmua - Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi [International Journal Of Social Sciences] ISSN: 2587-1811 Yıl: 5, Sayı: 10, Güz 2020.

¹⁶⁶³ Şâmî, *Sübülü’l-Hüdâ ve’r-Reşâd*, 7/319.

¹⁶⁶⁴ Müttakî el-Hindî, *Kenzü’l-Ummâl*, 10/44.

¹⁶⁶⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/227.

¹⁶⁶⁶ Yahya b. Âdem, *Kitâb’ül-Harâc*, 150.

¹⁶⁶⁷ Câhız, *Hayavân*, 1/208.

¹⁶⁶⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/312.

¹⁶⁶⁹ Dâbık, Süleyman b. Abdülmelik zamanında Bizans’a karşı oluşturulan Suriye ordularının ana karargâhıdır (*DÎA*, 29/174).

¹⁶⁷⁰ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 8/111.

misafirden inciri saklar. Sonra ondan Kur'ân okumasını ister. Bedevî tin sûresindeki “ve't-tîn” kelimesini atlayarak okuyunca inciri sorar bedevî de elbisenizin altında diye cevap verir.¹⁶⁷¹

3.2.6. Diğer Meyveler

Bazı meyveler hakkında çok fazla bilgi bulunmasa da incelediğimiz dönemde tüketildiğine dair rivayetlerden hareketle bazı veriler sunmak mümkündür.

Ütrüc denilen (اترنج)¹⁶⁷² turunç ve ağaç kavunu karşılığı verilen bu meyvenin İsrailoğullarına verilen nimetlerin (kudret helvası ve bıldırcın etinin) üzerine indirildiği meyve olduğu rivayetlerde yer alır. Buna göre İsrailoğulları, bu ağaçlara konan kuşlara bakar semiz ise onu tutar yoksa salardı.¹⁶⁷³ Hadislerde ise Hz. Peygamber'in Kur'ân okuyan mümini, kokusu ve tadı güzel meyve olan turunca benzettiği bilinmektedir.¹⁶⁷⁴ İbnü'l-Cevzîye ütrüc denilen, tadı ve kokusu güzel olan meyveyi ağaç kavunu olarak vermiş, buna acem elması ve Yahûdî limonu da dendiğini belirtmiştir.¹⁶⁷⁵ Hz. Bu meyvenin ikram edildiği, Hz. Hasan veya Hz. Hüseyin'in kabuğunu soyduğu ve aralarında bölüşerek yendiği rivayet edilir.¹⁶⁷⁶

Hicrî 16. senede Batı Medâin'in fethi sırasında Müslümanların, kralın barış teklifini kabul etmeyeceğini ifade etmek üzere söyledikleri “Efridûn balı ile Kûsâ (كوثى)¹⁶⁷⁷ turuncunu birlikte yemedikçe aramızda barış olmayacaktır.”, sözünde yer alan¹⁶⁷⁸ Kûsâ turuncunun önemli lezzetlerden olduğu anlaşılmaktadır.¹⁶⁷⁹ Hz. Osman zamanında gerçekleşen bir hırsızlık olayında Hz. Osman turuncun fiyatını üç dirhem olarak belirleyip hırsıza ceza verdiği rivayet edilir.¹⁶⁸⁰ Bu ceza da onun kıymetli ve pahalı bir yiyecek olduğunu

¹⁶⁷¹ İbnü'l-Cevzî, *Kitâbü'l-Ezkiyâ*, (Mektebetü'l-Gazzâlî, ts.),104; (İsmail Durmuş, “Mizah”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 30/209-211).

¹⁶⁷² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/217.

¹⁶⁷³ Taberî, *et-Târih*, 1/222.

¹⁶⁷⁴ Buhârî, “Et'ime”, 30.

¹⁶⁷⁵ İbn Kayyim el-Cevzîye, *Tıbbün-Nebevî*, trc. Yusuf Ertuğrul, 351.

¹⁶⁷⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/201.

¹⁶⁷⁷ Kûsâ, Irak, Kufe yakınlarında bir yer. Hz. İbrahim'in babası Azer'in memleketi, Deccâlin çıkacağına inanılan yer.

¹⁶⁷⁸ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 2/446; Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 19/143; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 7/74.

¹⁶⁷⁹ Kûsâ o dönemde Bâbil toprağında bulunan Irak köylerindendir. Kufe yakınlarında yer alır. Fırat'tan Irak'a akıtılan ilk ırmağın da adıdır. Ayrıca Kûsâ, Hz. İbrahim'in babası Azer'in memleketi, Deccâlin çıkacağına inanılan yer. Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 4/487; Taberî, *Târih*, 1/119.

¹⁶⁸⁰ *Muvattâ*, “Kitâbü'l-Hudûd”, 4.

gösterir. Nitekim bu durum uzun zaman böyle devam etmiş görünmektedir (dirhem, dinarın üçte ikisi kadar ağırlığa sahip 2,97 veya 2,82 ağırlığındaki gümüş paradır). Abbâsîler döneminde turunçgillerin sadece zenginler tarafından tüketildiği ve çok yaygın bir meyve olmadığı bilinir. Turunçgillerden olan portakal ve limon ağaçlarının dördüncü yüzyılda Hindistan'dan Umman'a ve sonra Basra ve Suriye'ye getirildiği zikredilir.¹⁶⁸¹ Basra ve Şam turunçgilleri Sûs bölgesinden Bağdat'a ihraç edilirdi. Taberistan turunçlarının lezzetinden bahsedilir.¹⁶⁸²

Elma incelediğimiz dönemde biliniyordu. Tüffâh (التفاح)¹⁶⁸³ ile ilgili Atâ b. Ebû Rebâh (öl. 114/732) elmanın zekâtının olmayacağını söyler.¹⁶⁸⁴ Hz. Ömer döneminde feth edilen Fars diyarı İsfahân meyveleriyle meşhur bir yerdir. Özellikle elma ve armudu ile ön plana çıkar.¹⁶⁸⁵ Emevîler döneminde yenildiğine dair bir rivayete göre Ömer b. Abdülazîz'in (öl. 101/720) canı elma ister. Kendisinin yeterli parası olmadığı için bu isteği yerine getirilemez. Kilise ziyaretinde tabaklarda yer alan elmaları koklar, kendisine hediye edilmek istenince ise kabul etmez.¹⁶⁸⁶ Reddetme sebebi olarak toplumdaki değişimi kastederek zamanın Hz. Ebû Bekir ve Ömer gibi olmadığını ifade eder. Abbâsîler dönemine gelince elma, ayva, turunç gibi meyveler Bağdat şehrinde özellikle sevgililerin birbirine hediye olarak sunduğu şeyler arasındadır ve bu armağanların ifade ettiği gizli bir dil bulunmaktadır.¹⁶⁸⁷

Muzdan Kur'ân-ı Kerîm'de ve talhun mendûd (وَطْلَحَ مَنْضُود)¹⁶⁸⁸ meyve yüklü muz ağaçları olarak bahsedilir.¹⁶⁸⁹ Muz, semur السَّمُر bir çeşit muz ağacı¹⁶⁹⁰ sirdah (السِّرداح) muz kümesi¹⁶⁹¹ ullef (الغلف) muz ağacının meyvesi¹⁶⁹² sözlüklerde muzla ilgili geçen kelimelerdir.

¹⁶⁸¹ Ahsan, *Social Life*, 109.

¹⁶⁸² Ahsan, *Social Life*, 109.

¹⁶⁸³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/222.

¹⁶⁸⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 4/227.

¹⁶⁸⁵ Kazvîni, *Âsârü'l-Bilâd ve Ahbârü'l-İbâd*, 296.

¹⁶⁸⁶ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 7/360.

¹⁶⁸⁷ Levent Öztürk, İbn Yahyâ el-Veşşâ'ya (öl. 325/937) Göre Abbâsî Toplumunda Hediyelerin Gizli Dili, *İSTEM: İslâm San'at, Tarih, Edebiyat ve Mûsikîsi Dergisi*, 2008, cilt: VI, sayı: 12, 9-15.

¹⁶⁸⁸ Vâkıa, 56/29.

¹⁶⁸⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1736.

¹⁶⁹⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/852.

¹⁶⁹¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/810.

¹⁶⁹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1269.

Şeftali incelediğimiz dönemde bilinen meyvelerdendi. Havkah (خَوْحَة) şeftali, huh (خُوخ)-çoğuludur,¹⁶⁹³ şefelleh (الشَّقْلَح) şeftaliye benzeyen kırmızı meyve,¹⁶⁹⁴ Firsik (الْفَرْسِك) ise büyüklük olarak şeftali kadar olup tüysüz, sarı kırmızı ve tadı şeftali gibi olan nektaridir.¹⁶⁹⁵ Bu meyve Medine'ye gelen Tâifliler'in Hz. Peygamber'e armağan ettikleri meyvelerdendir.¹⁶⁹⁶ Emevîler döneminde şeftali yenildiğine dair rivayete göre tâbiünden A'meş (öl.148/765) kendisinden hadis öğrenen ancak buna kabiliyeti olmayan bir kişiyi yanından uzaklaştırmak için bir yol dener. Ona yanında bir şey olup olmadığını sorar ve şeftali olduğunu öğrenince her hadis için bir tane bu meyveden ister. Şeftali bittiğinde de onu yanından gönderir.¹⁶⁹⁷ Emevî halifelerinden Hişâm b. Abdülmelik'e (öl. 125/743) bir vali tarafından hediye olarak şeftali (درâkin/دراقين) gönderildiği, halifenin de beğendiği için aynı şeftalilerden tekrar talep edildiği bozulması kolay olan meyvelerden olduğu için uygun kaplarla gönderilmesi konusunda da uyarıda bulunulduğu rivayetlerde yer alır.¹⁶⁹⁸

Beşâm, katâd, kebâs ve muklî isimli meyveler de mevcuttu. Sahâbeden Utbe b. Gazvân (öl. 17/638) Basra ordugâh şehri kurulup orada okuduğu ilk hutbesinde Hz. Peygamber'le birlikte geçirdiği zor günleri anlatırken on gün boyunca beşâm (بشام) ve katâd (قتاد) ağacı meyvesi dışında hiç yiyeceklerinin olmadığını anlatır. Beşâm misvak yapılan bir bitki iken katâd da dikenli bir bitkidir. Utbe bu yiyecek olmayan bitkileri yediklerinden dolayı damaklarının yaralandığını anlatır.¹⁶⁹⁹ Hz. Peygamber bazı kişilerle birlikte Merrü'-Zahrân denilen yerde erâk ağacının kebâs denilen meyvesinden toplar ve çobanlık tecrübesiyle siyahlarını toplamalarını tavsiye eder.¹⁷⁰⁰ Abdullah b. Mes'ûd'un da Hz. Peygamber için erak meyvesi topladığı rivayetler arasındadır.¹⁷⁰¹ Kebâs (الكَبَّاث) erak ağacının olmamış meyvesine, merd (المَرْد) ise olgunlaşmış meyvesine denilir, hem ham hem de olmuşuna ise ise berîr (برير) denir.¹⁷⁰² Ayrıca būram (البُرَم) da erâk ağacının meyvesi¹⁷⁰³ olarak bilinir. Ebû Zer el-Gıfârî'nin peygamberi bulmak üzere Mekke'ye

¹⁶⁹³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/536.

¹⁶⁹⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/929.

¹⁶⁹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1384.

¹⁶⁹⁶ İbn Şebbe, *Târîhu'l-Medîne*, 2/500.

¹⁶⁹⁷ Şener Şahin, Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, (Cilt: 19, sayı: 2, 2010,121-153) Nevâdir Kültüründe 'Sakîl' Motifi ve Bir Sakîl düşmanı: el-A'meş, 144.

¹⁶⁹⁸ Belâzürî, *Ensâbu'l-Eşraf*, 8/371.

¹⁶⁹⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/7.

¹⁷⁰⁰ Buhârî, "Et 'ıme", 50; Müslim, "Eşribe", 163.

¹⁷⁰¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/143.

¹⁷⁰² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1548.

¹⁷⁰³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/157.

geldiğinde behş denilen ve hurmaya benzeyen iri bir meyve olan mukli meyvesinden azık edindiği rivayet edilir.¹⁷⁰⁴ Mukli meyvesine hıdlâf (الْحِذْلَف) ve devm (¹⁷⁰⁵) ¹⁷⁰⁶ de denilir. Ayrıca haşel (الْحَاشِل) muklinin olmadan kuruması demektir.¹⁷⁰⁷

Tâbiûndan ve Vâsıt yakınlarında bulunan Silsile denilen yerde zekât memuru olarak görev yapan Mesrûk (öl. 63/683), Ümmü Kays isimli birini durdurur, altmış tane öküzün peynir ve ceviz yüklü olduğunu görür, ancak bu kişi mükâteb kölelerden olduğu için zekât almaz. Bu rivayet Irak'ta cevizin fazla miktarda olduğunu ve farklı şehirlere gönderildiğini anlatan bir rivayettir. Aynı durumu ifade eden bir rivayete göre de Hâlid b. Umeyr isimli kişi sahâbeden Utbe b. Gazvân (öl. 17/638) ile birlikte Übülle'nin (Basra) fethinde bulunduklarını ve içi ceviz dolu bir gemi ele geçirdiklerini ve cevizler için taş denilip ne olduğunu anlamadıklarını ve yedikten sonra lezzetli bulduklarını anlatır.¹⁷⁰⁸

Ayrıca son olarak bazı meyveleri ve ilgili kelimeleri de zikretmekle iktifa edeceğiz: Günümüzde keçiboynuzu olarak bilinen harnûb (الْحَرْنُوب) Şam'da yetişen, Iraklılar'ın Şam hıyarı dedikleri kuru ve siyah bir ağaç, unnâb (الْعُنَاب) veya hünnab/kılkıl (الْقُلُقُل) siyah taneleri olan meyveleri yenilen ağaçtı. Kümmesserâ (الْكُمَّسَرَاء) armut, muğfûr (الْمُغْفُور) armudun reçinesi, mus' (الْمُصْع) böğürtlen, avsec (العوسج) kırmızı ve tatlı olan mişmiş (المشمش) Hicazlıların erik dediği kayısı, hamt (الْحَمْط) yenilen bir erik çeşidi, ayva (sefercel/سفرجل) şirzimeh (الشَّرْزِمْه) ise ayva vb.den bir yığın, Basralıların firsâd (الْفِرْسَاد) dediği firsâd (الْفِرْصَاد) dut ağacı, bellut (الْبَلُّوط) meyvesi yenilen, kabuğuyla deri tabaklanan ağaçtı. Pelit ağacı günümüzde kestane veya meşe palamudu olarak bilinir. Tenûm (التَّنُوم) çölde yaşayanların meyvelerini yediği küçük meyveli ağaçtı. Fındık (الْفُنْدُق) fıstık gibi içi kırılarak çıkarılan, yuvarlak bir meyve çeşidi de bulunmaktaydı.¹⁷⁰⁹

¹⁷⁰⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/209.

¹⁷⁰⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/498.

¹⁷⁰⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/609.

¹⁷⁰⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/491.

¹⁷⁰⁸ Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 5/606.

¹⁷⁰⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/189, 228, 481, 528, 2/828, 903, 1288, 1348, 1520, 3/1385, 1419, 1593, 1703, 1707.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: YEMEK ÇEŞİTLERİ

Hicrî birinci asırda İslâm toplumunda bazı yiyeceklerin bir araya getirilmesiyle lezzetli yemekler hazırlanırdı. Malzemenin bolluğu esas alınsa da çoğu kere iki veya üç yiyeceklerle hazırlanan yemekler tüketilirdi. Malzemeler aynı olsa da yemeklerin pişiriliş şekli ve kıvamı birçok yemeğin isimlendirilmesinde önemli bir rol oynardı. Bu yemeklerin kaynaklarda isimlendirilmeleri ve tarifleri o dönemin yemek kültürünü ortaya koymasından önem arz eder. Bu dönemde tüketilen yemeklerde kullanılan malzemeler (yiyecekler), yemeğin pişiriliş şekli ve kıvamı ön planda olmuş, yemeklerin isimleri ve çeşitliliği de bu şekilde oluşmuştur.

Yemeklerin önceleri basit bir şekilde yapıldığı, artan refah seviyesine göre yemeğe katılan malzemelerin fazlaştığı, değişik malzemelerin yemeğe girdiği ayrıca pişiriliş şeklinde de farklılıklar olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle yemek isimlerinin fethedilen bölgelerden ve ticarî etkileşimin olduğu şehirlerden alındığına dair bilgiler, kaynaklarda yer almaktadır. İlk döneme ait eserlerde yer alan yemek isimlerinin de Arapça, Farsça veya Habeşçe olması yemeğin hangi kültüre ait olduğu hakkında fikir vermektedir. Ayrıca sözlüklerde Arabistan'ın bazı bölgelerinin lehçelerine göre de yiyecek isimlerine işaret edildiği bilinmektedir. Ayrıca saray mutfağı gibi yaşam standartı yüksek olanların sofraları ile düşük bütçe ile yaşamak zorunda olanların, yine şehirde yaşayanlar ile çölde yaşayanların sofrasının aynı olmadığı unutulmamalıdır.

İncelediğimiz dönemde bazı milletlerin kendine has yemeklerinin olduğuna ve damak tatlarına uyan yemekleri tercih ettiklerine dair bazı genel bilgiler karşımıza çıkar. Buna göre Rumların işkembe (حشو) ve göğüs (جشيم) sevdiği, Perslerin ise soğuk ve tatlı yiyecekleri (بارد حلو) yediği anlatılır. Hz. Ömer ise Perslilerin ekşili, mayhoş yiyecekleri ayrıca şefâric (الشفارج) denilen zûmaverd isimli yemeği sevdiklerini söyler. Medenî (öl.234/849) isimli kişi de şehirlilerin yediklerinin, herîse (keşkek) ve et kavurma (القلاي) olduğunu belirtir. Bedevîlerin ise ağız sütü (لبأ), eritilmiş iç yağı (سلاء), çekirge (جراد), mantar (كمأة), koyu kıvamlı süt içinde ekmek (خبزة في الرائب) ve kaymaklı hurma (تمر بالزبد) yediklerini anlatır.¹⁷¹⁰

¹⁷¹⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

Bu dönem yemeklerini günümüz tasnifiyle çorba, ana yemek ve tatlı şeklinde başlıklandırmak bazı problemleri beraberinde getirecektir. Nitekim hurma ile yapılan birçok çeşit yemeğin, yemek sonrası yenilen bir tatlı olarak değil bizzat ana yemek olarak yapıldığı ve tüketildiği bilinmektedir. Bal, hurma gibi tatlılardan yapılan yemeklerin de çoğu kez çorba olarak tanımlandığı anlaşılmaktadır. Dolayısıyla bazı yemeklerin tarifi zorlaşmaktadır. Bu sebeple çalışmamızda öncelikle yemek çeşitleri ile ilgili genel bilgiler verip, yemek isimlerini genel başlık çerçevesinde ayrı ayrı ele almak yerinde olacaktır. Kıvam, pişiriliş şekli ve katılan malzemelere göre bir tasnif çerçevesinde çorbalar, tahıl yemekleri, et yemekleri ve tatlı olarak başlıklandırma daha uygun olacaktır. Nitekim aynı yemek malzemeleriyle kıvamı farklı olan çok sayıda yemek bulunmaktadır. Zikredeceğimiz yemeklerle ilgili önce genel bilgi verilecek sonra özel ismi olmayan yemekler hakkında mâlûmat sunulacak daha sonra ise ismi tespit edilen yemekler özel olarak başlıklandırılıp incelenecektir.

4.1. Çorbalar

Arapçada çorba, hasâ' (حساء)¹⁷¹¹ ve merak (مَرَق) kelimeleriyle ifade edilir. İncelediğimiz dönemde çorba, yemek öncesi tüketilen bir yemek türü olmaktan ziyade, ekmekle birlikte tüketilen pratik olarak hazırlanan ve çoğu kere tek çeşit olarak yenilen bir yemektir. Yemeğin daha fazla miktarda olup fazlaca kişiyi doyurması amacıyla mevcut malzeme daha sulu bir kıvamda hazırlanır ve çorba elde edilirdi. Kaynaklarda aynı yemeğin bazen çorba bazen de yemek çeşidi olarak sıralanması da bu ayrımın çok net olmadığını göstermektedir. Ayrıca sıvı olan bulamaçların çorba olarak sınıflandırılması da dikkat çekmektedir.

İncelediğimiz dönemde çorba; tahıl, et ve sebze gibi yiyeceklerle yapılırdı. Et suyu, iç yağı, su ve sütle kıvama getirilir ve tüketilirdi. Arapçada tabh (طَبَخ) çorbayı ve eti kıvamına getirmek demektir.¹⁷¹² Arapların misafirlerine yemek ikramında bulunma faziletinde âdeta birbiriyle yarıştığı bilinen bir gerçektir. Araplar evlerine gelen konuklara çorba da ikram ederlerdi. Sonradan eve gelecek aile bireyleri veya misafir için saklanan

¹⁷¹¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/385.

¹⁷¹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1064.

çorbaya husfûl (حُسْفُل),¹⁷¹³ ziyarete gelenlere çorba ikram edilmesine ise anâde (عِنَادَة)¹⁷¹⁴ ve kafâve (قَفَاوَة) denilirdi.¹⁷¹⁵

Kabak ve pazı çorbası incelediğimiz dönemde çoğunlukla tüketilen sebze çorbalarıdır. Hz. Enes, Hz. Peygamber’le gittiği bir yemek davetinde kabak ve kurutulmuş etle yapılan bir çorbanın kendilerine ikram edildiğini anlatır.¹⁷¹⁶ Hz. Peygamber’in çorbanın bolca yapılmasını tavsiye ettiği bilinir. Bu tavsiye ile fazla miktarda su eklenip komşuların da gözetilmesi amaçlanır.¹⁷¹⁷ Çorba özellikle hasta kişilere şifa bulmaları amacıyla yapılırdı. Hz. Peygamber, ailesinden hastalanan olduğu zaman çorba içirilmesini emreder ve bu yemeğin insanı ferahlatacağını, kalpteki hüznü gidereceğini söylerdi.¹⁷¹⁸ Hz. Ali hastalanınca pazılı arpa çorbası pişirilmişti.¹⁷¹⁹

Hz. Ebû Bekir ve hekim Hâris b. Kelede’nin (öl. 13/634) aynı sene vefat ettikleri, vefat nedenlerinin ise ikisine de Yahûdiler tarafından ikram edilen çorba olduğu rivayetlerde yer alır.¹⁷²⁰ Rivayetlerde bu yemeğin ne olduğu ile ilgili farklı değerlendirmeler bulunsa da *el-Kâmil*’de pirinç çorbası olduğu ve zehirli olan bu çorbanın aynı sene hem halife hem de hekimi hastalandırıp ölümlerine neden olduğu rivayetlerde yer alır.¹⁷²¹

Hz. Ömer’in en sevdiği yemek olarak çorba zikredilir.¹⁷²² Hz. Ömer döneminde pişirilen çorbaların daha ziyade kıtlık senesinde zor durumdan bir çıkış sağlamak ve elde mevcut kısıtlı malzemenin bereketiyle herkesi doyurmak gayesiyle yapıldığı anlaşılmaktadır. Genellikle un ve iç yağından yapılan çorba hem doyurucu hem de besleyici idi. Kıtlık senesinde Hz. Ömer’in boş tencereyi kaynatıp çocuklarını oyalamaya çalışan kadın ve ailesi için un ve iç yağından bir çorba yaptığı ve aileyi doyurduğu rivayette yer alır.¹⁷²³ Sırâr denilen mevkide Hz. Ömer, ölü bir hayvanın derisini pişirip kemirmek durumunda kalan kişileri görünce bu duruma üzülmüş, toplam yirmi çadırda yaşayan bu insanlara un

¹⁷¹³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/346.

¹⁷¹⁴ Aynî, *Umdetü’l-Kârî*, 20/144.

¹⁷¹⁵ İbn Abdirabbih, *İkdü’l-Ferîd*, 6/292; Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 5/72.

¹⁷¹⁶ Buhârî, “Et’ime”, 37.

¹⁷¹⁷ İbn Mâce, “Et’ime”, 58.

¹⁷¹⁸ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 6/32.

¹⁷¹⁹ Şâmî, *Sübülü’l-Hüdâ ve’r-Reşâd*, 7/331.

¹⁷²⁰ Nüveyrî, *Nihâyetü’l-Ereb*, 19/81.

¹⁷²¹ İbnü’l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/267.

¹⁷²² İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 3/297.

¹⁷²³ İbnü’l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd.2/454.

ve yağ ile bizzat çorba pişirmiştir.¹⁷²⁴ Hz. Ömer'in bir halife olarak bizzat çorba pişirmesi kıtlık sorununa çözüm bulmada çaba sarfettiğini açık bir şekilde göstermektedir. Anlatıldığına göre Hz. Ömer kızı Hafsa'nın evine ziyarete gittiği bir günde Hafsa, babasına soğuk çorba ve ekmek ikram eder. Hz. Ömer et suyundan yapılan bu çorbaya ayrıca zeytinyağı dökülmesini uygun bulmaz.¹⁷²⁵ Bu rivayet çorbanın sıcak olarak içildiği gibi soğuk olarak da tüketildiği konusunda bilgi verir.

İncelediğimiz dönemde buğday, arpa gibi taneli tahıllardan, undan ve kepekli undan çorba yapılır ve tüketilirdi. Anlatıldığına göre Hz. Ali'nin kızı Ümmü Gülsüm (öl. 41/661 ?) hizmetinde bulunan kişiye buğday ve arpa tanelerinden oluşması sebebiyle den çorbası (مرق بحبوب) olarak ifade edilen çorbayı ikram etmiştir. Ebû Sâlih isimli kişinin emîrülümü'minîn ailesinden daha güzel yemekler umduğunu söylemesi üzerine başka yemekler de ikram edilmiştir.¹⁷²⁶

Hasta olanlara yapılan çorbalardan biri de sarımsaklı çorbadır. Abdullah b. Ömer (öl. 73/693) göğsünün rahatsızlığından ve nefes darlığından müşteki olduğu bir zamanda kendisine sarımsak çorbası yapılmış o da içmiştir.¹⁷²⁷

Et ile birçok çorba yapılırdı. Ayrıca kurutulmuş et de çorbalarda kullanılırdı.¹⁷²⁸ Kışlık olarak hazırlanan yiyecekler pratik olarak çorba haline getirilir ve yenilirdi.¹⁷²⁹ Farklı bir lezzet ifade eden bir çorba da İranlılara ait olan sirkeyle pişmiş güvercin çorbasıdır. Bu çorba Medine halkı tarafından, Farsların beğendiği yemeklerden biri olarak zikredilmektedir.¹⁷³⁰

Çorbaya konulan farklı bir yiyecek olarak lesaf (لصف) isimli kenevir tohumu dikkat çekmektedir. Bu bitkinin çorbaya konmasının nedeni yemeğin hazmını kolaylaştırmasıdır.¹⁷³¹

Emevî vâlisi Haccâc'ın (öl. 95/714) Ramazan'da bin sofraya kurdurduğu bilinir. Bu sofrada çok çeşitli yemekler ikram edilir ve halkın memnun olup olmadığı da sorulurdu. Bir gün

¹⁷²⁴ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağrakça vd.2/455.

¹⁷²⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/297.

¹⁷²⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/201.

¹⁷²⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/218; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/210.

¹⁷²⁸ Hasan İbrahim Hasan, *Siyasi-Dini-Kültürel-Sosyal İslâm Tarihi*, 2/266.

¹⁷²⁹ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 279.

¹⁷³⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 5/65.

¹⁷³¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1635.

Şamlı bir kişi bizzat Haccâc'a çorbanın az olduğunu söyledi. Haccâc yemek hazırlayan kişiyi uyardı. Aşçıya “Sen Dicle ve Zab arasındasın bu adam ise Şamlı” diyerek yaşadıkları yerin farkını vurguladı. Çorbayı seven bu kişilere “benülmerak (بِنُ الْمَرْق) ” dendi. Bu isimlendirme Şamlıların yemek alışkanlıkları içinde çorba içmenin mühim bir yeri olduğunu göstermesi açısından önem arz eder.¹⁷³²

Toplumda sevilen ve tüketilen çorba gibi yemeklerin içine istenmeyen bir şey düşmesi sıkça karşılaşılan bir durumdur. Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) çorbaya kuş düştüğünde çorbanın sıvı olduğu ve her yerine sirayet edeceği için dökülmesini, et gibi yiyeceklerin ise aynı durum vâki olduğunda yenilebileceğini ifade ederdi.¹⁷³³

Çorbanın, özellikle sebze çorbasının eve gelen misafirlere ikram edilmesine ve hastalık gibi sebeplerle eve gönderme âdetine her zaman devam edildiği anlaşılmaktadır. Emevî dönemi mizahçılarından Eş‘ab’a (öl. 154/771) Sâlim b. Abdullah b. Ömer (öl. 106/725) tarafından sebze çorbası ikram edilmiş ayrıca evine de gönderilmiştir.¹⁷³⁴

Çorbanın faydalarını anlatan bir rivayete göre Ahmed b. Halef, Ebû Osman’a kışın çocukları için çorba pişirmesini tavsiye eder. Zira onun anlattığına göre çorba bereketli, faydalı bir yiyecektir. Hem sıvı ihtiyacını karşılar hem de doyurucudur. İnsanı sıcak tutup ter atmasını sağlama gibi birçok yararı vardır. Ayrıca insanlara çorba içmelerini tavsiye eden kişiler tecrübeli ve samimi kişilerdir.¹⁷³⁵

İnsanların çorba içerken bazı kurallara uyması bu asırda da önemli görülür. Hârisî isimli kişi yemek yeme kurallarına uyan kimseleri överken içecekleri kadar çorbayı tabağa koymalarını zikreder. Başkasının çorbasına elini sokan kimseyi de eleştirir.¹⁷³⁶

Daha önce zikrettiğimiz güvercin çorbası dışında, rivayetlerde horozdan yapılan bir çorbaya da rastlanmaktadır. Bu çorbanın cimri bir kişiyi eleştirme gayesiyle zikri geçtiği için lezzetinden daha çok çorbada bulunan etin sertliği ön plana çıkar. Ağır hicivleriyle tanınan Arap şairi Ebû Ali (Ebû Ca‘fer) Di‘bil (öl. 246/860), İranlı şair Sehl b. Hârûn’un yanında kaldıklarını, sözü çok uzattığı için acıktıklarını, onun kendilerine sadece bir

¹⁷³² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/376.

¹⁷³³ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/240.

¹⁷³⁴ Franz Rosenthal, *Erken İslâm'da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 123.

¹⁷³⁵ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/78.

¹⁷³⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/122.

tabakla sert ve yaşlı bir horozdan pişirilmiş çorba ikram ettiğini anlatır. Öncesi ve sonrası başka bir ikram olmayan bu çorbada bulunan etin, bıçağın kesmediği, dişin işlemediği bir sertlikte olduğunu anlatır.¹⁷³⁷ Çorbanın içine konulan etin sert olmaması gerektiği, çorbada bulunan yiyeceklerin de iyice pişmiş olmasının çorbayı lezzetlendireceği açıktır. Çorbayı en çok lezzetlendiren yiyecek Arap toplumunda çok sevilen ettir. Hasan b. Ebü'l-Hasan isimli hadis râvisi her gün yarım dirhem et alırdı. Onun çorbasının kokusunun kimsenin çorbasının kokusuna benzemediği arkadaşları tarafından anlatılırdı.¹⁷³⁸

Arap toplumunda çorba ve daha katı halde yapılan yemekler et ve hurma gibi en çok tüketilen yemek çeşitlerindendi. Arapçada kıvam farklılıklarına göre çok sayıda yemek isimlendirmesi mevcuttur. Zikredeceğimiz yemeklerin kıvamı hususunda sıvıdan katıya doğru bir sıralama yapıldığında şu değerlendirmeyi yapmak doğru olacaktır: Harîre, hazîre gibi çorbalar hasâ' ve merak denilen tamamen sulu olan çorbadan daha kıvamlıdırlar. Aynı malzemelerle yapılan hudrukka (حُرْقَة) çorbasının sulu kıvamından dolayı kuşun kanadına benzetildiği açıklanır.¹⁷³⁹ Bunların kıvamından sonra tahıl yemekleri başlığında zikredeceğimiz sehîne, lehîde son olarak da asîde gibi sulu yemek ve bulamaçlar gelir.¹⁷⁴⁰

4.1.1. Hazîre

Hazîre (حَزِيرَة), su ve kepekli undan yapılan çorbadır.¹⁷⁴¹ Bu çorbaya yağ konulduğu da olurdu. Vehîfe (وَحِيفَة) ve lehîfe (لَحِيفَة) hazîre ile aynı çorbadır.¹⁷⁴² Hazîrenin harîre çorbasından farkı kepekli yapılmasıydı. Kepek ıslatılır ve bu şekilde pişirilirdi.¹⁷⁴³ Bir tarifi de suyun içinde çok küçük etler pişirilip üzerine un serpilmesidir.¹⁷⁴⁴ Un ve desemle (iç yağı) yapılan çorba olarak da tarif edilen hazîrenin sadece yağla yapıldığı da olurdu.¹⁷⁴⁵ Hayvanın iç yağından yapılması et olmadığında et lezzeti verirdi. Hazîre etli veya etsiz yapılan asîdenin sulu halidir.¹⁷⁴⁶ Hazîrenin Arap yemekleri arasına sonradan

¹⁷³⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/259.

¹⁷³⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/167.

¹⁷³⁹ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/40; 2/100.

¹⁷⁴⁰ Cevherî, *Sihâh* 2/98; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/40; Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 11/157.

¹⁷⁴¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/483.

¹⁷⁴² Ezherî, *Tehzîbü'l-Luga* (Kahire: 1967), 2/489.

¹⁷⁴³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/368.

¹⁷⁴⁴ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/383.

¹⁷⁴⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 4/236.

¹⁷⁴⁶ Fîrûzâbâdî, *Kamûsü'l-Muhît*, 491.

girdiği bilinir.¹⁷⁴⁷ Sehîne gibi Kureyş yemeği değildir.¹⁷⁴⁸ Bu çorbayı ilk kez Kureyş'in Mahzûm oğulları zenginlerinden daha birçok konuda ilklerden birisi olarak zikredilen Süveyd b. Heremî yapmıştır.¹⁷⁴⁹

Bu yemek Hz. Peygamber ve Hz. Ebû Bekir'e sahâbeden Itbân b. Mâlik'in evini ziyarete gittiklerinde ikram edilmiştir.¹⁷⁵⁰ Anlatıldığına göre gözleri görmeyen Itbân, Hz. Peygamber'e evine gelip namaz kılmasını, onun kıldığını yeri namazgâh edinmek istediğini söyler. Allah Resûlü evine teşrif edince onlara bu çorba sunulur.¹⁷⁵¹ Hz. Âişe'nin de evine gelen misafirlere bu çorbadan ikram ettiği rivayetlerde yer alır.¹⁷⁵²

Kaynaklarda hazîrenin övülen yemeklerden olmayıp beğenilmeyen bir yemek olduğu da zikredilir. Mücâşî b. Dârim'in bu yemeği yemekle ayıplandığı bilinir.¹⁷⁵³ Medâinî'nin anlattığına göre Şübbe b. Akal bir gün Abdülmelik'in yanında sabah yemeği yediğini ve yemeğe hazîre getirilince Şübbe'nin güldüğünü anlatır. Abdülmelik'in gülme sebebini sorması üzerine Emevî şairi Cerîr'in (öl. 110/728 [?]) Mücâşî'yi ayıpladığı yemek hazîre der.¹⁷⁵⁴

Bu çorba sonraki zamanlarda etle yapılmıştır. Bekletilmiş etin küçük bir tencereye alınıp çok su ve tuzla pişirilmesi, pişince üzerine un saçılarak kıvam bulması sağlanırdı. Hazîre çorbasının etli olduğu etsiz olursa bunun asîde olacağı söylenir.¹⁷⁵⁵ *Eğânî*'de bir şiirde, balla yapılan hazîre yemeğinin hanzala (Ebû Cehil karpuzu) ile karıştırılması bir teşbihte yer alır.¹⁷⁵⁶ Anlaşıldığı üzere bu çorbaya bazı zamanlarda bal gibi tatlandırıcı da konulur ve yine aynı isimle anılırdı.

¹⁷⁴⁷ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

¹⁷⁴⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/209.

¹⁷⁴⁹ Âlûsî, *Bulûğu'l-Ereb*, 1/383.

¹⁷⁵⁰ Buhârî, "Et 'ime", 15; Müslim, "Mesâcid ve Mevazi's-Salat", 47.

¹⁷⁵¹ İbn Manzûr, *Lisânü'l Arab*, 2/1148.

¹⁷⁵² Ebû Davûd, "Taharet", 55.

¹⁷⁵³ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/209.

¹⁷⁵⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/227.

¹⁷⁵⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l Arab*, 4/236.

¹⁷⁵⁶ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 16/145.

4.1.2. Harîre

Harîre (حريرة) undan yapılan çorbadır.¹⁷⁵⁷ Bu çorba unun sütle pişirilmesiyle de yapılırdı.¹⁷⁵⁸ Süt konulmadığı zaman yağ konulduğu da olurdu. Hadislerde peygamber döneminde yenildiği zikredilen bu çorba ile ilgili şöyle bir hadise anlatılır: Babası, Câbir b. Abdullah'tan harîre yapmasını ve Hz. Peygamber'e götürmesini ister. Görevi yerine getiren Câbir'e Peygamber'in et mi getirdin diye sorması üzerine et de pişirilerek götürülür.¹⁷⁵⁹ Hz. Ömer'in mevlası Eslem'in anlattığına göre kıtlık yılında açlıkla karşı karşıya kalan kişilere Hz. Ömer'in bizzat pişirdiği çorbadır. İç yağı ve unla yapılan harîre çorbası pratik ve doyurucu olması yönüyle dikkat çeker.¹⁷⁶⁰

Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik (öl. 99/717) Tâif'te Amr b. Âs'ın bahçesine gitmiş ve orada Âs ailesini temsil eden Emevî şairi Şemerdel'den kendisine yemek hazırlanmasını istemiş ve çok çeşitli yemekleri yemiştir. Süleyman'ın yediği yemekler arasında kocaman bir kapla (us) sunulan harîre çorbası da bulunur.¹⁷⁶¹ Rivayette yer alan bu bulamaç çorbasının altın renginde olması kaliteli buğdaydan yapıldığını veya safran gibi bazı baharatlarla bu renge ulaşıldığını akla getirmektedir. Bu çorbaya sonraki yıllarda et konulduğu hatta Fas'ta Kurban Bayramı'nda kesilen koyun etiyle harîre yapıldığı anlatılır.¹⁷⁶² Hakkında sadece harîreye benzeyen bir çorba olduğu bilgisi olan huzrîk (خُزْرِقْ) isimli bir çorba da bulunmaktadır.¹⁷⁶³

4.1.3. Ceşîşe/Deşîşe

Kıvamı ile ilgili bir bilgimiz olmadığı deşîşe ve çeşîşe, dövülmüş buğdaydan yapılan çorbadır.¹⁷⁶⁴ Arap dilinde çeşîş (جَشِيش) buğday ve arpanın iri şekilde öğütülmesidir.¹⁷⁶⁵ Ceşîşe yapılan küçük değirmene de müceşşe (مَجَشَّة) denilirdi.¹⁷⁶⁶ Genellikle bu değirmende öğütülen arpa veya buğdaya et veya hurma katılmasıyla deşîşe (دَشِيشَة) çorbası

¹⁷⁵⁷ Zemahşerî, *el-Fâik Fî Garîbi'l-Hadîs*, 1/365.

¹⁷⁵⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/483.

¹⁷⁵⁹ Müsnedü Ebî Ya'lâ el-Mevsilî, 4/60.

¹⁷⁶⁰ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/36-37.

¹⁷⁶¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/227-228; İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/301.

¹⁷⁶² Karen L. Hanson, *Encyclopedia of Foods*, 3/58.

¹⁷⁶³ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/79.

¹⁷⁶⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/385; Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/425.

¹⁷⁶⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 6/273.

¹⁷⁶⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/292.

yapılırdı.¹⁷⁶⁷ Hz. Peygamber’e Medine’de Hz. Hamza ile evlenen Havle bint Kays tarafından bu çorba ikram edilmiştir. Allah Resûlü’nün ve arkadaşlarının bu çorbayı içtiği rivayetlerde yer alır.¹⁷⁶⁸ Bir keresinde de Hz. Peygamber, Ashâb-ı Suffe’den bazı müslümanları Hz. Âişe’nin evine davet eder. Hz. Âişe onlara deşîşe hazırlar. Sonrasında da hays ikram eder. Bu yemeklerin ardından içecek içilir ve mescide dönerler.¹⁷⁶⁹ Hz. Peygamber’in düğün yemeği olarak çeşîşe ikram ettiği de bilinir. Bazen et ile bazen de hurma ile pişirilen buğdayın düğünlerde sunulan lezzetli yemeklerden olduğu anlaşılmaktadır.¹⁷⁷⁰ Deşîşe-i Rasûlüllah tabiri zamanla Harem sınırları içindeki fakir Müslümanlara verilen sadaka olarak bilinir olmuştur.¹⁷⁷¹

4.1.4. Diğer Çorbalar

Bu dönemde kaliyye, akîs, efekah, necîre, feyhâ’ gibi birçok çorba çeşidi de sofralarda yerini almıştır. Hem et hem de kurutulmuş et çorbalara katılıp lezzetlendirilirdi. Kaliyye (قَلِيَّة) isimli çorba deve eti ve ciğerinden yapılırdı.¹⁷⁷² Akîs (عَكِيس) ise sütün üzerine eritilmiş iç yağının dökülmesiyle elde edilirdi.¹⁷⁷³ Bazen de unun üzerine su dökülür ve basitçe hazırlanan bu çorba içilirdi. Bu da akîs olarak tarif edilir.¹⁷⁷⁴ Derinin de çorbalara katıldığı bilinir. Efekah (أَفَقَّة) deriden yapılan çorbadır.¹⁷⁷⁵ Süt ve undan pişirilen çorba ise necîredir (نَجِيرَة).¹⁷⁷⁶ Feyhâ’ (فَيْحَاء) baharatlı çorbadır. Basra, Şam, Trablus gibi şehirlerde içilir.¹⁷⁷⁷

Rağîğa ise (رَغِيْغَة) süttten süzülen rağve (رَغْوَة) denilen kaymak kaynatılır ve üzerine süt ve un konulur. Çorbadan biraz kıvamlı olan bu yumuşak yemek genelde lohusa kadınlar için hazırlanır.¹⁷⁷⁸

¹⁷⁶⁷ Seyyid Muhammed es-Seyyid, “Deşîşe”, *DİA*, (İstanbul,1994) 9/214.

¹⁷⁶⁸ Ahmed b. Hanbel, 6/410.

¹⁷⁶⁹ Zemahşerî, *el- Fâik*, 1/425.

¹⁷⁷⁰ Zemahşerî, *el- Fâik*, 1/215.

¹⁷⁷¹ Seyyid Muhammed es-Seyyid, “Deşîşe”, *DİA*, (İstanbul, 1994), 9/214.

¹⁷⁷² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1521.

¹⁷⁷³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/1259.

¹⁷⁷⁴ İbn Abdirabbih, *Ikdü’l-Ferîd*, 6/292.

¹⁷⁷⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/91.

¹⁷⁷⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1758.

¹⁷⁷⁷ İbn Manzûr, *Lisânü’l Arab*, 3/393.

¹⁷⁷⁸ İbrahim Mustafa vd., *Mu ‘cemü’l-Vasît*, 1/357.

Tafşil İbraniceden Arap diline geçmiş bir yemek ismidir. Hz. Musa'nın Medyen'den annesi ve kardeşinin yanına geldiği zaman tafşil isimli yemeği yedikleri rivayet edilir.¹⁷⁷⁹ Bu çorba etli bulgur çorbası olarak tanımlanır.¹⁷⁸⁰ Tafşil (طَفْشِيل) isimli çorba ile ilgili Nesîbe bint Ka'b Hz. Peygamber'in evine ziyarete geldiğini, kutlu misafirine tafşil isimli bir çorba ile arpa ekmeği ikram ettiğini anlatır. Hz. Peygamber onun da yemesini ister, Nesîbe ise oruçlu olduğunu söyleyince Allah Resûlü meleklerin yemek bitene kadar ona dua edeceğini söyleyip bu hanımı müjdeler.¹⁷⁸¹ Sa'd b. Ubâde'nin de Hz. Peygamber'e bu çorbayı gönderdiği anlatılır. Hz. Peygamber'in Ebû Eyyûb el-Ensârî'nin evinde kaldığı yedi ay boyunca yemek seçmediği aktarılır. Ümmü Eyyûb onun sadece tafşil çorbasını tam tükettiğini herîse gibi yemekleri de beğendiğini söyler.¹⁷⁸² *Eğânî*'de yer alan bir rivayete göre Ebû Feyyâz'ı, Ebû Ümâme isimli kişi bir gün ziyaret eder. Evde bulunan tafşil yemeğinden ona da ikram edilir. Hepsini silip süpürdüğü için Ebû Şurâa isimli kişi ona mizah dolu şiirini okurken aynı zamanda dizelerinde bürme isimli tencerede yer alan tafşil çorbası ile ilgili bilgi verir. Bu çorbayı deve etine ve güzel beslenen kuzunun etine Şam mercimeği katarak yaptıklarını anlatır.¹⁷⁸³ Geç dönem Abbâsîler devrinde de tafşil, et, patlıcan ve pırasa gibi sebzelerle yapılan bir yemek olarak tüketilmiştir.¹⁷⁸⁴

4.2.Tahıl Yemekleri

Hicrî birinci asırda tahıllardan yapılan yemekler tüketilirdi. Arpa, buğday, darı ve pirinç gibi tahıllar incelediğimiz dönemde İslâm coğrafyasında yemeklerde kullanılıyordu.¹⁷⁸⁵ Tahıllar bazen sade bazen de süt veya su ile bulamaç haline getirilir ve çoğu kere bir günlük yemek ihtiyacını karşıladığı olurdu. Bulamaç türü yemeklerin yaygın olmasının sebebi az malzemeli ve kolay hazırlanır olmasıydı. Çorbadan daha kıvamlı bir şekilde ana

¹⁷⁷⁹ İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 1/292.

¹⁷⁸⁰ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/302.

¹⁷⁸¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/386.

¹⁷⁸² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 1/267.

¹⁷⁸³ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 23/41.

¹⁷⁸⁴ Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabih*, Abbâsî Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler (çev. Nazlı Pişkin), 167.

¹⁷⁸⁵ Yahyâ b. Âdem, *Kitâb'ül-Harac* (trc. Osman Eskicioğlu), 130. Tercemede (ذُرَّة) züra kelimesi bürülce olarak çevrilmiştir. Bu kelimenin darı olduğu düşünülmektedir.

malzemesi tahıl olan ve bazen et, hurma bazen de çeşitli sebzeler konan bu sulu yemekler ve bulamaçlar yemek kültüründe önemli bir yere sahipti.

Tahıllardan genellikle yumuşak kolay yenilebilir yemekler yapılmakla birlikte bazı durumlarda özellikle zor zamanlarda iyi dövülmemiş haliyle sert ve zor yenilen yemekler yapıp yenilirdi. Ayrıca bu yemekler katıksız bir şekilde tüketilirdi. Bu şekilde hazırlanan yemeklerden biri beşî (البشع) ismi verilen arpanın iri öğütülmesiyle hazırlanan yemektir. Enes b. Mâlik'in (öl. 93/711-12) Hz. Peygamber'in beşî yemeğini yediğini anlatan hadisini rivayet eden Hasan-ı Basrî (öl. 110/728) beşî yemeğini tarif etmiş ve bu yemeğin su ile inceltildiğini "ağızdaki lokmayı kişinin, ancak bir yudum su ile yutabildiğini" belirtmiştir.¹⁷⁸⁶ Bu şekildeki sert yiyeceklere ayrıca haşûne denilirdi. Anlatıldığına göre zühd ve takvasıyla bilinen tâbiinden Âmir b. Abdillâh b. Abdilkays (öl. 55/675) inzivada olduğu sırada kendisini Şam'da ziyarete gelen kişiyi yemeğine davet etmemesiyle ilgili açıklamada bulunur. Ziyaretçisine "Sen emirlerin yemeğini yiyorsun benim yemeğim ise haşûne/ceşûbe (خشونة /جشوبة) sert ve katıksız." diyerek herkesin yiyeceği yemek olmadığını ifade eder. Arpa veya buğdayın un haline getirilmeden iri şekilde yenmesi ve yağ, süt gibi bir malzeme ile karıştırılmaması veya kuru bayat ekmeğin yenilmesi yemeğin basit yemek olmasına neden olur.¹⁷⁸⁷

Hz. Peygamber döneminde özel ismi olmayan tüketilen bazı arpa yemeklerinden de bahsedilir. Buna göre Abdullah b. Ca'fer çocuk yaşta iken babası Ca'fer b. Ebû Tâlib (öl. 8/629) şehit edildiğinde Hz. Peygamber'in onu ve kardeşini evine götürdüğünü, hücre-i saâdette onlara yiyecek ikram edildiğini söyler. Öğütülmüş arpa, zeytinyağı ile karıştırılmış ve üzerine biber (لفل) konulmuş ve onlara yedirilmiştir.¹⁷⁸⁸ Zikredilen biber Hind'den getirilen ve yemeklerde kullanılan baharattır.¹⁷⁸⁹ Arpa yemeği yağ ve baharatla yapıldığı gibi bazı sebze yemeklerine konulurdu ve bununla yemeğin miktarı arttırılır ayrıca doyurucu olması hedeflenirdi. Sehl b. Sa'd (öl. 91/791), Hz. Peygamber ve arkadaşlarına cuma günü hazırlanan pazı yemeğinin arpa ile pişirildiği ve sevilerek yenildiğini anlatır.¹⁷⁹⁰ Aynı şekilde Hz. Peygamber'in akrabası olan ve Ümmü Münzir

¹⁷⁸⁶ İbn Mâce, "Et 'ime", 49.

¹⁷⁸⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/109.

¹⁷⁸⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/463.

¹⁷⁸⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1416.

¹⁷⁹⁰ Buhârî, "Et 'ime", 17.

ismiyle bilinen Selmâ bint Kays'ın Hz. Ali'ye hasta iken pişirdiği yemek arpalı pazı yemeğidir.¹⁷⁹¹

Hakkında bilgi vereceğimiz tahıl yemekleri içinde en bilinir olanları sevîk, hatîfe ve herîsedir. Kıvamının katılığına göre konu edineceğimiz tahıl yemekleri ise sehîne, lehîde son olarak da asîdedir.¹⁷⁹²

4.2.1. Sevîk

Sevîk (سويق) kavrulmuş buğday veya arpa unudur. Boğazdan geçmesi sebebiyle sevîk denmiştir. Un kavrularak hazırlanır sonrasında oldukça pratik şekilde hem yemeklerde hem de içecek olarak kullanılırdı. Çorba, içecek gibi birçok başlık altında olabilecek seviğin ana maddesi sebebiyle tahıl yemekleri arasında zikredilmesi daha uygun olacaktır. Sevîk genellikle hurma ile birlikte tüketilen bir yemektir. Eskiden beri yolculuklarda, günlük hayatta yenilen sevîk önemli bir ticaret malzemesidir. Hacıları yedirme görevi olan rifâde vazifesini ifa eden Kusayoğulları hacılara başka yiyeceklerle birlikte sevîk de yedirirlerdi.¹⁷⁹³ Hz. Peygamber ve arkadaşları günlük hayatta olduğu gibi yolculuklarda da sevîk yiyordu. Yolculuğa azık olarak sevîk hazırlanıyordu. Allah Resûlü'nün bir yolculuğunda sevîği sulandırıp yediği, sonrasında ağzını çalkalayıp namaz kıldığı rivayet edilir.¹⁷⁹⁴ Hiçbir yiyeceğin olmadığı zamanlarda sadece seviğin bulunduğunu pek çok sahâbî anlatır.¹⁷⁹⁵

Cezîz (جذيز) sevîk demektir. Kalın sevîkten ceşîş yapıldığı zaman ise cezîze (جذيزة) denir. Tahılların un haline getirilmemesine ceşîş denilirken seviğin iri bırakılmasına cezîze (جذيزة) denir.¹⁷⁹⁶ Ayrıca seviği ıslatma için let (لُتْ) fiili kullanılır. Lûtât (لُتَات) yağ veya ihâle (eritilmiş iç yağı) ile karıştırılan seviğe denir.¹⁷⁹⁷ Uman'da yapılan seviğe (فَرَاْفِل) ferâfil denir.¹⁷⁹⁸ Sihtît (سِخْتِيْت) ıslatılmamış ve inceltilmemiş sade sevîktir.¹⁷⁹⁹

¹⁷⁹¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/393; İbn Mâce, "Tıb", 3.

¹⁷⁹² Cevherî, *Sihâhu'l-Lüğa*, 2/98; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/40; Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 11/157.

¹⁷⁹³ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/301.

¹⁷⁹⁴ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/165.

¹⁷⁹⁵ İbn Hibbân, *Sahîhu İbn Hibbân*, 3/429.

¹⁷⁹⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/292; 1/272.

¹⁷⁹⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1620; Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/302.

¹⁷⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1390.

¹⁷⁹⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/800.

Sümle (ثُمَّلَة) sevîk, tahıl ve hurmanın yarı yarıya veya daha az oranda kap içinde olmasıdır.¹⁸⁰⁰ Hurma ile birlikte karıştırılan sevîğe fûrfûr/ fûrâfir/ fûrâfîl (فُرْفُورُ فُرَافِرُ فُرَافِلُ) denilir. Vehîf (وَحْفَة/وَحِيفَة) ıslatılmış sevîk demektir. Garîda (غَرِيضَة) da sevîğin bir çeşitidir. Garîda yapmayı istedikleri zaman başağı fırık halinde istediği kadar toplar, kuruyana kadar tavada kavururlar. Dilerlerse tavaya Habak (fesleğen) yani fûzenç koyarlar bu da sevîğin en güzel halidir.¹⁸⁰¹ Rabk (رَبْك) sevîgi yağ veya zeytinyağına katmaya denir.¹⁸⁰² Sevîkten top şeklindeki parçaya ise abeke (عَبَكَة) denir.¹⁸⁰³

Sevîk denilince akla ilk gelen bu isimle anılan Sevîk Gazvesi'dir. Müşriklerin yanında getirdikleri sevîk çuvallarını atarak kaçmaları sebebiyle bu isimlendirme yapılmıştır.¹⁸⁰⁴ Bu dönemde sevîk yenildiğine dair rivayetlerin birine göre Hz. Peygamber ve arkadaşları Hayber yolculuğunda yanlarında bulunan sevîkle karınlarını doyurmuşlardır.¹⁸⁰⁵ Sevîk, Hz. Peygamber'in Hayber'den sonra evlendiği eşi Safiyye ile düğün yemeği olmuştur.¹⁸⁰⁶ Allah Resûlü Ümmü Seleme ile evlendiğinde de sevîk, hurma ile birlikte karıştırılmış ve insanlar bu yemeğe davet edilmiştir.¹⁸⁰⁷

Sevîğin kilo aldırın bir yiyecek olduğu anlaşılmaktadır. Hz. Âişe kilolu bir kızı gördüğünde sevîk sebebiyle şişmanladığını söylemiş ve genç kızlarınıza sevîk yedirmeyin diyerek de uyarıda bulunmuştur.¹⁸⁰⁸

Sevîk yolculuklarda tüketilen önemli bir yemektir. Cömert sahâbî Hakîm b. Hizâm (öl. 54/674 [?]) yolculara her türlü imkânı sağlayan bir kişiydi. Bir gün kendisinden cihada gitmek için yardım isteyen bir yolcuya yol için birşeyler hazırlanmasını emreder. Yolcu için hazırlanan şeyler un, biraz sevîk, bir tulum zeytinyağı, hurma ve tuzdur.¹⁸⁰⁹

¹⁸⁰⁰ İbn Sîde, *Muhassas*, 3/203.

¹⁸⁰¹ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/437.

¹⁸⁰² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/648.

¹⁸⁰³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1618.

¹⁸⁰⁴ İbn Esîr, *el-Kâmil*, 2/36; Yiğit, İsmail. "Sevîk Gazvesi". *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 36/505. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.

¹⁸⁰⁵ Buhârî, "Et 'ıme", 51.

¹⁸⁰⁶ İbn Hibbân, *Sahîhu İbn Hibbân*, 9/368.

¹⁸⁰⁷ Beyhakî, *Sünen*, 7/260.

¹⁸⁰⁸ İbn Habîb es-Sülemî, *Kitâbü Edebi'n-Nisâ*, 230.

¹⁸⁰⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/55.

Bekîle (بكيكة) ve lebîke (ليبيكة) yağ ve unun karışımıdır.¹⁸¹⁰ Bekîlenin kavrulmuş buğday ile karıştırılan unun yağ, su veya zeytinyağı ile ıslatılmasıyla oluştuğu da söylenmiştir. Bunun yanında su ile karıştırılan kurutulmuş lor olduğu da ifade edilmiştir.¹⁸¹¹

Sevîkle en fazla yapılan yemek haystır.¹⁸¹² Hurma ile yapılan sevîk mukli isimli meyve ile de yapılırdı. Buna hatiy (الحتي) denilirdi. Hatiy hurmaya benzeyen mukli isimli meyvenin katıldığı sevîktir.¹⁸¹³ Daha önce zikrettiğimiz üzere Hz. Ali, Habeşistan'a hicret etmiş olan ağabeyi Ca'fer b. Ebî Tâlib'e (öl. 8/629) Hz. Peygamber'in azatlı kölesi Ebû Râfi' aracılığıyla bazı yiyeceklerle birlikte hatiy denilen sevîgi göndermiştir.

Sevîkle yapılan yemeklerden biri de hılâstır. Hılâs (خلاص) yağın pişirilip, içerisine hurma ve sevîk konulmasıyla yapılan yemekdir.¹⁸¹⁴ Besîse (بسيصة) birbiriyle karıştırılmış yiyeceklerden oluşan yemekler için kullanılsa da özelde sevîğin kurutulmuş lor ile karıştırılıp üzerine yağ özellikle zeytinyağı dökülmesine denir.¹⁸¹⁵

Hz. Peygamber'in vefatından sonraki senelerde sahâbeden Fâtıma bint Kays'ın (öl. 54/674 [?]) kendisini ziyaret edenlere İbn Tabn isimli hurma ile birlikte bir çeşit arpa olan sültnen mamûl sevîgi ikram ettiği anlatılır.¹⁸¹⁶

Hz. Ömer doğum yapan bir kadını ziyaret etmiş ve ona lohusa ağrılarının bitmesi için sevîk içirilmesini tavsiye etmiştir.¹⁸¹⁷ Sevîk özellikle tok tuttuğu için sahurda yenilecek uygun bir yemektir. Çoğunlukla sahurda¹⁸¹⁸ ve iftarda tüketilirdi. Abdullah b. Hanzala (öl. 63/683) ibadete düşkün bir sahâbîydi. Yıl boyu oruç tutar iftarda sevîkten yapılmış azıcık çorba içer bir dahaki iftara kadar yiyeceği bu olurdu.¹⁸¹⁹

Sevîk eskiden beri kervanlarda taşınan ticaret malzemelerinden biridir. Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) zamanında da kervanlar Şam topraklarına sevîk taşımaya devam etmiştir.¹⁸²⁰ Ömer b. Abdülazîz (öl. 101/720) zamanında sevîkten iki müd¹⁸²¹ yani dört

¹⁸¹⁰ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/302.

¹⁸¹¹ İbn Manzûr, *Lisânü'l Arab*, 11/62.

¹⁸¹² İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 207.

¹⁸¹³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/347; Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/259.

¹⁸¹⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/515.

¹⁸¹⁵ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/383; Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ime ve Eşribe fi Asri'r-Resûl", 104.

¹⁸¹⁶ Tayalisi, *Müsned-i Tayalisi*, 3/216.

¹⁸¹⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, I,282.

¹⁸¹⁸ Nesâî, "Sıyâm", 28.

¹⁸¹⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 7/70.

¹⁸²⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/118.

¹⁸²¹ Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadis*, 3/157.

avuç ölçeğinde fitr sadakası verildiği bilinmektedir. Bizzat Ramazan'da hutbede bunu halife bildirmiştir.¹⁸²²

Asmaî'nin (öl. 216/831) aktardığına göre tâbiûndan bir hanım çokça ziyaret edilirdi. Bu hanım gelenlerden birinin ikram edilen sevîği ayıplaması karşılığında sevîğin faydalarını anlatmıştır. Bu hanıma göre sevîk misafirlerin, acele edenlerin yemeğidir. Erkencilerin gıdası olduğu gibi hastaların da yiyeceği olup üzülen kalpleri güçlendirir. Zayıf olanın gücünü yerine getirir. Şişmanlamak için iyidir, balgamı temizler. Yağlı yapılan sevîk, kanı temizler. Dilersen sevîkten serîd yaparsın, dilersen habîs yaparsın, dilersen ekmek yaparsın.¹⁸²³

Sevîk misafir yemeğidir.¹⁸²⁴ Sevîk ekmek yerine tüketilebilen bir besindir. Hilâl b. Esâr bir eve misafir olup bütün ekmekleri bitirdiğinde ev sahipleri komşudan ekmek almak durumunda kalmışlardır. O, buna gerek olmadığını sevîk varsa ekmek yerine tüketilebileceğini söyler.¹⁸²⁵ Mücâhid b. Cebr el-Mekkî el-Mahzûmî de (öl. 103/721) bir kişinin kendilerine sevîk hazırladığını anlatır.¹⁸²⁶

4.2.2. Hatîfe

Ana malzemesi un olan ve bulamaç olarak tarif edebileceğimiz yemeklerden biri de hatîfedir (خَطِيفَة). Ateşin üzerindeki süte un konularak yapılan hatîfeye bu ismin verilmesi kaşık kaşık alınması sebebiyledir. Ayrıca bu yemeğe kâbûl de (كابل) denmiştir.¹⁸²⁷ Hadis kaynaklarında Ümmü Süleym'in bu yemeği arpa unundan yaptığı, az miktardaki hatîfe yemeğinin çok kişinin doymasını sağladığı anlatılır.¹⁸²⁸

Süveyd b. Gafele (öl. 80/699) bir bayram günü Hz. Ali'nin sofrasında ekmekle birlikte bu yemeğin olduğundan bahseder. Sahfe (صَحْفَة) denilen yemek kabında¹⁸²⁹ yer alan bu yemeğin yanında kaşık da bulunmaktadır. Süveyd'in bayram günü hatîfe yemeğinin olmasına şaşırdığı, Hz. Ali'nin de bayram günü bağışlanma günüdür diyerek açıklama

¹⁸²² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 7/355.

¹⁸²³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/206.

¹⁸²⁴ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/293.

¹⁸²⁵ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/48.

¹⁸²⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/302.

¹⁸²⁷ İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 4/428.

¹⁸²⁸ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 19/74.

¹⁸²⁹ Sahfa bir kişilik kap olarak bilinmektedir. (Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/387). Halîl b. Ahmed de, sahfa'dan ise kas'adan biraz küçük kap olarak (Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1427).

yaptığı anlatılır.¹⁸³⁰ Bu açıklamadan normalde oldukça sade gıdalarla beslenen Hz. Ali'nin bayramda bu özel lezzeti yediği anlaşılabılır.

4.2.3. Herîse

İncelediğimiz dönemde kıvamına dair özel bir bilgiye ulaşamadığımız ancak tariflerinden keşkek olarak anlaşılan herîse, etli tahıl yemeklerindendir. Bu yemek ve genel olarak etli çorbalar ve yemekler bedevîlerden ziyade şehirliler tarafından tüketilirdi.¹⁸³¹ Mihrasta (değirmen) dövülen tanelerin pişmeden önceki haline herîs, pişmesine ise herîse denir.¹⁸³² Dövmüş buğday ve etten yapılan bu yemek ile ilgili sahih olmayan rivayetler bulunmaktadır. Hasta bir peygambere, Allah'ın herîseyle şifa verdiği, bu yemekle güç kuvvet bulduğu anlatılır.¹⁸³³ Hz. Peygamber de Cebrâil'in kendisine herîse verdiğini, yemesini söyleyip kuvvet verici olduğunu bildirdiğini zikreder.¹⁸³⁴

Herîsenin çok biberle ve mürrî ile yenildiği anlaşılr. İçine tereyağı konulmadığı ve etin yağıyla yapıldığı bilinir.¹⁸³⁵ Etli un yemeği olarak bilinen bu yemek Hz. Peygamber'e hacamat yaptırdığında sunulmuştur.¹⁸³⁶ Sahâbeden Es'ad b. Zürâre, bazı gecelerde Hz. Peygamber'e herîse hazırlardı. Bu gecelerden birinde Hz. Peygamber Es'ad'ın yemeğinin gelip gelmediğini sormuştur. Bunun üzerine sahâbe Hz. Peygamber'in bu yemeği sevdiğini anlamışlardır.¹⁸³⁷ Bir gün Hz. Âişe'ye bir kişi tarafından herîse gönderilir. Gelen kişi onun namaz kıldığını görür ve Hz. Âişe'nin işareti ile oraya koyar ve gider. Kedinin gelip bir miktar yediği herîse dökülmez ve yenilir.¹⁸³⁸ Kedinin necis olmadığının ifade edildiği bu rivayet ayrıca diğer yemekler gibi herîsenin de insanların birbirine hediye ettiği yemeklerden olduğunu ortaya koyar. Herîse yemeğinin de velîme yemeği olarak insanlara ikram edildiği bilinmektedir. Hz. Zeyneb bint Huzeyme el-Hilâliyye için Hz. Peygamber'in düğün yemeğinde çok sayıda fakir bulunduğu insanların da herîsenin

¹⁸³⁰ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/89.

¹⁸³¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

¹⁸³² Feyyûmî, *el-Misbâhu'l-Münîr* (Beyrut: Mektebetü'l-Asrıyye, ts.), 328.

¹⁸³³ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/508.

¹⁸³⁴ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz) 223. tercemede cennette tatlı olarak geçen kelime herîsedir.

¹⁸³⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/298.

¹⁸³⁶ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/302.

¹⁸³⁷ Ebû Hayyân et-Tevhîdî, *el-İmtâ' ve'l-Muânese*, (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1. Baskı, 2003) s.364; Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/303.

¹⁸³⁸ Ebû Davûd, "Tahâre", 38.

başına toplandığı anlatılır. Yemeğin az, insanların fazla olması sebebiyle Hz. Peygamber'in bereket için dua ettiği rivayet edilir.¹⁸³⁹

Herîse yemeğini Yahûdîlerin eskiden beri güzel yaptığı ve onların yemek kültüründe de bu yemeğin yer aldığı zikredilir.¹⁸⁴⁰ Bir rivayette aktarıldığına göre Muâviye bazı kişilerle beraberken yanlarında bulunan Yahûdî ile bir şiir konusunda atışırılar. Yanında bulunan Velîd b. Ukbe gibi kişiler Yahûdî ile birbirine sövmeye başlamışken yan yatmış vaziyette olan Muâviye gülerek konuyu önceki dönemlerde Yahûdî ailesinin güzel herîse yaptığına getirir. Bugün nasıl yaptıklarını sorar ve ertesi gün herîse getirmesini Yahûdîden ister. Yahûdînin kinini gidermek istediğini söyleyen Muâviye'ye ertesi gün bu kişi herîse getirir ve sabah bu yemekten yer.¹⁸⁴¹ Bu yemeğin ğada denilen kuşluk yemeğinde yenilmesi de dikkat çekicidir.

Herîse yenilen gecenin üç uzun geceden biri olduğu rivayetlerde anlatılır. Akrep soktuğu gece ve Cidde'den Mekke'ye gidilen gece de zikri geçen diğer iki gecedir.¹⁸⁴² Herîse yenilen gecenin uzun olması hazmedilmesinin zor olmasıyla açıklanabilir.

Çok yemesiyle bilinen Emevî halifesi Süleyman b. Abdülmelik'in de hac dönüşü Medine'de kendisi için kurulan ziyafet sofrasında başka yiyeceklerle birlikte herîse dolu bir tencereyi bitirdiği rivayetler arasındadır.¹⁸⁴³

Rivayette Emevî dönemi mizahçılarından Eş'ab (öl. 154/771) ile ilgili bir herîse daveti ve onun başına gelenler anlatılır. Bir davete katılan ve çok miktarda herîse yiyen Eş'ab başka bir kişi tarafından da davet edilip oraya gitmeye çalışınca ev sahibi ona küser ve Eş'ab da hasta numarasıyla durumu kurtarmaya çalışır. Mizahi bu hikâyede herîseye davetin önem taşıdığı, iştahları çeken bir ikram olduğu anlaşılır.¹⁸⁴⁴ "Herîsetün nefîse" tamlaması gibi herîsenin lezzetine vurgu yapan rivayetler de kaynaklarda

¹⁸³⁹ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 209.

¹⁸⁴⁰ Nuh Aslantaş, Hz. Muhammed Döneminde Yahudiler (İstanbul; Kuramer, 2016), 307.

¹⁸⁴¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 7/227.

¹⁸⁴² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201.

¹⁸⁴³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 8/111.

¹⁸⁴⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 19/119.

bulunmaktadır.¹⁸⁴⁵ *Uyûnü 'l-Ahbâr* kitabının yazarı İbn Kuteybe'nin (öl. 276/889) herîse yedikten sonra ateşlenip vefat etmesi ise dikkat çekici bir bilgidir.¹⁸⁴⁶

Abbâsîler döneminde Hârûnürreşîd'in sofrasında da herîse bulunurdu. Anlatıldığına göre Hârûnürreşîd ve misafiri ile herîsenin ortasında yer alan yağ konusunda hafif bir atışma olur. Hârûnürreşîd misafirin yağı kendisine çevirmesinin, yağı delmesinin sebebini sorduğunda misafir ölü toprağı suluyorum diyerek herîsenin en güzel yerinin yağlı tarafının olduğunu ifade eder ve onu güldürür.¹⁸⁴⁷

Eğânî'de Muharrîk isimli kişinin misafirlerine satın aldığı deveyi kesip herîseye benzer renkli bir yiyecek hazırladığı geçer. Devenin etinden, ciğerinden ve hörgücünden gadâir (غضائر) isimli bir yemek yapıldığı da anlatılır.¹⁸⁴⁸ Sözü bilmeyen kişiler güzel sohbet havasını bozsa da onlar yok gibi hoşça yapılan muhabbetin dana etiyle yapılan herîseye benzetilmesi de makbul herîsenin dana etiyle olduğunu gösterir. Ayrıca nice hoş muhabbetlere de bu özel yemeğin eşlik ettiği bilinmektedir.¹⁸⁴⁹ Bir şair de herîse için yazdığı şiirinde insanın yedikleri arasında en lezzetlisinin herîse yemeği olduğunu söyler. Oğlak ve koyun etlerinin en güzel zamanının olduğu nisan ayında kadınların herîse pişirdiklerini ayrıca herîsenin içinde iç yağı, kuyruk yağı, beslenmiş ördek, beyaz buğday ve burçak bulunduğunu ifade eder. Şair bu harika lezzet için ihtiyaç olan şeylerin badem ve zaman olduğunu dizelerinde anlatırken âdeta yemeğin tadını hissettirir.¹⁸⁵⁰

Sonraki yıllarda herîse yapan özel yerler olduğu ve muhtesiblerin bu işle meşgul olan kişilere herîse yaptıkları kaplar hakkında temiz ve düzenli olmaları gerektiğini bildirdikleri anlatılır. Dana eti ve keçi etinden herîse yapılmasının tercih edilmediği daha çok kuzu eti ve sığır etinden bazen de tavuk etinden yapıldığı anlatılmaktadır.¹⁸⁵¹ Eyyûbî kadısı olan Şeyzerî'nin *Nihâyetü 'r-Rütbe fî Talebi 'l-Hisbe* isimli kitabında herîseciler ile ilgili ayrı başlık bulunmaktadır. Herîsede ne kadar koyun ve sığır eti olacağı, etin yağlı

¹⁸⁴⁵ Seâlibî, *Sihru 'l-Belâğa*, 39; Seâlibî, *Lübâbü 'l Âdab* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l İlmiyye. 1.baskı 1997), 93.

¹⁸⁴⁶ Zehebî, *Tarîhu 'l-İslâm*, 20/383.

¹⁸⁴⁷ Mes'ûdî, *Mürûcu 'z-Zeheb* (Kahire: Mektebetü't-Ticaretî'l-Kübra, 1964), 2/164.

¹⁸⁴⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 18/257.

¹⁸⁴⁹ Şener Şahin, Nevâdir Kültüründe 'Sakîl' Motifi ve Bir Sakîl Düşmanı: el-A'meş, 139. Cilt: 19, Uludağ Üniversitesi ilahiyat Fakültesi dergisi Sayı: 2, 2010, s. 121-153.

¹⁸⁵⁰ Mes'ûdî, *Mürûcu 'z-Zeheb*, 2/195.

¹⁸⁵¹ Abdülhalik Bakır, Ortaçağ İslâm Dünyasında İtriyyat Gıda İlaç Üretimi ve Tağşişi, (Ankara: Bizimbüro Basımevi, 2000) 171-178.

ve taze olması gerektiği, uzun süre etin bekletilmesi, yağın da güzel kokması gerektiği, muhtesibin gerekli kontrolü yapıp mühürlemesi gibi temel kurallara yer verilir.¹⁸⁵²

Günümüzde de herîsenin bilindiği sadece etli tahıl yemeği olarak değil farklı formlarda hazırlanıp yenildiği söylenebilir. Mesela bu yemek aynı isimle günümüz Mekke mutfağının tatlısıdır. Mekke’de, dövülmüş et ve buğdaydan yapılır ve şekerle sunulan bir tatlı olarak karşımıza çıkar.¹⁸⁵³ Sonraki yıllarda daha katı keşkek kıvamında yapıldığı anlaşılabılır. Günümüzde yaşayan Yahûdîlerin de yemek kültüründe herîsenin yer alması, bazılarının Yemen yemeği olarak bildmesi, özellikle sabbatta *herîse* yapmaları da bazı yemeklerin uzun yıllar toplumların mutfak kültüründe yerini aldığını göstermesi açısından önemlidir.

4.2.4. Sehîne

Sehîne (سخينة) sıcak yemek demektir.¹⁸⁵⁴ Un ile yağdan yapılan¹⁸⁵⁵ bu sulu yemeğin kıvamı çorba ve bulamaç arasındır. Un, suya veya süte atılarak pişirilir, bu bulamaç hurma veya çorbayla yenilir.¹⁸⁵⁶ Sehînenin genellikle zorlu senelerde, kıtlık zamanı fiyatların pahalılaşması durumunda yenildiği anlatılır.¹⁸⁵⁷

Bu yemek, Araplara sonradan intikal eden bir yemek değildir. Bizzat Kureyş’in yemeği olarak kaynaklarda yer alır. Kureyşlilerin bu yemeği çok yedikleri için eleştirildikleri hatta Araplar tarafından Kureyşlilerin “sehîne” olarak isimlendirildikleri aktarılır.¹⁸⁵⁸ Bu lakabı almalarının sebebinin sehîneyi çok yemekle birlikte savaşta da bu yemeği tüketmelerinin olduğu da söylenir.¹⁸⁵⁹ Câhiliye dönemi şairlerinden Hıdâş b. Züheyr şiirlerinde babasının katili olan Kureyş kabilesini hicveder. Bir şiirinde sehîne yiyenlere yani Kureyşlilere saldırdıklarını, vakit gece yer de harem olduğu için onları öldüremediklerini ifade eden intikam dolu dizelere yer verir. Kureyşlilere düşman olan

¹⁸⁵² Şeyzerî, *Nihâyetü’r-rütbe fi Talebi’l-Hisbe* (İstanbul: Marifet Yayınları: 1993), 72-73.

¹⁸⁵³ Mai Yamani, “Mekke Mutfacı ve Sınıflar”, çev. Ülkü Tansel, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. Sami Zubaida, Richard Tapper (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000), 178.

¹⁸⁵⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 2/802.

¹⁸⁵⁵ İbn Kuteybe, *Garîbü’l-Hadis*, 2/415; İbnü’l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/351.

¹⁸⁵⁶ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 4/236.

¹⁸⁵⁷ Cevherî, *Sihâhu’l-Lügâ*, 5/412; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 13/204.

¹⁸⁵⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/209; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 3/ 1966; Nüveyrî, *Nihâyetü’l-Ereb*, 15/326.

¹⁸⁵⁹ İbn Hamdûn, *Tezkiratü’l-Hamdûniyye*, 3/28.

Abdullah b. Hemmâm da onlara çok zarar verdiğini ancak öldüremedikleri için Kureyşlilerin Mekke'ye dönüp sehîne yemeğe devam ettiğini nlatır.¹⁸⁶⁰

Hakkında özel olarak kütüb-i sitte'de bilgi olmayan sehîne ile ilgili bazı kaynaklarda Hz. Peygamber ve arkadaşlarının bu yemeği yediğiyle ilgili bilgiler bulunur. Anlatıldığına göre Peygamber kızı Fâtıma Allah Resûlüne bir bürme (tencere) sehîne getirmiştir. Sehîne aynı zamanda sıcak yemek demektir. Zikri geçen bu sıcak yemek yağ ve undan yapılan ve hurma da katılan ayrıca kıvamı çorbadan kalın asîdeden inceydi.¹⁸⁶¹ Bir diğer rivayet de Hz. Peygamber'in bu yemeği amcası Hz. Hamza'nın evinde yediğidir.¹⁸⁶² Bu yemekte Ka'b b. Mâlik Kureyşlilerden sehîne olarak bahsetmiş ve "Sehîne zannetti ki Rabbine galip gelecek elbette onlar galipler galibine mağlup olacak." dizeleriyle müşrik Kureyşlileri eleştirmiştir.¹⁸⁶³

İftar yemeği olarak da hazırlandığını anladığımız sehîne ile ilgili şöyle bir rivayet aktarılır. Başka sahâbî hakkında indiğine dair bilgiler olmakla birlikte rivayete göre ismi Ebû Sırme b. Kays olan sahâbî oruçlu haliyle ailesinin rızkı için akşama kadar çalışır, akşam da kazandığı hurmalarla eve dönerdi. Yine bir Ramazan ayında oruçlu bir günde eve dönüp iftar yemeği istediğinde eşi sehîne yemeği hazırlarken o, uyuyakaldı. Henüz beyaz iplik siyah iplikten ayrılıncaya kadar yiyin için âyeti¹⁸⁶⁴ nâzil olmadığı için ashâb geceden yemeyi bırakıyordu bu sebeple o, sehîne yemeği yiyemeden tekrar oruca niyetlendi. Zikri geçen âyet-i kerîme nâzil oldu.¹⁸⁶⁵

Kureyş kabilesinin sehîne ile ayıplanması uzun zaman devam etmiştir. Bir mecliste Muâviye ile tâbiûndan Ahnef b. Kays (öl. 67/686-87) şakalaştıkları bir rivayette söz sehîneye gelir. Muâviye, Teym kabilesinden olan Ahnef'e süt kaplarını alaca kilimleriyle saran kabilesini hatırlatarak bunların kimler olduğunu imada bulunarak sorar. Muâviye'nin bu sözüne Ahnef "Ehl-i sehânîndir." diyerek cevap verir. Kureyş'ten "ehli sehânîn" olarak bahseder.¹⁸⁶⁶ Bu rivayette kabileler arası rekabete yer verilirken bazı yemek ve günlük hayattaki alışkanlıklarına da işaret edilmiş olur.

¹⁸⁶⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/209.

¹⁸⁶¹ İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/351.

¹⁸⁶² Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/165.

¹⁸⁶³ Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 35/176; Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/30.

¹⁸⁶⁴ Bakara 2/187.

¹⁸⁶⁵ Begavî, (Meâlimü't-Tenzil, Beyrut: 1986) 1/207.

¹⁸⁶⁶ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/49; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/1966.

Emevî halifesi Muâviye'nin hac dönüşü Medine'de Abdullah b. Ca'fer'in evine misafir olduğu anlatılır. Abdullah b. Ca'fer, Muâviye'ye beyin yemeği ikram eder bitince tekrar tekrar beyin ikram edilmesine Muâviye şaşırır ve kendisinin ve kavminin tekrar tekrar istedikleri yemeğin ancak sehîne olduğunu söyleyerek Kureyş'in en çok yediği yemeklerden birinin sehîne olduğunu ifade eder.¹⁸⁶⁷ Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) döneminde de bu yemek sebebiyle Kureyş kabilesinin sehîne sevgisine imada bulunulmaya ve mizah konusu yapılmaya devam edildiği anlaşılmaktadır. Medâinî'nin (öl. 225/840) aktardığı bir anektotda Abdülmelik b. Mervân'ın Şübbe b. Akal isimli kişiyle birlikte yediği bir kuşluk yemeğinde getirilen sofraya sebebiyle mevzu bahsin sehîneye geldiği ve Emevî dönemi şairlerinden Cerîr'in (öl. 110/728 ?) Kureyşin ayıplandığı sehîneden dolayı güldüğü rivayette anlatılır.¹⁸⁶⁸

Sehîneden daha kıvamlı olan diğer yemekler ise nefite, harîka ve rağîğadır. Nefite (نفیته) sehîne ile aynı malzemelerle yapılan daha koyu kıvamda pişirilen yemektir. Sehîne gibi zorlu senelerde ve kıtlık zamanı fiyatların pahalalanması durumunda yenilir.¹⁸⁶⁹ Nefitenin harîka ile aynı olduğu da söylenmekte ve bu yemeklerin unun suya veya sağılmış süte serpilmesiyle yapıldığı kaynayıcaya kadar pişirildiği bilinir. Bu yemekler kalabalık aileler için oldukça uygundur.¹⁸⁷⁰ Sehîneden daha kıvamlı olan harîka/harûka (حَرِيقَةُ/حَرْوَقَةُ) un, su ile veya soğuk sütle karıştırılır ve pişirilir.¹⁸⁷¹ Bazen de suyun içine un serpilip kaynamasıyla yapılır.¹⁸⁷² Rağîğa (الرغیغة) isimli yemek de un ve sudan yapılan, sehîneden daha koyu kıvamda olan yemektir.¹⁸⁷³

Bir Arap yemeği olan lehîde (لهيدة) yemeği sözlüklerde kıvam olarak sehîne ve asîde arasında bir yemek olarak izah edilir. Sehîneden koyu kıvamda asîdeden ise daha sulu olan bu yemeğin çorba gibi olmayıp yudumlanmadığı, asîde gibi de katı bir şekilde de yutulmadığı ifade edilir.¹⁸⁷⁴

¹⁸⁶⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/468.

¹⁸⁶⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 7/227.

¹⁸⁶⁹ Hattâbî, *Garîbü'l-Hadîs* (Mekke: 1982), 2/403; Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/383.

¹⁸⁷⁰ Zebîdî, *Tâcû'l-Arûs*, 5/126.

¹⁸⁷¹ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/383.

¹⁸⁷² Fîrûzâbâdî, *Kamûsü'l-Muhîr*, 1128.

¹⁸⁷³ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/381.

¹⁸⁷⁴ Cevherî, *Sihâhu'l-Lüğa*, 2/98; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/393; Zebîdî, *Tâcû'l-Arûs*, 9/147.

4.2.5. Asîde

Asîde (عصيدة) un ve yağın pişirilmesiyle oluşur.¹⁸⁷⁵ Kıvam olarak oldukça katı olan bu bulamacın içinde et olmaz. Asîdenin hazîre ile arasındaki farklardan biri olarak asîde de et olmayacağı söylenir.¹⁸⁷⁶ Asîdenin kepekten de yapıldığı zikredilir.¹⁸⁷⁷ Bu yemek Hz. Peygamber'in sofrasında bulunan bir yemektir.¹⁸⁷⁸ Asîde yemeğini Hz. Peygamber ailesinden Hz. Âişe'nin, Fâtıma'nın ve Ümmü Seleme'nin pişirdiği ile ilgili hadisler bulunmaktadır. Rivayetlerde Hz. Âişe misafirlere asîde yapıp onları doyurmuştur.¹⁸⁷⁹ Hz. Fâtıma'nın baba evine elinde yemek tenceresiyle geldiğini anlatan birçok rivayet vardır. Allah Resûlü'ne getirdiği yemeklerden biri de asîdedir.¹⁸⁸⁰ Hz. Peygamber'in eşi Ümmü Seleme (öl. 62/681) Hz. Peygamber'le evlendiğinde Rasûlullah'ın evinde asîde yaptığını zikreder. Ümmü Seleme arpayı evdeki değirmende öğüttüğünü, tencere içinde erittiği iç yağında arpayı pişirerek asîde yaptığını ve yediklerini anlatır.¹⁸⁸¹ Kaynaklarda asîde yemeği insanı tok tutan dört yemekten biri olarak zikredilir. Diğerleri herîse, hays ve semîzedir.¹⁸⁸² Asîde ile ilgili kıvam farklılıklarını gösteren isimler bulunmaktadır. Buna göre asîdeden daha ince bir bulamaç olarak vetie (وطئة) isimli yemek,¹⁸⁸³ kıvamı biraz koyulaştığında lefite (لَفِيَّة), daha koyu kıvam olursa nefise (نَفِيَّة) macunlaşıp iyice katılaşırsa asîde olur.¹⁸⁸⁴

Hiz. Ömer zamanında gerçekleşen kıtlık yılında (18/639) Hiz. Ömer'in yardımından faydalanmak için Medine'de toplanan kişilere, pratik ve doyurucu olan yemekler hazırlanılıp onların doyurulduğu anlatılır.¹⁸⁸⁵ Bu yemeklerin biri de asîdedir. Hiz. Ömer'in oğluna da asîdeyi iyi pişirmesini söylediği aktarılır.¹⁸⁸⁶ Bu tavsiyeler asîdenin iyice pişirilmesi, besleyici, faydalı ve bereketli olması içindir. Yine aynı senede Hiz. Ömer'in

¹⁸⁷⁵ İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 2/28; 3/246.

¹⁸⁷⁶ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/269.

¹⁸⁷⁷ Firûzâbâdî, *Kamûsü'l-Muhît*, 491; Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 10/586.

¹⁸⁷⁸ Ebû Davûd, "Taharet", 55.

¹⁸⁷⁹ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 26/309.

¹⁸⁸⁰ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 44/173; Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 10/655.

¹⁸⁸¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/90.

¹⁸⁸² İbn Abdîrabbih, *Ikdü'l-Ferîd*, 6/293.

¹⁸⁸³ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/381.

¹⁸⁸⁴ Seâlibî, *Fıkhü'l-Lüga*, 184.

¹⁸⁸⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/396.

¹⁸⁸⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/201; Beyhâkî, *Şu'abü'l-İman* (Riyâd: Mektebetü'r-Rüşd, 2003) 7/521.

asîde pişiren kadına rastlayıp ona rehberlik yaptığı da anlatılır. Bizzat kepçeyi (misvet) alıp nasıl yapması gerektiğini gösterir.¹⁸⁸⁷

Asîde ile ilgili yazılan şiirlerin birinde bu yemeğin habîsten önce ikram edildiği, üstüne şeker serpildiği zikredilir ayrıca aynı şiirde asîdeyi pişiren ateşin görüntüsünden bahsedilir. Yine asîdenin renginden dolayı olsa gerek ateş gibi gözüksüğü, anber parçalarının arasındaki misk gibi koktuğu ifade edilir. Başka dizelerde de asîde tenceresinin altında yanan ateş, asîdenin kaynaması, cızırtıları tasvir edilir.¹⁸⁸⁸

Hiz. Ömer'in komşusu ve had cezalarını uygulama görevi olan Ebû Müleyke künyesi ile bilinen Zühre b. Abdullah'ın asîde pişirmesiyle ilgili bir darb-ı mesel Mekkeliler tarafından kullanılırdı. Onun kendi çocuklarına asîde pişirirken çıkıp gittiği bir daha haber alınamadığı rivayet edilir. Anlaşıldığına göre "Ebu Müleyke asîdesine dönünceye kadar" ifadesi, ihtimali olmayan bir işi ifade etmek üzere kullanılmıştır.¹⁸⁸⁹

Hiz. Ömer döneminde Ebû Ubeyde b. Cerrâh Şam fetihleri sırasında askerleriyle Ba'lebek taraflarına yürümüş Rumlara ait büyük bir kabile ile karşılaşmış çok sayıda yiyecek ve giyecek maddesi olan bu kervan ele geçirilmiş ve kervanda yer alan tereyağı, zeytinyağı ve şekerden asîde ve fâlûzec yapılmıştır. Asîdenin sonraki dönemlerde şekerle yapıldığını göstermesi açısından önemli bir rivayettir. Aynı kervanda şeker dışında dört yüz yük olarak miktarı açıklanan incir, fıstık gibi yiyecekler de bulunmaktaydı.¹⁸⁹⁰

Asîde tereyağı, zeytinyağı bazen de iç yağı gibi yağlardan yapıldı. Asîde yemeğinde et olmamakla birlikte iç yağı katılarak et lezzeti verilmiş olur. Nitekim koyunun etinin, kemiğinin herşeyinin kullanılıp hiçbir kısmının zayi edilmediğini anlatan bir kişi un ve yağdan yapılan asîde ile ilgili etin kaynatılması esnasında suyun üstüne çıkan yağın kullanılacağını söyler.¹⁸⁹¹ Kemik suyunun bu şekilde kaynatılarak bu yağın özelde asîde gibi yemeklerde kullanımının yaygın olduğu tahmin edilebilir.

Sevilen bir yemek olan asîdenin cennette nasıl olacağının toplumda bazı kişiler tarafından hayal edilmesi bu yemeği tatma duygusunun da ebedî olmasının istendiğini gösterir. Ehli

¹⁸⁸⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/293; Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/393.

¹⁸⁸⁸ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/620.

¹⁸⁸⁹ İbn Kuteybe, *el-Maârif*, 475.

¹⁸⁹⁰ Vâkıdî, *Fütûhu's-Şam*, 117-118.

¹⁸⁹¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/68.

cennetin canı asîde isteyince onlara pekmez nehirleri ve un gönderildiği ve hemen asîde olacağı söylenir.¹⁸⁹²

Abbâsî halifesi Ebû Ca'fer el-Mansûr'a (öl. 158/775) bir keresinde asîde takdim edilir, asîdenin bildikleri gibi olmadığını söyler. Nitekim halifenin istediği asîdenin çekirdekleri çıkarılmamış hurmayla yapılan asîde olduğu anlaşılır. Birkaç gün sonra istediği şekilde asîde yaptırılıp getirilir o da tam doyacak şekilde bu yemekten yer.¹⁸⁹³ Asîdeye cebûlâ' (جبولاء) ve kebûlâ' (كبولاء) da denmektedir.¹⁸⁹⁴ Abbâsîler dönemi yemeklerini tasvir eden *Kitâbü't-Tabîh*'de kebûlâ' olarak geçen asîdenin susam yağı, pirinç unu, ceviz gibi malzemelerle yapıldığı tarif edilir.¹⁸⁹⁵

İncelediğimiz dönemde tüketilen bazı yemeklerin günümüzde yenilmeye ve özel yemek olarak değerlendirildiğine dair bir işaret olarak bazı kitapların ismi olarak kullanıldığı dikkat çeker. Buna göre *es-Serîdetü'l-münâgiye li'l-Asîde: es-Serîde fî şerhi Kasîdeti'l-Asîde*, Muhammed Muhtar es-Sûsî'nin yazdığı yetmiş dört beyitlik kasidenin şerhinin bu olması asîde yemeğinin yakın tarihte bile yenmeye devam edildiği gösterir.¹⁸⁹⁶ Bazı yemeklerin birbiri arkasına yendiği ile ilgili bilgilerde habîsten önce asîde takdim edildiği yer alır.¹⁸⁹⁷

4.2.6. Diğer Tahıl Yemekleri

Gafîha (غَفِيحَة) hurma ve kuyruk yağı alınıp, çeşîşenin (kalın öğütülmüş buğday) üzerine döküldüğü yemektir.¹⁸⁹⁸ Bu yemeğin buğdayın üzerine dökülen hurmadan yapıldığı da söylenir.¹⁸⁹⁹

Ütrüyye (أُطْرِيَّة) ve itriyye (إِطْرِيَّة) ise Şamlıların yaptığı yemeklerdendir.¹⁹⁰⁰ Kaynaklarda ev makarnası olarak anlatılan bu yemeğin unla yapılan bir çeşit yemek olduğundan bahsedilebilir. Sonraki dönemlerde bu yemeğin suyun içinde pişen etli ve etsiz hamur

¹⁸⁹² Ebû Hayyân et-Tevhidî, *el-Besâir ve 'z-Zehâir* (Beyrut: Dâru Sâdır,1988), 4/50.

¹⁸⁹³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 4/260.

¹⁸⁹⁴ Cevherî, *Sihâhu'l-Lügâ*, 5/38.

¹⁸⁹⁵ Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabîh*, Abbâsî Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler (çev. Nazlı Pişkin), 167.

¹⁸⁹⁶ Sûsî Abdülvâfi el-Muhtâr. *Serîdetü'l-Münâgiye li'l-Asîde: es-Serîde fî şerhi Kasîdeti'l-Asîde*. Rabat: 2013.

¹⁸⁹⁷ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtu'l-Üdebâ*, 2/620.

¹⁸⁹⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1508.

¹⁸⁹⁹ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/382.

¹⁹⁰⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1080.

olduğu tarif edilmiştir.¹⁹⁰¹ Hintçe bir kelime olan behat (بهط) pirinç, süt ve tereyağı ile pişirilen yemeğin adıdır. Özellikle susuz pişirilir. Su ile piştiğini de söyleyenler vardır.¹⁹⁰² “Kûsan” adı verilen ve pirinç ile balıktan yapılan bir yemek de bu dönem yemekleri arasında zikredilmektedir.¹⁹⁰³ Kamîşe (قميشة) Arapların süt ve hanzal çekirdeğinden (tane) yaptığı yemektir.¹⁹⁰⁴

Keşk (كشك), ekıt (kurutulmuş lor) olarak bilinse de un ve süttten yapıpı kurutulan yemeğe de keşk denir. Daha çok arpa unundan yapıpır.¹⁹⁰⁵ Keşk kelimesi arpa suyu için de kullanılır.¹⁹⁰⁶ Keşk, ezilmiş buğday ve ekşitilmiş sütle yapıpın yemek olarak tarif edilmiş ve karında gaza sebep olduğu da zikredilmiştir.¹⁹⁰⁷

Önemli tahıl yemeklerinden olan birçok yemek de unun sütle karıştırılmasıyla yapıpırdı. Arapçada aynı malzeme ile farklı pişirilen birçok yemek ismi bulunmaktadır. Sahîra (صحيرة) kaynamış süttün unla karıştırılmasıyla yapıpın yemek,¹⁹⁰⁸ azîre (عذيرة) un üzerine süt konulup kızdırılmış taşla kıvam alması,¹⁹⁰⁹ rağîde (رغيدة) sağılmış süttün kaynatılıp üzerine un saçıpması,¹⁹¹⁰ rehiyye (رهية) iki taşla öğütölmüş buğdayın üzerine süt dökölmesiyle yapıpın yemektir.¹⁹¹¹ Ėazire (عذيرة) unun üstüne süt sağılıp, taşla kızdırılmasıyla yapıpırdı.¹⁹¹²

4.3. Et Yemekleri

Arap toplumunda etin en özel ve en sevilen yemek olduğu açıktır. Bu sebeple onlar düzenledikleri davetlerde genellikle et yemekleri ikram ederlerdi.¹⁹¹³ Etin pişirilmesinde katılan baharatlar, pişirme şekli, ateşin yapıpısı ve önceden etin marine edilmesi gibi

¹⁹⁰¹ İbrahim Mustafa vd., *Mu‘cemü‘l-Vasıt*, 2/556.

¹⁹⁰² İbn Manzûr, *Lisanü‘l-Arab*, 7/266.

¹⁹⁰³ Hasan İbrahim, *Siyasi-Dini-Költörel-Sosyal İslâm Tarihi*, 2/266.

¹⁹⁰⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü‘l-Ayn*, 3/1523.

¹⁹⁰⁵ İbrahim Mustafa vd., *Mu‘cem‘ül-Vasıt*, 2/789.

¹⁹⁰⁶ İbn Sîde, *Muhassas*, 3/203.

¹⁹⁰⁷ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra*, 95.

¹⁹⁰⁸ Âlûsî, *Bulûğü‘l-Ereb*, 1/381.

¹⁹⁰⁹ Âlûsî, *Bulûğü‘l-Ereb*, 1/381.

¹⁹¹⁰ Âlûsî, *Bulûğü‘l-Ereb*, 1/ 381.

¹⁹¹¹ Âlûsî, *Bulûğü‘l-Ereb*, 1/381.

¹⁹¹² İbn Sîde, *Muhassas*, 1/429. Süt ve sütle yapıpın yemekler için bk. Demir Akgün, Sevim, Öztürk, Levent "Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt". *Kilitbahir* / 22 (Mart 2023): 10.

¹⁹¹³ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 5/72.

safhaların önemli olduğu bilinmektedir. İncelediğimiz dönemde farklı yöntemlerle pişirilen et, lezzetli sofraların baştacısı olmuştur.

Et tek başına bir ziyafet yemeği olduğu için etin sadece baharatlarla lezzetlendirilmesi yeterliydi. Arapçada tabîh (الطبخ)¹⁹¹⁴ genel olarak pişirilmiş yiyeceklere denir. Bu pişirme şekli isimlendirmesi aynı zamanda et için de kullanılır. Etin baharatsız olarak pişirilmesine tabîh denildiği gibi neşîl de (النَّشِيل)¹⁹¹⁵ denilmekteydi. Ayrıca eti pişirmeye tahv (طَهُو) da denilirdi.¹⁹¹⁶ Etin baharatlarla pişirilmesine ise kadîr (القدير)¹⁹¹⁷ adı verilirdi. Baharatın ilk dönemlerden itibaren kullanıldığı bilinmektedir.¹⁹¹⁸ Hadis-i şeriflerde çörek otu, sinameki gibi bazı baharatlardan söz edilmektedir. Arabistan'ın baharat yolu içerisinde yer alması da bazı baharatların yemeklerde kullanılmasına zenginlik katmış olmalıdır.

Arap yemek kültüründe çok önemli yeri olan et, baharatlı veya baharatsız olarak kemiklerle birlikte haşlanarak pişirilirdi. Araplar için etin kemiklerle birlikte pişmesi basit olması sebebiyle de makbul bir pişirme çeşididir. Kemiklerin çok lezzetli, etlerin toplu olmasına dabr (الصَّبْر)¹⁹¹⁹ ismi verilirdi. Bedevîlerden biri etin en güzel yerinin kemiğe bitişik olan yeri olduğunu söylemiştir.¹⁹²⁰ Pişme anında etin kemikten ayrılması teherrae fiiliyle (تَهْرَأُ)¹⁹²¹ ifade edilir. Pişmenin bu merhalesi etin çokça pişirilmesini adeta lokum gibi piştiğini anlatır. Hz. Âişe, Allah Resûlü ve ailesinin zor hayatını, yiyeceğe ulaşmadaki zorluğunu anlattığı sözlerinde kendilerine içinde hurma bulunan veya erimiş iç yağı ile pişmiş topuk kemiği bulunan çanak (kan') (قناع فيه نتمر فيه كعب من إهالة) hediye edildiğinde çok sevindiklerini anlatır.¹⁹²²

Etin en yaygın pişiriliş şekli kaynatılması veya kebab yapılmasıydı. En basit haliyle etin pişme şekli olan haşlama, etin su ve tuzla yağlarıyla beraber kaynatılmasıydı. Hz. Peygamber, akîka kurbanının su ve tuzla pişirilerek komşulara dağıtılmasını

¹⁹¹⁴ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1064.

¹⁹¹⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1794.

¹⁹¹⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1098.

¹⁹¹⁷ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1448.

¹⁹¹⁸ Bk. Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat* (trc. Nazlı Pişkin), İstanbul: 2004.

¹⁹¹⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1030.

¹⁹²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/198.

¹⁹²¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1878.

¹⁹²² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1,348.

istemiştir.¹⁹²³ Kebap genellikle etin ateş üzerinde pişirilmesi, kızdırılmış toprak ve taş ile pişirilmesi, bir kuyuda ateşe yakın olarak pişirilmesi şeklinde yapıldı. Pişirme şekillerinde, basit yöntemlerden farklı pişirme yöntemlerine geçilmesinde İran fethinin büyük etkisinin olduğu anlaşılr.¹⁹²⁴

4.3.1. Erken Dönem İslâm Toplumunda Tüketilen Et Yemekleri

4.3.1.1. Kebap

Et deyince ilk akla gelen ve en sevilen yöntem etin kebab yapılarak pişirilmesidir. Arapçada kebab edilerek pişirilen ete yaygın olarak şivâ' (الشِّوَاء) ¹⁹²⁵ denilir. Ayrıca kebab için sahîr (الصَّهِير) ¹⁹²⁶ ve sılâ' (الصِّلَاء) ¹⁹²⁷ kelimeleri de kullanılmaktadır. Şivâ', et ve balık gibi yiyeceklerin ateşin üzerinde pişirilmesidir. Bazen de et ağaca asılarak demire takılır ateşe yaklaştırılıp sonra kaldırılır.¹⁹²⁸ Arapların, ateş görünce akıllarına ısınmaktan sonra kebab gelir. Anlatıldığına göre ailesinin istemediği birine âşık olduğu için onlar tarafından kovalanan Amr b. Zikelb isimli kişi yolda ateşi görünce ateşin yanına varır. Orada olan kişiye ısınmıyor ve kebab da yapmıyorsa niçin ateş yaktığını sorar. Amr orada sadece sohbetle vakit geçirir. Sabah ise yakalanır ve öldürülür.¹⁹²⁹ Arapçada teşnît/teşyît (تَشْنِيط/تَشْيِيط), eti kebab olmak üzere hazırlamak demektir.¹⁹³⁰ Sadece taze et değil aynı zamanda kurutulmuş et de (kadîd/قَدِيد) kebab edilirdi. Bu şekilde pişirilen kurutulmuş etin, eritilmiş iç yağıyla (ihâle) bir kaba konulmasına da hal' (الْخَلْع) ¹⁹³¹ denilirdi. Ayrıca yağlı etin kebabının daha güzel olacağı bilinmektedir. Als (العَلْس) Ebû Leylâ'ya göre yağlı kebab demektir.¹⁹³² Kutâr (الْقُتَار) ise kebab edilen ve yanan etin kokusu demektir.¹⁹³³

Kur'ân-ı Kerîm'de geçen cehennemle ilgili bir âyetin¹⁹³⁴ tefsirinde tesla kelimesiyle aynı kökten olan maslî (مَصْلِي) kelimesi bir kuyu kazılıp ateşle doldurulmasını ifade eder.¹⁹³⁵

¹⁹²³ Beyhakî, *Sünen*, 9/302.

¹⁹²⁴ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 78.

¹⁹²⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/956.

¹⁹²⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1016.

¹⁹²⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310-311.

¹⁹²⁸ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 14/264.

¹⁹²⁹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 23/9.

¹⁹³⁰ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/419.

¹⁹³¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/517.

¹⁹³² Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1266.

¹⁹³³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1438.

¹⁹³⁴ el-Gâşîye 88/4.

¹⁹³⁵ Zemahşerî, *Keşşâf*, 4/730.

Bu ateşe maslî denildiği gibi tandırda pişen kebab için de aynı kelime kullanılır. Tandırın asılan uzun metal çubuklar yardımıyla da kebab pişirilirdi.¹⁹³⁶ Tandırın ekmek için kullanıldığını daha önce zikretmiştik. İncelediğimiz dönemde Hz. Peygamber'in Huneyn Gazvesi'nde "tandır kaynadı" diyerek savaşın kızıştığını ifade ettiği de bilinmektedir.¹⁹³⁷ Tandırın ekmek yapımında olduğu gibi etin kebab edilmesinde de kullanıldığı anlaşılmaktadır. Hz. Peygamber'e kebab edilmiş koyun (شاةٌ مصلية) hediye edildiğine dair bir rivayet bulunmaktadır.¹⁹³⁸

Araplar eti direk ateş üzerinde kebab ettikleri gibi kızgın taşlarla da kebab ederlerdi. Buna hanz (حنز) Âyette Hz. İbrahim'in meleklerle biiclin hanîz (denilirdi. ¹⁹³⁹) diye zikredilen buzağı eti ikram ettiği anlatılır.¹⁹⁴⁰ Ayrıca hanîzin (حنز) az pişen kebab olduğu da açıklanır.¹⁹⁴¹ Şiirlerde tencereye konulan pişirme taşlarından ve renklerinden bahsedilir. Züheyr b. Ebî Sülma'nın bir şiirinde kızıla çalan siyah pişirme taşlarının tencereye koymak için hazır olduğu anlatılır.¹⁹⁴² İmru'ül-Kays'ın bir şiirinde ise etin ince, düz taşlar üzerinde pişirildiği bazen de av etlerinin kaynatıldığı anlatılır.¹⁹⁴³ Bu taşların belli ölçü ve özelliklerinin olması gerekmektedir.¹⁹⁴⁴ Hashas (حشس) kelimesi ise etin direk ateşin üstüne konulması, çıkarılınca da küllerinin silkelmesi demektir.¹⁹⁴⁵

Arabistan sıcaklığında güneşin altında kızdırılmış toprak ve taşlarla da kebab yapılırdı. Ayrıca et güneşte yanmış toprakta? da kebab yapılırdı. Buna ise veğîr (الوغير)¹⁹⁴⁶ denilirdi. Güneş veya ateşte kızdırılmış taşta ridif (الرضف) denilir.¹⁹⁴⁷ Hind bint Utbe (öl. 14/635), Müslüman olunca Allah Resûlü'ne hediye olarak merduf¹⁹⁴⁸ denilen ve zikredildiği

¹⁹³⁶ İbn Sîde, Muhassas, 1/419.

¹⁹³⁷ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 83.

¹⁹³⁸ Ebû Dâvûd, "Diyât", 6.

¹⁹³⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/434.

¹⁹⁴⁰ Hûd 11/69.

¹⁹⁴¹ İbn Sîde, Muhassas, 1/419.

¹⁹⁴² Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 95.

¹⁹⁴³ Suçin, Mehmet Hakkı, *Yedi Askı Şiirleri*, 47.

¹⁹⁴⁴ İbn Sîde, Muhassas, 1/419.

¹⁹⁴⁵ İbn Abdîrabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 4/254.

¹⁹⁴⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1969.

¹⁹⁴⁷ Zemahşerî, *el-Fâik*, 1/38.

¹⁹⁴⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/63. Aynı yerde râdife (راضفة) kelimesi de geçmektedir. Bu kelime kızdırılmış taş içine atılarak kaynatılan süt için kullanılır.

şekilde karınlarına sıcak taş konularak kebab edilen iki kızartılmış oğlak ve su dolu deriden bir kap gönderir.¹⁹⁴⁹

İslâm toplumunda deve, koyun, tavşan, keler gibi bazı hayvanların etleri kebab edilerek yenilirdi. Hz. Peygamber döneminde çoğunlukla koyun eti ya kaynatılıp ya da kebab edilerek yenilirdi.¹⁹⁵⁰ Hz. Peygamber evine getirilen kebab edilmiş eti kabul eder ve ailesiyle yerdi. Uhud savaşının olduğu gün (3/625) de Hz. Peygamber'e Ümmü Seleme tarafından kebab edilmiş kürek kemiği (کتیف) getirilmiştir. Bu yemekten Hz. Peygamber'le birlikte Abdullah b. Cahş da (öl. 3/625) yer.¹⁹⁵¹ Hz. Âişe ise başka bir seferinde Hz. Ebû Bekir'in onlara kebab edilmiş koyun bacağı hediye ettiğini kendisinin de herkese takdim ettiğini anlatır.¹⁹⁵² Hz. Âişe, Hz. Peygamber'in kol etini kolay piştiği için yediğini bazen de kebab yemeyi tercih ettiğini bildirir. Sahâbeden Mugîre b. Şu'be (ö. 50/670) Resûlullah'a misafir olduğunu, Hz. Peygamber'in bir kaburga (جنب) emrettiğini, kebab edilen etten bıçakla ona da kestiğini anlatır.¹⁹⁵³ Bazı zamanlarda Hz. Peygamber'in mescitte ashâbıyla birlikte kebab yedikleri rivayet edilir. Ashabtan biri bir defasında mescitte kebab yediklerini ve ellerini taşlara sürerek temizlediklerini anlatır.¹⁹⁵⁴ Yünü yolunup kebab edilen kuzuya da hamelün mesmûtun (حَمْلُ مَسْمُوطٍ)¹⁹⁵⁵ denilmektedir. Hz. Peygamberin kuzu kebabı yemediği rivayetlerde yer alır.¹⁹⁵⁶

Hz. Peygamber'in vefatından sonra yaşanan üzücü bir olay Hz. Âişe'nin kebab yememesine neden olmuştur. Hz. Âişe (öl. 58/678) kardeşi Muhammed b. Ebî Bekr es-Sıddîk'ın (öl. 38/658) Emevî kumandanı Muâviye b. Hudeyc (öl. 52/672) tarafından katledilmesi ve cesedinin eşeğin karnına konulup yakılmasından ötürü çok üzülmüş ve ömrünün sonuna kadar kebab yememiştir.¹⁹⁵⁷

Bu tür üzücü hatıralar dışında Arapların en gözde ikramı kebaptı. Cömertliğiyle bilinen Hz. Peygamber'in amcasının oğlu Ubeydullah b. Abbâs (öl. 58/678) Medine'de evinde çok sayıda kişiye yemek yedirmiştir. Bir gün gelen misafirlerine kurdurduğu sofrada

¹⁹⁴⁹ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/63.

¹⁹⁵⁰ Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

¹⁹⁵¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/85.

¹⁹⁵² Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/44.

¹⁹⁵³ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 30/151; Ebû Dâvûd, "Tahare", 75.

¹⁹⁵⁴ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 29/243.

¹⁹⁵⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/853.

¹⁹⁵⁶ Buhârî, "Et'ime", 26; İbn Mâce, "Et'ime", 29.

¹⁹⁵⁷ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 3/172.

kebab, ekmek ve tatlı bulunduğu rivayette yer alır. Konuklar bu ikramlardan bol bol yemişlerdir.¹⁹⁵⁸ Salâik (صلايق), etin çukura atılıp pişirilmesidir.¹⁹⁵⁹ Hz. Ömer'in lüks yiyecek olarak zikrettiği salâik de diğer anlamları dışında kuzu ve oğlak kebabı anlamına gelir.¹⁹⁶⁰

Kebap, düğün yemeklerinde de ikram edilirdi. Medine'de Hz. Peygamber'in şairi olarak tanınan sahâbî Hassân b. Sâbit (öl. 60/680) bir yemeğe davet edilir. Bu davetin düğün mü sünnet yemeği mi olduğunu sorar. Bu yemeğin Zeyd b. Sâbit'in çocuğunun sünnet yemeği olduğu söylenir. Sofra konulduğu zaman ikram edilecek yemeğin bir elle mi iki elle mi yenilen bir yemek olduğunu merak eder. Sonrasında ise kebab getirilir. Bu ortamda Hasan b. Sâbit'in şiirleri ilk kez besteli olarak Azze tarafından söylenmiştir.¹⁹⁶¹ İncelediğimiz dönem yemek kültüründe yemeklerle ilgili bir elle yenilen, iki elle yenilen gibi kayıtlar olduğu bilinmektedir. Buna göre hays, serîd, harîre gibi yemekler tek elle kebab ise iki elle yenilen yemeklerdendir. İki elle denilince akla hemen kebab gelir.¹⁹⁶²

Medâinî, Zâzân isimli kişinin İbn Ziyâd ve Mus'ab b. Zübeyr'in aşçısı olduğunu anlatır. Haccâc (öl. 95/714) Zâzân'a İbn Ziyâd'ın hangi yemeği sevdiğini sorar o da kebab (şivâ) olduğunu söyler.¹⁹⁶³ Medâinî, Emevî valisi Yûsuf b. Sakafî'nin (öl. 127/744) Iraklılara her gün 500 cirâb yemek yedirdiğini anlatır. Onun çeşit çeşit yedirdiklerinin başında ise kebab bulunmaktadır.¹⁹⁶⁴

Bazı şairlerin sevdiği şeyler anlatılırken kafiyeyle bir şekilde “şivâ, tılâ, gınâ” diyerek ifade edilirdi. Kebab, içecek ve müzik demek olan bu sevilenler arasında yemek olarak kebab yer alır. Şair Ahvaz, Cerîr b. Atıyye (ö. 110/728) Medine'ye geldiği zaman ne hazırlayayım sana dediğinde o, şivâ, tılâ, gınâ diyerek ilk sırada kebabı söyler.¹⁹⁶⁵ Bu üçlüyü Ferezdak da (öl. 114/732) Medine'ye geldiğinde Ahvaz'dan ister. Ahvaz canının ne çektiğini sorduğunda Ferezdak kebab, şarkı ve içecek demiştir.¹⁹⁶⁶ Sevilen şeylerin anlatıldığı başka bir form da bulunmaktadır. Şair Ferazdak arkadaşına rastlar. Arkadaşı

¹⁹⁵⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 4/77.

¹⁹⁵⁹ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/419.

¹⁹⁶⁰ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/310-311.

¹⁹⁶¹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 17/120-121.

¹⁹⁶² Câhız, *Hayavân*, 6/ 424.

¹⁹⁶³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/421.

¹⁹⁶⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/428.

¹⁹⁶⁵ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/295.

¹⁹⁶⁶ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 15/94.

ne istediğini sorduğunda o da reşreş kebabı, çok miktarda nebiz, kulağı yırtan sesli müzik der.¹⁹⁶⁷ Reşreş kebabı sıcak, yağlı ve yumuşak kebaptır.¹⁹⁶⁸ Cerîr, hicvedildiği bir akşam, arkadaşının yanına gelip ondan reşreş kebabı ister. Kebap yiyip nebizi içtikten sonra yazmaya başlar.¹⁹⁶⁹ Eġânî’de geçen bir rivayette de Ebû Muhammed et-Teymî isimli kişi şair Tayyâb’a bir gün kardeşi İshak’a rastladığını ve İshak’ın kendisini halis yemek, halis içecek ve halis müzik için davet ettiğini anlatır. Bahsedilen halis yemek (صرف) sıcak kebaptır.¹⁹⁷⁰

Et ateşin üzerinde kebab edildiğinde etin yağı damlar, bu yağ ekmeğe sürülünce ikinci bir yiyecek hazırlanmış olur. Buna da ictimal (الإجتمال) denir.¹⁹⁷¹ Cübcübe (جُجُوبَة) işkembeye, doğranmış et konularak pişirilmesi veya kebab edilmesidir.¹⁹⁷²

Arap toplumunda horoz etinin kebab edildiği de bilinmektedir. Şair Di’bil kesilen ve kebab edilen horoz etinden yemek ister.¹⁹⁷³ Ebü’l-Hind isimli kişi, sevdiği yemekleri anlattığı şiirinde, kendisine soğukta sıcak olarak getirilen oğlak kebabını sevdiğini dile getirir.¹⁹⁷⁴ Fâtımîler döneminde hisbe kanunlarına göre kebabçıların fırınlarını, kebab yaptıkları alet ve edevatı temiz tutmaları gerekmektedir. Etler iyice pişmeden ve belirlenen ağırlıklarda olmadan müşterilere satılması yasaktı.¹⁹⁷⁵

4.3.1.2. Serîd

Et yemeklerinin bütün kültürlerde ziyafet yemeği olduğu bilinmektedir. Araplarda etin farklı şekillerde pişirilmesi dışında en bilinen ve en özel hazırlanmış şekli tirit olarak bildiğimiz serîd yemeğiydi.

Serîd (السَّريَّة)¹⁹⁷⁶ ekmek ve et suyu veya ekmek ve et demektir. Tirit yemeğini ilk yapanın Hz. İbrahim olduğu¹⁹⁷⁷ bilinir. Hz. Peygamber’in büyük dedesi Hâşim b. Abdimenâf’ın (öl. 524 [?]) kıtlık olduğu bir yılda Suriye’den getirdiği ekmekleri ufalayıp tirit yemeği

¹⁹⁶⁷ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eġânî*, 21/256.

¹⁹⁶⁸ İbrahim Mustafa vd., *Mu‘cemü’l-Vasît*, 1/346.

¹⁹⁶⁹ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eġânî*, 8/24.

¹⁹⁷⁰ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eġânî*, 20/13.

¹⁹⁷¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/315.

¹⁹⁷² Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/257.

¹⁹⁷³ Ebü’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eġânî*, 20/65.

¹⁹⁷⁴ Câhız, *Hayavân*, 6/88-89.

¹⁹⁷⁵ Abdülhalik Bakır, Ortaçağ İslâm Dünyasında İtriyyat Gıda İlaç Üretimi ve Taġşışı, 168.

¹⁹⁷⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/238.

¹⁹⁷⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 13/23.

yaptığı için Hâşim diye isimlendirildiği kaynaklarda yer alır.¹⁹⁷⁸ Bir şiirde Mekke’de erkekler fakir olduğu zamanda onun kavmi için tirit yapması övülmüştür.¹⁹⁷⁹ Serîd ekmeklerin et suyu ile ıslatılması sebebiyle yumuşak yemeklerden sayılır. Genel olarak yumuşak yemeklere dühâmik (دُهَامِق) denilir.¹⁹⁸⁰

Tirit yemeğinde kullanılan ekmek bazen taze ekmek olurken bazen de ka‘k (الكَعْك) ¹⁹⁸¹ denilen kuru ekmek olurdu. Bir şair “etle serîd yapılmış kuru ekmek (ne kadar güzelsin)” diyerek kuru ekmekle yapılan serîdin lezzetini anlatmıştır. Mayasız ekmekten (فَطِير) yapılan serîde ise hanîz (الْحَنِيزُ) ¹⁹⁸² denilmektedir. Bu kelime hanîz (حَنِيز) ile karıştırılmamalıdır. Nitekim son harfi zel (ذ) olan hanîz kelimesi Hz. İbrahim’in evine misafir olan Allah’ın elçilerine (بِعَجْلِ حَنِيزٍ) ikram ettiği kebabı ifade etmektedir.

Hiz. Peygamber döneminde yemeklerin en iyisi tirit yemeğiydi. Tirit denilince akla gelen ilk rivayet Hiz. Peygamber’in, Hiz. Âişe’nin diğer kadınlara üstünlüğü tirit yemeğinin diğer yemeklere üstünlüğü gibi olduğu sözüdür.¹⁹⁸³ Zeyd b. Sâbit’in anlatımıyla da Hiz. Peygamber’in Medine’ye geldiğinde aldığı ilk hediye Zeyd’in annesinin yaptığı yağ ve ekmekle yapılmış bir sini dolusu tirittir.¹⁹⁸⁴ Hiz. Peygamber’e yiyecek göndermekte âdeta birbiriyle yarışan sahâbeden biri de Sa‘d b. Ubâde’dir. Cefnetü Sa‘d (Sa‘d’ın yemek kabı) meşhur olmuştur. Sa‘d b. Ubâde bu kapla Hiz. Peygamber’e tiritin çok sayıda çeşidini yollardı. Tereyağlı, zeytinyağlı, sütlü, sirkeli, çoğu kere de etli tirit gönderirdi. Tiritin on kişinin doyabileceği bir kap olan cefnede gönderilmesi, Hiz. Peygamber’in ailesini doyuracak miktarda olduğunu göstermektedir.¹⁹⁸⁵ Şam’da en son vefat eden sahâbî olan Abdullah b. Büsr el-Mâzinî (öl. 88/707) annesinin Rasûlüllah’ı eve davet ettiğini ve tereyağlı tirit yaparak ikram ettiğini haber verir.¹⁹⁸⁶ Ebû Râfi‘, Ebû Hüreyre’nin kendisini akşam yemeğine çağırıp ona "Eti parçalama işini bana bırak." dediğini anlatır. Ancak et yemeği bekleyen Ebû Râfi‘ yemeğin zeytinyağlı tirit olduğunu gördüğünü söyler.¹⁹⁸⁷

¹⁹⁷⁸ İbn Sa‘d, *Tabakât*, 1/62-63; Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşraf*, 1/67.

¹⁹⁷⁹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/203.

¹⁹⁸⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/603.

¹⁹⁸¹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1582.

¹⁹⁸² Fîrûzâbâdî, *Kâmûsî’l-Muhit*, 657.

¹⁹⁸³ İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 10/78; Buhârî, “Et’ime”, 25, 30; Müslim, “*Fadâilü’s-Sahabe*”, 13; İbn Mâce, “Et’ime”, 20; Tirmizî, “Et’ime”, 30, Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 2/1061.

¹⁹⁸⁴ Şâmî, *Sübülü’l-Hüdâ ve’r-Reşâd*, 7/305.

¹⁹⁸⁵ İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 3/567.

¹⁹⁸⁶ Nesâî, “Eşribe”, 19; Fesevî, *Kitâbü’l-Marîfe vet-Tarih*, 2/206.

¹⁹⁸⁷ İbn Sa‘d, *et-Tabakât*, 5/253; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 8/122.

Bazen zeytinyağlı serîd sütlü de yapılırdı. Buna serîdetün züreykâ'(ثريدة زُرَيْقَاء) denilirdi.¹⁹⁸⁸ Sirkeli tirite gelince Medine'de Sa'd b. Ubâde'nin her akşam Hz. Peygamber ailesine gönderdiği tirit sirke ile yapılıyordu.¹⁹⁸⁹

Enes b. Mâlik, Hz. Peygamber ile gittiği bir terzinin yemek davetinde kendilerine serîd yemeği ikram edildiğini, Hz. Peygamber'in bu yemek içinde kabakları seçtiğini anlatmıştır.¹⁹⁹⁰ Bu rivayette serîdin bazen bazı sebzelerle yapıldığını gösterir. Araplardan bir kişinin sebzeli ve iç yağlı serîd olmadan nebiz içmeyeceğini ifade etmesi de nu bilgiyi teyit eder.¹⁹⁹¹

Bilinen bir rivayete göre ensardan bir kişi, aç olan birini evine götürür. Kendisi ve eşi başka yemekleri olmadığı için lambayı kapatıp yemeği yer gibi yaparlar. Bahsi geçen bu yemek serîd yemeğidir. Hz. Peygamber ertesi gün bu sahâbiye "Allah senin ve hanımının davranışından hoşnut oldu." demiştir.¹⁹⁹²

Et bulunmadığı durumlarda iç yağı konularak tirit yapılırdı. Nitekim Ashâb-ı Suffe'den Vâsile b. Eska' (öl. 85/704 [?]) Hz. Peygamber'in ekmek getirilmesini istediği bir gün, ekmeğin bir tabağa doğrandığını, üzerine sıcak su döküldüğünü, iç yağı ilave edilip, un serpiştirilerek karıştırıldığını ve tirit hazırlandığını anlatmıştır.¹⁹⁹³

Tirit et suyuyla yapıldığı için yumuşak olurdu. Abdullah b. Ca'fer de dişlerini kaybedip yemek yiyemediği için tirit yemeyi tercih ederdi.¹⁹⁹⁴ Emevî valisi Yusuf b. Ömer (öl. 127/744) hizmetlilere tirit yapmalarını emreder, bu yumuşak yemeğin çocuk ve yaşlılar için iyi olduğunu söylerdi. Yusuf b. Ömer, dişleri olmayanların kolayca yediği yemek olmakla beraber doyurucu olması için de bu yemeği hazırlatırdı. İnsanların, kendisi hakkında et suyulla ıslatılmış ekmekle milleti doyurdu diye konuşmalarının haksız olduğunu söyleyerek tiritin peygamberimizin yemeklerin efendisi olarak söylediği yemek olduğunu hatırlatarak onlara itiraz ederdi.¹⁹⁹⁵

¹⁹⁸⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/748.

¹⁹⁸⁹ İbn Hacer, *el-İsâbe*, 3/ 80.

¹⁹⁹⁰ Buhârî, "Et'ime", 25.

¹⁹⁹¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/223.

¹⁹⁹² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/235.

¹⁹⁹³ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/306.

¹⁹⁹⁴ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/469.

¹⁹⁹⁵ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/134.

H. Peygamber'in en sevdiği yemeğin ekmek tiriti olduğu rivâyetlerde yer alır. Ayrıca haystan da tirit yapıldı.¹⁹⁹⁶ Tiritin birlikte yenildiğı yemeklerden biri de un ve sütle yapılan telbînedir. Biri vefat edince H. Âişe, telbîne yapılmasını emreder bazen de serîdin üzerine yapılan telbîne dökülerek yenilirdi.¹⁹⁹⁷ Bu şekliyle hem yemek hem tatlı olarak tüketilirdi.

Tirit yemeğinin sıcak yenilen yemeklerden olduğı anlaşılmaktadır. H. Peygamber'in yemeğı sıcak yememek konusunda titiz davrandığı, bu sebeple H. Esmâ'nın da kendisine getirilen tirit yemeğinin buharının gitmesini beklediğı bilinmektedir.¹⁹⁹⁸ Tirit büyük kaplarda yapılıyor ve yeniliyordu. Bir hadiste İkrâş bin Züeyb isimli sahâbî, Peygamber'le birlikteyken kendilerine yağlı bir tiritin cefne isimli büyük çanakta getirildiğini anlatır. Mürre b. Ubeyd kabilesinin mallarının zekâtını Allah Resûlü'ne getirmekle görevli olan bu sahâbî, Allah Resûlü'nün onu Ümmü Seleme'nin evine götürdüğü ve orada bu yemeğın ikram edildiğini anlatır. H. Peygamber büyük çanak içerisinde elini dolaştırıp önünden yemeyen İkrâş'ı tiritin tek çeşit yemek olması hasebiyle önünden yemesi hususunda uyarır. Taze ve kuru çeşitli hurmaların getirildiğı zaman ise dilediğı yerden yemesi konusunda serbest olduğunu hatırlatır.¹⁹⁹⁹ *et-Tabakât*'ta ise zikri geçen yemeğın eti bol, kemiksiz tirit yemeğı olduğı aktarılır.²⁰⁰⁰

Tirit yemeğı tek çeşit bir yemek olsa da ekmeklere nazaran etlerin daha iştahlı yenildiğı açıktır. Yumuşak ve bol etli serîde racrac (الرَّجْرَج)²⁰⁰¹ denir. Bir bedevîye neden etleri yiyip ekmekleri bıraktığı sorulduğunda “Et gidebilir ekmeklerin bir yere gittiğı yok.” der.²⁰⁰² O bu sözyle herkesin yemeğın etlerine yöneldiğini ve iştahlı insanlar tarafından çabucak tüketildiğini ifade eder. Her ne kadar etleri ekmeklere nazaran çabuk bitse de tirit yemeğı genel olarak bereketle anılmıştır. Bereketin olduğı üç şeyden birinin de serîd olduğı rivayet olunur.²⁰⁰³

¹⁹⁹⁶ Müslim, “Kitâbü's-Selâm”, 30.

¹⁹⁹⁷ Müslim, “Kitâbü's-Selâm”, 14.

¹⁹⁹⁸ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 6/ 350; Dârimî, “Et'ime”, 17.

¹⁹⁹⁹ İbn Mâce, “Et'ime”, 11; Tirmizî, “Et'ime”, 45.

²⁰⁰⁰ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 9/74.

²⁰⁰¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/655.

²⁰⁰² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/226.

²⁰⁰³ Diğer ikisi sahur ve cemaattir. Bk. Süyûtî, *Câmiu's-Sağîr*, 2/219.

Hız. Peygamber'in vefatından sonra da tirit sevilerek tüketilen yemek olmaya devam etmiştir. Hız. Ebû Bekir döneminde peygamberlik iddiasında bulunan yalancı Müseylime'nin (öl. 12/633) vahiy olduğunu ileri sürdüğü sözlerde üzerine yemin edilen şeylerden birisi de tirittir. O şöyle söylemektedir. "Görünen ekinlere, onu alabildiğince biçenlere, buğdayı savuranlara, onu değirmende öğütenlere, fırında pişirenlere, ekmeği et suyuna doğrayıp tirit yapanlara, suya ve yağa bandırıp lokma lokma yiyenlere yemin olsun!"²⁰⁰⁴ Allah'ın sözlerine benzetmeye çalıştığı bu uydurma sözlerin tek kayda değer yönü tiritin toplum nezdindeki önemini ortaya koymasıdır.

Hız. Ömer zamanında gerçekleşen kıtlık yılında (18/639) Hız. Ömer mevcut develeri kesip halka yedirir. Deve etlerinin genellikle serîd yapılarak tüketilmesini emreder. Bunun sebebi ekmekle etin bereketlenmesidir. Bizzat kendisi de bu yemeği yaparak halka dağıtır.²⁰⁰⁵

Serîd yapımında etleri koymak üzere ekmeklerle oluşturulan çukura arak (عرق) denilir. Hız. Osman'a Tâif valisi Hâris b. Nevfel tarafından (öl. 35/655 [?]) Mekke'ye yakın Kadîd denilen yerde keklik etinden yapılan serîd ikram edilmiştir.²⁰⁰⁶ Keklik eti su ve tuzla pişirilmiş, serîd için yapılan araka konulmuş ve yenilmiştir.²⁰⁰⁷

Nuaym b. Ka'neb isimli kişi Câhiliye'de işlediği günah olan mev'ude (diri diri gömülen kız çocuğu) ile ilgili bir soru için Ebû Zerr'in yanına gider. Soru hakkında konuşulduktan sonra Ebû Zer yemek ikram eder. Bu yemek kutât (قطاة) denilen bağırtlak kuşuna benzetilen serîd yemeğidir.²⁰⁰⁸ Bağırtlak kuşunun tüylerinde suyu toplaması ile serîd yemeğindeki ekmeklerin et suyunu toplamasının birbirine benzetilmek üzere bu ifadenin kullanıldığı düşünülebilir.

Kebap iki elle yenilen yemek olarak tarif edilirken serîd (tirit) yemeği bir elle yenilen yemek olarak tarif edilir.²⁰⁰⁹ Tirit yemeğinin Arap usulü bir yiyişinin olduğu anlaşılmaktadır. Anlatıldığına göre Muâviye zamanında bir kişi Basra'dan Şam'a sürgün edilir. Bu kişinin tirit yiyişi Muâviye'nin dikkatini çeker. Nitekim bu kişi tiriti Arapların

²⁰⁰⁴ İbn Esîr, *el-Kâmil*, 2/220.

²⁰⁰⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 10/383.

²⁰⁰⁶ Tirmizî, "Et'ıme", 25.

²⁰⁰⁷ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsne'd*, 6/40; Muhammed b. Fâris Cemil, "Et'ıme ve Eşribe fî Asri'r-Resûl", 79.

²⁰⁰⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 3/39.

²⁰⁰⁹ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 17/121.

yediği gibi yemektedir. Bu vesile ile kendisiyle konuşulan adamın haksız yere sürgün edildiği ve masum olduğu anlaşılır.²⁰¹⁰ Medâinî'nin aktardığına göre Muâviye kendisine getirilen serîdi yer sonra da başkalarına yedirirdi. Günde dört defa yemek yedi. Akşam yemeğinde bol soğanlı serîd olurdu.²⁰¹¹ Serîdin Arap yemeği olduğu ve Gassân tiritinin²⁰¹² öne çıktığı bilinmektedir. Gassânlılar Araplar arasında güzel yemekleri ile meşhurdurlar ve özellikle Gassân serîdi en beğenilen yemeklerdendir.²⁰¹³ Ayrıca Gassân serîdinin beyin veya ilikle yapıldığı da söylenir.²⁰¹⁴

Ziyafet yemeği olarak tirit yemeğinin aranan bir yemek olduğunu ifade eden bir rivayete göre tâbiûndan İbn Ebû Leylâ'nın (öl. 83/702) bir erkek çocuğu doğar. Komşularını habîs isimli yemeği yapıp davet eder. Bu yemek yenildiği zaman Musâviru'l-Verrâk isimli şair kalkar ve tebrik etmek için yağ akan serîd olmalı, sakallarımız serîdle ıslanmalı diyerek onun ikramını kötü görür.²⁰¹⁵ Serîd bazı düğünlerde ikram edilen bir yemekti. Bir düğün esnasında damadın babasının hazırladığı deve etinden yapılan on cefne serîdi, düğüne ilk gelen Emevî şairlerinden Hilâl b. Es'ar'ın yeyip bitirdiği, cemiyet sahiplerinin tekrar yemek hazırlamak durumunda kaldıkları anlatılır.²⁰¹⁶

Emevî dönemi mizahçılarından Eş'ab'a (öl. 154/771) tereyağlı bir serîde ne dersin denildiğinde bu yemek için kırbaçlanmayı dahi göze alacağını ifade eder.²⁰¹⁷ Baharatı çok serîde “serîdetü dekke” denir. Asmaî'nin (öl. 216/831) anlattığına göre bir bedevînin bol biberli (fûlfûl) serîd canı çeker. Bu yemeği bulsa kötü huylu velinin yetimin malına girdiği gibi serîde girişeceğini söyler.²⁰¹⁸ Bir a'râbinin de Muğîre'nin sofrasında olduğu bir zamanda biberli yağlı ekmekle (tiritile) birlikte nohutlu tavuk istediği ayrıca bu yiyecekler veya herhangi bir yemek için bıçağa falan ihtiyaç duymadığını, dişlerini bıçak olarak kullandığını söylediği de anlatılır.²⁰¹⁹

²⁰¹⁰ İbn Esîr, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd.3/14-15.

²⁰¹¹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/133.

²⁰¹² İbn Hamdûn, *Tezkirât'ül Hamdûniyye*, 3/91-93; Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/339; Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 83.

²⁰¹³ Seâlibî, *Simâru'l-Kulûb* (Kahire: Daru'l- Meârif, 1965),122.

²⁰¹⁴ Zebîdî, *Tâcü'l-Arûs*, 7/464.

²⁰¹⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/228.

²⁰¹⁶ Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 3/49.

²⁰¹⁷ Franz Rosenthal, *Erken İslâm'da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 183.

²⁰¹⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*. 3/198; İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/299.

²⁰¹⁹ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/299; 3/484.

Tirit yemeği kalan ekmeklerin değerlendirilmesi açısından çok faydalı bir yemektir. Ahmed b. Müsennâ, sofrasında kalan yemek artıklarını yediklerini anlatır. Ekmeklerin, artık olduğu anlaşılmaması için üzerindeki kırıntıları alınır, kenarlarından yenmiş olanlar da bıçakla kesilip düzeltilir, ufak lokmalar tiritte ve çorba da kullanılır.²⁰²⁰

Medâinî, Zâzân isimli kişinin İbn Ziyâd ve Mus‘ab b. Zübeyr’in aşçısı olduğunu anlatır. Haccâc (öl. 95/714) Zâzân’a İbn Ziyâd’ın hangi yemeği sevdiğini sorar o da kebab (şivâ) olduğunu söyler. Irak valisi Mus‘ab b. Zübeyr’in (öl. 72/691) sevdiği yemeğin ise serîd olduğunu haber verir. Haccâc, serîd daha iyidir çünkü o Arap yemeğidir diye cevap verir.²⁰²¹ Haccâc’ın kurdurduğu her bir sofrada bir cefne serîd de yerini alırdı.²⁰²² Tâbiûndan Zührî’nin (öl. 124/742) çöl yolculuğundakiler için yola tirit sofraları serdiği ve ikram ettiği anlatılır.²⁰²³

Câhız, arkadaşı Kûfeli şair Ebû’l-Atâhiyye’ye misafir olarak gittiğini, sofrada zeytinyağlı serîd olduğunu anlatır.²⁰²⁴ Bu rivayet Abbâsîler döneminde de zeytinyağlı tiritin yenildiğini göstermesi açısından önemli bir rivayettir. Abbâsî halifesi Ebû Ca‘fer el-Mansûr’a (öl. 158/775) üç gün boyunca ikram edilen yemekler arasında sarı renkli serîdden bahsedilir.²⁰²⁵ Sarı renkli serîdin safranla yapıldığı bilinmektedir.²⁰²⁶

Tirit ile ilgili birçok kelime bulunmaktadır: rebk (رَبْك) serîdin düzeltilmesi, lebk (لَبْك) serîdi yemek için toplamak, savkaa (صَوَّقَا) serîd çukuru, ünkûa (أَنْقَوْعَا) içinde et yağı olan serîd çukuru, lebekeh (لَبَكَّة) serîd vb. bir lokma, abeke (عَبَكَة) ekmekten serîd yapılıp, üst üste koyulması, serîdün mülebbak (ثَرِيدٌ مُلَبَّبٌ) yumuşak serîd, sa‘nebe (صَعْنَبَة) serîdi koyup, etrafını toplayıp içine yığmak, delîk (دَلِيك) süt ve kaymaktan yapılan serîde benzeyen bir yemek,²⁰²⁷ vehîz (وَحِيز) de balla yapılan serîddir.²⁰²⁸

İbn Razîn et-Tüçîbî’nin, *Fudâlatü’l-Hivân* isimli kitabında tiritin yirmi yedi farklı çeşidinin olduğunu söyleyerek hepsinin hakkında tek tek bilgi vermesi, tiritin günümüzde

²⁰²⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/104.

²⁰²¹ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 13/421.

²⁰²² Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 13/376.

²⁰²³ Zührî, *el-Meğâzî* (trc. Mehmet Nur Akdoğan), 13.

²⁰²⁴ Ebû’l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 4/14.

²⁰²⁵ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 4/202.

²⁰²⁶ İbnü’l-Hümâm, *Fethu’l-Kadîr ale’l- Hidâye* (Lübnan: Dâru’l Fikr, 1970) 3/27.

²⁰²⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 1/590, 648, 2/, 992, 999, 1128, 3/1618, 1834.

²⁰²⁸ Zebîdî, *Tâcü’l-Arûs*, 1/679.

de çok fazla malzeme katılarak yapıldığını göstermesi açısından önemlidir.²⁰²⁹ Tirit yemeği Anadolu'da da hâlâ yenilen yemeklerdendir.

4.3.1.3. Gassâniye ve Şübârık

Hakkında tek kaynakta bilgi bulabildiğimiz ancak yemeğin yapılışı, kimin tükettiği ile ilgili gayet doyurucu bilgiler veren rivayete göre farklı et çeşitlerinin birlikte pişirildiği yemeğe gassâniye (غسانية) denilir. Anlatıldığına göre Hz. Ömer Şam'a geldiğinde ona bazı et çeşitlerinin birbirine katıldığı yemek getirilmiş bu yemeğe de gassâniye denilmiştir. Daha kabul edilir görüşe göre ise Velîd b. Abdülmelik Gassânî bir kavmin yanında konaklar, onlar koyun, sığır, tavuk, kuş yavrusu, kaz, bıldırcın kesip deveyi de boğazlarlar ve kestiklerini ve boğazladıklarını kudûr denilen büyük bir kazana atıp karıştırırlar buna gassâniye denir.²⁰³⁰ Zikrettiğimiz tarife benzer bir yemek de şübârık (شبارق) isimli Fars yemeğidir. Aynı şekilde çeşitli hayvanların etleri parçalara ayrılarak pişirilir.²⁰³¹ Farsça bir kelime olan şübârık sonraları Arapçalaşmıştır. Asmaî'nin (öl. 216/831) aktardığına göre Abbâsî dönemi lüks yemeklerindendir.²⁰³² Şair, birisi ve kendisi hakkında dünyada kıymetli olan şeyleri ifade etmek için onun güzel binalara düşkün olduğunu, kendisinin ise serîd ve şübârık seçtiğini dizelerinde anlatır.²⁰³³

4.3.1.4. Veşîka

Kurutulmuş etin (kadîd) bir yiyecek olarak tüketilmesinden bahsetmiştik. Kadîd ile veşîka (وشيفة) aynı anlamda kullanılmakla birlikte veşîkanın kadîdden farkı etin suda kaynatılıp tam pişmeden kurutulmasıdır.²⁰³⁴ Arapların en önemli yemekleri arasında veşîka yer alır. Önemli kaynaklarımızdan biri olan İbn Abdürrabbih'in *İkdü'l-Ferîd* isimli eserinde Arap yemekleri arasında ilk olarak veşîka zikredilir.²⁰³⁵

²⁰²⁹ İbn Razîn Tüçibî, *Fudâletü'l Hıvân fi Tayyibâtı'l Taam ve'l-Elvân* (Beyrut: Dâru'l-Garbî'l İslâmî, 1984), 39-57; Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 83.

²⁰³⁰ Belâzurî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/91.

²⁰³¹ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/418; İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l-Vasît*, 1/470.

²⁰³² Câhız, *el-Buhâlâ*, 2/163.

²⁰³³ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/135.

²⁰³⁴ İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 5/413.

²⁰³⁵ İbn Abdürrabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 8/4.

Veşîka epeyce sertleşene kadar kurutulur, bu yemek daha çok yolculuklarda tüketilirdi.²⁰³⁶ Veşîka pek çok et çeşidinden yapılır. Balık, geyik, tavşan gibi hayvanların etlerinden veşîka yapıldığı kaynaklarda zikredilir. Rivayette Ebû Ubeyde'nin üç yüz kişiyle birlikte gittiği Ceyşü'l-Habat Gazvesi'nde sahile vuran anber balığını uzun süre yedikleri anlatılır. Kalan et kurutulup veşîka haline getirerek Hz. Peygamber'e ikram edilir.²⁰³⁷ Başka bir zamanda ise Hz. Peygamber'e ceylan/geyik (ظبی) etinin veşîkası hediye edildiğinde ihramlı olduğu için reddettiği rivayette belirtilir.²⁰³⁸ Kurban Bayramında Mekke'de kesilen kurbanların veşîka yapılarak Medine'ye de getirildiği anlatılır.²⁰³⁹ *Kitâbü'l-Hayavân* eserinde zikredilen bir şiirde şair tarafından veşîkanın ne kadar sevildiğini anlatan “Beni tavşan veşîkası öldürüyor.” dizeleri yer alır.²⁰⁴⁰

4.3.1.5. Diğer Et Yemekleri

Madîra (مضيرة), ekşi sütle yapılan et yemeğidir. Bu yemeğin füzenç, sedef otu, kerevizle yapıldığı da söylenmiştir.²⁰⁴¹ Mudar (مضر) kabilesine bu ismin verilmesinin sebebi olarak kabilenin ekşi süt içmeye düşkün olması söylenir. Sağılan süt bekletilmiş sütle karıştırıldığında madîre daha lezzetli olur.²⁰⁴² Ebû Hüreyre'nin bu yemeği çok sevdiği rivayetlerde yer alır. Muâviyenin sofrasında bulunup bu yemekten yediği rivayet edilir.²⁰⁴³

Emevî dönemi mizahçılarından Eş'ab'ın (öl. 154/771) bir gün yediği madîre yemeğinden sonra hapistekilere imam olmasının söylendiğinde bir daha yemeyeceğim dediği yemek olarak anlatılır.²⁰⁴⁴ Mansûr dönemi valilerinden Ziyâd b. Ubeydullah'ın hazırlattığı Eş'ab'ın da bulunduğu bir sofrada ekşi sütle pişirilmiş kuzu bulunuyordu.²⁰⁴⁵

²⁰³⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 4/ 61.

²⁰³⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/380.

²⁰³⁸ Zemahşerî, *el-Fâik*, 4/ 61. Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 6/40.

²⁰³⁹ Tayâlisî, *el-Müsned*, 3/301.

²⁰⁴⁰ Câhız, *Hayavân*, 2/ 44.

²⁰⁴¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/298.

²⁰⁴² İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 5/177.

²⁰⁴³ *Seâlibî, Simâru'l Kulûb*, 112; Bk. Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 88.

²⁰⁴⁴ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/664.

²⁰⁴⁵ Franz Rosenthal, *Erken İslâm'da Mizah* (trc. Ahmet Arslan), 80.

Hazîa (حَذِيعَة) Şam'da yapılan bir et yemeğidir.²⁰⁴⁶ Bu yemeğe et, et yağı ve kabak gibi sebzeler konulurken kaburga kebab edileceği zaman küçük parçalara ayrılmadan ortasından ikiye yarılarak pişirilirdi.²⁰⁴⁷

“Kûsan” adı verilen ve pirinç ile balıktan yapılan bir yemek de bu dönem yemekleri arasında zikredilmektedir.²⁰⁴⁸ *Kitâbü 'l-Ayn*'da helâm (الهلام)²⁰⁴⁹ adı verilen, dananın eti ve derisiyle pişirilen yemek, özellikle o dönem zor zamanlarda pişirilen bir yemek olarak zikredilebilir. Ilhız (إِلْهَاز) deve yünü, et ve kanla karıştırılıp kıtlık zamanı yenen bir yemektir.²⁰⁵⁰

Son olarak Fars yemek kültürünün en önemli lezzetlerinden olan sikkâce geçmeden Arapların İrt (الإرت) isimli yemeğinden bahsedeceğiz. Sirkede bekletilen etle yapılan bu yemek²⁰⁵¹ daha ziyade yolculuklarda tüketilirdi. Hz. Peygamber, Ebû Bekir ve Sa'd b. Eslem'in hicret yolculuğunda²⁰⁵² yine Zeyd b. Hârise'nin de bir yolculuğunda bu yemeği tükettiği bilinir.²⁰⁵³

4.3.2. İslâm Toplumuna İntikal Eden Fars Et Yemekleri

Ticaret ve daha ziyade fetihler yoluyla yemek kültüründe en çok etkilenilen mutfakların başında Fars mutfağı gelir. Kaynaklarda İslâm toplumunda tüketilen yemeklerden özellikle et yemeklerinde Fars kültüründen Arap toplumuna geçmiş ve İslâm toplumunda bilinir olmuş yemekler hakkında yeterli bilgi bulunmaktadır. Arap yemek kültüründe etin sevilir ve çokça tüketilir olduğunu herîse gibi et kavurma türünde yemeklerin de önemli bir yerinin olduğunu defaten zikrettik. Genel olarak Farsların ekşili mayhoş tatları sevdikleri için bu tatla yapılan birçok et yemeği, özellikle de zûmaverd isimli yemek İslâm toplumunda da bilinir olmuştur. Arap yemek kültüründe sirkeli et yemeği tüketilse ve genel olarak bazı basit pişirme yöntemleri bilinse de gelişmiş pişirme yöntemleri ve eti yumurta, kaymak ve dahi hurma gibi yiyeceklerle pişirme usulü Farslara aittir. Ayrıca kırmızı et dışında tavuk, kuş eti gibi et çeşitlerinin de bu yemek kültüründe çokça

²⁰⁴⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 1/469; İbn Manzûr, *Lisânül-Arab*, 8/67.

²⁰⁴⁷ Zebîdî, *Tâcü 'l-Arûs*, 20/494.

²⁰⁴⁸ Hasan İbrahim Hasan, *Siyasi-Dini-Kültürel-Sosyal İslam Tarihi*, 2/266.

²⁰⁴⁹ Halil b. Ahmed, *Kitâbü 'l-Ayn*, 3/1897.

²⁰⁵⁰ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/430.

²⁰⁵¹ İbnü'l-Cevzî, *Garîbü 'l-Hadîs*, 1/21; İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye*, 1/42.

²⁰⁵² İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/312.

²⁰⁵³ İbn Asâkir, *Târîh*, 19/508.

tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu bilgiyi açıklayan rivayete göre Abbâsîler dönemi komutanlarından Abdullah b. Tâhir babası Tâhir'in (öl. 207/822) eğer bir çeşit yemek seçmek durumunda kalsa dürrâce denilen kuşları seçeceğini söyler. O, bu yemeğin sirkesini arttırırsa sikkâc, suyunu arttırırsa isfidbâce, yufkasını arttırırsa ve eti öncesinde hazırlarsa matcene (مطجنة) isimli yemek meydana geliceğini söyler.²⁰⁵⁴ Bu tarif birçok yemeğin yapılış şekliyle ilgili önemli bilgiler vermekte, ismi zikredilen yemeklerin birbirlerine benzer ve farklı yönlerini ortaya koymakla birlikte kuş etinin de bu yemeklerde kullanıldığını açıklar.

4.3.2.1. Sikkâc Yemeği

Sirke ve et ile yapılan bu yemek Fars yemeği olmakla birlikte sonraki zamanlarda İslâm toplumunda uzun yıllar tüketilen yemeklerden olmuştur. Arapçada sikkâc sirke ile yapılması sebebiyle haliyye (حليّة), muhallele (مخللة), şemkamkame (شمقمكة) gibi isimler verilir. Yemâme halkının sikkâceye sa'fesa (صَفْصَة) dediği aktarılır.²⁰⁵⁵ Tâiflilerin ise safsâf (صفصاف) dediği bilinir. Esmâî'nin anlattığına göre Şa'bî, Abdülmelik b. Mervân, İbn Karye ve Haccâc Arap dilini fasih şekilde konuşup hiç hata yapmazlardı. Mezkûr isimler arasında bu konuda en önde olan Haccâc (öl. 95/714) bir gün aşçısına muhallele (مخللة)-safsâf (صفصاف) pişirmesini ve ficanı da (فيجن) çoğaltmasını ister. Ne yapacağını anlamayan aşçı yardımcılardan birine sorar. Bu kişi de sirkeli sikkâc yapılmasını istiyor ayrıca sedef otu denilen sezâbı (سذاب) da çok koymayı istiyor diye cevap verir.²⁰⁵⁶

Bu bilgiden hareketle zikredilen dönemde sirkeli denilince sikkâc yemeğinin anlaşıldığı ayrıca sedef otu baharatının da kullanıldığı ortaya çıkar. Sikkâc ve serîd gibi yemeklerden kaynaklar sarı olduğunu söyleyerek bahseder. Bu renk za'ferân denilen safran katılması sebebiyledir.²⁰⁵⁷

Bir tufeyliye de safransız sikkâc sunulunca bu yemeği elbisesiz insana benzeterek sikkâcın safransız asla olamayacağını ifade eder.²⁰⁵⁸ Birçok yemek gibi bu yemekte de baharatın çok önemli olduğu anlaşılmaktadır. Bu yemeğin yemeklerin şahı, anası olduğu

²⁰⁵⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/338.

²⁰⁵⁵ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 7/51.

²⁰⁵⁶ Zeccâcî, *Ahbârü Ebi'l-Kâsım ez-Zeccâcî*, 16; Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/610.

²⁰⁵⁷ İbnü'l-Hümâm, *Fethu'l-Kadîr ale'l-Hidâye*, 3/27.

²⁰⁵⁸ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/610.

ifade edilerek en önemli et yemeği olduğu açıklanır. Sıkbâc yemeği, Farslar da sultanların yemeği olduğu için halka yasaklandığı, yapılmasının sultanın izniyle mümkün olduğu rivayet edilir.²⁰⁵⁹

Bu yemeğin hastalıklara iyi geldiği, dertleri azalttığı gibi faydaları kaynaklarda yer alır.²⁰⁶⁰ Sonraki dönemlerde sıkbâcın çok lezzetli bulunup yemek için sabırsızlıkla ve iştahla beklenen çeşitlerden olduğuna dair rivayetler kaynaklarda yer alır.²⁰⁶¹ Özellikle sıkbâc yemeği Abbâsî sofralarında da sevilerek tüketilen bir yemek olmuştur.²⁰⁶²

Sıkbâc yemeğinin çeşit çeşit sebzeyle de yapıldığını anlatan bir rivayete göre cimriliklerden Ebû Ya'kûb b. Zekân isimli kişi zengin olduğundan beri her gün et yediğini iddia eder. Her hafta cuma günü sığır eti, soğan, patlıcan, kabak, havuç malzemelerini hazırlar ve sıkbâc yemeğini yapardı. Yemeğin içinde bulunan bir yiyeceği yiyen aile her gün et tatmış olur.²⁰⁶³ Bu rivayet, her ne kadar bir cimri yemeği olup bir hafta yenilse de etli türlü yemeğini hatırlatan bu yemekle ilgili bir bilgi sunmaktadır.

Esmâî bir gün Abbâsî halifesi Hârûnürreşîd'in (öl. 193/809) yanına gittiğini, onunla konuştuğunu anlatır. O, geç kalmasının sebebi olarak hacamat yaptırdığını söyler sonrasında ise halifenin sorması üzerine de hacamattan sonra sıkbâc ve tabâhece (طَبَاهِجَة) yemeği yediğini söyler.²⁰⁶⁴ Günümüzde hacamat sonrası hayvansal gıda yemek konusunda dikkat edildiği bilinmektedir. Bu rivayet zikredilen dönemde hacamat sonrası et yenildiğine dair önemli bir bilgi sunmaktadır.

Abdürrezzâk (öl. 211/826-27) onları ziyaret eden Süfyân es-Sevrî'ye (öl. 161/778) sıkbâc ikram edildiğini bu yemeği yiyen Sevrî'nin sonrasında ise tüm gece namaz kıldığını anlatır.²⁰⁶⁵ O bu rivayetiyle Süfyân'a ikram edilen yemek ve o dönemde misafire sunulan özel yemekler hakkında bilgi verirken aynı zamanda Süfyân'ın ibadeti hakkında da açıklama yapmış olur.

²⁰⁵⁹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/610; Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı*, 66.

²⁰⁶⁰ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/610.

²⁰⁶¹ Âbî, *Nesr'd-Durr*, 2/174.

²⁰⁶² Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/230.

²⁰⁶³ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/42.

²⁰⁶⁴ İbn Abdîrabbih, *İkdü'l-Ferîd* 7/50.

²⁰⁶⁵ İbn Ebû Ya'lâ, *Tabakâtü'l-Hanâbile*, 1/177.

Halife Mûtevekkil'in (öl. 247/861) sofrasında da sîkbâc yer alıyordu. Bir gün tencerelerden güzel kokuların geldiği ve sığır etinden yapılan sîkbâcın yenildiği rivayet edilir.²⁰⁶⁶ Çok sonraki dönemlerde Büveyhî veziri Mühellebî'nin (öl. 352/963) sofrasında sîkbac bulunması²⁰⁶⁷ uzun yıllar boyunca sîkbâcın özel sofralarda yer aldığını gösterir.

Sonraki dönem bazı fetva kitaplarında yemin bahsinde yememek üzere yemin edilen yemeklerle ilgili cevaplar bu yemeklerin yoğunluğu hakkında bilgi verir. Bu fetvalardan bir örnek verecek olursak kişi sirke yemeyeceğim dese sîkbâc yiyebilir. Tereyağı yemeyeceğim derse asîde yiyebilir şeklindeki cevaplar sîkbâc ve asîde yemeğindeki ana malzemeler hakkında yoğun olan olmayan yiyecekler hakkında bilgi verir.²⁰⁶⁸

Abbâsî halifesi Hârûnürreşîd'in (öl. 193/809) bir gece İbrâhim el-Mevsîlî'yi (öl. 188/804) ziyaret ettiğinde ev sahibi ne yemekten hoşlandığını sorar ve ona istediği üzerine hâmîz (خاميز) denilen yağsız, soğuk sîkbâc çorbası getirilir.²⁰⁶⁹

4.3.2.2. Bezmâverd

Bezmâverd (بزمورد) yemeğinin malzemeleri yumurta ve ettir. Bu yemeğe Araplar zûmâverd (زموورد) derlerdi.²⁰⁷⁰ Bu yemeğin malzemelerinin et, yumurta ve kaymak olduğu, pişiriliş şeklinin de etin yumurta ve kaymakla kızartılması olduğu açıklanır.²⁰⁷¹ Bu tarife göre yumurta ve etin birlikte olduğu bu yemeğin besin değerinin oldukça yüksek olduğu ayrıca hafif ve kolay hazırlanır bir yemek olmadığı anlaşılmaktadır. Başka bir tarif de etin yufka ekmeğe sarılması şeklindedir.²⁰⁷² Bu haliyle de beyti kebab olarak bildiğimiz şekliyle yapıldığı anlaşılmaktadır.

Hz. Ömer bu yemeğin Farsların yemeği olduğunu söylerken aynı zamanda mezkûr yemeğin isminin şefâric (الشفارج) olduğunu haber verir.²⁰⁷³ Hz. Ömer döneminden itibaren İslâm toplumunda bilinen ve tüketilen bir yemek olan bezmâverdin soğumadan yenilmesinin daha makbul olduğu bildirilmektedir. Anlatıldığına göre muammerûn

²⁰⁶⁶ Mes'ûdî, *Mürûcu'z-Zeheb*, 2/81.

²⁰⁶⁷ Kûtübî, *Fevâtü'l Vefeyât*, (Beyrut: Dâru Sâdır, 2022), 1/353.

²⁰⁶⁸ Maverdî, *Hâvi fi Fıkhi's-Şâfi* (Beyrut: Dâru'l Kûtüb'ül-İlmiyye, 1994) 15/433.

²⁰⁶⁹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 10/140; Firûzâbâdî, *Kamûsü'l-Muhît*, 1/656.

²⁰⁷⁰ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/485.

²⁰⁷¹ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/46 (dipnot: 1).

²⁰⁷² İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/485.

²⁰⁷³ Câhîz, *el-Buhalâ*, 2/130.

şairlerden Nâbiğa (öl. 127/745?) bir gün kölesini çağırıp evden, pişen iki bezmâverdi bir örtüye sararak getirmesini ve bu konuda da acele etmesini ister.²⁰⁷⁴ Bu rivayet sıcak olarak yenildiğini açıklamakla birlikte iki bezmâverdin ve uygulanan tarif hakkında bilgi vermemektedir.

Bu yemek bayram ve düğünlerde yapılan özel bir yemektir.²⁰⁷⁵ Bu gibi özellikleri sebebiyle ayrıca Halife Me'mûn'un bu yemeği sevmesinden ötürü bezmâverde kadı yemeği, halife lokması da denilir.²⁰⁷⁶ Bezmâverd kırmızı etle yapıldığı gibi tavuk etiyle de yapılırdı. Genel olarak sultanların tavuk etini özel olarak sevdikleri misafirlerine ikram ettikleri, kebabını yaptıkları gibi bezmâverd yemeğini de tavuk etinden yaptıkları bilinir.²⁰⁷⁷

Bezmâverdin etlerinin ince ince doğranması zariflerin önem verdikleri hususlardandır.²⁰⁷⁸ Sonraki dönemlerde nane, gülsuyu, simit ekmek gibi malzemelerle ilk verdiğimiz tariften oldukça uzak bir yemeğe dönüşerek aynı isimle geç Abbâsîler döneminde de tüketilmiştir.²⁰⁷⁹

4.3.2.3. Diğer Yemekler

İsfidbâce (اسفیدباجة) yemeği ise, etin kaymak ve soğanla pişirilmesidir.²⁰⁸⁰ Bu yemeğin nohut, bakla, soğan ve tavuk yağıyla sulu yapıldığı tarif edilir. Sekankur tuzu, zencefil gibi bazı baharatlar konulup semîz unundan yapılan ekmeğin üzerine konulur, ekmek suyu çekince yenilir. İsfidbâce yemeğinin badem yağı, kurtum yağı, şeyrec denilen yağla kulunç hastalığına faydalı olduğu aktarılır.²⁰⁸¹ Bu yemeğin ilk dönem yenildiğine dair bilgi bulunmamakla beraber sonraki kaynaklarda bu yemeğin keçi etiyle yapıldığı ve özellikle gündüz yenildiğine dair bilgiler yer almaktadır.²⁰⁸²

²⁰⁷⁴ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 5/46.

²⁰⁷⁵ Câhız, *Hayavân*, 6/91 (dipnot: 5).

²⁰⁷⁶ İbn Asâkir, *Târîh*, 43/35 (dipnot: 3).

²⁰⁷⁷ Câhız, *Hayavân*, 2/249.

²⁰⁷⁸ Veşşa, *ez-Zarf ve 'z-Zurafâ* (Mısır: Matba'atu't-Takaddum, 1916), 59.

²⁰⁷⁹ Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabih*, Abbâsî Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler (çev. Nazlı Pişkin), 118.

²⁰⁸⁰ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 11/230. Bk. 3 nolu dipnot.

²⁰⁸¹ Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 11/46; 12/85.

²⁰⁸² İbn Sînâ, *Kânûn fi't-Tıb*, 3/449.

Hakkında yeterli bilgiye rastlamadığımız isbizâc (إسبذاج) isimli yemek ile alakalı *Ensâbü'l-Eşrâf*'ta Haccâc döneminde yaşayan Şebîb en-Nâcî isimli kadının çok sağlıklı olduğu, Teyâzük isimli doktora sağlık sorunu olmadığını söylediği anlatılır. Sağlıklı olmasının sebebi olarak da isbizâc isimli yemeği yemesi, doyunca yememesi, tokken yememesi, kaynatılmış su içmesi, kendisinden büyük olan hayvanların etini yememesi gibi beslenme kurallarının olduğunu ayrıca menekşe yağı kullandığı söylenir.²⁰⁸³ Bu rivayet yemeğin tarifi ile ilgili bir bilgi vermezken sağlığa olumlu etkilerinin olduğunu ortaya koyar.

4.4. Tatlılar

Arapçada genel olarak tatlı için halv (حلو), tatlı olan şeyler için de halvâ' (الحلواء) kelimesi kullanılır. Halvâ' kelimesi aynı zamanda meyve için de kullanılır.²⁰⁸⁴ Tatlılar yemeklerden addedilir.²⁰⁸⁵ Türkçede de helva kelimesinin kullanıldığı bilinmektedir. İncelediğimiz dönemde tatlılarda ana malzeme çoğunlukla hurmadır. Bazen baldan da tatlılar yapılır, şekerin kullanımı ise daha sınırlıdır.

Hz. Peygamber'in tatlıyı ve balı sevdiği bilinir.²⁰⁸⁶ Allah Resûlü'nün döneminde özellikle hurma ve baldan yapılan tatlılar tüketiliyordu. Kaynaklarda özel isim verilmemiş tatlı yiyeceklerin lezzetli tatlılar olduğu, misafire ve ev halkına ikram edildiği anlatılır. Rivayette Hz. Ebû Bekir'in eşinin canının tatlı (حلو) istediği Hz. Ebû Bekir'in ise para olmadığından dolayı alamadığı zikredilir. Halifeliği döneminde beytûlmâlden harcama konusunda çok dikkatli olan Hz. Ebû Bekir'in eşinin ancak günlük harcamalardan biriktirerek tatlıyı alabildiği anlatılır.²⁰⁸⁷ Hz. Ebû Bekir'in halifeliği döneminde sade hayatını devam ettirdiği, lüks hayata kapılıp mütevazı hayatı terketmediği anlatılırken dışardan alınacak tatlı yiyecek için para biriktirilmesi tatlının satılan lüks yiyecekler arasında olduğunu anlatır.

Sonraki dönemlerden itibaren yemeklerle beraber tatlıların tüketildiği, misafire ikram edildiği bilinir. Medine'de Ubeydullah b. Abbâs'ın evinde insanların toplandığı bir vakit

²⁰⁸³ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/426.

²⁰⁸⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/401.

²⁰⁸⁵ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/444.

²⁰⁸⁶ Dârimî, "Et'ıme", 34; Buhârî, "Et'ıme", 32; İbn Mâce, "Et'ıme", 36; Ebû Dâvud, "Eşribe", 11.

²⁰⁸⁷ İbn Esîr, *el-Kâmil*, 2/271.

diğer yemeklerle birlikte tatlı sunulmuş ve bol bol yenilmiştir.²⁰⁸⁸ Emevî valisi Haccâc'ın da (öl. 95/714) gittiği davette güzel yemeklerle birlikte tatlılar ikram edilmiştir.²⁰⁸⁹ Yemeğin tatlısız olmayacağı düşüncesi olan kişiler bulunmaktadır. Süfyân es-Sevrî (öl. 161/778) tatlısız her yemek eksiktir diyerek tatlıya düşkünlüğünü açıklar.²⁰⁹⁰

Tatlının yemekten sonra yenmesinin elzem olduğu zira mide dolunca şişkinlik olacağı tatlının bu durumu rahatlatacağı anlatılır. Bazıları da midede bir köşe olduğunu onu sadece tatlının kapatabileceğini söyleyerek tatlının önemli bir ihtiyaç olduğunu ifade eder.²⁰⁹¹

4.4.1. Hurma ile Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

Hurma incelediğimiz dönem başlarında temel yiyecek maddesi olduğu için çorba ve tahıl yemeklerinde de kullanılırdı. Asîde gibi yemeklere hurma katıldığı bilinmektedir. Ana malzemesi hurma olan yemekleri esas alarak tatlı yemeklerden bu başlık altında bahsedeceğiz.

Ramazan bayramlarında, Hz. Peygamber'in bayram namazına gitmeden hurma yeme âdeti, zamanla Müslüman toplumlarda bayramda tatlı yeme alışkanlığını doğurmuştur. Müslümanlar bayrama has özel tatlılar hazırlayarak bayramı şenlendirmişlerdir. Kaynaklarda bayramda hurmadan, baldan yapılan tatlıları hazır eden İbn Sirîn gibi kişilere işaret edilir.

Hurmadan yapılan tatlılar hursa, nesh, lûkahdır. Taze ve kuru hurma ile yapılan tatlıların özellikle lohusalar için çok faydalı olduğu söylenir. “Hasta için bal ne ise lohusa için de hurma odur.” denilerek hurma ve balın iyileştirici ve tedavi edici yönüne vurgu yapılmıştır.²⁰⁹² Hurmadan yapılan hursa (خرسة) isimli tatlının da lohusalar için yapılan bir yiyecek olduğu bilinir. Hatta hurma için de “Meryem'in hursası” diye söylenmiştir.²⁰⁹³ İslâm toplumunda hurma ile hazırlanan tatlılar uzun yıllar ön planda olmuş, diğer kültürler de hurmayı övmüştür. Bizans imparatorunun (kayserinin) Hz. Ömer'in elçilerine

²⁰⁸⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 4/77.

²⁰⁸⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/355.

²⁰⁹⁰ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/619.

²⁰⁹¹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/619.

²⁰⁹² Süyûtî, *ed-Dürrü'l-Mensûr* (Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1983), 5/505.

²⁰⁹³ İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l Vasîl*, 1/226.

hurmanın beyaz inci, kırmızı yakut gibi mücevherlere benzediğini ve fâlûzecten daha tatlı olduğunu söyleyerek övdüğü rivayet edilir.²⁰⁹⁴ Ferîka da (فريقة) hurmanın bazı tedavi edici şeyler ile pişirilmesidir.²⁰⁹⁵

Hurma kabuğunun çıkarılıp kapta kalan etli kısmın ezilmesiyle oluşan hurma ezmesine nesh/nüsâh (نَسْح/نُسَاح) denilir.²⁰⁹⁶ Hz. Peygamber, nafile oruç tuttuğu bir günde hurma ezmesini çok sevdiği için Hz. Âişe'nin kendisine ayırdığı hurma ezmesini yemiştir.²⁰⁹⁷

Ana yiyeceklerden biri olan hurma kavrulmuş şekilde kolay hazırlanan bir tatlı olarak tüketiliyordu. Hz. Peygamber bir keresinde eve gelip yiyecek bir şey olup olmadığını sorduğunda, Hz. Âişe'nin bir tabak kavrulmuş hurma getirdiği ve Allah Resûlü'nün bu tatlıyı yediği rivayet edilmiştir.²⁰⁹⁸ Bu hurma tatlısının zekâyı arttırdığını Mâlik b. Enes, Ebû Abdurrahman b. Rabîa'dan haber vermiştir.²⁰⁹⁹

Yaş hurma ve kaymakla yapılan lûka (اللُّوْكَ) tatlısı yumuşak kıvamıyla²¹⁰⁰ önemli bir lezzettir. Lûka yumuşak yiyecek olarak tarif edilir. Elûka (أَلُوْكَ) daha yumuşak yiyecek demektir.²¹⁰¹ Hz. Peygamber'in "Ben yumuşak yiyecekler dışındakileri yemem." sözünün olduğu rivayet edilir.²¹⁰² Allah Resûlü Hz. Âişe'ye, hurma ve kaymak kadar tatlı olduğunu söylemiştir.²¹⁰³ Hz. Peygamber'in bu iltifatının toplumda hurma kaymak tatlısının çok sevildiğini göstermektedir. Afrikalılar ise hurma ve kaymağı zekkûm (زَكُّوم) olarak isimlendiriyorlardı. Hz. Peygamber âyetle zikredilen zekkûmdan²¹⁰⁴ bahsedince Kureyşliler bunu bilmediği için dikkatlerini çekmiştir. Afrikalı birinin zakkumun kaymak ve hurma olduğunu söylemesi üzerine Ebû Cehil, "Muhammed bizi bununla mı korkutuyor." demiştir.²¹⁰⁵ Özellikle Medine'de hurma kaymak ikilisinin sevilerek yenildiği anlaşılmaktadır. Birbirlerine karşı yiyecekleri ile övünen yedi farklı kabile

²⁰⁹⁴ Süyûtî, ed-Dürrü'l-Mensûr, 5/505.

²⁰⁹⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1391.

²⁰⁹⁶ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1783.

²⁰⁹⁷ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/303.

²⁰⁹⁸ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*, 7/303.

²⁰⁹⁹ İbn Abdurabbih, *Ikdü'l-Ferîd*, 6/293.

²¹⁰⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/96.

²¹⁰¹ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/381.

²¹⁰² Beyhakî, *Şu'abü'l-İmân*, 7/318.

²¹⁰³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/78.

²¹⁰⁴ Zakkûm Kur'an'da 11 yerde geçmektedir. Zakkâm ağacı olarak anlatılmaktadır. (bk. Saffât, 37/62)

²¹⁰⁵ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/117.

olan yedi kişiden Medineli olan Medine hurmaları ve kaymakla yapılan yumuşak tatlılarıyla övünmüştür.²¹⁰⁶

Ana malzemesi hurma ve süt olan tatlılara gelince esıyye, sıka‘l, meci‘, ğarîka, vetiedir. Âsıyye (أَصِيَّةُ) süt ve hurmanın karıştırılmasıyla hazırlanan tatlıdır.²¹⁰⁷ Sıka‘l (صِقْل) de kuru hurmanın sütle ıslatılması ile yapılır.²¹⁰⁸ Mecî‘ (مَجِيع) sütle hurmanın karıştırılmasıdır. Allah Resûlü’nün tatlısı olarak bilinir.²¹⁰⁹ Bu tatlının sonraki yıllarda da tüketilmeye devam edildiğini gösteren bir rivayete göre Ubeydullah b. Ziyâd’ın (öl. 67/686) sabah yemeğine davet ettiği kalabalık gruba mecî‘ ikram ettiği rivayet edilir.²¹¹⁰ Ğarîka (غَرِيقَة) da süt ve hurma ile yapılan tatlıdır. Özellikle hasta ve lohusalara yedirilir.²¹¹¹ Arapların hurma ve sütle yaptıkları tatlılardan biri de vetîedir. (وَطِيَّة)²¹¹² Daha önce kıvam olarak tahıl yemekleri arasında zikretmiş olduğumuz bu yemeğin hurmadan ve süttten yapılmasına dair bir tarif olduğundan tatlılar arasında da bahsedilebilir. Vetienin hays gibi bir yiyecek olduğu söylenmiş ve Hz. Peygambere Abdullah b. Büsr’ün vetie yemeği getirdiği aktarılmıştır.²¹¹³

4.4.1.1. Habîs Tatlısı

Habîs (خَبِيس) hurma ile yağın karıştırılarak ezme haline getirilmesi ile yapılırdı. Bu tatlı oldukça pratik olmasının yanında doyurucuydu. İbn Düreyd tarafından fâlûzec ile habîs tatlısının aynı olduğu söylenmiştir. Habs, birşeyi birşeyle karıştırmak demektir. Habîs ve meyve gibi tatlıların mihbase ismi verilen bir karıştırıcı ile ezildiği söylenir.²¹¹⁴ Bu tatlı kolay hazırlanması sebebiyle yolcular için de ideal bir azıktır. Habîs genel olarak hurma ile yapılırsa da balla yapıldığı da söylenir. Bu tarifte de yağ ve un helva şekline getirilir ve yenilirdi.²¹¹⁵ Habis hurmalı veya ballı helva olarak genellikle un ile bazen de sevikle yapılırdı.²¹¹⁶

²¹⁰⁶ Zemahşerî, *el-Fâik*, 2/204.

²¹⁰⁷ Âlûsî, *Bulûġü’l-Ereb*, 1/382.

²¹⁰⁸ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/429.

²¹⁰⁹ Âlûsî, *Bulûġü’l-Ereb*, 1/383.

²¹¹⁰ Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşraf*, 5/412.

²¹¹¹ Âlûsî, *Bulûġü’l-Ereb*, 1/381.

²¹¹² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü’l-Ayn*, 3/1962.

²¹¹³ İbn Manzûr, *Lisân’ül-Arab*, 1/797.

²¹¹⁴ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/444.

²¹¹⁵ Taberânî, *Mu‘cemü’l-Kebîr*, 17/336.

²¹¹⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/131.

H. Peygamber'e Cibril tarafından cennetten getirilen tatlı olduğu ile ilgili rivayetler bulunur.²¹¹⁷ Habîs ve fâlûzecın birbiri yerine kullanıldığđ anlaşılmaktadır. Müslümanlar Farıların tatlısıyla fetihler ve ticaret yoluyla tanışmışlardır. Habîs Farılarından öğrenilen tatlılardandır.²¹¹⁸ İslâm tarihinde Farıların yaptığı bu tatlıyı ilk yapan H. Osman'dır.²¹¹⁹ H. Osman'ın hazırladığı bu tatlıdan H. Peygamber'in de yediğı rivayet edilir.²¹²⁰ Ayrıca habîs tatlısını Azerbeycan'da bulunan Utbe b. Ferkad (öl.?) H. Ömer'e göndermiş ve bu tatlı orada bulunanlar tarafından tüketilmiştir.²¹²¹

Habîs aynı zamanda kralların yediğı yemeklerdendir. Fars topraklarının fethi sırasında Fars melikinın aşçısından bu tatlı Müslümanların eline geçmiştir. Asım b. Amr tarafından yakalanan aşçının yanında melikin ekmeğı ile birlikte habîs bulunuyordu. Komutan Sa'd b. Ebî Vakkâs'a (öl. 55/675) getirilen bu tatlı onun tarafından halka dağıtılmıştır.²¹²² Kral yemeğı olan habîsenin sonraki yıllarda halk tarafından yenilen yemeklerden olduğı, lüks yemeklerden olmadığđ anlaşılmaktadır. Nitekim Abdullah b. Ömer'in (öl. 73/693) yemek seçmediğı toprak tencerede pişen (bürme) habîs yediğı anlatılır.²¹²³ Habîsin asîdeden önce ikram edildiğı de olurdu.

Tâbiûndan Rebî' b. Huseym'in (öl. 65/685 [?]) ailesinin yaptığı habîs yemeğini aklı olmayan birine yedirdiğı için ailesinin kızdığı ve bu yemeğı zor yaptıklarını söyledikleri anlatılır.²¹²⁴ Unun kavrulması uzun vakit aldığından olsa gerek özellikle sevikten yapılmadığı haliyle habîs kolayca pişirilen yemeklerden saymak mümkün değildir. Habîs tatlısının zikredeceğimiz bir yönü de kıvamı sebebiyle çocuk yemeğı görülmesidir. Anlatıldığına göre yumuşak olan habîs tatlısından İbrahim en-Nehaî'ye (öl. 96/714) getirilmiş o ise çocukların yemeğıdir diyerek yememiştir.²¹²⁵

Musannef'de Enes b. Mâlik'in kendisine Müslümanlara yasak olan gümüş kapta getirilen habîsi yemediğı ve ekmeğın üzerine koyup yediğı anlatılır.²¹²⁶ *Tabakât*'ta ise oğlu Mâlik

²¹¹⁷ İbn Hacer, *İsâbe*, 2/ 218.

²¹¹⁸ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/163; İbn Sîde, *Muhassas*, 1/444.

²¹¹⁹ İbnü'n-Nebîl, *Evâil* (Beyrut: 1987), 41; İbn Asâkir, *Târih*, 39/56; İbn Kesîr, *Bidâye*, 7/213.

²¹²⁰ Dimaşkı, *Peygamber Külliyyatı*, 7/249.

²¹²¹ Beyhakî, *Sünen*, 9/42.

²¹²² Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb*, 19/131.

²¹²³ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 4/139.

²¹²⁴ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/233.

²¹²⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/367.

²¹²⁶ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/154.

b. Enes’e (öl. 179/795) Sâbûr denilen yerden altın veya gümüş bir kapta habîs getirir. Mâlik yemek istemez. Ona yemediği durumda hakaret sayılacağı söylenince başka bir kapta olmasını ister. Ekmeğin üzerine konularak getirilen habîsten yer.²¹²⁷ Aynı rivayet olması da mümkün gözükse de baba ve oğulun altın gümüş kap kullanmayıp ekmeğin üzerinde habîs yemekleri kıvamının çok sıvı olmadığını göstermesi ve ekmeğin üzerinde sunulup yenildiğini açıklaması yönüyle önemlidir. Aynı rivayet Beyhakî’de İbn Sirîn’in anlatımıyla Enes b. Mâlik’in Mecûsî birinin yanında olduğu ve gümüş kapta fâlûzec getirildiğini görünce kabın değiştirilmesini istediği şeklinde yer alır. Sonrasında halenc (خَالَج) denilen kapta bu tatlı getirilince ise yediği aktarılır.²¹²⁸

Çocuk yemeği olarak değerlendirilen habîsin genellikle çocuğu olan lohusa kadınlara da yedirildiği bilinir. Zikredildiğine göre Abbâsîler dönemi komutanlarından Abdullah b. Sevvâr (öl. 228/842) dört bin askerle Sind topraklarına fetih için yola çıkar. Yolda askerler günlerce yemek için ateş yakmazlar, bir şehre ulaştıklarında ise ateşi görürler. Bu ateşin doğum yapan kadın için habîs yapılmak üzere yakıldığını öğrenirler. Ateşler yanmaya devam eder ve askerler tarafından üç gün boyunca habîs yenilir.²¹²⁹

Sonraki yüzyılda habîs yemekle zühd arasındaki bağlantı ile ilgili Fudayl b. İyâz’ın (öl. 187/803) şöyle bir değerlendirmesi kaynaklarda yer alır. O, et ve habîs tatlısının zühde uygun olmadığını söyleyenlerin yanlış düşündüğünü söyler.²¹³⁰ Lüks yiyeceklerin yenilmesinin dünya lezzetlerine kapılıp gitmek, ahireti unutturmak gibi etkilerinin olup olmayacağı ilk dönemlerden itibaren Müslümanlar tarafından üzerinde düşünülen bir konu olmuştur. Anlatıldığına göre Ahmed b. Hanbel’e (öl. 241/855) birçok yiyecek ikram edildiğinde onları yemiş, hediye edilen fâlûzeci ise yememiştir. Bunun sebebi olarak da yemeklerin en üstünü olduğunu izah etmiştir.²¹³¹

Farslılar tatlının zihne olumlu etkisinin olduğuna inanırdı. Süfyân da akıllı kişinin gücünü toplamak için kırk günde bir habîs yemesi gerektiğini söyleyerek²¹³² bu tatlının kuvvete ve hafızaya etkisinin olduğu ile ilgili fikrini açıklar.

²¹²⁷ İbn Sa’d, *et-Tabakât*, 5/334.

²¹²⁸ Beyhakî, *Sünen*, 1/28.

²¹²⁹ İbn Habîb, *el-Muhabber*, 154; Belâzürî, *Ensâbü’l-Eşrâf*, 5/131; İbn Esir, *el-Kâmil*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 3/285; Nüveyrî, *Nihâyetü’l-Ereb*, 21/16

²¹³⁰ İbşîhî, *el-Müstadraf* (Beyrut: Âlemü’l-Kütüb, 1998), 1/384.

²¹³¹ Zehebî, *Siyer*, 11/219.

²¹³² Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü’l-Üdebâ*, 2/619.

Kitâbü't-Tabîh adlı eserde geçen tariflerde hem fâlûzec hem habîs tatlısı yer alır. Bademden, kabaktan ve havuçtan yapılan habîs tatlısı tarifleri bulunmakta, bademli olanın şekerle diğerlerinin ise yağ ve unla yapıldığı anlaşılmaktadır.²¹³³

Rahat yaşayan bir kişiye habîs takdim edilip “Fâlûzec mi yoksa levzinec tatlısı mı daha lezzetlidir?” diye sorulduğunda onun önünde olmayan bu tatlılarla ilgili hükümde bulunmayacağını söylemesi dikkat çekicidir.²¹³⁴

4.4.1.2. Hays

Ana malzemesi hurma olduğu için bu başlık altında inceleyeceğimiz hays (حيس), hurma, ekıt (kurutulmuş lor) ve tereyağının karıştırılmasıyla yapılan tatlıdır.²¹³⁵ Yemek olarak tüketilen bu tatlının insanı doyuran dört yemekten biri olduğu rivayet edilmiştir.²¹³⁶

Hays, Arap toplumunda günlük hayatta ve düğünlerde tüketilen bir yemek çeşididir. Çoğu kere tek menü olarak sofralarda bulunmuştur. Mahzûm kabilesi ilk yapanın Suveyd bin Heramî olduğunu söyler. Bir şair de “Bir sıkıntı olduğunda ben çağrılıyım, hays yapılacağında Cündüb çağrılır.”²¹³⁷ diyerek bu durumdan memnun olmadığını söylerken haysı sevdiğini de ifade etmiş olur.

Mekkeli tüccarlar yolculara enta‘ (انطاع) olarak ifade edilen deriler üzerinde hays yedirirlerdi.²¹³⁸ Ayrıca hays yemeğinin malzemeleri içinde kolay bozulacak yiyecekler olmadığı için yolcular tarafından azık olarak taşınırdı. Deri tulum içine konulan hays yolculuk esnasında yenirdi.²¹³⁹

Haystan put yapılabilmesi haysın şekil verilebilir kıvamda olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Haystan Yemâme bölgesinde yaşayan Benî Hanîfe kabilesinin put yaptığı rivayetlerde anlatılır. Onlar hurma, yağ ve kurutulmuş lordan yapılan haysı put yapmış

²¹³³ Muhammed b. Kerîm, *Kitâbü't-Tabîh*, Abbâsi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler (çev. Nazlı Pişkin), 147.

²¹³⁴ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/129.

²¹³⁵ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/449; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 6/61; Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 4/53; Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/383; Dimaşkî, *Peygamber Külliyyatı*, 9/64.

²¹³⁶ İbn Abdîrabbîh, *Ikdü'l-Ferîd*, 6/293.

²¹³⁷ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/203.

²¹³⁸ Câhız, “el-Evtan ve'l-Büldan”, *Resâil*, (Kahire: 1979) 4/116.

²¹³⁹ Taberî, *Târih*, 2/459; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 3/306; İbn Hacer, *el-İsâbe*, 7/446.

ve sonra kıtlık zamanında da yemişlerdir.²¹⁴⁰ Vatbe (وطبة) de hays gibi yemek olup²¹⁴¹ haysın hamur haline getirilip düzeltilmiş şeklidir. Vatbe özellikle berni hurması, kurutulmuş lor ve yağla hamur şeklinde yapılırdı.²¹⁴² Berni, acve gibi hurmalardan hays yapıldığı kaynaklarda yer alsa da her cins hurmanın haysda kullanıldığı anlaşılır.²¹⁴³ Daha yumuşak olanlarının seçilmesi de muhtemeldir. Ayrıca haysa kurutulmuş lor yerine bazen un, sevîk ve fetît de (فتيت) katılır. Fetît sevîk kırıntısıdır.²¹⁴⁴ Hays ile vatbenin farklı yönünün vatbeye sevîk konulmaması olduğu da söylenmiştir.²¹⁴⁵ Hurmanın sevîkle karıştırılmasına uccâl (عُجَال) ve acıvl (عَجُول) denilir.²¹⁴⁶ Abîse (عبيثة) de hays gibi kurutulmuş lor, hurma ve yağ ile hazırlanan yemektir.²¹⁴⁷ Kurutulmuş lor ve sevîğin yağla karıştırılmasına da abîse denir.²¹⁴⁸ Ayrıca abîse iki yiyeceğin karıştırılması anlamına da gelir.²¹⁴⁹

Haysın çok sulu kıvamda da yapıldığı hatta içecek olarak haystan bahsedildiği bilinir. Bazen su ve sütle haysın iyice sulandırıldığı anlaşılmaktadır.²¹⁵⁰ Haysa bazen de hem un hem su ilave edilir ve yine sulu bir kıvamda hazırlanırdı buna da “rebike” denilirdi.²¹⁵¹

Hays, Hz. Peygamber’in sevdiği yemeklerdendi. Hz. Peygamber, Mekke’de Hira mağarasında iken Cebrâil, dağdan yukarı çıkmakta olan Hatice’nin elinde hays ve su ile geldiğini ona haber verir. Hz. Hatice geldiğinde Allah Resûlü ona süt tulumu içinde hays mı var diye sorduğunda “evet” cevabını alır. Sadece Allah’ın bildiği bu durumu ona haber verdikten sonra Cebrâil’in ve Allah’ın selamını da eşine iletir.²¹⁵²

Medine’de, Hz. Âişe de evde hays olduğunda Hz. Peygamber sevdiği için ona bu tatlıdan ayırmıştır.²¹⁵³ Abeke (عَبَكَة) bir parça haystır.²¹⁵⁴ Yine az ölçüdeki haysa “hüveyse” denir.

²¹⁴⁰ Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/39; 11/72.

²¹⁴¹ İbnü’l-Esîr, *en-Nihâye*, 5/203.

²¹⁴² Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 7/39.

²¹⁴³ Muhammed b. Fâris Cemil, “Et’ime ve Eşribe fî Asri’r-Resûl”, 45.

²¹⁴⁴ Aynî, *Umdetü’l-Kârî*, 21/57.

²¹⁴⁵ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 6/61.

²¹⁴⁶ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/430.

²¹⁴⁷ İbn Sikkî, *Elfâz*, (Beyrut: 1998), 473; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 2/166; Âlûsî, *Bulûğü’l-Ereb*, 1/383.

²¹⁴⁸ Zebîdî, *Tâcü’l-Arûs*, 5/296.

²¹⁴⁹ İbrahim Mustafa vd., *Mu’cemü’l-Vasît*, 2/579.

²¹⁵⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, 3/197.

²¹⁵¹ İbn Kuteybe, *Garibü’l-Hadis*, 1/614; İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 10/431; Âlûsî, *Bulûğü’l-Ereb* 1/381.

²¹⁵² Fâkihî, *Ahbâru Mekke*, 4/87.

²¹⁵³ Nesâî, “Sıyâm”, 67.

²¹⁵⁴ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/429.

Hiz. Peygamber'in eve misafirle gittiği ve yemek var mı sorusuna azıcık hays cevabını aldığı olurdu. Allah Resûlü ve misafirler bu yemekten yerlerdi. Ayrıca hays Hiz. Peygamber'e iftar için hazırlanan yemeklerdendir.²¹⁵⁵ Hiz. Âişe bir gün yine Hiz. Peygamber ile bir kap içinde hays yediklerini, o sırada Hiz. Ömer'in uğradığını anlatır. Hays yemeğini birlikte yemeğe devam ederken Hiz. Ömer'le Hiz. Âişe'nin ellerinin birbirine değdiği, bu olaydan sonra ise hicab âyetinin indiği rivayette anlatılır.²¹⁵⁶

Hays yemeği deri sofralarda hazırlanırdı. Düğün yemeği gibi kalabalık ziyafetlerde deri sofranın büyüklüğü artar veya birden çok sofraya kurulurdu. Hays yemeği Hiz. Peygamber'in Safiye,²¹⁵⁷ Zeynep bint Cahş,²¹⁵⁸ Meymûne bint Hâris²¹⁵⁹ ile de evliliği sırasında verdiği düğün yemeğidir. Hiz. Peygamber Hayber dönüşü sırasında Safiye ile evliliğinde deri sofralar üzerinde hazırlanmış ve yenilmiştir.²¹⁶⁰ Allah Resûlü'nün Zeyneb bint Cahş ile evliliğinde Enes b. Mâlik'in annesi Ümmü Süleym düğün yemeği olmadığını görünce bir kaptaki acve hurmasından yaptığı haysı göndermiştir. Allah'ın adı anılarak yenilen az miktardaki hays yetmiş bir kişiye yetmiştir. Enes b. Mâlik telaş etse de hurma ve yağın eksilmediğini görünce rahatlamıştır.²¹⁶¹

Daha önce zikrettiğimiz üzere haysa kurutulmuş lor yerine sevîk konulurdu. Hiz. Hafsa'nın düğününde de (3/625) hays sevîkle hazırlanmıştır. Muhacirler'e özel olarak hazırlanan velîme yemeğinde, bir kırbanın içinde tereyağı, acve hurması, kurutulmuş lor ve inceltilmiş, katışıksız sevîk hazırlanmıştır ve misafirlere ikram edilmiştir.²¹⁶² Ziyafetin büyüklüğünden dolayı Hiz. Hafsa kavmini, kabilesinin büyüklüğünü ifade etmiştir.²¹⁶³

İbn Garîd Emevî halifesi Muâviye'ye Medine'de hays ikram eder. Bu tatlıda Cüheyne'nin ekıttı, Müzeyne'nin yağı, Nâimenin de hurması olduğunu bildirerek Muâviye'nin de

²¹⁵⁵ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/115.

²¹⁵⁶ Mizzî, *Tehzîbü'l-Kemâl* (Beyrut: Müessesetür-Risâle, 1980), 29/138.

²¹⁵⁷ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/116; Ebû Dâvud, "Et'ime", 2; Zehebî, *Siyer*, 2/235; İbnü'l-Cevzî, *el-Muntazam*, 3/297; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 4/196.

²¹⁵⁸ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 8/ 174; Buhârî, "*Nikâh*", 64; İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 6/110.

²¹⁵⁹ İbn Kesîr, *el-Bidâye*, 5/14.

²¹⁶⁰ Buhârî, *Et'ime*, 7, 16, 28.

²¹⁶¹ İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 10/102.

²¹⁶² İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz), 207.

²¹⁶³ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne* (trc. Fatih Mehmet Yılmaz) 207. Kitapta bulunna Arapça kısımda مکتونا sevikan mektuten yanlış yazılmıştır. Doğrusu sevikan mektuten olmalıdır.

hoşuna gidecek özel bir lezzet olduğunu ifade eder.²¹⁶⁴ Muâviye'ye hac yolculuğu sırasında uğradığı Ebvâ'da ise yaşlı bir kadın tarafından taze hays ikram edilir.²¹⁶⁵

Bir kadına âşık olup deli divane olan Ebü'l-Kumâkım isimli kişi sevdiğine kavuşunca ondan farklı günlerde, içlerinde haysın da bulunduğu yemekler ister. Her gün farklı yemek yapma durumunda kalan kadın, aşkın mideni geçmiyor diyerek ona kızar.²¹⁶⁶

Daha önce deri sofralarda ikram edildiğini söylediğimiz hays sonraki zamanlarda da hazırlanıp insanların istifadesine sunulmuştur. Cömertliğiyle meşhur Muğîre el-A'ver tarafından Kûfe'de herkesin yemesi gayesiyle hays hazırlanmıştır. O, yere bir sergi serip haysı tepeleme yapmış ve insanlara ikram etmiştir.²¹⁶⁷

Yemeklerin gruplandırılmasıyla ilgili bazı fetvalar bilgi vermektedir. Rivayette yemek yemeyeceğim diye yemin eden birinin habîs gibi yemekleri kastettiye yiyemeyeceği söylenir. Kendisi çorba, herîse ve habîsi kastedtim derse bu söz yeminde kabul olur, dolaylı bir yemin olduğu için talak ve köle azat etmekle ilgili kabul edilmez.²¹⁶⁸ Bu gibi fetvalar dönemin en çok yenilen yemeklerini açıklaması açısından önemlidir.

4.4.2. Baldan Yapılan Tatlılar

Baldan yapılan yemeklere ye'kîd (اليقيد)²¹⁶⁹ ve muassel (معسل) denilirdi.²¹⁷⁰ Fars yemek kültüründe tatlıların öne çıktığı özellikle soğuk ve tatlı yiyeceklerin (بارد حلو) sevildiği bilinir.²¹⁷¹ İslâm toplumunda da balın, ticaret yoluyla veya refah seviyesinin arttığı, fetihlerle birlikte başka kültürlerle etkileşimin çoğaldığı durumlarda tatlı yapımında kullanılmasının ve günlük hayatta Fars tatlılarının tüketiminin çoğaldığı anlaşılmaktadır.

4.4.2.1. Fâlûzec

Arapçada fâlûzak (فالودق) olarak da bilinen fâlûzec (فالودج), halis tereyağı, buğday unu ve bal gibi üç harika lezzetin birleşmesinden oluşurdu.²¹⁷² Habîs ile fâlûzecin

²¹⁶⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/21-22.

²¹⁶⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/29, İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/208.

²¹⁶⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/48.

²¹⁶⁷ İbn Habîb, *Kitâbü'l-Muhabber*, 153.

²¹⁶⁸ Sa'dî, *Netfü fi'l-Fetâvâ* (Beyrut: Dar'ul-Furkan. 1984),1/391.

²¹⁶⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1245.

²¹⁷⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1200.

²¹⁷¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/130.

²¹⁷² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/203.

malzemelerinin aynı olduğu bilinmektedir. İslâm fetihlerinden sonra helva (tatlı) deyince akla gelen fâlûzecdir. Farsça olan fellûz (فَلْؤُذ) ve fellûzük kelimeleri Arapçalaşmıştır. Arapçada hem fâlûzec (فَالْؤُذَج) hem de fâlûzece (فَالْؤُذَجَة) diye bilinir. Fâlûzecin çok sayıda ismi bulunmaktadır. Sufürruk (صُفْرُكُ), ri'dîd (رَعْدِيد), siritrât (سِرْطَرَات) bu isimlerdendir. Siritrât diye isimlendirilmesinin sebebi fâlûzecin kolayca yutulması olduğu aktarılır. Lems (لَمْس) ise fâlûzece benzeyen ancak tatsız olan, Basra'da özellikle çocukların pekmezle yedikleri yemek olarak tarif edilir.²¹⁷³

Fars menşeli olan bu tatlıyı Araplarla tanıştıranın Kureyş eşrâfından Abdullah b. Cüd'an (öl. 600 [?]) olduğu bilinir. İran'a elçi olarak gittiğinde hayatında ilk kez fâlûzec yemiş bal ve undan mamul bir tatlı olduğunu öğrenince beraberinde bir fâlûzec ustası ile Mekke'ye dönmüştür. Büyük bir ziyafet verip fâlûzec yemek isteyen gelsin diye ilan ettirmiştir. Orada fâlûzeci tadan Ümeyye b. Ebî Salt, Abdullah b. Cüd'an'ın üstünlüğünü "Her kabile için yol gösteren bir reis vardır. Sen ise her yol gösterene başsın." diyerek ifade eder.²¹⁷⁴ O şiirinin devamında ise buğdayla balın karışımı olan bu tatlıyı ve tatlının konduğu tabakları över.²¹⁷⁵ Cebrâîl, Hz. Peygamber'e gelecek günlerde ümmetinin bol bol yiyeceği bir tatlıyı haber verir. Hz. Peygamber'in bu tatlıyı sorması üzerine fâlûzec bildirilince Allah Resûlü o bolluk ve bereket dolu günlere kavuşulacağını düşünerek hüzünlenir.²¹⁷⁶ Sonraki yıllarda Cebrâîl'in bildirdiği üzere fâlûzec bolca yenilen ve insanların birbirine ikram ettiği tatlı olmuştur. Adiy b. Sâbit, Hz. Ali'ye tastihıvan (طستخوان) isimli bir kapta fâlûzec getirildiğini, Hz. Ali'nin ondan yemediğini söyler.²¹⁷⁷ Başka bir rivayette ise nevrûz günü fâlûzec hediye edildiği ve reddetmediği anlatılır.²¹⁷⁸

Emevî valisi Haccâc (öl. 95/714) Mecûsî kâtibi Zâdenferrûh b. Teyzi'den kendisini yemeğe davet etmesini ister, kendisine özel olan bu ziyafette yemekten ve tatlıdan bir çeşit yedirmesini ister. Davet edilen Haccâc'a tatlı olarak fâlûzec yedirilir.²¹⁷⁹ Fasih bir

²¹⁷³ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/444.

²¹⁷⁴ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/380.

²¹⁷⁵ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/203.

²¹⁷⁶ İbn Mâce, "Et'ime", 46.

²¹⁷⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 12/202.

²¹⁷⁸ Yahya b. İbrahim es-Sülmâsî, *Kitâbü'n fîhi Menâzilü'l-Eimme* (Riyâd: 2002), 164.

²¹⁷⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 13/355.

şekilde Arapçayı konuşan Haccâc'ın (öl. 95/714) bir gün aşçısından müze'zeâ (مزعزا) yapmasını isteyerek fâlûzü kastettiği anlatılır.²¹⁸⁰

Bir a'râbî, Süleyman b. Abdülmelik'in (öl. 99/717) sofrasında hazır bulunmuş ve fâlûzec getirilmiştir. A'râbî hızlıca yemeğe başlamış ve Süleyman ona ne yediğini bilip bilmediğini sormuş, o da bildiğini ve güzel bir tat, yumuşak bir lokma aldığını ve kendisini Kur'ân'da zikredilen sıratı müstakimde hissettiğini anlatmıştır. Süleyman gülmüş ve "biraz daha ikram edilmesini emredeyim"²¹⁸¹ zira zekâyı arttırır." demiştir. Kendisi de fâlûzeci çok seven ve çok tüketen ballandırarak fâlûzec yiyen Süleyman'a, Ebû Sirbâl "Öyle olsa sizin başınız kocaman olurdu." diyerek imalı bir cevap verir.²¹⁸² Farslar genelde tatlının özelde fâlûzecin beyni koruduklarına inanırlardı.²¹⁸³

Fâlûzeci sevmeyen kişi ile ilgili mevcut bir rivayet yemek tercihlerinin bireysel olduğunu, çok sevilen tatların bile herkesin damak zevkine uymadığını gösterir.²¹⁸⁴ Bu düşüncenin tam tersine bir kişi ise göğsümde ölüm ve fâlûzec beraber olsun diyerek fâlûzeci ölümüne sevdiğini ifade eder.²¹⁸⁵ Fâlûzeci çok hızlı yediği için öleceği konusunda uyarılan kişi de yolunun kabristandan geçtiğini hiç bu sebeple ölen görmediğini söyler ve yemeğe devam eder.²¹⁸⁶

Eş'ab'a (öl. 154/771) bir mecliste fâlûzec ikram edilip nasıl bulduğu sorulunca çok sevdiğini ifade eden şu iddialı sözü söyler: "Eğer bal yaratılmamış olsaydı fâlûzecten daha tatlı bir şey olmazdı."²¹⁸⁷ Başka bir seferinde de Eş'ab fâlûzec için hanımını bile boşayacağını ifade eder.²¹⁸⁸ İbn Âmir isimli adam ise hanımı Huzâalî Ümmü bint Hakem'e oğlan çocuğu doğurursa her istediğini yapacağını söyler. Ümmü Hakem de yedi gün boyunca her gün bin kişilik fâlûzec yedirmesini ve tam bin tane akıka kurbanı kesmesini ister. Oğulları doğduğunda İbn Âmir bu istekleri harfiyyen yerine getirir.²¹⁸⁹

²¹⁸⁰ Zeccâcî, Ahbâru Ebi'l-Kâsım ez-Zeccâcî, 16.

²¹⁸¹ İbn Abdırabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 3/488.

²¹⁸² Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 8/105.

²¹⁸³ İbn Sîde, *Muhassas*, 1/444.

²¹⁸⁴ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/619.

²¹⁸⁵ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/619.

²¹⁸⁶ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/619.

²¹⁸⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 19/114.

²¹⁸⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 19/106.

²¹⁸⁹ İbşîhî, *el-Müstadraf*, 1/260.

Acemlerin yemeği, kisranın yaşantısı olarak bilinip buğday unu, bal peteği, halis yağ ile yapılan bu tatlı uzun yıllar en lüks yemeklerden sayılmıştır. Asmaî de (öl. 216/831) kendi döneminin tatlıları olarak fâlûzec ve habîsayı söyler.²¹⁹⁰ Bu lezzetli tatlı kıymetli kişilere özel yaptırılmıştır. Nuaym b. Hammâd, Abdullah b. Mübarek'in (öl. 181/797) Eyle şehrine gittiğinde yanında fâlûzec yapmada mahir bir kölesini de götürdüğünü anlatır. Abdullah b. Mübarek kölesine özel olarak muhaddisler için fâlûzec yaptırır.²¹⁹¹

Fâlûzec tatlısı bayram ve özel günlerde tüketilen ve insanların birbirine hediye ettiği en önemli tatlıdır. İbn Sîrîn'e iki bayramda da fâlûzec getirildiği ve yediği anlatılır. Özellikle bu tatlıyı kuşluk yemeğinden önce yediği belirtilir. Fâlûzecin idrar yolları için iyi olduğu da İbn Avn (öl. 151/768) tarafından bildirilir.²¹⁹² Fâlûzec Fars toplumunda nevrüz günlerinde insanların birbirine hediye ettiği bir tatlıdır.

Arap toplumunda fâlûzec denilince akla nasıl Abdullah b. Cüd'an geliyorsa Abbâsî döneminde Bağdat'ta fâlûzec denilince Hasan b. Sehl hatıra gelen ilk kişidir.²¹⁹³ Fâlûzec Abbâsî halifesi Hârûnürreşîd'e (öl. 193/809) ikram edilmiş ve bu tatlıyla ilgili bir hikâye anlatılmıştır. Kardeşlerini kıskanan bir çocuk kızıp mutfağa girerek iki ölçek un ve birer ölçek hurma ile yağdan fâlûzec hazırlamış ve oturup yemiştir.²¹⁹⁴ Bu rivayet genel olarak bal ile yapılan fâlûzecin bazen de hurma ile yapıldığına işaret eder. Fâlûzecin iyi pişmesinin önemli olduğuna işaret eden bir rivayette ise Yahyâ b. Maîn'e (öl. 233/848) hac yolculuğu duraklarından biri olan Fîd²¹⁹⁵ (فيد) denilen yere gelince pişmemiş fâlûzec hediye edildiği anlatılır. Arkadaşlarının dokunacağı için yememesini söylemesine rağmen iyi pişmemiş fâlûzeci yer ve ishal olur, iyileşemeyince bu hastalıktan vefat eder.²¹⁹⁶

Fâlûzecin hangi şehirlerde ne kadar yaygın olduğu ile ilgili ayrıntılı bilgi vermek mümkün görünmese de Kûfe şehrine işaret edildiği anlaşılmaktadır. Fâlûzec düşkününü biri fâlûzecin özellikle Kûfe şehrinde yapıldığını rivayet eder. Bu rivayette Ebû Musa isimli kişiyi hariç tutması şehrin genelinde yenildiğiyle ilgili bilgi verir.²¹⁹⁷ Tatlının hafızaya etkisinden

²¹⁹⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/163.

²¹⁹¹ Zehebî, *Siyer*, 8/410.

²¹⁹² İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 3/6.

²¹⁹³ Şener Şahin, *Klasik Arap Edebiyatında Sofra*, 66.

²¹⁹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 3/204; İbn Abdîrabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/300.

²¹⁹⁵ Yâkût el-Hamevî, *Mu'cemü'l-Büldân*, 4/282.

²¹⁹⁶ Zehebî, *Siyer*, 11/90.

²¹⁹⁷ İclî, *Ma'rîfetü's-Sikât* (Medine-i Münevvere: Mektebetü'd-Dâr.1985), 1/364.

dolayı olsa gerek Hüseyin b. Velîd en-Nîsâbü'rî'nin hadis ashabına fâlûzec yedirdiği, kendisinin de bu tatlıyı yemeden hadis rivayet etmediği anlatılır.²¹⁹⁸

Sonraki yıllarda fâlûzele yarışacak levzinec tatlısı tüketilmiştir. Başkadılarının tatlısı olarak tarif edilen levzineci bir şair içi sert dışı yumuşacık diye ifade eder. Hurma, karında tesbih çekerken levzinec teravîh kılar diye bir benzetme yapılarak bu tatlının çok sevildiği anlatılır.²¹⁹⁹ Hangi tatlının lezzetli olduğu ile ilgili bir yarışırmanın söz konusu olduğu rivayetlerden anlaşılır. Levzinec ile ilgili bir şiirin bulunması Halife Müktefi'nin de bu şiiri ezbere bilmesi dikkat çekicidir.²²⁰⁰

4.4.2.2. Telbîne ve Nuhâle

Telbîne (التبينة) içinde bal olan un veya kepeklerle yapılan tatlıdır. Sözlüklerde çorba olarak da açıklanır. Telbîne denmesinin sebebi beyaz ve inceliğiyle süte benzemesidir.²²⁰¹ Farsçada telbîneye sebûseb denilir.²²⁰² Bir kişi öldüğü zaman ailesine bürme denilen toprak tencerede telbine yapılır ve telbine serîdin üzerine dökülürdü. Hz. Peygamber bu yemeğin yenilmesinin kalpleri rahatlattığını ve hüznüleri giderdiğini söylerek²²⁰³ “size telbîne gerekir” diyerek açık şekilde telbîneyi tavsiye eder.²²⁰⁴ Ayrıca has undan yapıp bal dökülen tatluya husâle (حساء), kepekli undan yapılan ise nuhâle (نخالة) denilir.²²⁰⁵ Nuhâle balsız da hazırlanır ve hastalıkların tedavisinde içilir. Basralı bir kişi göğsünden rahatsızlandığında başka yiyecekler tavsiye edilip ona zor geldiğinde kolayca hazırlanan kepekli undan yapılan sıcak çorbanın onu iyi ettiğini söylemiştir. O, iyileşmesi sebebiyle hanımına bu doyurucu ve lezzetli şifa deposunu her öğün çocuklara pişirmesini öğütlemiştir.²²⁰⁶

²¹⁹⁸ Mizzî, *Tehzîbü'l-Kemâl*, 6/498.

²¹⁹⁹ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 2/620.

²²⁰⁰ Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı, s.105.

²²⁰¹ Zemahşerî, el-Fâik, 2/265.

²²⁰² Zemahşerî, el-Fâik, 3/ 298.

²²⁰³ Müslim, “Selâm”, 30.

²²⁰⁴ İbn Mâce, “Tıb”, 5.

²²⁰⁵ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, 1/381.

²²⁰⁶ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/66.

4.4.3. Şekerden Yapılan Tatlılar

İncelediğimiz dönemde şeker, şeker kamışından üretilir ve tatlılarda kullanılırdı. Bazı bölgelerde belli ağaçların üzerinde yer alan men denilen kudret helvasının Medine'ye getirildiği ve şeker olarak tüketildiği anlatılır.²²⁰⁷ Bir tüccarın da Medine'ye şeker getirip satacak kimse bulamaması şekerin bilinmekle birlikte az kullanılır olduğunu akla getirir. Bu şeker, insanlara ücret karşılığı olmadan dağıtılmıştır.²²⁰⁸ Hz. Peygamber'in bir rivayette düğünde bademle birlikte şekerin saçılmasına müdahale etmediği bu geleneğin o dönemde de olmasını ifade etmesi açısından önemlidir.²²⁰⁹ Yemen'de ise bürt isimli (بُرت) taberzed şekerini kullanılmıştır.²²¹⁰ Bu dönemde kullanılan şeker kamışı kand olarak bilinir. Kand (قند), şeker kamışının balının donduğu haldir. Asmaî (öl. 216/831) bir kişiye kandi neden sevdiğinin sorulduğunu, onun soğukluğunun ve çiğnemesinin hoşuna gittiğini söylediğini aktarır.²²¹¹ Yahûdîlikte yeni doğan çocukların vücutlarının tuzla olduğu gibi şekerle de ovulduğu anlatılır.²²¹² Daha önce ekmek başlığı altında zikrettiğimiz huşkunan ve ka'kın şekerle yapıldığı anlaşılmaktadır. Huşkunân (خُشْكُنَان) sevîk ve şekerle yapılan tatlı²²¹³ olması sebebiyle bir helva çeşidi olarak da kaynaklarda yer almıştır.²²¹⁴ Hz. Peygamber bir hastaya istediği bir şey olup olmadığını sorduğunda o kişi ka'k demiştir.²²¹⁵ Kuru ekmek olarak bildiğimiz ka'k ile ilgili zikrettiğimiz hadisin şerhinde un, süt ve şekerden yapılan ekmek olarak bir tarif bulunmaktadır.²²¹⁶ Ayrıca şeker malzemeli bir tatlı çeşidi de taberzezd (الطبرز). Şeker, pirinç ve yağla yapılan bu tatlı cennet nimeti olarak zikredilir.²²¹⁷

Şekerle yapılan bir tatlı da ferniyye (فربيّة) tatlısıdır. Un, yağ ve şekerle yapılan, ekmek olarak bilinen bu tatlı somun şeklinde yapılırdı.²²¹⁸ Bu tatlıya bazen de bu malzemelerle

²²⁰⁷ İbrahim Bayraktar, "Bayram", DİA, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1992), 259-261.

²²⁰⁸ Kettânî, *Terâtîb*, 2/270.

²²⁰⁹ Kettânî, *Terâtîb*, 2/372.

²²¹⁰ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/145.

²²¹¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 2/230.

²²¹² Cevâd Ali, *el-Mufasssal*, 8, 244.

²²¹³ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1582.

²²¹⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/276.

²²¹⁵ İbn Mâce, "Tıb", 2.

²²¹⁶ İbn Mâce, *Sünen-i İbn Mâce*, (thk. Muhammed Fuâd Abdülbakî), 2/1138.

²²¹⁷ İbn Abdirabbih, *İkdü'l-Ferîd*, 6/293.

²²¹⁸ Halil b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1392; İbn Manzûr, *Lisân'ül-Arab*, 13/121.

birlikte yumurta da katılırdı.²²¹⁹ Yusuf b. Ömer'in Iraklılara her gün verdiği ziyafette feniyye tatlısının da olduğu söylenir. Hatta şeker olmadığı bir gün tatlı hazırlanamadığı için aşçısına üç yüz kamçı vurdurmuştur. Bu tatlıda inceltilmiş şeker kullanılır, şekerin az olması durumunda içerisine konulmayan şeker üzerine serpilirdi.²²²⁰ Şekerli yiyeceklerin hastalıklara iyi gelmesi ile ilgili ise bir rivayette Basralı bir kişi göğsünden rahatsızlandığı, kendisine iyileşmesi için etrafındaki kişilerin belli tavsiyelerde bulunduğu, helva, badem yağı, şeker ve nişastadan yapılan tatlıların ona iyi geleceğinin söylendiği ancak onu iyileştiren yiyeceğin farklı olduğunu ifade eder.²²²¹

Bayramlarda şeker ikram etme âdetinde Sâsânî etkisinin olabileceği de iddia edilmiştir. İranlılar'ın nevruz bayramında tatlı yeme ve dostlarına tatlı ikram etme geleneğinin diğer kültürleri etkilediğine değinilir.²²²²

²²¹⁹ İbrahim Mustafa vd., *el-Mu'cemü'l Vasît*, 1/56.

²²²⁰ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 13/428.

²²²¹ Câhız, *el-Buhalâ*, 1/66.

²²²² Altungök, "Sâsânî Kültür ve Medeniyetinin İslâm Kültür ve Medeniyetine Etkileri", 445-487.

SONUÇ

İnsan hayatında çok önemli yeri olan beslenmenin bir toplumu tanıma, onlar hakkında tarihi olayları değerlendirme açısından da ehemmiyetinin büyük olduğu unutulmamalıdır. Ekmek, tuz, sirke, zeytinyağı, tereyağı, kurutulmuş lor ve peynir, kaymak, bal gibi ekmeğe katık yapılan yiyecekler, et ve çeşitleri, sebzeler ve meyveler, çorbalar, tahıl yemekleri, et yemekleri ve tatlılar gibi yemek çeşitleri içerikli “Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü” adlı çalışmamızda o döneme dair sosyal, ekonomik ve kültürel hayata dair oldukça önemli detaylar yer almaktadır.

Buna göre hicrî birinci asırda ekmek en temel gıda maddesidir. Arapların bazı yiyecekleri ekmeğe katık yaparak tüketmeleri de ekmeğin ana besin kaynağı olduğunu açıklar. Ekmeğin bu özelliği, farklı coğrafyalarda ekmek çeşitleri çeşitli olsa da tarih boyunca bu özelliğini korur. Hz. Peygamber döneminde ekmek evlerde tüketilen, bazen bir katıkla bazen de tek olarak misafire ikram edilen bir yiyecektir. İslâm dininde ekmek kutsal kabul edilmiş ancak dini ritüeller için sembolleştirilmemiştir. Ekmeğe hürmet edilmesi emredilmiş ve kısıntı dökülmeden yeme konusunda Müslümanlar uyarılmıştır. Rağîf kelimesinin ilk zamanlarda hubz (ekmek) kelimesi yerine kullandığı bazen de bir ekmek çeşidini belirten bir sözcük olarak kullanıldığı tespit edilmiş ve rağîf kelimesiyle ilgili geniş değerlendirme yapılarak ekmek çeşitleri incelenmiştir. Ekmek çeşitliliğinin asrın sonuna doğru arttığı, bu artışta fetihler ile birlikte diğer kültürlerle karşılaşmanın etkili olduğu anlaşılmaktadır. Tahıl ekmekleri konusunda Arap toplumunda unun öğütülmesi süreci, bunun için değirmen ve tekne gibi kullanılan malzemeler hakkında bilgi verilmiştir. Ticaret amacıyla unun uzun süre bozulmaması için tuzla muhafaza edilmesi de dikkat çekicidir. Hz. Peygamber’in ekmeği olarak nitelendirebileceğimiz arpa ekmeği ise hicrî birinci asır başlarında sıkça tüketilen bir gıdadır. Rivayetlerde Hz. Peygamber ve arkadaşlarının arpa ekmeğini hangi şekilde ve hangi ortamlarda tükettiğine dair örnekler yer almaktadır. Hz. Ömer dönemi yaşanan kıtlık senesinde arpa ekmeği diğer zamanlarda ise çoğunlukla buğday ekmeği tüketilmiştir. Hz. Ömer’in kıtlık senesinde buğdaydan vergiyi kaldırması fiyatın düşmesini sağlamıştır. Gıda fiyatlarının pahalılandığı zamanlarda fakir halk tarafından arpa ekmeği yemeye devam edilmiştir.

İslâm coğrafyasında buğday yetişen yerler olmakla birlikte Yemâme buğdayı özellikle önemlidir. Bazı tıp kitaplarında sağlığa faydalı olan ekmekler arasında birinci sırada

buğday ekmeği yer almıştır. Buğday ekmeğinin en iyisi semîz olmak üzere; huşkâr, huvvâra, dermek, nakıyy gibi çeşitleri bulunuyordu. Darı ve pirinç ekmeği tüketen yerler de mevcuttu. Çalışmamızda beyaz ekmek ve kepekli ekmek dışında mayalı ekmeği, Farsların ve bazı yerdekilerin daha çok tükettiği, Arap toplumunda ise sonradan bilinen yufka ekmeği, tandırda ve közde pişirilen ekmek çeşitlerinin de tüketildiği rivayetler ele alınmıştır. Ekmeklerin büyüklüğü ile ilgili çeşitli bilgiler yer almakta ve kişilerin tükettiği ekmek miktarı bize vermesi açısından önem arz etmektedir. Ekmekçilerin zenginlerin evlerinde ve sarayda ekmekle beraber yemek de yaptıkları anlaşılmaktadır.

Tuzun bu asırda beslenmede önemli bir yeri olmakla beraber temizlikte de kullanılırdı. İncelti olarak sofralarda kullanılan tuz ihtiyacı Me'rib ve Tegâze tuz yatakları dışında Arabistan'da renkli tuz dağlarından da karşılanıyordu. İran'da bulunan Andaran tuzunun en iyi tuz olduğu bilinir. Hz. Peygamber tuz için katıkların başı der lakin tuz ile yemeğe başlamanın sağlığa iyi geleceği sözü Hz. Ali'ye aittir. Katık olması dışında et yemeklerinde kullanılan tuzun farklı kullanım alanları olmakla birlikte en geniş kullanım alanı da kurutulan gıdalardandır. İranlıların ve Farsların Hicaz Araplarına göre yiyecek ve yemekleri daha tuzlu yedikleri de anlatılmaktadır.

Sirke Arap toplumunda en çok hurma ve üzümünden yapılıyordu. Deri ve toprak kaplarda bekletiliyordu. Korunması için ziftli kaplar da tercih ediliyordu. Şarabın sirkeye dönüştürülmesi sonucu kullanılıp kullanılamaması ile ilgili çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Hz. Peygamber, sirkenin, kendinden önceki peygamberlerin katığı olduğunu söylemiş ve başka katık olmadığı durumlarda sirkeyi katık etmiştir. Hz. Peygamber döneminde irt ve tirit yemeklerinin içinde kullanılan sirke, tirit dışında sebze yemeklerinde de kullanılırdı. Sonraki yıllarda sirke ile yapılan yemekler çeşitlenmiştir. Balık ve etin bozulmaması için kullanıldığı gibi tedavi ve temizlik amacıyla da kullanılmıştır.

Zeytinyağı da bu dönem katıklarından biridir. Hicâz bölgesine zeytinyağının Şam'dan ticaret yoluyla geldiği bilinmektedir. Yemen ve Hayber de zeytinyağı üretim yerleridir. Antakya, Ruha, Mısır gibi şehirlerin fethedilmesiyle bu yerlerden vergi olarak zeytinyağı alınmıştır. Hz. Ebû Bekîr'in ileriki zamanlarda halkın zeytinyağı ve ekmeğe doymakla ilgili duasını anlatan rivayetten o dönem halkın genel olarak gıda ihtiyacının tam olarak karşılanamadığı kolaylıkla bulunan bir yiyecek olmadığını anlatır. Hz. Ömer dönemi

kıtlık senesinde ise zeytinyağının tereyağından fazla olup insanlar tarafından tüketildiği anlatılır. Hz. Ömer'in bu dönemde sadece zeytinyağı tüketmesinden dolayı renginin değiştiği bilgisi dikkat çekicidir. Zeytinyağının farklı üretim yolları, rikâbî zeytinyağının kıymeti toplum tarafından bilgi sahibi olunan konulardır. Hz. Ömer'in atıyyeleri belirlerken geçim standardı olarak ekmek ve zeytinyağını kullanılması o yıllarda zeytinyağının yaygınlığını anlatması bakımından önemlidir. Toprak kaplarda saklanan zeytinyağı bazı soslarda kullanıldığı gibi insanların birbirine hediye ettiği armağanlar arasındadır. Abbâsî döneminde susam yağının tüketiminin de arttığı da bilinmektedir.

Önemli bir gıda maddesi olan tereyağının genel olarak eritilmiş olarak muhafaza edildiği ve yemeklerde kullanıldığı anlaşılmaktadır. Tereyağı için uygun olan toprak kaplar kullanılmış ve iyi muhafaza edilmesiyle yakın uzak yerlere yaygın olarak hediye edilen yiyeceklerden olmuştur. Tereyağı güzel olan kabile Müzeyne kabilesi olarak zikredilmiş dağ tereyağı ise gayrimüslimlerin yağı olarak bilinip kullanılması mekruh görülmüştür. Ekmeğe katık yapılan bazen balla tüketilen tereyağı yemek, tatlı ve içeceklerde de kullanılmıştır.

Önemli süt ürünlerinden olan kaymak ise Arapların çokça severek yediği gıda maddesidir. Genellikle hurma ile birlikte tüketilir. Bu lezzet ikilisiyle ilgili dizeler de yer almaktadır. Sonraki yıllarda kaymak bazı yemeklerde de kullanılmıştır. Özellikle Emevî döneminde oğlağın kaymakla pişirildiği bir tarif bulunmaktadır. Arapların çok tükettiği bir süt ürünü de ekıt denilen kurutulmuş lordur. Medine'de evlerde bizzat yapıldığı, hangi kaplarda kullanıldığı ve saklandığı ile ilgili bilgiler de mevcuttur. Genel olarak hurma ile karıştırılarak tüketildiği de bilinir. Peynir Mecusî ve Yahûdîlerin temel gıdalarındandır. Müslümanlar bu yiyeceği savaş, ticaret, fetih gibi sebeplerle tanımış ve mayası konusunda soru işareti olduğu için kullanmakta tereddüt etmiştir. Sonraki zamanlarda kullanımı artmıştır. Emevîler döneminde devlet adamlarının sofrasında başköşede olan peynir, aynı dönemde halk tarafından hâlâ zımmîler kadar tüketilmez.

İncelediğimiz dönemde ekmek yanında katık edilen yiyeceklerden biri de baldır. Bal hem tatlı bir yiyecek, lezzetli bir içecek hem de şifa deposu bir besindir. Tâif balı ve Yemen balı meşhurdur. Aynı zamanda Şam'dan ticaret yoluyla getirilen yiyecekler arasındadır. Bal şerbeti çokça tüketilirken baldan yapılan içkinin yasaklandığı bilinmektedir. Hz. Peygamber de balı severdi. Tâif heyeti Hz. Peygamber'e başka yiyeceklerle birlikte bal

getirmiştir. Özel kaplarda saklanan bal vergi olarak alınan yiyeceklerdendir. İran’da bazı bölgelerde kaliteli bal bulunurdu. Bazı yemek ve tatlılarda kullanılan bal, suyu tatlandırmak için de kullanılırdı. Sonraki yıllarda bal şerbeti tüketimi artmıştır. Halifelere özel yerlerden bal getirilmiştir. Balın gerçek olup olmadığını anlamak üzere bazı yöntemler toplum tarafından biliniyordu. Hem petek balın hem süzölmüş balın kullanımı ile ilgili rivayetler bulunmaktadır. Sonraki yıllarda tedavide kullanımı artmış, ekmek bal ikilisi dışında peynir bal şeklinde tüketenler de olmuştur. Son olarak İsfahân balı beyaz ballardan olup o dönemde severek tüketilmiştir.

Hız. İbrahim’in ikramı olarak bilinen et, Arapların en temel gıdası ve davet yemeklerinin birinci sırada ikramıdır. Hız. Peygamber eti dünya ve ahiret yemeklerinin başı olarak ifade eder. Hız. Peygamber’in hangi çeşit etleri yediğine dair rivayetler oldukça çoktur. Kemikli et de çoğunluk tarafından sevilirdi. Genel olarak etin çok tüketimi ve bağımlılık yapması konusunda uyarılar mevcuttur. Toplumda hoş karşılanmayan bir durum olarak et eti yiyiyor denilmiştir. Bu bağımlılığın çaresinin yumurta olarak zikredilmesi de dikkat çeker. Rivayetlerde evlerde tüketilen et miktarıyla alakalı fikir veren rivayetler bulunur. Arap dilinde etin bozulması ile ilgili çok sayıda kelime vardır. Arap toplumunda deve, sığır, koyun, keçi yaygın olarak tüketilirdi. At, yaban eşiği tüketimi ise azdı. Tavuk, ördek ve kaz eti de tüketilen etlerdendi. Av etlerine gelince bazı sahâbîlerin avcılıkta mâhir olduğu bilinmektedir. Asıl avcılık denilince akla Farsların geldiği, bazı av yöntemlerinin onlardan intikal ettiği anlatılır. Tavşan eti, kuş eti, balıketi, geyik eti, keler eti, çekirge eti avlanarak elde edilir ve yenilirdi. Yaban eşiği, sırtlan, çekirge ve keler eti toplumun geneli tarafından tüketilen av etlerinden değildir. Bazı kavimler tarafından çok sevilerek yenildiğine dair çok rivayet bulunmaktadır. Sakatat konusuna gelince ciğer, dalak, beyin, işkembe, kelle ve paça gibi sakatatın da bazı insanlar tarafından tercih edildiği, severek yenildiği, bazılarının ise yemeyi tercih etmediği anlaşılır. Özellikle hörgüç eti, ciğer ve kelleyi özel olarak sevenler bulunuyordu. İç yağı da çoğu kere et yerine kullanılan yağdır. Tereyağı gibi eritilerek muhafaza edilir. Ekmek, çorba ve bazı yemeklere katılarak yemek lezzetlendirilirdi. Kuyruk yağının balla tüketilmesi farklı bir damak tadına işaret eder. Böbrek yağı ile kuş etinin halife Süleyman b. Abdülmelik için pişirildiği rivayetler arasındadır. Evcil eşek, kurt, tilki, yırtıcı kuş etleri ise yenilmeyen sadece bazı kişilerin yediği et çeşitleridir.

Sebzeler Mekke’de çok sınırlı iken Medine ve Tâif de birçok sebze çeşidi yer almaktadır. Hz. Peygamber ve arkadaşlarının sofrasında kabak, salatalık, soğan, sarımsak, mantar, şalgam, pazı gibi yiyecekler yer alıyordu. Medine’deki en büyük iki kabile olan Evs ve Hazrec’in Yemen tarım sistemini Medine’ye taşımaları önemli bir bilgidir. Ziraatle geçimini sağlayan çok sayıda sahâbî bulunmaktadır. Yahûdî kabilelerinden de tarımla ilgilenenler bulunuyordu. Fetihlerle birlikte verimli tarım arazileri Müslümanların eline geçmiştir. Sonraki yıllarda çok sayıda manav dükkânının olduğu rivayet edilir. Kabak Hz. Peygamber’in sevdiği bir yiyecek olarak bazı yemeklere de katılırdı. Çalışmamızda Arabistan’da çok bulunan sarımsak, Hayber’de bulunan soğan tarlası, hurma ile yenilen salatalık hem cuma günü ziyafeti hem de perhizde kullanılan pazı, kudret helvasına benzeyen göze şifası olan mantar ve zikri geçen çok sayıda sebze, tüketimi, çeşitleri ve yetiştirilişi yönüyle yer almaktadır.

Kur’ân-ı Kerîm’de yaratılışına dikkat çekilen ve cennet nimeti olarak zikri geçen meyveler, taze ve kuru olarak tüketilirdi. İçeceklerde de kullanılan meyvelerden özellikle hurma ana besin kaynağıydı. Sonraki yıllarda yemek sıralamasında günümüzdeki gibi yemeklerden sonra yenilmesi dikkat çekicidir. Medine deyince akla hurma gelir. Benî Nadîr Yahûdîlerinin de sonradan Müslümanlara kalan büyük hurma bahçeleri vardı. İyi cins hurma çeşitleri ve adi hurma çeşitleriyle ilgili oldukça geniş bilgi bulunmaktadır. Medine’den başka Hayber, Yemen, Yemâme, Bahreyn gibi yerlerde de hurma çokça yetişiyordu. Hurma şerbeti de bu asırda tüketilen içeceklerdendir. Üzüm denilince aklımıza Tâif gelir. Kuru üzüm ve taze üzüm içecek olarak da tüketilirdi. Sonraki yıllarda yemeklere kuru üzüm katıldığı bilinir. Tâif narları, Irak karpuzu, Kur’ân’da zikri geçen incir vb. meyveler bu dönemde sevilerek yeniliyordu.

Hicrî birinci asırda yemek ve çeşitlerine gelince ilk yıllarda basit ve sade yemek tarifleriyle karşılaşmaktadır. Farklı kültürlerin yemek çeşitleri de kaynaklarda yer alır. Aynı malzemelerle farklı kıvamda pişirilen ve farklı isimlendirilen birçok çeşit yemek bulunmaktadır. Çorba ikram edilen sevilen bir ana yemektir. Bazı sebze çorbaları, et çorbası, buğday ve arpadan yapılan çorbalar tüketiliyordu. Kurutulmuş et, iç yağı ile yapılan çorbalar Arap toplumunda biliniyordu. Fars yemek kültürüne ait sirkeyle pişmiş güvercin çorbası Medinelilerin hoşuna gitmiştir. Şamlıların çorbayı sevdiği de rivayet edilir. Doyurucu, su ihtiyacını karşılayan çorbanın insana faydalı olduğu bu dönemde bilinir. Hazîre, kepekli un çorbası, harîre, un çorbası, ceşîşe den(tane) çorbası olmak üzere

orbalar sofralarda bulunuyordu. Sevîk, sehîne, asîde, hatife, herîse gibi tahıl yemekleri de yapılıyordu. Et yemeklerine gelince kebap, serîd, veşîka en bilinir et yemekleridir. Farsların yaptığı et yemekleri olan sikkâc, bezmâverd, isfîdbâce gibi yemekler sonradan Mülûmanların mutfağına dâhil olan yemeklerdir. Zikri geçen yemeklerin yapılışı ve tüketilişı ile ilgili rivayetler birarada değerdendirilmiştir.

Tatlılara gelince hurmadan, baldan ve sınırlı şekilde şekerden tatlılar tüketiliyordu. Hz. Peygamber'in tatlıyı özel olarak da mec'i tatlısını sevdiği rivayet edilir. Hursa, nesh, lûka gibi hurma ile yapılan tatlılar, hurma ve sütle yapılan esîyye, ğarîka, mec'i gibi tatlılar yeniliyordu. Bunlar arasında en bilinir ve yaygın olanı Farslara ait habîs tatlısıdır. Araplar da bu tatlıyı yapıp tüketmiştir. Her ne kadar yemek olarak tüketilse de malzemeleri sebebiyle hays da tatlılar arasında değerdendirdiğimiz bir çeşittir. Baldan yapılan ve Arap toplumuna Abdullah b. Cüd'an'ın tanıttığı fâlûzec tatlısı, balla yapılan telbîne ve nuhâle tatlısı da bu dönem tatlılarındanır. Şekerin kullanımı sınırlı olmasına rağmen bazı yerlerden getirilen şekerle yapılan tatlılar da bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Abdürrezzâk, Ebû Bekir b. Hemmâm es-San‘ânî. el-Musannef. thk. Habîburrahmân el-A‘zamî. 11 Cilt. Beyrut: Meclisü’l-İlmî, 2. Basım, 1983.
- Âbî, Ebû Sa’d Mansur b. el-Hüseyn. *Nesru’ d-Dürr*. thk. Hâlid Abdülğani Mahfûz. 7 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 2004.
- Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî. *Müsnedü Ahmed b. Hanbel*. thk. Abdullah Muhammed ed-Dervîş. 11 Cilt. Beyrut: 1991.
- *Müsnedü Ahmed b. Hanbel*. thk. Şuayb el-Arnaût. 50 Cilt. Beyrut: 1995.
- Aynî, Ebû Muhammed Bedreddîn Mahmûd b. Ahmed b. Mûsâ el-Hanefî. *Umdetü’l-Kârî Şerhi Sahihi’l-Buhârî*. 25 Cilt. Kahire: İdaretü’t-Tıbaati’l-Müniriyye, ts.
- Bağdâdî, Ebû Bekr el-Hatîb Ahmed b. Ali b. Sâbit. *Tarihu Bağdâd ev Medîneti’s-Selâm*. 14 Cilt. Beyrut.
- Begavî, Ferrâ. *Meâlimü’t-Tenzîl*. thk. Hâlid Abdurrahman el-Ak- Mervân Suvâr. Beyrut: 1986.
- Bekrî, Abdullah b. Abdülaziz b. Muhammed b. Eyyûb b. Amr Ebû Ubeyd. Cahiliye Arapları. trc. Levent Öztürk. İstanbul: İz Yayıncılık, 1998.
- Belâzürî, Ebû’l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Ensâbü’l-Eşraf*. thk. Süheyl Zekkâr-Riyâd Ziriklî. 13 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Fikr, 1996.
- *Fütûhu’l-Büldân*. thk. Abdullah ve Umer Enîs vd. Beyrut: 1987.
- *Fütûhu’l-Büldân*. trc. Mustafa Fayda. Ankara: 1987.
- Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Alî el-Beyhakî. *Delâilü’n-Nübüvve*. 7 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1985.
- *es-Sünenü’l-Kübrâ*. thk. Muhammed Abdulkâhir Atâ. 10 Cilt. Mekke: Mektebetü Dâru’l Bâz, 1994.
- *Şü‘abü’l İman*, thk. Abdü’l-Ali Abdü’l-Hamid. 14 Cilt. Riyâd: Mektebetü’r-Rüşd, 2003.
- Bezzâr, Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Abdülhalik el-Basri. *Müsnedü’l Bezzâr*. thk. Mahfuzurrahman Zeynullah. 9 Cilt. Medine: Mektebetü’l-Ulum ve’l-Hikem, 1985.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâil. *el-Câmiu’s-Sahîh*. thk. Merkezü’l-Bühûs ve Takniyyetü’l-Ma’lûmât. 10 Cilt. Kahire: Dâru’t-Te’sîl, 2012.
- *Edebü’l Müfred*. thk. Kemâl Yûsuf el-Hût. Beyrut: Âlemü’l-Kütüb, 1984.

- Câhız, Ebû Osman Amr b. Bahr. *Kitâbü'l-Buhalâ*. thk. Ali el-Cârim-Ahmed el-Avâmirî. 2 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2001.
- *Kitâbü'l-Hayavân*, thk. Abdüsselâm Muhammed Harûn. 8 Cilt. Beyrut: 1969.
- *Resâilu Câhiz* "el-Evtân ve'l-Büldân". 4 Cilt. Kahire: 1979.
- Cevherî, Ebû Nasr İsmail b. Hammad. *Sihâh*, 6 Cilt. Beyrut: Dâru'l-İlm, 1990.
- Dârekutnî, Ebû'l-Hasan Ali b. Ömer b. Ahmed. *Sünenü'd-Dârekutnî*, 2 Cilt. Beyrut: 1987.
- Dârimî, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahmân b. Fazl. *Sünenü'd-Dârimî*. thk. Abdullah Aydınli. İstanbul: Madve Yayınları, 1992.
- Dimeşkî, Ebu'l-Fazl Ca'fer b. Ali. el-İşâre ilâ Mehâsini't-Ticare. trc. Muhammed Ali Koca. İstanbul: Albaraka Yayınları, 2021.
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî. *Sünenü Ebî Dâvûd*. nşr. Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî. 8 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî, 2015.
- Ebu Hayyân et-Tevhidî, Alî b. Muhammed b. Abbâs. *el-Besâir ve'z-Zehâir*. Vedâd Kâdı, 10 cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1988.
- *el-İmtâ' ve'l-Muânese*. thk. Muhammed Hasan İsmail. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1. Baskı, 2003.
- Ebû'l-Fazl Irakî, *Muğni an hamlil Esfar*. thk. Eşref Abdü'l Maksud, Riyad:1995.
- Ebû'l-Ferec el-İsfahânî, Ali b. Hüseyin b. Muhammed. *el-Eğânî*. thk. İhsan Abbâs vd. 25 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 3. Basım, 2008.
- Ebû Ubeyd, Kâsım b. Selâm el-Herevî el-Ezdî, *Kitâbü'l-Emvâl*, thk. Muhammed Amâre, Kahire: 1989.
- Kâsım b. Sellâm el-Herevî el-Ezdî, *Garîbü'l-Hadis*, thk. Muhammed Abdu'l-Mu'id Hân. 4 Cilt. Beyrut: 1986.
- Ebû Ya'lâ, el-Mevsılî, Ahmed b. Ali el-Müsennâ, *Müsnedü Ebî Ya'lâ*, thk. Hüseyin Selîm Esed, 13 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1984.
- Ezherî, *Tehzîbü'l-Luga*. nşr. Abdüsselâm M. Hârûn-M. Ali en-Neccâr. 17 Cilt. Kahire: 1967.
- Ezrakî, Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah. *Mekke Tarihi*. trc. Yunus Vehbi Yavuz. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2017.
- Fâkihî, Ebû Abdullah Muhammed b. İshâk b. el-Abbâs. *Ahbâru Mekke*. thk. Abdulmelik Abdullâh Düheys, 6 Cilt, Beyrut:1984.

- Fesevî, Ebû Yûsuf Ya'kûb b. Süfyân b. Cüvvân el- Fârisî. *Kitabü'l-Ma'rife ve't-Târîh*. thk. Halîl Mansûr. 3 Cilt. Beyrut: 1999.
- Feyyûmî, Ebû'l-Abbâs Hatîbüddehşe Ahmed b. Muhammed b. Alî el-Feyyûmî el-Hamevî. *el-Mişbâhu'l-Münîr*. thk. Yûsuf Şeyh Muhammed. Beyrut: Mektebetü'l-Asriyye, ts.
- Fîrûzâbâdî, Ebû't-Tâhir Mecdüddîn Muhammed b. Ya'kûb b. Muhammed. *Kamûsü'l-Muhîr*, Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1986.
- Halîl b. Ahmed, Ebû Abdurrahman el-Ferâhîdî. *Kitâbü'l-Ayn*. thk. Mehdî el-Mahzûmî İbrâhim es-Sâmerrâî. 3 Cilt. Beyrut: et-Tâbia li-Munazzamati'l-Evkâf ve'l-Umûri'l-Hayriyye, 1993.
- Hâkim en-Nîsâbûrî, Ebû Abdullah Muhammed. *el-Müstedrek ale's-Sahîhayn*. thk. Mustafa Abdülkadir Atâ. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1990.
- Hattâbî, Ebû Süleyman Ahmed b. Muhammed b. İbrâhim. *Garîbü'l-Hadis*. thk. Abdulkерim İbrâhim Azbâvî. 3 Cilt. Mekke: 1982.
- Hemdânî, İbnü'l-Haik Hasan b. Ahmed b. Ya'kub. *Sifatü Cezîreti'l-Arab*. thk. Muhammed b. Ali el-Ekva' el-Hivali. Riyad: Dârü'l-Yemâme, 1977.
- Heysemî, Nûreddîn Alî b. Ebî Bekir. *Mecmau'z-Zevâid ve Menbeu'l-Fevâid*. nşr. Dârü'l-Fikr. 10 Cilt. Beyrut, 1992.
- Himyerî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Muhammed b. Abdillâh b. Abdilmün'im es-Sanhâcî. *Ravzü'l-Mi'târ fî Haberi'l-Aktâr*. thk. İhsan Abbâs. Beyrut: Dârü's-Sirâc, 1980.
- Hindî, Ali el-Müttakî. *Kenzü'l-Ummâl fî Süneni'l-Akvâlî ve'l-Ef'al*. nşr. Bekri Hayyanî-Saffet Sakka. 18 Cilt. Beyrut: 1993.
- Hüzelî, *Divânı Ebû Züeyb el-Hüzelî*. thk. Süham Mısri. Yâsîn Eyyûbî. Beyrut: 1998.
- İbn Abdilber Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed b. Abdilberr en-Nemerî. *el-İstîâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî. 4 Cilt. Beyrut: 1992.
- İbn Abdirabbih, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endülüsî. *İkdü'l-Ferîd*. thk. Ahmed Emin vd. 7 Cilt. Kahire: 1965.
- *Bedevî Arapların Özdeyiş ve Âdetleri*. trc. Erkan Avşar. İstanbul: Bordo Siyah Yayınları, 2005.
- *Nükteler ve Mizahı Öyküler Kitabı*. trc. Erkan Avşar. İstanbul: Bordo Siyah Yayınları, 2005.

- İbn Âdil, Ebû Hafs Ömer b. Ali ed-Dimaşki. *Lübâb fi Ulûmu'l-Kitab*. thk. Adil Ahmed Abdülmevcud-Ali Muhammed Muavvaz. 20 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1998.
- İbn Adîm, Ebû'l-Kâsım Kemaleddin Ömer b. Ahmed. *el-Vusla ile'l-habib fi vasfî't-tayyibât ve't-tayyib*. thk. Düriyye Hatîb, Süleymî Mahcub. Haleb:1986.
- İbn Asâkir, Ebû'l-Kâsım Sikâtüddin Ali b. Hasan b. Hibetullâh. *Târîhu Medineti Dimaşk*. thk. Muhibbüddîn Ebû Saîd el-'Amrevî. 70 Cilt. Beyrut: 1995.
- İbn Ebî Şeybe, Abdullah b. Muhammed el-Kûfî. *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr*. thk. Muhammed b. Abdullah el-Cum'a-Muhammed b. İbrahim el-Lüheydân. 21 Cilt. Riyâd: Mektebetü'r-Rüşd, 2004.
- İbn Ebû Ya'lâ, Ebû'l-Hüseyn Muhammed b. Muhammed b. el-Hüseyn el-Bağdâdî. *Tabakâtü'l-Hanâbile*. thk. Muhammed Hâmid el-Fıkî. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, ty.
- İbn Habîb, Ebû Ca'fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye Amr el-Hâşimî el-Bağdâdî. *Kitâbü'l-Muhabber*. Haydarabad: Dâiretü'l-Maârifî'l-Osmaniyye, 1942.
- *Kitâbü'l-Muhabber*, trc. Âdem Apak-İsmail Güler. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018.
- İbn Habîb es-Sülemî, Ebû Mervân Abdülmelik b. Habîb b. Süleymân. *Kitâbü Edebi'n-Nisâ'*. nşr. Abdülmecîd Türkî, Beyrut: Dâru'l-Garbi'l İslâmî. 1992.
- Ebû Mervân Abdülmelik b. Habib b. Süleyman. *et-Tıbbü'n -Nebevî*. şrh. Muhammed Ali el-Bâr. Dımeşk: y.y, ty.
- İbn Hacer, Ebû'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî. *Fethu'l-Bârî Bişerhi Sahihi'l-Buhârî*. thk. Muhammed Fuad Abdülbakî, Muhibbüddîn el-Hatîb. 13 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1959.
- Ebû'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî. *el-İsâbe fi Temyîzi's-Sahâbe*. thk. Ali Muhammed el-Becâvî. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Cîl, 1992.
- İbn Hibbân, Ebû Hâtım Muhammed b. Hibbân b. Ahmed el-Büstî. *Sahîh-i İbn Hibbân*, thk. Şuayb el-Arnaût. 18 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle. 1993.
- İbn Hamdûn, Ebû'l-Meâlî Bahâüddîn Kâfî'l-küfât Muhammed b. el-Hasen b. Muhammed b. Alî b. Hamdûn el-Bağdâdî. *Tezkiretül-Hamdûniyye*. thk. İhsan Abbas-Bekir Abbâs. 10 Cilt. Beyrut: Dâru Sadr, 1996.
- İbn Hişâm, Ebû Muhammed Cemaleddin Abdülmelik İbn Hişam. *Sîretü'n-Nebeviyye*. thk. Mustafa es-Sekka, İbrahim el-Ebyari, Abdülhafız Şelebi. 4 Cilt. Kahire: Mustafa el-Babi el-Halebi. 1936.
- İbn Hurdazbih, Ebû'l-Kâsım Ubeydullâh b. Abdillâh. *Mesâlik ve'l-Memâlik*. ed. Michael Jan De Goeje, E. J. Brill, Leiden: 1889.

İbn Kayyim el-Cevziyye, Ebû Abdullah Şemseddin Muhammed İbn Kayyim el-Cevziyye. *Zâdü'l-Meâd fî Hedyi Hayri'l-İbâd*. thk. Şuayb el-Arnaut-Abdülkadir Arnaut. 5 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1979.

..... *Tıbbü'n-Nebevî*, Beyrut: Dâru'l-Hilâl. ts.

İbn İshak, Ebû Abdullah Muhammed b. İshak b. Yesar İbn İshak. *es-Sire*. thk. Muhammed Hamidullah. Konya: Hayra Hizmet Vakfı, 1981.

İbn Kesîr, Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâîl b. Ömer. *el-Bidâye ve'n-Nihâye*. thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî. 21 Cilt. Cîze: Dâru'l-Hicr li't-Tıbâa ve'n-Neşr, 1997-1999.

İbn Kuteybe, Ebî Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî. *Uyûnü'l-Ahbâr*. thk. Lecnetü bi-Dâri'l-Kütübi'l-Mısriyye. 4 Cilt. Kahire: Dâru'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1996.

..... *Garîbü'l-Hadis*. thk. Abdullah el-Cubûrî. 3 Cilt. Tunus: 2010.

..... *el-Meârif*. thk. Servet Ukkâşe. Kahire: Dâru'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1981.

İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd. *es-Sünen*. thk. Merkezü'l-Buhûs ve Takniyyetü'l-Ma'lûmât. 4 Cilt. Beyrut: Dâru't-Te'sîl, 2014.

İbn Manzûr, Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî. *Lisânü'l-Arab*, 15 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1980-1990.

İbn Razîn Tücebî, *Fudâletü'l Hivân fî Tayyibâtî'l Taam ve'l-Elvân*, Beyrut: Dâru'l-Garbî'l İslâmî, 1984.

İbn Sa'd, Ebû Abdullah Muhammed b. Sa'd b. Menî' el-Kâtib. *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*. thk. Ali Muhammed Ömer. 11 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 2001.

İbn Seyyidünnas, Ebü'l-Feth Fethuddin Muhammed b. Muhammed İbn Seyyidünnas. *Uyûnu'l-Eser fî fûnuni'l-megazi ve's-şemail ve's-siyer*. 2 cilt. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, t.y.

İbn Sikkî, Ebû Yûsuf Ya'kûb b. İshâk el-Hûzistânî. *Kitâbü'l-Elfâz*. thk. Fahreddin Kabave. Beyrut: 1998.

İbn Sîde, Ebü'l-Hasan Ali b. İsmâîl en-Nahvî el-Lügavî el-Endelüsî. *el-Muhassas*. thk. Halîl İbrahim Ceffâl. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1996.

İbn Sînâ, Ebû Alî el-Hüseyn b. Abdillâh b. Alî. *Kânûn fî't-Tıb*, 3 Cilt. thk. Muhammed Emin.t.y.

İbn Şebbe, Ebû Zeyd Ömer b. Şebbe en-Nümeyrî. *Târîhu'l- Medinetül Münevvere*. thk. Ali Muhammed-Yâsin Beyân. 2 cilt. Beyrut: 1996.

- İbn Vahşiyye, Ebû Bekr Ahmed b. Ali b. Kays el-Keldani *el-Felâhatü Nebtiyye*, thk. Tevfik Fehd. 2 cilt. Dimeşk: 1995.
- İbn Zebâle, Muhammed b. Hasen. *Ahbâru'l-Medîne Medine Tarihi*. trc. Fatih Mehmet Yılmaz. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018.
- İbnü'l-Cevzî, Cemâluddîn Ebû'l-Ferec. *Ahbârun-Nisâ*. thk. Nizâr Rızâ. Beyrut: Dâru Mektebetil-Hâyât, 1982.
- *el-Ezkiya*. thk. Nizâr Rızâ. Mektebetü'l-Gazzali, ts.
- *Garîbü'l-Hadîs*. thk. Abdulmutî Emîn el-Kal'acî. 2 Cilt. Beyrut: 1985.
- *Kitâbu'l-Mevzûât*. thk. Abdurrahman Muhammed Osman. Medine: Mektebetu's-Selefiyye, 1966.
- *el-Muntazam fî Târîhi'l-Ümemi ve'l-Mülûk* thk. Muhammed Abdulkâdir Atâ-Mustafa Abdulkâdir Atâ. 18 Cilt. Beyrut: 1992.
- İbnü'l-Esîr, Ebüs-Seâdât Mecdüddîn el-Mübarek b. Esîrüddîn b. Muhammed. *Nihâye fî Garîbi'l-Hadîs ve'l-Eser*. thk. Tâhir Ahmed Zâvî-Mahmûd Muhammed Tenâhî. 5 Cilt. Kahire: 1963.
- İbnü'l-Esîr, Ebû'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî İzzeddîn. *el-Kâmil fî't-Târih*. thk. Abdullah el-Kâdî. 11 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1979.
- *el-Kâmil fî't-Tarih*, trc. Ahmet Ağırakça vd. 10 Cilt. İstanbul: Hikmet Yayınları, 2008.
- Üsdü'l-Gâbe fî Ma'rifeti's-Sahâbe. thk. Halil Me'mun Şiha. 5 Cilt. Beyrut:1997.
- İbnü'l-Hümâm, Kemâlüddîn Muhammed b. Abdilvâhid b. Abdilhamîd es-Sivâsî el-İskenderî. *Fethu'l-Kadîr ale'l- Hidâye*. nşr. Mustafa el-Babi el-Halebi, 10 Cilt. Lübnan: Dâru'l Fikr,1970.
- İbnü'l-Kayserânî, Ebû'l-Fazl İbnü'l-Kayserânî Muhammed b. Tâhir b. Alî el-Makdisî eş-Şeybânî. *İzâhü'l-İşkâl fî men übhime ismühû mine'n-nisâ' ve'r-ricâl*. Kuveyt: Mektebe el-Muallâ,1988.
- İbnü'n-Nebîl, Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Dahhâk İbn Ebû Âsım *el-Evâil*. thk. Ebû Hâcir Muhammed Saîd b. Besyûnî Zağlûl. Beyrut: 1987.
- İbnü't-Tıktakâ, Ebû Ca'fer Safiyyüddîn (Celâlüddîn) Muhammed b. Alî b. Tabâtabâ el-Hasenî el-Alevî. *el-Fahrî fî'l-âdâbi's-sultaniyye ve'd-düvelü'l-İslâmiyye*. Beyrut: Dâru Sadr, ts.
- İbnü'l-Verdî, Ebû Hafs Sirâcüddîn Ömer. *Harîdetü'l-Acâib ve Ferîdetü'l-Garâib*. thk. Mahmut Fahirî. Haleb: Dârü's-Şarki'l-Arabi, 1991.

- İbşîhî, Ebü'l-Feth Bahâüddîn Muhammed b. Ahmed b. Mansûr. *el-Müstetraf*, Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, 1998.
- İclî, Ebü'l-Hasen Ahmed b. Abdillâh b. Sâlih. *Ma'rifetü's-Sikât* thk. Abdülalîm Abdülazîm el-Bestevî. 2 Cilt. Medine-i Münevvere: Mektebetü'd-Dâr. 1985.
- İmam Mâlik, Ebü Abdillâh Mâlik b. Enes b. Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî. *Muvatta'*. İstanbul: Çağrı Yayınları, 1992.
- Kâdî Beydâvî, Nâsirüddîn Ebü Saîd (Ebü Muhammed) Abdullâh b. Ömer b. Muhammed el-Beyzâvî, *Mecmûa mine't-Tefâsir*, 6 Cilt. Beyrut: Dâru İhyai't-Türasi'l-Arabi, ts.
- Kazvînî, Ebü Yahyâ Cemâlüddîn Zekerîyyâ b. Muhammed b. Mahmûd. *Âsârü'l-Bilâd ve Ahbârü'l-İbâd*, Beyrut: Dâru Sadr, ts.
- Kettânî, Muhammed Abülhayy b. Abdülkebir. *et-Terâtîbü l-İdâriyye*, 2 cilt. Beyrut: ty.
- Kurtubî, Ebü Abdullah Muhammed b. Ahmed el-Ensârî el-Kurtubi. *el-Câmiu liahkâmi'l-Kur'ân*, tsh. Hişam Semîr el-Buhari. Riyâd: Dâru âlemi'l-Kütüb, 1952.
- Kütübî, Ebü Abdillâh Salâhuddîn Muhammed b. Şâkir b. Ahmed el-Kütübî ed-Dârânî ed-Dımaşkî. *Fevâtü'l Vefeyât ve'z-zeyl 'aleyhâ*. thk. İhsân Abbâs. 5 cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 2022.
- Makdisî, Ebü Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr el-Bennâ. *Ahsenü't-Tekâsim fî Ma'rifeti'l-Ekalim*, nşr. M. J. de Goeje. Leiden: 1967.
- Makrizî, Ebü Muhammed (Ebü'l-Abbâs) Takıyyüddîn Ahmed b. Alî b. Abdilkâdir b. Muhammed. *İmtâ'u'l-esmâ' bimâ li'r-resûl mine'l-ebnâ'i (enbâ'i) ve'l-aḥvâl ve'l-ḥafede ve'l-metâ'*. 15 Cilt. thk. Muhammed Abdülhamîd en-Nümeysî. Beyrut: *Dâru'l-Kütübi'l İlmiyye*, 1999.
- *el-Mevâ'iz ve'l-i'tibâr bi-(fî) zikri'l-Hıtaṭ ve'l-âşâr*. 3 Cilt. Thk. Muhammed Zeynuhum- Mediha eş-Şerkavî. Kahire: Mektebetü Medbuli, 1998.
- Maverdî, *Hâvi fî Fıkhı's-Şâfi*. 18 Cilt. Beyrut: Dâru'l Kütüb'ül-İlmiyye, 1994.
- Mes'ûdî, Ebü'l-Hasen Alî b. el-Hüseyn b. Alî. *Mürücü'z-Zeheb*. nşr. Muhammed Muhyiddin Abdülhamîd. 4 cilt Kahire: Mektebetü't-Ticaretî'l-Kübra, 1964.
- Meydanî, Ebü'l-Fazl Ahmed b. Muhammed b. Ahmed en-Nisaburi. *Mecma'ul-Emsâl*, thk. Muhammed Ebü'l-Fazl İbrâhim. 4 Cilt. Kahire: İsa el-Babi el-Halebi, 1979.
- Mizzî, Ebü'l-Haccâc Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdirrahmân b. Yûsuf el-Mizzî. *Tehzîbü'l-Kemâl*, thk. Beşşâr Avvâd Ma'rûf. 35 Cilt. Beyrut: Müessesetür-Risâle, 1980.
- Musa b. Ukbe. *el-Megâzî*. haz. Muhammed Bâkşîş Ebü Mâlik. Riyâd: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 2014.

- Müslîm, Ebû'l-Hüseyn el-Haccâc el-Kuşeyrî. *el-Câmiu's-Sahih* thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî. 3 cilt. İstanbul:1992.
- Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb. *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ*. thk. Abdülfettâh Ebû Gudde. 8 Cilt. Haleb: Mektebet'ül-Matbuâtî'l-İslâmiyye, 2. Basım, 1986.
- Nevevî, Ebû Zekeriyâ Yahyâ b. Şeref. *Şerh'un-Nevevî ale Müslim*, 18 Cilt. Beyrut: 1972.
- Nüveyrî, *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb*, 27 Cilt. Kâhire: Dâru'l-Kütüb, 2004.
- Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*. thk. 4 Cilt. Beyrut: Dârü Mektebeti'l-Hayat, ts.
- Sa'dî, Ebû'l-Hasan Alî b. Hüseyn b. Muhammed. *Netfû fil Fetâvâ*, thk. Salâhaddîn Nâhî, 2 cilt. Beyrut: Dar'ul-Furkan. 1984.
- Sa'lebî, Ebû İshâk Ahmed b. Muhammed b. İbrâhîm. *Arâisü'l-Mecâlis*. Mısır: 1951.
- Seâlibî, Ebû Mansûr Abdülmelik b. Muhammed b. İsmâîl es-Seâlibî. *Fıkhü'l-luğa ve sirrû'l-'Arabiyye*. thk. Abdürrezzâk el-Mehdî. Beyrut: Dâru İhyai't-Türâsi'l-Arabi, 2002.
- Lübâbü'l Âdab. thk. Ahmed Hasan Besec. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l İlmiyye. 1.baskı 1997.
- Sihru'l-Beleğâ fî sirri'l-berâ'a.. thk. Abdüsselâm el-Havfî. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l İlmiyye.1984.
- *Simâru'l Kulûb fî'l-muzâf ve'l-mensûb*. thk. Muhammed Ebu'l-Fadl İbrâhîm. Kahire: Daru'l- Meârif, 1965.
- Semhûdî, Ebû'l-Hasen Nûrüddîn Alî b. Abdillâh b. Ahmed b. Alî el-Hasenî. *Vefâü'l-Vefâ bi-Ahbâri Dâri'l-Mustafa*.4 Cilt. Thk. Muhammed Muhyiddin Abdülhamid. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye,1984.
- Süheylî, Ebû'l-Kâsım Abdurrahmân b. Abdillâh b. Ahmed el-Has'amî. *Ravzü'l-Ünüf*, thk. Abdurrahman el-Vekil.7 Cilt. Kahire: Dâru'n-Nasr, 1970.
- Sülmâsî, Yahya b. İbrahim. *Kitâbü'n fîhi Menâzilü'l-Eimme*. thk. Mahmûd b. Abdurrahman Kadh. Riyâd: 2002.
- Süyûtî, Ebû'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî. *Câmi'u'l-eḥâdîṣ*. thk Abbas Ahmed Sakr- Ahmed Abdülcevâd. 9 cilt. Beyrut: y.y. 1984.
- *ed-Dürrü'l-Mensûr*, 8 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1983.
- *Fethu'l-Kebîr fî Dammi'z-Ziyadat ila'l-Camii's-Sağir*. thk. Yusuf en-Nebhanî. 3 cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2003.
- *Târîhu'l-Hulefâ'*. Beyrut: 1952.

- Şâmî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Yûsuf b. Alî b. Yûsuf Sâlihî. *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd*. thk. Mustafa Abdülvahid. 8 Cilt. Kahire: el-Meclisü'l-Ala li's-Şuuni'l-İslâmiyye, 1990.
- Şeyzerî, *Nihâyetü'r-rütbe fî Talebi'l-Hisbe*. çev. Abdullah Tunca İstanbul: Marifet Yayınları: 1993.
- Taberânî, Ebü'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *el-Mu'cemü'l-Kebîr*. thk. Abdülmecid es-Selefi. 30 Cilt. Musul: 2. Baskı, 1983.
- *Müsnedü's-Şâmiyyîn*. thk. Hamdî Abdülmecîd es-Selefeffî. 4 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1989.
- Taberî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerir. *Târîhu'r-Rusûl ve'l-Mülûk*. thk. Muhammed Ebü'l-Fazl İbrahim. 11 cilt. Kahire: ts.
- Tayâlisî, Ebû Dâvûd Süleymân b. Dâvûd b. el-Cârûd et-Tayâlisî. *el-Müsned*. thk. Muhammed b. Abdü'l Muhsin et-Türkî. 4 Cilt. Cize: Hicr lit-tabâ' ven-Neşr, 1999.
- Tirmizî, Ebû İsmâ. *el-Câmiu's-Sahîh*, thk. Ahmed Muhammed Şâkir vd. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1992.
- Tûsî, Ebû Ca'fer Muhammed b. el-Hasen b. Alî. *en-Nihâye fî mücerredi'l-fıkḥ ve'l-fetâvâ*. Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 1980.
- Vâkıdî, Muhammed b. Ömer. *Kitâbü'l-Megâzî*. 3 cilt. thk. Marsden Jones, Beyrut: 1989.
- *Fütûhu's-Şam*, Kahire: Matbaa-i Osmaniye, 1886.
- Veşşâ, Ebü't-Tayyib Muhammed b. Ahmed b. İshâk b. Yahyâ el-Veşşâ' el-A'râbî. *ez-Zarf ve'z-Zurafâ*, nşr. Mustafa Efendi Zihnî, Mısır: Matba'atu't-Takaddum, 1916.
- Yahyâ b. Âdem, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Âdem b. Süleymân el-Kureşî el-Ümevî el-Kûfî. *Kitâbü'l- Harâc*, Kâhire: Matbaatü's-Selefiyye, 1964.
- *Kitâbü'l- Harâc*. trc. Osman Eskicioğlu. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018.
- Ya'kûbî, Ebü'l-Abbâs Ahmed b. Ebî Ya'kûb İshâk b. Ca'fer b. Vehb b. Vâzih. *Kitâbü'l-Büldân*. thk. T.G.J. Juy Nboll, Brill. Leiden: 1883.
- *Târîhu'l-Ya'kûbî*, 2 cilt. Beyrut: Dâru Sadır, 1960.
- Yâkût el-Hamevî, Ebû Abdillâh Şihâbüddîn Yâkût b. Abdillâh el-Hamevî el-Bağdâdî er-Rûmî. *Mu'cemü'l-Büldân*, 5 cilt. Beyrut: Daru'l-Fikr, ts.
- Zebîdî, Ebü'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed *Tâcü'l-Arûs min Cevâhiri'l-Kâmus*, thk. Ali eş-Şiri. 20 cilt. Beyrut: 1994.

..... *Tâcü'l-Arûs min Cevâhiri'l-Kâmus*, thk. Mecmûa mine'l muhakkıkîn. 40 cilt. Beyrut: Dâru'l-Hidâye, t.y

Zeccâcî, *Aḥbâru Ebi'l-Kâsım ez-Zeccâcî*, nşr. Abdülhüseyin el-Mübârek, Bağdat 1401/1980.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *Siyeru A'lâmi'n-Nübela*, 25 Cilt. thk. Şuayb el-Arnaût. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1994.

..... Târîhu'l-İslâm ve Vefeyâtü'l- Meşâhîr ve'l-A'lâm. thk. Ömer Abdüsselâm Tedmürî. 52 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kitâbi'l-Arabi, 1987.

Zemahşerî, Ebû'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed. *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî-Muhammed Ebû'l-Fadl İbrahim. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1993.

..... el-Keşşâf, 4 Cilt. thk. Muhammed Abdullah es-Selâm Sâhin. Beyrut: Dâr'ul-Kütübi'l- İlmiyye, 2003.

Zeyyâd, Hüseyin b. Bistam. *İmamların Tıbbı* trc. Hayrettin Tekümit. İstanbul: İnsan Yayınları 2000.

Zührî, Ebû Bekr Muhammed b. Müslim b. Ubeydillâh İbn Şihâb. *el-Meğâzî*. trc. Mehmet Nur Akdoğan. Ankara: Ankara Okulu Yayınları. 2016.

Araştırmalar

Adıgüzel, Adnan vd., “Geçmişten Günümüze Müsikîşinâs Ziriyab’ın Endülüs Kültür Hayatına Ve Avrupa’ya Etkileri”, *Yakın Doğu Üniversitesi, İslâm Tetkikleri Merkezi Dergisi*, 2/1/(Mayıs 2016),71-96.

Ahsan, Muhammad Menazir. *Social Life Under the Abbasids*. London: Longman, 1979.

..... *Abbasîler Döneminde Sosyal Hayat*, çev. Mehmet Ali Şen Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2019.

Akalın, Kürşat Haldun, “Yunan-Roma Uygarlığında İnsan-Tanrılara Tapınma Töreni Olarak: Kilise Ekmek-Şarap Ayini”, *AÜİFD*, 41 (Temmuz 2014) 129-160.

Akbaş, Muzaffer Turgut Cabaroğlu, “Ülkemizde Üretilen Bazı Üzüm Sirkelerinin Bileşimleri Ve Gıda Mevzuatına Uygunlukları Üzerine Bir Araştırma”, *GIDA* 35/3 (2010) 183-188.

Akgün, Sevim Demir – Öztürk, Levent. “Hz. Ömer ve Kıtlık (Âmü'r-Ramâde) Yılı”. *Uluslararası Hz. Ömer Sempozyumu* ed. Ali Aksu 2/333-340. Sivas: Sivas Üniversitesi Yayınları, 2018.

..... "Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt". *Kilitbahir* / 22 (Mart 2023): 1-21.

- Akyüz Vecdi, *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslâm*, Beyan Yayınları: 5/57-58.
- Algül, Hüseyin. "Ezd". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 12/47. Ankara: TDV Yayınları, 1995.
- Altınay, Ramazan "Emevîler Döneminde Bazı Yönleriyle Kadın", *EKEV Akademi Dergisi*, 8/21/(2004), 79-100.
- Altungök, Ahmet. "Sâsânî Kültür ve Medeniyetinin İslâm Kültür ve Medeniyetine Etkileri". *Tarih İncelemeleri Dergisi* 29 / 2 (Aralık 2014), 445-487.
- Âlûsî, Ebü'l-Meâlî Cemâlüddîn Mahmûd Şükrî b. Abdillâh b. Mahmûd. *Bulûğu'l-ereb fi ma'rifeti ahvâli'l-'Arab*. Nşr Muhammed Behcet el-Eserî. 3 cilt Beyrut: y.y, ts.
- Aslantaş, Nuh, *Hiz. Muhammed Döneminde Yahudiler*, İstanbul; Kuramer, 2016.
- Avcı, Casim "Me'rib", *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2004), 29/187-188).
- Azizova, Elnure. *Hiz. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler*. İstanbul: İslâm Araştırmaları Merkezi Yayınları, 2018.
- "Vâdülkurâ", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/421.
- Bakır, Abdülhalık., "Erken İslâm Döneminde Endüstri Köleleri ve Iraklı Tarihçi Ahmed Salih el-Ali'nin Konu ile İlgili Tespitleri". *Tarih İncelemeleri Dergisi* 28/62 (2013) 51-75.
- Ortaçağ İslâm Dünyasında İtiryat Gıda İlaç Üretimi ve Tağşişi, Ankara: Bizimbüro Basımevi, 2000.
- Bayraktar, İbrahim "Bayram", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 5/ 259-261. İstanbul: TDV Yayınları, 1992.
- Baytop, Turhan- Nebi Bozkurt. "Misk". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 30/181-182 Ankara: TDV Yayınları, 2020.
- Bebel, August (2003), *Hiz. Muhammed ve Arap İslâm Kültürü Dönemi*, Çev. Veysel Atayman, Bordo-Siyah Yayınları, İstanbul.
- Beksaç, Engin. "Kasrû'l-Hayr Sarayı". *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 24/576-577. İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- Belâdî, Âtik b. Ğays. *Siyer Coğrafyası*. trc. Harun Özel, Youssoufa Soumana. İstanbul: Endülüs Yayınları, 2020.
- Bilge Mustafa, "Yemâme", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2013), 43/399).

- Bober, Phyllis Pray. *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*. trc. Ülkün Tansel. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.
- Boynudelik, Zerrin, Mahmut, *Zeytin Kitabı*, İstanbul, Oğlak Yayıncılık, 2012 (4.baskı)
- Bozkurt, “Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı”, *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslâm*.5 cilt İstanbul: Beyan Yayınları, 1995.
- Cevâd Ali. *el-Mufasssal fî Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*. nşr. Câmiatü Bağdâd. 10 Cilt. Bağdat: y.y., 2. Basım, 1993.
- Çayiroğlu, Yüksel, “İslâm Hukukuna Göre Gıda Katkı Maddeleri”, *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 26 (2015), 331-368.
- Çetin, Aysun. *Üzüm İyileştirir, Güzelleştirir*. İstanbul: Hay Kitap, 2010.
- Çetin, Musa, “Hadislerde Tuzun Yeri ve Yaşamsal Dengedeki Rolü”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 /43, 2394-2399.
- Dakûkî, Hüseyin Ali. “Hîre”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, 18/123 İstanbul: TDV Yayınları,1998.
- Dalby, Andrew. *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*, trc. Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitapevi, 2004.
- Dımeşkî, Muhammed b. Salih. *Peygamber Külliyyâtı*.12 cilt. İstanbul: 2004.
- Döndüren, Hamdi. “İlâ”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 22/221-240 İstanbul: TDV Yayınları, 2000.
- Dûrî, Abdülaziz. “Hz. Ömer’in Malî Düzenlemeleri [Irak Bölgesindeki Vergiler]”. trc. Halîl İbrahim Hançabay. *İSTEM* 17 (2011) 195-207.
- Durmuş, İsmail. “Mizah”. *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, 30/209-211 Ankara: TDV Yayınları, 2020.
- Efgânî*, Muhammed Saîd b. Muhammed Cân b. Ahmed. *Esvâku'l-Arab*, Dımeşk: Dâru'l-Fikr, 1960.
- Elmalî, Hüseyin. “Tardıyye” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 40/16-17 İstanbul: TDV Yayınları, 2011.
- Ergin, Ali Şakir “Ferezdak”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 12/373-375 (İstanbul: TDV Yayınları,1995.
- Ergin, Yasin Baturgan. *Mutfağın Sarayı*, İstanbul: Cezve Kitap Yayınları, 2022.
- Ergun, Pervin “Alevîlik-Bektaşilikteki Tavşan Etinin Mitolojik Kökleri Üzerine”. *Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 60 (2011), 281-312..

- Erkal, Mehmet, İslâm'ın Erken Döneminde Vergi Hukuku Uygulamaları, İstanbul: İSAM, 2009.
- Erul, Bünyamin “Vedâ Haccı” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 42/590-591 İstanbul: TDV Yayınları, 2012.
- Faris, Muhammed Cemîl. “Et’ime ve Eşribe fî Asri’r-Resûl”. *Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb* 17 (1996) 1-145.
- Faris, Muhammed Cemîl. “el-Hubz fi'l- Hadâratî'l-Arabiyyeti'l-İslâmiyye”. *Havliyyâtü Külliyyeti'l-Âdâb* 12/76 (1991-1992) 1-150.
- Fayda, Mustafa, *Hâlid b. Velîd*, İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2016.
- Furat, Ahmet Hamdi. “İslâm Hukukunda “Avcılık”(Fıkıh Kitaplarındaki Kitabu’s-sayd Bahsinden Modern Avcılığa Bakış)” (2012)*EKEV*, 55 (2013) 225-242.
- Gölbaş, Alper-Başıbüyük, Zeynel, “Anadolu Kültür Oluşumunda Tuzun Rolü”, Batman University International Participated Science and Culture Symposium, 1/1 (2012) 45-54.
- Gürsoy Naskali, Emine -Erkan Demir. *Deve Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2014.
- *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi, 2014.
- Gürsoy Naskali, Emine-Şen, Mesut, “Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: Tuzlama”, *Tuz Kitabı*, 95-104.
- Halil Sahillioğlu, “Dirhem”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 9/368-371 İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Hamidullah, Muhammed. *İslâm Peygamberi*, trc. Salih Tuğ. 2 cilt. İstanbul: İrfan Yayıncılık, 1995.
- *İlk İslâm Devleti*, trc. İhsan Süreyya Sırma. İstanbul: Beyan Yayınları, 1992.
- Hammur, İrfan Muhammed. Esvâku'l-Arab: Arzun edebi tarihi li'l-esvaki'l-mevsimiyyeti'l-amme inde'l-Arab. Beyrut: Darü's-Şura, 1979.
- Hanson, Karen L. *Encyclopedia of Food and Recipes of the World*, 4 cilt. France: 2002.
- Harman, Ömer Faruk “Men ve Selva”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 29/107-108. İstanbul: TDV Yayınları, 2004.
- Hasan, İbrahim Hasan, *Siyasi-Dini-Kültürel-Sosyal İslâm Tarihi*. trc. İsmail Yiğit vd. 6 Cilt. İstanbul: 1986.
- Hassûne, Muhammed Mehdî vd. *Kitâbü'l-Musavver li'n-Nebâtât Hadîkati'l-Kurâniyye*. Doha: Doha Modern Printing Press, 2015.

- Hatipoğlu, Haydar. *Sünen-i İbn Mâce Tercemesi ve Şerhi*. 10 Cilt. İstanbul: Kahraman Yayınları, 1982.
- Hinz, Walther. *İslâm'da Ölçü Sistemleri*, trc. Acar Sevim. İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınları. 1990.
- Hourani, Albert, *Arap Halkları Tarihi*. trc. Yavuz Alagan. İstanbul: İletişim, 1997.
- Hudârî, Muhammed b. Afîfî el-Bâcûrî. *Muhâdarâtu-Tarihîl-Umemil-İslâmiyye*, Beyrut: Dâru'l-Kalem: 1986.
- İbrahim Mustafa vd., *Mu'cemü'l-Vasît*, 2 Cilt. İstanbul: Çağrı yayınları, t.y
- Kahraman, M. Lütfullah “Filistin”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/89-103.
- Kallek Cengiz, “Farak”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 12/164-165 İstanbul: TDV Yayınları, 1995.
- “Kafîz”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 24/155-157 İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- “Kıst”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 25/502-504 Ankara: TDV Yayınları, 2022.
- Kara Cahid, *İslâm Coğrafyasında Mecûsiler (Emevîlerin Sonuna Kadar)* İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2015.
- Kamacı, Fatımatüz Zehra. *H. Peygamber Devrinde Kadınların Süslenmesi*. İstanbul: İnkılab Yayınları, 2014.
- Kandemir, M. Yaşar “Bal”, *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 4/552 İstanbul: TDV Yayınları, 1992.
- Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, *The Cambridge world History Food*. 2 cilt. Cambridge: Cambridge University, 2001.
- Keskin, Yusuf Ziya “Hadislere Göre Avcılık ve Avlanma Esasları”, *Hadis Tetkikleri Dergisi*, 1/1. (2007) 33-48.
- Kılıç, Sami, “Yahudilik'te Kutsal Yiyecek ve İçecekler”, *Bütün Yönleriyle Yahudilik-Uluslararası Sempozyum* 8 (2012) 73-98.
- Koçyiğit, Tahsin. *H. Peygamber'in Gündelik Hayatı, Hurma, Deri, Deve*. İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2016.
- Koyuncu, Mevlüt. *Emeviler Döneminde Saray Hayatı*. İstanbul: Beyan Yayınları, 1997.
- Köksal, Mustafa Asım. *İslâm Tarihi*. 18 cilt. İstanbul: Şamil Yayınları, 1987.

- İslâm Tarihi Hz. Muhammed ve İslâmiyet: Medine Devri. İstanbul: İrfan Yayınevi, 1969.
- Köşe, Abdullah. “Hâris b. Kelede”. *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 16/198-199. İstanbul: TDV Yayınları, 1997.
- Közleme, Olgun. *Türk Mutfağı Kültürü ve Din*, İstanbul, Rağbet Yayınları, 2012.
- Küçükaşçı, M.Sabri. “Hicaz”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 17/432-437 İstanbul: TDV Yayınları, 1998.
- Meysâvî, Sihâm Debbâbî. *et-Taâm ve’s Şarâb fi’t-Türâsi’l-Arabî*. Tunus: Câmiatü Menûbe, 2008.
- Mez, Adam. *Onuncu Yüzyılda İslâm Medeniyeti*, trc. Salih Şaban. İstanbul: İnsan Yayınları, 2000.
- Muhammed b. el-Kerîm, Kitâbü’t-Tabih, Abbâsi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: 2009.
- Oğuzay, Fatih. Hulefâ-yi Râşidîn Döneminde Tarım ve Toprak Sistemi. Bursa: Emin Yayınları, 2016.
- Onay, İbrahim. İslâm Öncesi Türk Kültüründe Avcılığın Temelleri ve İktisadi, Askeri, Dini Değeri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, The Journal of International Social Research*, 8/41(2015) 516-525.
- Önkal, Ahmet, Bozkurt, Nebi “Deve”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 9/222-226. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Özaydın, Abdülkerim “Arap-Sosyal ve İktisâdî Hayat”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 3/322 İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Özdemir Mehmet, *Endülüs Müslümanları Medeniyet Tarihi*. Ankara: TDV Yayınları, 1997.
- Özgüdenli, Osman G.-Uzunağaç, Ömer “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek” *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1/1(2014)43-72.
- Özkan, Halit. “Rivayet, Anlam ve Yorum: Mantar Hadisinin Serencamı”, *İslâm Araştırmaları Dergisi* 48/1 (2022), 1-45.
- Öztürk, Levent, Hz. Peygamber Döneminde Sağlık Hizmetlerinde Kadınların Yeri. İstanbul: 2001.
- İbn Yahyâ el-Veşşâ’ya (öl. 325/937) Göre Abbâsî Toplumunda Hediyelerin Gizli Dili, *İSTEM: İslâm San’at, Tarih, Edebiyat ve Mûsikîsi Dergisi*, 2008, cilt: VI, sayı: 12, 9-15.

- Pultar, Mustafa Deniz Balıklarının Adları ve Kökenleri, *Deve Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskali İstanbul: Kitabevi, 2015.
- Rosenthal, Franz. *Erken İslâm'da Mizah*. trc. Ahmet Arslan. İstanbul: Divan Kitap, 2020.
- Saçlı, Merve. İncir ve Zeytin: Tîn Sûresi Bağlamında Kur'ân'ın Teşrîfine Mazhâr Olmuş İki Nimet Mecmua - Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi [International Journal Of Social Sciences 10 (2020) 216-239..
- Sandıkçı, Kemal “Ümmü Şerîk” *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi* 42/331-332 İstanbul: TDV Yayınları, 2012.
- Sarıçam, İbrahim “Müzeyne” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 32/250-251 İstanbul: TDV Yayınları, 2006.
- Seyyid Muhammed es-Seyyid “Deşîşe”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 9/214 İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Suçin, Mehmet Hakkı. *Yedi Askı Şiirleri*. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi, 2020.
- Sûsî, Abdülvâfi el-Muhtâr. Serîdetü'l-Münâgiye li'l-Asîde: es-Serîde fî şerhi Kasîdeti'l-Asîde. Rabat: 2013.
- Şahin, Şener. Klasik Arap Edebiyatında Sofra Mizahı; Tipler ve Temalar. Bursa: Emin Yayınları. 2011.
- "Nevâdir Kültüründe “Sakîl” Motifi ve Bir Sakîl Düşmanı: el-A'meş". *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 19/2 (Haziran 2010) 121-152.
- "Bir Mizah Unsuru Olarak Klasik Arap Kaynaklarında ‘Yellenme’ Teması". *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 20 /1 (Ocak 2011): 59-116.
- Tan, Zeki “Kur'ân-ı Kerîm'in Sofra Kültürümüze Kattığı Değerler”, *Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 13/2 (Güz 2011), 229-273.
- Tanrıverdi, Eyyüp. “Câhiliye Dönemi Arap Tabibi el-Hâris b. Kelede”, *Şarkiyat Mecmuası* 27/2 (2015), 17-42.
- Utku, Nihal Şahin, *Kızıldeniz: Çöl, Gemi ve Tacir*. İstanbul: Klasik Yayınları, 2012.
- Yalçın, İsmail, “Hz. Peygamberin Yiyecekler Konusundaki Müsamahalı Yaklaşımının İzleri” *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD)* 2/2 (Aralık 2016) 188-195.
- Yamani Mai, “Mekke Mutfağı ve Sınıflar”, çev. Ülkü Tansel, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, ed. Sami Zubaida, Richard Tapper İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.
- Yıldırım, Enbiya. *Sahih Hadis Bulunmayan Konular*. İstanbul: Ensar Neşriyat, 2020.

Yıldırım, Muhammed Emin. Asr-Saadette Ticaret ve Tüccar Sahâbeler, İstanbul: Siyer Yayınları, 2020.

Yılmaz, Metin. “Müslüman Arap Toplumunda Av Sanatı ve Siyasî Hayata Yansımaları: Abbâsi Örneği” /*EKEV Akademi Dergisi - Sosyal Bilimler* 9 /22 (2005) 245-264.

Yıldız, Firdevs. *İbn Şihâb ez-Zührî*. İstanbul: Siyer Yayınları 2021.

Yiğit, İsmail “Muhtâr es-Sekafî” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 31/55 Ankara: TDV Yayınları, 2020.

..... “Sevîk Gazvesi”. *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisi*. 36/505. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.

Yüksel, Ahmet Turan. *İslâm'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*. İstanbul: Beyan Yayınları.1999.



EK

Ek 1: H.1 Asrın İkinci Yarısı, Emevi Dönemi Saklama Küpü



Kaynak:

https://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=object;ISL;jo;Mus01_E;20;en&pageD=N Erişim Tarihi: 06/09/2023

Ek 2: H. 1-2.yy'a Ait Emevi Dönemi Kapaklı Kap



© Discover Islamic Art (MWNF)

Kaynak: https://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=object;ISL;de;Mus01;4;en&pageD=N
Erişim Tarihi: 06/09/2023

Ek 3: 2. yy'a Ait Fildişı Kap, Emevi Dönemi



Kaynak: https://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=object;ISL;jo;Mus01;12;en&pageD=N
Erişim Tarihi: 06/09/2023

ÖZGEÇMİŞ

Ad Soyad: Sevim DEMİR AKGÜN	
Eğitim Bilgileri	
Lisans	
Üniversite	Sakarya
Fakülte	İlahiyat
Bölümü	İlahiyat
Yüksek Lisans	
Üniversite	Sakarya
Enstitü Adı	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Anabilim Dalı	İslam Tarihi ve Sanatları
Programı	İslam Tarihi
Makale ve Bildiriler	
1. Akgün, Sevim Demir – Öztürk, Levent. “Cuisine and Dishes in Use During the Prophet Muhammed Era (Ad. 569-632)”. <i>European Journal of Interdisciplinary Studies</i> 9/1 (2017) 81-85. 2. Akgün, Sevim Demir – Öztürk, Levent. “Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt”. <i>Kilitbahir</i> 22 (2023) 1-21. 3. Akgün, Sevim Demir – Öztürk, Levent. “H. Ömer ve Kıtık (Âmü'r-Ramâde) Yılı”. <i>Uluslararası Hz. Ömer Sempozyumu</i>. ed. Ali Aksu 2/333-340. Sivas: <i>Sivas Üniversitesi Yayınları</i> 2018.	