

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

HZ. PEYGAMBER DÖNEMİNDE BİTKİ KÜLTÜRÜ: OTLAR

DOKTORA TEZİ

Firdevs YILDIZ SUBAŞI

Danışman: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK

ŞUBAT-2025

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

HZ. PEYGAMBER DÖNEMİNDE BİTKİ KÜLTÜRÜ:
OTLAR

DOKTORA TEZİ

Firdevs YILDIZ SUBAŞI

Enstitü Anabilim Dalı: İslâm Tarihi ve Sanatları

“Bu tez 27/02/2025 tarihinde online olarak savunulmuş olup aşağıdaki isimleri bulunan jüri üyeleri tarafından oy çokluğuyla ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATİ
Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	Başarılı
Prof. Dr. Saim YILMAZ	Başarılı
Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN	Başarılı
Prof. Dr. Fatımatüz Zehra KAMACI PEKGEÇGİL	Düzeltilme
Doç. Dr. Elif GÜLTEKİN	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.)

Firdevs YILDIZ SUBAŞI

27/02/2025

ÖN SÖZ

İslâm tarihinde Hz. Peygamber döneminin sosyal ve siyasi yönünü içeren çok sayıda çalışma yapılmıştır. Buna rağmen hala karanlıkta kalmış, açıklanmaya ihtiyacı olan olaylar ve olgular bulunmaktadır. Bu araştırma, Hz. Peygamber dönemi sosyal hayatını bitki cinsinden olan otlar üzerinden okuyarak daha önce üzerinde düşünülmüş veya yüzeysel geçilmiş bazı tarih anlatılarının yeniden değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. Elinizdeki bu çalışma, Hz. Peygamber döneminde Arap Yarımadası'nda tespit edilebilen ot türlerini ve bunların sosyokültürel hayattaki yerini sistematik olarak incelemektedir. Bu doğrultuda otların isimleri, genel özellikleri, kullanım alanları, hangi coğrafi bölgelerde ve iklim koşullarında yetiştikleri tespit edilmiş, otların ticaret, ziraat, hayvancılık, gıda, sağlık ve halk edebiyatı alanlarına yansıyan özellikleri mercek altına alınmıştır. Nebât tarihi açısından bütünsel olarak daha önce incelenmemiş bir coğrafyadaki ot türlerini başta temel İslâm kaynakları olmak üzere tarih, edebiyat, botanik, coğrafya, tıp tarihi ve farmasötik gibi disiplinlerden faydalanarak tanıtılmış ve dönemin toplumu üzerindeki etkisi ortaya konulmuştur. Böylece daha önce farklı bilim dallarında gerçekleştirilen muhtelif medeniyetlerin bitki tarihi çalışmalarına bir yenisi daha eklenmiş oldu.

Çalışmaya başlamadan önce zihnimizde oluşan en kritik sorulardan biri çöl ikliminin hakim olduğu Arap Yarımadası'nda bitki çeşitliliğinin ne kadar zengin olduğu ve en önemlisi bunun ne ölçüde kaynaklara yansıdığıydı. Bir diğer önemli husus, tarih alanının yanı sıra İslâmî ilimler ile botanik, tıp ve coğrafya gibi disiplinler arası çalışmayı gerekli kılan böyle bir konunun hangi yöntemlerle çalışılacağıydı. Saygıdeğer danışmanım Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK'ün teşviki, tavsiyeleri ve engin hoşgörüsü sayesinde araştırma esnasında karşılaştığımız pek çok zorluğun üstesinden gelinmiştir. Hiç kuşkusuz bu tezin oluşumunda en büyük emek ve gayret muhterem hocama aittir. Tez yazımı sürecinde büyük bir teveccüh ve sabır gösterip öğrencilerine her anlamda destek olmuş, araştırma esnasında karşılaşılan hiçbir problemle tek başına bırakmamış ve ilim sevgisini her seferinde biz talebelerine hissettirmiştir. İlaveten bizlere tıp, botanik ve eczacılık gibi muhtelif alanların tarih ilminin yöntemleriyle çalışılabileceğinin yolunu açtığını burada belirtmek isterim. Bu sebeple kıymetli hocam Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK'e en kalbî teşekkürlerimi arz ederim.

Firdevs YILDIZ SUBAŞI

27/02/2025

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR.....	iii
GÖRSEL LİSTESİ.....	v
ÖZET	ix
ABSTRACT	x
GİRİŞ.....	1
1. BÖLÜM: ZİRAATI YAPILAN OTLAR: KULLANIM ALANLARI VE	
KÜLTÜRDEKİ YERİ.....	38
1.1. Soğangiller (Alliaceae).....	38
1.1.1. Basal (Soğan, Allium Cepa).....	38
1.1.2. Sûm (Sarımsak, Allium Sativum)	55
1.1.3. Kürrâs (Pırasa, Allium Porrum)	65
1.2. Turpgiller (Brassicaceae).....	79
1.2.1. Hardal (Sinapis).....	79
1.2.2. Circîr (Roka, Eruca Sativa)	92
1.2.3. Süffâ' (Tere otu, Lepidium Sativum).....	100
1.3. Kabakgiller (Cucurbitaceae).....	107
1.3.1. Dübbâ' (Su Kabağı, Legenaria Vulgaris).....	108
1.3.2. Bittîh (Kavun, Cucumis Melo).....	117
1.3.3. Hanzal (Citrullus Colocynthis)	127
1.3.4. Kissâ' (Acur, Cucumis Melo Flexuosus)	149
1.4. Ballıbabagiller (Lamiaceae)	158
1.4.1. Reyhân (Fesleğen, Ocimum Basilicum).....	158
1.5. Düğünçiçeğigiller (Ranunculaceae)	169
1.5.1. Habbetü's-Sevdâ (Çörekotu, Nigella Sativa)	169
1.6. Maydanozgiller (Apiaceae)	178
1.6.1. Sennût (Dereotu, Anethum Graevolens)	178
1.7. Ispanakgiller (Amarantaceae).....	187
1.7.1. Sılk (Pazı, Beta Vulgaris Cicla)	187
2. BÖLÜM: KENDİLİĞİNDEN BİTEN OTLAR: KULLANIM ALANLARI VE	
KÜLTÜRDEKİ YERİ.....	194

2.1. Buğdaygiller (Poaceae).....	194
2.1.1. Sümâm (Çöl Otu, Panicum Turgidum)	194
2.1.2. İzhir (Deve Otu, Cymbopogon Schoenanthus)	206
2.1.3. Segâme (Stipagrostis Hirtigluma)	218
2.1.4. Garaz (Chrysopgon Plumulosus)	222
2.2. Papatyagiller (Asteraceaea)	226
2.2.1. Mürâr (Sarî Kantaron, Centaurea Sinaica)	226
2.3. Ebegümeçigiller (Malvaceae).....	232
2.3.1. Hatmî (Althaia Officinalis)	232
2.4. Nevruzgiller (Neuradaceae).....	239
2.4.1. Sa’dân (Dikenli Gül, Neurada Procumbens).....	239
2.5. Çobançökertengiller (Zygophyllaceae)	246
2.5.1. Harmel (Üzerlik Otu, Peganum Harmela).....	246
2.6. Hasırotugiller (Juncacea).....	255
2.6.1. Esl (Hasırotu, Juncus Rigidus).....	255
2.7. Sukamışgiller (Typhaceae).....	263
2.7.1. Berdî (Uzun Kuyruk, Typha Domingensis)	263
2.8. Çöl Trüfü (Terfeziaceae)	268
2.8.1. Kem’e (Domalan Mantarı, Terfezya).....	268
2.9. Zakkumgiller (Apocynaceae)	287
2.9.1. Duğbûs (Monolluma Quadrangula)	287
SONUÇ	295
KAYNAKÇA.....	300
EK	333
ÖZ GEÇMİŞ	339

KISALTMALAR

Ar.	: Arapça
a.mlf.	: Aynı müellif
a.s.	: Aleyhisselâm
b.	: İbn
bk.	: Bakınız
bnt.	: Binti
b.y. :	: Basım yeri yok
C. :	: Cilt
c.c.	: Celle celâlühü
çev.	: Çeviren
DİA	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
ed.	: Editör
et al.	: et alia (and others)
Gr.	: Grekçe
h.	: Hicrî
haz.	: Hazırlayan
H.z.	: Hazreti
İng.	: İngilizce
Lat.	: Latince
MÖ	: Milâttan Önce
MS	: Milâttan Sonra
No.	: Numara
nşr.	: Neşreden
öl.	: Ölüm Tarihi
r.a.	: Radıyallahu anhâ
s.	: Sayfa
s.a.v.	: Sllallâhü aleyhi ve sellem
thk.	: Tahkik eden
ts.	: Tarihsiz
T.	: Türkçe
TDK	: Türk Dil Kurumu

trans.	: Translator
trc.	: Tercüme eden
vr.	: Varak
vd.	: ve diğerleri
vb.	: ve benzeri
vol.	: Volume
yy.	: Yüzyıl
y.y.	: Yayıncı yok



GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 1: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Günümüze Ulaşan En Eski Nüshasından Alınan Bir Soğan Görseli.	51
Görsel 2: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasından Bir Soğan Görseli.....	52
Görsel 3: Dioskorides'in <i>De Materia Medica Eserinin</i> Hişâm b. Mûsâ Tarafından Arapçaya Tercüme Edilen Nüshasından Bir Yaban Soğanı (العنصل) Görseli..	52
Görsel 4: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Soğan Görseli.....	53
Görsel 5: İki Farklı Soğan Türünün İllüstrasyon Sanatıyla Gösteren Bir Çizim.....	54
Görsel 6: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Sarımsak Görseli.	63
Görsel 7: Sarımsağın İllüstrasyon Sanatıyla Çizilmiş Bir Görseli.	64
Görsel 8: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasından Bir Soğan Görseli.....	65
Görsel 9: Arap Yarımadası'nda Pırasayla Aynı İsimle Adlandırılan Kaktüs Türünün Bir Görseli.	76
Görsel 10: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Günümüze Ulaşan En Eski Latince Nüshasından Alınan Bir Pırasa Görseli.	77
Görsel 11: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Pırasa Görseli.....	78
Görsel 12: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Hardal Görseli.	91
Görsel 13: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Hardal Görseli.	92
Görsel 14: İtalyan Botanikçi Giorgio Bonelli Tarafından Çizilen Bir Circir (Eruca Sativa) Görseli.....	99
Görsel 15: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Roka Görseli.	100
Görsel 16: Dioskorides'in <i>De Materia Medice Eserinin</i> Hişâm b. Mûsâ Tarafından Arapçaya Tercüme Edilen Nüshasından Bir Tere Otu Görseli.....	105
Görsel 17: Tereotu Çizimi.	106
Görsel 18: Dioskorides'in <i>De Materia Eserinin</i> Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Su Kabağı Görseli.....	116

Görsel 19: Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr Tarafından Yeniden Çevrilen <i>De Materia</i> Eserinde Yer Alan Bir Su Kabağı Görseli.	116
Görsel 20: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Su Kabağı Görseli.	117
Görsel 21: <i>De Materia</i> Eserinin Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr tarafından Arapçaya çevrilen nüshada Bittîh (البَيْتِيح) Adı Altında Resmedilen Bir Kavun Görseli.	126
Görsel 22: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Soğan Görseli.	126
Görsel 23: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Bir Hanzal Görseli.	148
Görsel 24: <i>De Materia</i> Eserinin Bizans Yunancasıyla Yazılan Nüshada Yer Alan Hanzal Görseli.	148
Görsel 25: İllüstrasyon Sanatıyla Çizilmiş Bir Acur Görseli.	157
Görsel 26: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Reyhân Görseli.	167
Görsel 27: <i>De Materia</i> Eserinde Yer Alan Bir Reyhân Görseli.	168
Görsel 28: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Reyhân Görseli.	168
Görsel 29: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Adlı Eserinin Latince Nüshasında Yer Alan Bir Çörekotu Görseli.	175
Görsel 30: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Kastilya Diliyle Yazılan Bir Nüshasında Yer Alan İki Çörekotu Türünün Bir Görseli.	176
Görsel 31: İki Çörekotu Türünün Bir Görseli.	176
Görsel 32: Çörekotu Görseli.	177
Görsel 33: Dereotu Görseli.	185
Görsel 34: Dereotu Görseli.	186
Görsel 35: Dereotu Görseli.	186
Görsel 36: Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr Tarafından Yeniden Çevrilen <i>De Materia</i> Eserinde Yer Alan Beyaz Ve Siyah Pancar Görseli.	193

Görsel 37: Dioskorides'te Geçen Bir Pazı Görseli.	193
Görsel 38: Sümâm Otunun Dünya Üzerindeki Yayılış Alanlarını Gösteren Bir Görsel.	203
Görsel 39: 1813 Yılında Çizilen Bir Sümâm Örneği.	204
Görsel 40: Güney Katar'da Çekilen Sümâm Otuna Ait Bir Fotoğraf	205
Görsel 41: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Antik Yunan Dilinde Yazılan 6 ile 7. yy'dan Kalma Bir Nüshasında İzahir Örneği.	215
Görsel 42: 1894 Yılında Joseph Friedrich Nicolaus Bornmüller Tarafından Arap Yarımadası'ndan Alınan Bir İzahir Örneği.	216
Görsel 43: Mekkeli Abdullah Muslih es-Sümâli Tarafından 2019'da Çekilmiş Bir İzahir Görseli	217
Görsel 44: Cidde'nin Seyyid Dağından 1983 Yılda Alınan Bir Segâme Örneği.	221
Görsel 45: Arap Yarımadası'nda Çekilen Bir Segâme Otu Görseli.	222
Görsel 46: 1981 Yılında Yemen'de Toplanan Bir Garaz Otu Örneği.	225
Görsel 47: Katar'ın Duhân Bölgesinde Görülen Bir Garaz Otu Görseli.	226
Görsel 48: Katar'ın Doha Denilen Bölgesindeki Salva Yolunun Güneyinde Çekilen Olgunlaşmış Bir Mürâr Görseli.....	231
Görsel 49: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Hatmi Çiçeği Görseli.....	236
Görsel 50: Hatmi Çiçeği Görseli.	237
Görsel 51: Hatmi Çiçeği Çizimi	238
Görsel 52: Katar'da Yol Kenarında Bulunan Sa'dan Otu Diğer Adıyla "Sürünen Diken Gülü" (Creeping Thorn Rose) (Neurada procumbens). Güney Katarda Görülen Bir Sa'dân Bitkisi.....	244
Görsel 53: Sa'dan Bitkisi Görseli.	245
Görsel 54: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Üzerlik Otu Görseli.	255
Görsel 55: Esl Otu Görseli.....	261
Görsel 56: Katar'ın Fuveyrit Bölgesinde Bulunan Bir Tuz Yatağından 2016'da Çekilen Esl Otu Görseli.....	261
Görsel 57: Katar'ın Zahîra Bölgesinde Bulunan Tuz Bataklığından Kurumaya Başlayan Bir Esl Görseli.....	262

Görsel 58: Esl Bitkisiyle Aynı Familyadan Olan Helfa Otu İle İşlenen Bir Hasır	
Görseli.....	262
Görsel 59: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Andres De Laguna Tarafından Çevrilen	
Nüshasındaki Esl Görseli.....	266
Görsel 60: Katar'ın er-Rekayyâ Bölgesindeki Bir Su Gideri Yolundan 2016 Yılında	
Çekilen Berdî Görseli.....	267
Görsel 61: Katar'ın er-Rekayyâ Bölgesindeki Bir Su Gideri Yolundan 2016 Yılında	
Çekilen Berdî Görseli.....	267
Görsel 62: Çöl Trüfü Olan Kem'e Mantarının İki Farklı Türü.	284
Görsel 63: Toprak Üstü Matarlardan Bazısı.	285
Görsel 64: Dioskorides'in <i>De Materia</i> Eserinin Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden	
Nüshasında Yer Alan Bir Kem'e Mantarı Görseli.....	285
Görsel 65: Çöl Trüfü Üzerinde Biten İcriid Bitkisi.	286
Görsel 66: Çöl Trüfü Üzerinde Biten Kasîs Bitkisi.....	286
Görsel 67: Boyutlarına Göre Sıralanan Çöl Trüfü Örneği.	287
Görsel 68: Sokotra Adasından Çekilen Kırmızı Çiçekli Duğbûs Bitkisinin Bir Görseli	
.....	293
Görsel 69: Arabistan'da Çekilen Sarı Çiçekli Duğbûs Bitkisi Görseli.....	294

ÖZET	
Başlık: Hz. Peygamber Döneminde Bitki Kültürü: Otlar	
Yazar: Firdevs YILDIZ SUBAŞI	
Danışman: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	
Kabul Tarihi: 27/02/2025	Sayfa Sayısı: x (ön kısım) + 332 (ana kısım) + 6 (ek)
Bitkiler tarih boyunca insanların temel ihtiyaçlarının karşılanmasında etkin bir rol oynamıştır. Bu açıdan toplumların bitkilerle kurdukları ilişkiyi incelemek onların sosyal ve kültürel yaşantısı hakkında geniş ölçüde bilgi elde etmek demektir. Hz. Peygamber döneminde Arap Yarımadası'nda tespit edilebilen ot türlerini konu edinen bu çalışma, incelenen bitkilerin sosyokültürel hayata yansımaları ve bunların gündelik yaşamdaki yerini mercek altına almaktadır. Tespitlerimiz arasında otların isimleri, genel özellikleri, kullanım alanları, hangi coğrafi bölgelerde ve iklim koşullarında yetiştikleri bulunmaktadır. Ayrıca ticaret, ziraat, hayvancılık, gıda, sağlık, halk edebiyatı ve folklorla yansıyan özellikleri incelenmiştir. Hz. Peygamber dönemiyle sınırlı olan bu çalışmada ot türlerinin sosyokültürel hayata tesir eden yönleri İslâm öncesi ve sonrasına ait örnekler de göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir. Tezimizde, bölgelere göre farklı isimlerle tanımlanan, bu yüzden ismi tartışmalı hale gelen ve yanlış tercüme edilen otlar hakkında titiz bir inceleme yapılmıştır. Öte yandan Hz. Peygamber döneminde bazı dinî uygulamalarda kullanılan ot türleri hakkında yapılan tartışmalar incelenmiştir. Hangi görüş ve hükümlerin Hz. Peygamber dönemindeki uygulamalarla paralellik veya farklılık gösterdiği bitki kültürünün zaman içinde geçirdiği değişim bağlamında ortaya konulmuştur. Yaptığımız detaylı araştırmalar neticesinde bazı medeniyetlerin bitki kültürünün tarih perspektifiyle ele alındığı, ancak İslâm medeniyetinin hiçbir dönemi böylesi bir incelemeye tâbi tutulmadığı görülmüştür. Bu alandaki çalışmalar, daha ziyade Arap nebât tarihinde eser veren âlimler üzerinden genel hatlarıyla sunan araştırmalarla sınırlı kalmıştır. Bu sebeple çalışmamız İslâm tarihi alanında bitki merkezli yapılmış ilk sistematik araştırma olma özelliğine sahiptir. Bununla birlikte belirtmemiz gerekir ki tezimiz, Hz. Peygamber döneminde Arap Yarımadası'nda yetişen ve kullanılan bitkilerin bir bölümünü oluşturan bazı ot türleriyle sınırlıdır. Ağaçlar, çalılar, zekâtı alınan tahıllar (arpa, darı vb.) ve ticaret yoluyla gelen otlar (safran, vers vb.) konu dışında tutulmuştur. Bu hususlarla ilgili meseleler ayrı bir çalışmanın ürünü olacak mahiyettedir.	
Anahtar Kelimeler: İslâm Tarihi, Hz. Peygamber, Arap Yarımadası, Bitki Kültürü, Otlar	

ABSTRACT	
Title of Thesis: Plant Culture During the Prophet's Period: Herbs	
Author of Thesis: Firdevs YILDIZ SUBAŞI	
Supervisor: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK	
Accepted Date: 27/02/2025	Number of Pages: x (pre text) + 332 (main body) + 6 (add)
Plants have played an active role in meeting the basic needs of people throughout history. In this respect, analysing the relationship of societies with plants means obtaining a wide range of information about their social and cultural life. This study, which focuses on the herb species that can be identified in the Arabian Peninsula during the Prophet's time, examines the reflection of the plants examined on sociocultural life and their place in daily life. Among our findings are plant names, general characteristics, areas of use, geographical regions and climatic conditions in which they grow. In addition, the features reflected in trade, agriculture, animal husbandry, food, health, folk literature and folklore are analysed. In this study, which is limited to the Prophet's period, the aspects of herb species affecting sociocultural life were evaluated by considering examples from before and after Islam. In our thesis, a meticulous examination has been made about the herbs whose names are controversial, defined with different names according to regions and mistranslated. On the other hand, the discussions about the types of herbs used in some religious practices during the Prophet's time have been analysed. Which views and judgements are parallel to or different from the practices of the Prophet's time are revealed in the context of the changes in plant culture over time. As a result of our detailed research, it has been observed that the plant culture of some civilisations has been examined from the perspective of history, but no period of Islamic history has been subjected to such an examination. Studies in this field have been limited to studies presenting the history of Arabian vegetation in general terms. For this reason, our study is the first plant-centred research in the field of Islamic history. However, it should be noted that our thesis is limited to some types of herbs used in the Prophet's time. Trees, shrubs, grains whose zakat is taken and plants that come through trade are excluded from the subject. The issues related to these matters are the product of a separate study.	
Keywords: Islamic History, Prophet Muhammad, Arabian Peninsula, Plant Culture, Herbs	

GİRİŞ

Eski çağlardan beri insanlar hem kendilerinin hem de hayvanlarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek verimli ve bereketli toprak arayışına girmiştir. Çünkü verimli topraklar ziraatın, geniş mera alanlarının dolayısıyla bolluk ve bereketin habercisidir. Toprağı işleme sonucunda pek çok bitki yetiştirme imkânı bulan insanlar, yiyecek, içecek, giyecek gereksinimlerini karşılamanın yanı sıra savaş aleti yapımı, tedavi ve bir takım inanç ritüelleri sırasında bitkilerden geniş ölçüde istifade etmişlerdir.

Bitkiler, dünyada ticaretin yayılmaya başlamasıyla birlikte kültürleri birbirine bağlayan en önemli etkenlerden biri olmuştur. Mesela Erken Orta Çağ döneminde Hindistan'da yetişen türler deniz yoluyla Aden Körfezi'ne oradan da Mısır ve diğer Akdeniz ülkelerine taşınmıştır. Avrupa ve Akdeniz'e sahili olan medeniyetlerin zirâî ürünleri de yine aynı güzergâh üzerinden Arap Yarımadası ve Hindistan'a nakledilmiştir. Üstelik tüm bu transit geçişlerin bizzat kendileri de bitki sınıfına dahil olan ağaçlardan yapılmış gemilerle gerçekleştirilmesi bitkilerin insan hayatı için âdeta bir can damarı olduğunu kanıtlamaktadır. Bundan dolayı tarih boyunca topraktan elde edilen ürünler, toplumları birbirine yaklaştıran en önemli unsurlardan olmuştur.

Bitki aynı zamanda medeniyetin sembolüdür. Göçebeleri yarı göçebe bir hayata veya yerleşik hayata zorlayan dolayısıyla medeniyeti doğuran bir etkidir. Bu sebeple çok erken zamanlardan beri insanlar bitki çeşitlerini, tesirlerini, fayda ve zararlarını öğrenmeyi gerekli görmüştür. Her medeniyette olduğu gibi Arap Yarımadası'nda da durum aynı olmuştur. Mesela bölgenin temel geçim kaynaklarından olan hayvanların beslenme ihtiyacını karşılamak için verimli geniş meralara ihtiyaç duyulmuştur. Bu durum envâî çeşit bitkilerle dolu ortak otlatma alanlarına ulaşmayı zorunlu kılmıştır. İslâm öncesi dönemde var olan ortak mera alanları daha çok toplum nezdinde ileri gelen kabileler tarafından tutuluyor, başkalarının faydalanmasına izin verilmiyordu. Hz. Peygamber'le birlikte bu alanlar ortak ilan edilip koruma altına alınmış böylece bitki çeşitliliğinin korunması ve devamlılığı sağlanmıştır.

Arap Yarımadası'ndaki bitki çeşitliliği toplumun temel ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli bir yere sahiptir. İslâm'ın Yarımada'ya yayılmasıyla birlikte kültür üzerinde köklü bir değişiklik olmuştur. Her ne kadar İslâm'la birlikte toplumun sosyokültürel hayatında yenilikler yaşansa da bitkiler üzerinden geçmişten gelen birtakım alışkanlıklar

ve tercihler çoğunlukla devam etmiştir. Bunlar Hz. Peygamber'in vefatından sonra da büyük oranda sürdürülmüştür. Bu açıdan İslâm'ın Hz. Peygamber döneminde bitkiler özelinden toplum üzerinde ne tür değişimler gerçekleştirdiği ve hangi açıdan geçmiş gelenekleri devam ettirdiğinin belirlenmesi de son derece elzemdir.

Araştırmanın Konusu

Bu çalışma Hz. Peygamber döneminde Arap Yarımadası'nda tespit edilebilen ot türlerini ve bunların sosyokültürel hayattaki yerini konu edinmektedir. Bu çerçevede otların isimleri, genel özellikleri, kullanım alanları, hangi coğrafi bölgelerde ve iklim koşullarında yetiştikleri belirlenmiştir. Otların ticaret, ziraat, hayvancılık, gıda, sağlık ve halk edebiyatı alanlarına yansıyan özellikleri mercek altına alınmıştır. Diğer taraftan çalışmamız çerçevesinde konu edindiğimiz zekât, hac, haram, helal gibi dini konularda gündeme gelen ot türleri hakkında âlimlerin görüşleri ve bu görüşlerin toplumun sosyokültürel hayatına yansıyan yönleri çalışmanın bir diğer sacayağı olmuştur. Bu sayede otlar üzerinde Hz. Peygamber dönemindeki bazı uygulamaların sonraki âlimler tarafından nasıl yorumlandığı, farklı hüküm veya sınırlamalar getirilip getirilmediği yine konumuz bağlamında irdelenmiştir.

Bitkiler devamlılık gösteren bir unsurdur. Bir bölgedeki iklim ve bitki örtüsü karakteristiğinde dramatik değişikliklerin gözlenebilmesi için uzun sürelerle ihtiyaç duyulur. Dolayısıyla bir bitkinin bir topluma yansıyan yönünü incelerken aynı coğrafyadaki farklı zaman dilimlerine ait bilgilerle desteklenmesi o dönemi daha anlaşılır kılma noktasında son derece elzemdir. Örneğin Câhiliye döneminde Hicaz'da yetişen ve şiirlere konu olan izhir bitkisi (deveotu, Mekke ayrığı), Hz. Peygamber döneminde de Hulefâ-yi Râşidîn döneminde de insanların günlük hayatlarına etki etmeyi sürdürmüştür. Çalışmamızı Hz. Peygamber döneminde yetişen otlarla sınırlandırmış olsak da ele aldığımız her ot türünün öncesine yani Câhiliye'ye dayanan ve sonrasına yani Hulefâ-yi Râşidîn, Emevî ve hatta Abbâsîlere kadar uzanan yönleri bulunmaktadır. Bu durum Hz. Peygamber döneminde otların temel karakteristiğini açıklarken seçtiğimiz rivayetlerin kronolojik açıdan sonraki dönemlerden örnekler içermesini de beraberinde getirmiştir.

Tezimiz, Hz. Peygamber döneminde yetişen otlarla sınırlıdır. Esas itibarıyla bu çalışmaya başlarken incelediğimiz periyod içindeki otları, ağaçları, çalıları kısacası

bütün bitki çeşitliliğini sosyokültürel açıdan ele almayı düşündük. Daha önce yayınlanan Tıbb-ı Nebevî kitaplarından ve daha sonra işaret edeceğimiz bazı modern araştırmalardan bunların sayısı konusunda bazı tahminlerimiz vardı. İslâm literatürünün büyük bir kısmında yaptığımız uzun soluklu ve detaylı bir okuma sonucunda Hz. Peygamber döneminde tahminlerimizin ötesinde bir bitki çeşitliliğiyle karşılaştık. Bunların bir kısmı bölgenin yerli bitkilerinden olduğu gibi bazıları ticaret yoluyla bu coğrafyaya ulaşmaktaydı. Bu durum karşısında uygulayacağımız iki seçenek vardı. Ya bu konuda bizden önceki bazı çalışmalarda olduğu gibi bitkileri birkaç alanın kitaplarıyla sınırlandırarak inceleyecektik ya da araştırma bitkilerimizi daraltıp temas ettikleri her alanı İslâm tarihini merkeze alarak bütüncül bir yaklaşımla ortaya koyacaktık. Biz ikinci seçeneği tercih ederek bir yola girdik. Bu tercih neticesinde ağaçlar ve çalılar konu dışında tutulmuştur. Buna ilave olarak ilişkili olduğu konuların çalışmanın odak noktasını kaydırarak yoğunlukta olması sebebiyle ot cinsinden olup da zekâtı alınan ot cinsindeki hububat türleri (darı, arpa vb.) ve ticaret yoluyla Arap Yarımadası'na gelen otlar da (safran, vers vb.) ileride ele almak üzere araştırmaya dahil edilmemiştir. Biraz önce zikrettiklerimiz dışında kalan ot türlerini ise Hz. Peygamber dönemini esas alarak incelemeye çalıştık.

Araştırmanın Önemi

Günümüz çalışmalarında Avrupa, Orta Asya ve Anadolu'da kurulan bazı kadim medeniyetlerin bitkilerle kurdukları ilişki ve bu ilişkinin toplumsal hayata yansıyan yönleri tarih perspektifinden incelenmiştir. Buna karşın bitkiler üzerinden İslâm tarihinin hiçbir evresi sistematik olarak bilimsel incelemeye tâbi tutulmamıştır. Elinizdeki bu çalışma Hz. Peygamber zamanında kullanılan ot türlerini mercek altına alarak dönemin sosyokültürel hayatının karanlıkta kalmış bazı yönlerini gün yüzüne çıkaracaktır.

Bu çalışmanın odak noktası İslâm'ın ilk dönemidir diğer bir deyişle Hz. Peygamber döneminde kullanılan ot türlerini incelemektir. Bu açıdan tezimiz nebât tarihi açısından bütünsel olarak daha önce incelenmemiş bir coğrafyasının ot türlerini başta İslâm kaynakları olmak üzere tarih, edebiyat, botanik, coğrafya, tıp tarihi ve eczacılık gibi disiplinlerden faydalanarak tanıtmayı ve dönemin toplumu üzerindeki etkisini irdelemektedir. Herhangi bir dönem veya toplumun sosyal tarihini kaleme alırken

araştırmacının, uzmanlık alanı etrafında yazılan kitaplarla sınırlı kalarak incelenmesi çoğu zaman karşılaştığımız bir durumdur. Fakat dar pencereden sunulan bu türden tarih anlatıları, araştırılan toplum hakkında yeterince aydınlatıcı bilgi vermediği gibi haklarında çoğu zaman yanlış yorumlar oluşmasına sebebiyet vermektedir. Biz olası yanlış yorumları ve değerlendirmeleri en aza indirmek için objektif bir bakış açısıyla ayırım yapmamaya çalıştık. Farklı alanlardaki bilgileri kaynaştırıp interdisipliner bir çalışma yaparak özgün bir tez ortaya koymaya gayret ettik.

Elde edilecek tespitler bize Arap Yarımadası'nın bitki folkloru hakkında bilgiler sunacak, tarihi hadiseleri ve Arapların sosyokültürel hayatını daha iyi anlamamıza yardımcı olacaktır. Bitkilerin sembolik dildeki kullanımı, inanç kültüründeki yeri, tedavi unsuru olarak değeri, yiyecek ve gıda olarak kıymeti, zirâî ve ticarî hayat üzerindeki yönlerinin belirginleşmesi, Hz. Peygamber döneminin daha zengin bir biçimde anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı Arap Yarımadası'nın bitki kültürünü Hz. Peygamber döneminde kullanılan otlar üzerinden ele almak, bitki varlığı açısından fakir olduğu düşünülen bu coğrafyadaki çeşitliği göstermek, bitkilerin sosyal, iktisadî, dinî ve kültürel hayatını çerçeveleyen yönlerini incelemektir. Diğer bir deyişle bu araştırma Hz. Peygamber döneminin ele alınmamış bir yönünün açığa çıkarılması için atılmış ilk adımdır. Bitki merkezli yapılan bu öncü çalışma, Hz. Peygamber döneminin sosyokültürel hayatının belirginleşmesine büyük oranda katkı sağlayacaktır.

Araştırmanın Yöntemi

Hz. Peygamber döneminde bitki kültürünü konu edinen bu çalışma tarih, coğrafya, tıp ve kültür tarihi açılarından bütüncül bir yaklaşımla incelenmiştir. Bu minvalde elde edilen malzeme tenkit ve tahlil süzgecinden geçirilmiş ve sebep sonuç ilişkisi çerçevesinde analiz edilmiştir. Araştırmaya konu olan veriler disiplinlerarası çalışma prensibine göre sentezlenerek bütüncül bir yaklaşımla ele alınmıştır. Bu noktada araştırmacıların karşı karşıya kaldığı en büyük problem geçmişte farklı amaçlarla kaleme alınmış çalışmaların nasıl tahlil edileceği, nereden başlayıp hangi noktada durulacağı kısacası karşılaştığı kaynak yığınına nasıl değerlendireceğidir.

Biz bu eserlerin incelenmesi hususunda sistematik bir yöntem izledik. Bu noktada sırasıyla sınıflandırma, tarama ve veri yapılandırma, karşılaştırmalı analiz ve değerlendirme yolunu takip ettik. Önümüzde içeriğinde çok sayıda alanı barındıran İslâmi ilimler ile coğrafya, botanik, arkeoloji, tıp, eczacılık ve farmakoloji gibi ilahiyat dışı alanlar vardır. Araştırmamız İslâm tarihini merkezine alan çok yönlü bir çalışma olduğu için önceliğimiz İslâmî ilimler alanına dahil olan kaynaklar olmuştur. Bu adımda İslâm tarihi, hadis, tefsir, fıkıh, edebiyat ve şiir gibi alanlarda yazılmış eserleri tek bir tür olarak değerlendirip en erken yazılan kitaplardan başladık. Burada doğrudan konuya dair ilk kaleme alınan eserlerle araştırmaya giriştiğimiz akla gelmemelidir. Bunun yerine Câhiliye şiirleri ve Eyyâm edebiyatı gibi sözlü gelenekle aktarılıp daha sonra yazıya geçen tarihi malzemelere öncelik verdiğimizizi vurgulamak istiyoruz. Sonrasında alan ayrımı yapmaksızın İslâmî literatürde yazılmış eserleri kronolojik tertip üzerine mercek altına aldık. Bu yöntem elbette uzun ve sık tekrarlarla karşılaşacağımız bir yoldur. Fakat bu zorlu yöntem tarihî düzlemde Hz. Peygamber'in sözlerine konu olan bir otun farklı bakış açılarıyla nasıl yorumlandığı, benzerlik ve farklılıklar olup olmadığı zaman içerisinde tarihî malzemede ne tür değişiklikler gerçekleştiği, araya katılan yeni görüş ve düşüncelerin kiminle başladığını tespitinde ciddi bir analiz imkanı sunmuştur. Mesela bir ot türünün topluma yansıyan dinî hükmü, eş zamanlı yazılan tarih kitabıyla siyasî ve sosyal fonksiyonu, edebiyat kitaplarıyla kültürel alanlardaki yeri, klasik nebât kitaplarıyla fizyolojik ve biyolojik yapısı, coğrafya ve şehir kitaplarıyla çevreye ve ekolojik yapıya etkisi kısacası toplum için tam anlamıyla ne ifade ettiğinin tam bir panoraması çizilmeye çalışılmıştır. Kronoloji çizgisinden ayrılmadığımız bu tarih serüveninde müracaat ettiğimiz her bir eser tezimizin inşasına bir tuğla eklemiştir.

Takdir edilecektir ki aynı düzlemde yazılan eserlerin içeriği belli bir süre sonra geçmişin tekrarlarıyla doludur. Bu durum bilhassa hicrî 3. asır sonrasında yazılan bazı eserlerde daha çok karşımıza çıkmaktadır. Buna rağmen biz net bir tarih veremesek de hicrî 15. asra kadar yazılmış çalışmaların hatırı sayılır bir bölümüne göz atmadan geri durmadık. Bunu yapmamızın sebebi sonraki dönemlere konu olan rivâyetlere yapılan muhtemel ekleme ve çıkarmaları görebilmek, söz konusu değerlendirmelere zaman içinde bir yenisinin eklenip eklenmediğini tespit etmek, geçmişin algı ve yorumunun gelecekte geçirdiği değişim ve dönüşümü gözlemleyebilmek ve bu değişimin muhtemel

sebeplerini algılayabilmek içindir. Eğer tezimize almak istediğimiz tarihî bir bilgiyi erken dönemde yazılmış birkaç eserde gördüysek ve daha geç dönem eserlerde tekrar dışında yeni bir bilgi veya yoruma rastlamadıysak, bu noktada istifade ettiğimiz en erken kaynaklardan bir kaçını metin içinde kaynak göstermekle yetindik. Daha geç zamanda yazılmış eserleri gözden geçirsek dahî, içeriğinde farklı bilgi barındırmadığı ve çalışmanın hacmini gereksiz yere arttıracak için tezin içeriğinde kaynak olarak göstermemeyi tercih ettik.

İslâmî ilimler alanındaki incelemelerimiz nihâyete erdiğinde daha önce işaret ettiğimiz diğer alanlardaki çalışmalara aynı prensip ve titizlikle yöneldik. Modern araştırmaların ağırlıkta olduğu bu çalışmalara ulaşmak ve değerlendirmek İslâmî ilimlere dahil olan eserlere kıyasla daha kolay olmuştur. Buna karşın bizi bir hayli zorlayan tıp kitaplarında, İslâmî literatürüne ait kitaplarda izlediğimiz yolun bir benzerini uyguladık. Fakat bu türden çalışmaların en erken örneklerinin bazıları henüz yayınlanmamış yazma eserlerden meydana gelmekteydi. Kronolojik tertibi büyük bir titizlikle tıp kitaplarında da sürdürdüğümüz için alanın en eski kitaplarından olan Dioskorides'in (öl. MS 90) *De Materia Medica* eseriyle başladık. Eser Antik Yunan tıp ve botanik kültürünü yansıtsa da büyük oranda Müslüman hekimleri etkilediği ve tercüme faaliyetleriyle Arapçaya kazandırıldığı için söz konusu eserin farklı dillere yapılan tercümeleri karşılaştırmalı olarak tahlil edilmiştir. Bu eserin 1 Latince, 1 Eski İspanyolca ve 7 farklı Arapça yazma nüshası mercek altına alınmıştır. Bunlar mevcut oldukları ülkelerdeki kütüphanelerden online veya pdf formatında temin edilmiştir. Buna ilave olarak 2 modern İngilizce çevirinin de eşlik ettiği farklı dillerde yazılan bu eseri, aynı anda önümüze açıp mukayese, analiz ve en sonunda değerlendirmeye tâbi tutarak tahlil ettik. Elde edilen tüm verileri birbiriyle sentezleyerek karşılaştırmalı analiz yöntemiyle değerlendirdik.

Tezin iç yapısının oluşumunda esas aldığımız usul ise benzer düzlemde yapılan tarih çalışmalarından biraz daha farklıdır. Bu tür incelemelere bakıldığında genellikle bitki türlerinin isimleri yerine onların kullanım alanlarına göre bölümlere ayrıldığı görülecektir. Bu usulde hazırlanan plana göre yemekte, hayvancılıkta, tedavide, dinî ritüellerde bitkiler gibi farklı başlıklar açılıp bunların altına uygun düşen farklı tarihteki örnekler verilmektedir. Bu yöntemin eleştirilebilecek yönü, birden fazla kullanım alanına sahip türlerin farklı başlıklar altında tekrar edilmesidir. Ayrıca bir başlık oluşturamayacak kadar özgün ve nadir kullanıma sahip türlerin konu dışında

tutulmasıdır. Bu yöntem ot ve ağaç gibi bitkilerin incelendiği toplumların, tarihteki yeri hakkında bütüncül veriler sağlamadığı gibi eksik noktalar da bırakmaktadır. Bunun yerine biz tezimizde incelediğimiz her bir ot çeşidini müstakil başlıklar altında incelemeyi tercih ettik. Bununla hem tekrarların önüne geçmeye hem de araştırmaya konu olan otların kültür tarihini tüm yönleriyle ortaya koymaya gayret ettik.

Tezin içeriğinde otların neye göre sıralanması gerektiği hususu ise ayrı bir usul araştırması gerektirmektedir. Zira günümüz nebât tarihi çalışmalarında ya alfabetik ya da dahil oldukları familyalara göre bir ayırım yapılmaktadır. Klasik nebât kitaplarındaki usulü örnek alamayışımızın sebebi ise içeriğinin otlar ve ağaçlar şeklinde ikiye ayrılıp her bir kategorinin kendi içinde belli bir düzen olmaksızın gelişigüzel sıralanmasıdır. Bu usul botanik tarihinin günümüze ulaşmış ilk örneklerinden kabul edilen Dioskorides'in *De Materia* eserinde de görülmektedir. Bunlardan farklı olarak biz incelediğimiz bitkileri "kendiliğinden biten ve ziraati yapılan otlar" şeklinde iki bölüme ayırmayı tercih ettik. Böyle bir ayırma gitmemiz konusunda bize ilham veren şey, Hz. Peygamber'in 'harem sınırı içerisinde kendiliğinden biten bitkilere zarar verilmesini yasaklaması' yönündeki tutumu olmuştur. Yaşadığı bölgedeki bitki çeşitliliğini korumaya yönelik olan bu karar, botanik ilminin babası kabul edilen Antik Yunanlı Theophrastus (öl. MÖ 287) tarafından dile getirilen yabanî ve ekili (wild or cultivated) (Theophrastus, 1916, 27 (No. 1.3.5.), Arapça nebât kitaplarında pek çok bitki bahsinde tekrar edilen berrî (T. Yabani ortamda yetişen, Ar. البري) ve büstân¹ (T. Tarlada yetişen, Ar. البستاني) şeklinde adlandırılan benzer iki botanik terimini de karşılamıştır.

Kendiliğinden biten ve ziraati yapılan otlar şeklinde ikiye ayırdığımız bölümleri de kendi içinde familyalara ayırarak tertip ettik. Bunda, biyolojik ve fizyolojik açıdan birbirine yakın ot türlerini içeren kaynakların, çoğunlukla ortak olmasının etkisi vardır. Aynı familyaya dahil otlar da kendi içinde alfabetik sıralama yerine tarihî malzemenin yoğunluğuna göre dizilmiştir. Çünkü bu tür bitkileri konu alan rivâyetlerin bazısı ortak olduğundan en geniş içerikli türün yazımında diğer bitki çeşitleriyle benzer yönler detaylandırılmıştır. Mesela soğangiller başlığı altında soğan, sarımsak ve pırasa bitkisi incelenmiştir. İlk incelenen soğan bahsinde sarımsak ve pırasanın da zikredildiği ortak rivâyetler ve bunların dahil olduğu kültürel yönler ayrıntılı incelenmiştir. Sarımsak ve pırasa bahsine gelindiğinde ise ortak olan yönler soğan bahsine atıf yapılarak

¹ Büstân: Rum veya Fars kökenli olup İslâm öncesi dönemde Arapçaya geçen bir ifadedir. Tarla, bağ ve bahçe anlamlarına gelmektedir. bk. Ferrâ, ts., 2/231.

özetlenmiş, bu türlere has farklı tarihî veriler daha çok detaylandırılmıştır. Böylece tekrara düşmenin önüne geçilmeye çalışılmıştır.

Bölümlerin iç yapısına gelinecek olursa, öncelikle incelenen ot türlerinin familyası, bölgeler ve lehçeler arası değişen Arapça isimleri, duruma göre Grekçe, Latince, İngilizce ve Türkçe adı terminoloji bahsinde incelenmiştir. Bu isimlerin belirlenmesinde izlediğimiz yol, kaynak ve araştırma kısmında istifade ettiğimiz kitaplarda detaylıca anlatılmıştır. Bitki cinsindeki ot isimlerinin neliği üzerinde tarihte gerçekleşmiş tartışmalar varsa mutlaka bu bahis altında incelenip değerlendirilmiştir. Bitkinin adlandırma tarihçesi anlatıldıktan sonra onun biyolojik ve fizyolojik özellikleri ele alınmıştır. Böylece şekilsel açıdan hangi türün tarihinin anlatılacağı belirginleşmiştir. Ardından “Arap Kültüründeki Yeri” bahsi altında bitkinin Hz. Peygamber dönemi toplumunda tesir ettiği yönler incelenmiştir. Bu yönlere değinmeden önce araştırmaya konu olan otların kısa da olsa diğer toplumlardaki tarihine işaret etmeye özen gösterilmiştir. Bitki cinsindeki otun, Arap kültüründeki yeri değerlendirildiğinde kaynaklarda bilginin mevcudiyetine göre değişen alt başlıklar açılmıştır. Tezimizde bazı türlere uzunca, bazılarının ise birkaç sayfayı geçmeyecek kadar kısa anlatıldığı görülmektedir. Bunun sebebi tarih kaynaklarında incelenen ot türlerine göre bilgi varlığının değişkenlik göstermesidir. Bazısı hakkında barınma, giyinme, gıda, hayvancılık, sağlık, edebiyat, şiir, sanat, darb-ı mesel ve isimlendirme kültürü gibi farklı yönlere etki ettiğine dair çeşitli bilgiler bulunurken, bazısında ilgili hususlardan yalnızca iki veya üç alanda bilginin yer aldığı tespit edilmektedir. Bu sebeple bitki türlerinin Arap kültürüne yansıyan yönleri incelendiğinde malzemenin genişlemesi durumuna göre “Kullanımı” adlı alt başlık altında değerlendirilmiştir. Son olarak incelenen bitkinin etki alanı bir veya iki alanla sınırlı olup örnekleri de çok yüzeysel kalmışsa bu bilgiler için herhangi bir alt başlık açılmamıştır.

Çalışmamız genel çerçevede yukarıda zikredilen yol ve yöntem üzerine inşa edilmiştir. Bununla birlikte konunun ihtiyaçlarına göre bazı bölümlerde farklı yöntemlere de başvurulmuştur. Çalışmanın geniş bir coğrafyayı kapsaması ve tespit edilen bitkilerin bölgeler arasındaki ağız farklılığından, isimlendirme ve tanımlamaya varıncaya kadar değişiklik göstermesi filoloji ilminin yöntemlerini kullanmayı gerekli kılmıştır. Bitkilerle aynı isimlere sahip olan eşyaların veya varlıkların tespit edilmesi için anoloji (benzeşim) yöntemi izlenmiştir. Bu sayede bitki isimlerinin dönemin kültüründe ne

kadar yaygınlık kazandığı belirlenmeye çalışılmıştır. Buna ek olarak arkeoloji ve sanat tarihi çalışmalarından ve bölgedeki tarihî mekânlardan elde edilen verilerle çalışma, daha sağlıklı bir şekilde zenginleştirilmiştir.

Metinlerde verilen bilgileri somutlaştırmak, birçok noktanın yer ve konumunu tespit etmek çalışma için önem arz etmektedir. Bu yüzden veriler ışığında kartografya (harita bilimi) tekniklerine başvurulmuştur. Çalışmanın sonunda, belirlenen bitki türlerinin kullanım alanlarına, bölgelerine göre dağılımına ve Arap isim kültüründeki kullanımına dair kantitatif (sayısal) veriler ve istatistiki analizler sunulmuştur.

Araştırmanın Kaynakları

Bitkilerin bir alt türü olan otlar insan yaşamında beslenme ve barınma gibi temel ihtiyaçlardan tıbbî, edebî, dinî, içtimai ve kültürel hayat gibi farklı unsurlara varıncaya kadar önemli bir yer tutmuştur. Tabîî olarak Hz. Peygamber dönemindeki ot türlerini ele aldığımız bu çalışmada otların nebât tarihini ilgilendiren özelliklerinin yanı sıra toplumsal etkilerini de tespit etmeyi amaçlamaktadır. Bu da toplumların bitkilerle olan ilişkisini bütün yönleriyle görebilmek için interdisipliner bir literatür incelemesini gerekli kılmaktadır. Bu meseleye dair tarihi veriler İslâm tarihi kaynaklarında dağınık halde bulunduğundan geniş bir literatür taramasına ihtiyaç duyulmuştur. Bu maksatla kaynaklar öncelikli olarak İslâmî ilimler-müsbet ilimler ayırımına tabi tutulmuş, İslâmî ilimler Kur'ân, hadis vb; müsbet ilimler ise botanik, tıp, coğrafya vb. alt başlıklara ayrılarak kaynaklar tasnif edilmiş, konumuz açısından değerine işaret edilmiştir. Bunlar klasik kaynaklar ve modern araştırmalar şeklinde iki başlık altında ele alınacaktır.

Klasik Kaynaklar

1. Kur'ân-ı Kerîm

Hiz. Peygamber dönemini anlamaya yardımcı olan temel kaynak Kur'ân-ı Kerîm'dir. Her ne kadar bir tarih kitabı olmasa da Kur'ân-ı Kerîm'de insana fayda sağlayan çok sayıda konuya işaret edilmektedir. Bunların başında bitkiler gelmektedir. Kur'ân'da yüze yakın bitki ve bitkiyle alakalı terim zikredilmektedir. Allah insanların tefekkür etmeleri, düşünmeleri ve onu yakından tanımaları için birçok defa bitkiler üzerinden örnekler vermektedir. *“Peki onlar, yeryüzüne bakıp hiç düşünmezler mi? Biz orada her güzel çiftten nice bitkiler yetiştirdik.”* âyeti bunlardan yalnızca bir tanesidir (Şu'arâ

26/7). Bu bağlamda bitkilerin yaratılması, toprakla buluşmaları, çimlenmeleri, olgunlaşıp serpilmeleri, meyve vermeleri ve ardından kuruyup yok olmaları gibi yaşam döngülerini içeren pek çok âyet bulunmaktadır. Bu döngü tıpkı insanoğlunun dünyadaki yaşam ve ölüm arasındaki hayat çizgisine benzetilmektedir. “*Dünya hayatı, tıpkı gökten indirdiğimiz bir su gibidir ki, bu su sayesinde yeryüzünün bitkisi yeşerip gürleşir ve birbirine karışır; en sonunda kuruyarak rüzgârın savurduğu çerçöp haline gelir.*” (Kehf 18/45). Allah (c.c.), bunun gibi pek çok âyette yaşamın vazgeçilmez unsurlarından olan bitkiler üzerinden insanlara öğütler vermektedir. Bu üslûp daha sonra işaret edileceği üzere Hz. Peygamber’in tebliğlerinde, dünya hayatına dair nasihatlarında, cennet ve cehennem tasvirlerinde de görülmektedir. Bu açıdan Kur’ân-ı Kerîm’de yer alan bitki içerikli âyetler çalışmamızda başvurduğumuz kaynakların ilk adımını teşkil etmektedir.

Bitkilere doğrudan veya dolaylı yoldan işaret eden âyetlere derinlemesine nüfuz etmek için tefsir türünde yazılmış eserlere de müracaat edilmiştir. Bu hususta özellikle erken dönemde yazılmış kaynaklara bakmaya özen gösterilmiştir. Hz. Peygamber dönemini en iyi anlayanlar bu âyetlerin muhâtabı olan sahâbîler olduğundan onların görüşlerini aktaran eserlere öncelik verilmiştir.

İstifade ettiğimiz tefsir türündeki kaynaklar arasında Mücâhid b. Cebr’in (öl. 104/723) *Tefsîru Mücâhid*, Mukâtil b. Süleyman’ın (öl. 150/767) *et-Tefsîrû’l-Kebîr*, Süfyân es-Sevrî’nin (öl. 161/778) *Tefsîrû’s-Sevrî*, Yahyâ b. Sellâm’ın (öl. 200/816) *Tefsîru Yahyâ b. Sellâm*, Ferrâ’nın (öl. 207/823) *Kitâbun fîhi Luğâtü’l-Kur’ân*, Taberî’nin *Câmi’u’l-Beyân* ve Zemahşerî’nin (öl. 538/1144) *el-Keşşâf* adlı eserleri zikredilebilir. Bunun yanı sıra Hadis kitaplarındaki “Kitâbü’t-Tefsîr” adlı bölümler de konuyla ilgili görüşlerin tespiti bakımından gözden geçirilmiştir.

2. Siyer-Megâzî Kitapları

Hz. Peygamber döneminde yetişen ve kullanılan otları belirleme noktasında siyer-megâzî kaynaklarına müracaat edilmiştir. Söz konusu eserler vâkıa eksenli yazıldıklarından içlerinde bitkilere dair müstakil başlıklar yer almamaktadır. Bunun yerine bazı hadiseler arasına serpiştirilen sınırlı sayıda bilgiler vardır. Bu sebeple dönemin bitki kültürüne dair elde edilen bilgiler hususunda siyer-megâzî kitapları pek cömertlik göstermez. Yine de Hz. Peygamber’in yediği yemeklerde, beden temizliğinde, süslenmede, kıyafetlerde, bazı savaş aletlerinde, yaraları tedavi

etmede ve dönemin yapı kültüründe karşımıza çıkan bitkilerle ilgili sınırlı sayıda a olsa bilgiye erişilmiştir. Satır aralarında rastladığımız az ama kıymetli bu bilgilerden dolayı siyer ve megâzî kitapları çalışmamızın zenginleşmesine katkı sağlamıştır.

Bu kaynakların başında İbn İshâk'ın (öl. 151/768) *es-Sîre* (İbn İshâk, 1978), Vâkîdî'nin (öl. 207/823) *Kitâbü'l-Megâzî* (Vâkîdî, 1984), İbn Hibbân'ın (öl. 354/965) *es-Sîretü'n-Nebeviyye ve Âhbâru'l-Hulefâ'* (İbn Hibbân, 1996), Ebû Nu'aym'ın (öl. 430/1038) *Delâilü'n-Nübüvve* (Ebû Nu'aym, 1986) ve İbn Abdilber'in (öl. 463/1071) *ed-Dürer fî İhtisâri'l-Megâzî ve's-Sîyer* (İbn Abdilber, 1982) adlı eserleri bu türe dair çalışmalar gelmektedir. Erken dönem siyer kitaplarının yanı sıra muahhar kabul edilebilecek geniş muhtevaya sahip İbn Habîb'in (öl. 779/1377) *el-Muktefâ min Sîreti'l-Mustafa* (İbn Habîb, 1996) ve Makrîzî'nin (öl. 845/1442) *İmtâ'u'l-Esmâ' bimâ li'r-Resûl mine'l-Ebnâ'i (enbâ'i) ve'l-Ahvâl ve'l-Hafede ve'l-Metâ* (Makrîzî, 1999) adlı eserleri istifade edilen diğer kaynaklar arasında zikredilebilir.

3. Hadis ve Garîbu'l-Hadîs Kitapları

Hiz. Peygamber dönemine dair zengin bir muhtevaya sahip hadis kitapları çalışmamızda istifade ettiğimiz diğer eserlerdendir. Kütüb-i sitte adıyla meşhur olan Buhârî'nin (öl. 256/870) *es-Sahîh* (Buhârî, 2006), Müslim'in (öl. 261/875) *es-Sahîh* (Müslim, 1991), Tirmizî'nin (öl. 279/892) *el-Câmiu's-Sahîh* (es-Sünen) (Tirmizî, 1417/1996), Nesâî'nin (öl. 303/915) *es-Sünen* (Nesâî, 1417/1996), Ebû Dâvûd'un (öl. 275/889) *es-Sünen* (Ebû Dâvûd, ts.) ve İbn Mâce'nin (öl. 273/887) *es-Sünen* (İbn Mâce, 2009) adlı kitapları bunların başlıcalarıdır.

Bu eserler konularına göre kendi içinde kitap ve baplara ayrılmaktadır. Kitapların tamamında mevcut olan abdest ve temizlik bahislerinde misvak kullanımına oldukça geniş bir yer açılmıştır. Ancak misvakın elde edildiği bitki (أراك) ağaç türünde olduğundan çalışmamıza bir katkısı olmamıştır. Bu sebeple misvak gibi ağaç türünde olan bitkileri içeren hadisler çalışmanın kapsamı dışında kaldığı için hadis kitaplarındaki bu geniş malzemedan istifade etmek mümkün olmamıştır. İlgili kaynaklardan daha ziyade konumuzun sınırlarına dahil olan soğan, sarımsak ve pırasa ile ilgili hadislerden faydalanılmıştır. Bu bağlamda toplum içine

karşıldığında, yaydıkları nahoş kokudan dolayı yenilmesi tavsiye edilmediği yönündeki rivâyetler ağırlıktadır.

Kütüb-i sittenin hepsinde görebileceğimiz zekât babı da çalışmamıza katkı sunan bölümlerdendi. Söz konusu kısımda zekâtta ve her türlü sadakada alınan hurma, arpa, kuru üzüm, çavdar ve bolluk durumuna göre buğday, miktarıyla beraber detaylıca zikredilmektedir. Bu rivâyetler zekâta tâbi ot cinsindeki bitki türleri olduğundan çalışma alanımızın dışında tutulmuştur. Araştırmaya asıl katkı sunan kısım ise zekâtı alınmayan ot cinsindeki bitkilerdir. Daha sonra işaret edileceği üzere Hz. Peygamber, yaş sebze ve meyveden zekât almamıştır. Bu ürünler arasında Medine’de yetişen soğan, sarımsak, pırasa, kabak, kavun ve acur gibi yaş sebzeler de vardır. Söz konusu bitkilerden elde edilen gelirin zekâta tâbi tutulup tutulmadığı fikhî meselelerde tartışma konusu olmuştur.

Çalışmaya katkı sunan bir diğer bab başlığı el-Et’ime (yiyecek) ve el-Eşribe (içecek) bahsidir. Nesâî dışında bütün kütüb-i sitte kitaplarındaki yiyecek bahsinde Hz. Peygamber’in sevdiği ve sevmediği yiyeceklere dair rivâyetler içermektedir. Bazı aktarımlarda da yemek tarifleri ve elde edilme şekilleri hakkında bilgi verilmiştir. Bu bahisler incelenmek suretiyle Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe kullanılan otların bir kısmı tespit edilebilmiştir. İçecek bahsine gelince bu bölümde daha çok sarhoş edici içecekler, bitkilerin hangi durumlarda hamra dönüştüğü, Hz. Peygamber’in tükettiği nebizin tarifi ve içme adabı gibi meselelere ağırlık verilmiştir. Bu bağlamda kabağın da dahil olduğu bazı kaplarda nebîz yapımının yasaklandığına dair detaylara ulaşılmıştır. Bu rivâyetler kabağın gıda malzemesi olmakla birlikte dönemin mutfak araç gereçlerinden biri olduğu bilgisini de vermiştir.

Kütüb-i sittede araştırma kapsamında en yoğun bilgi sunan bap tıp kitabıdır. Müslim dışında diğer kütüb-i sitte kitaplarında bulunan tıp babında, Hz. Peygamber’in şifalı olduğunu belirttiği bitkiler hakkında çok sayıda rivâyete rastlanılmıştır. Bu rivâyetlerin bir kısmında Hz. Peygamber’in dereotu ve çörekotu gibi hastalık adı belirtmeksizin genel anlamda şifalı olduğunu söylediği bitkiler söz konusudur. Diğer bir kısmında şifalı bitkilerin iyi geldiği hastalıklara değinilerek zikredilmiştir. Mesela kem’e adlı çöl trüfü suyunun göze şifalı olması bu bilgilerden

yalnızca bir tanesidir. Tirmizî'nin eserinde bu mantarı bir cariyesinin gözünü iyileştirmede kullanan Ebû Hüreyre'nin uygulamasına yer verilmiştir.

Hadis kitaplarının yeme-içme, tıp vb. doğrudan bağlantı kurulabilecek bâbları dışında da otlar ile ilgili önemli bilgiler bulmak mümkündür. Mesela Ebû Dâvûd'ta yer alan Hz. Peygamber'e Yemen'den bir heyetle gelen Sebeli Ebyad b. Hammâl'ın Medine'ye gönderdiği zekât malları hakkında bilgi veren rivayet son derece dikkat çekicidir. Me'rib Seddi yakınlarında ve Sebe'de pamuk yetiştiriciliği yapan Ebyad, zekat toplama vakti geldiğinde henüz tomurcuk halde olan ekinlerinden zekât verememiştir. Bunun yerine 60 adet keten elbise veya kabilesine özgü 60 elbise göndermiştir. Bu bilgi sayesinde Ebyâd b. Hammâl'ın mensup olduğu Megâfir kabilesinin kendine özgü kıyafetlerini, kendi yetiştirdikleri pamuktan ve keten otundan elde ettikleri ve bu elbiseleri Hz. Ömer dönemine kadar zekât olarak Medine'ye yolladıkları tespit edilmiştir. Diğer taraftan Sebe ve Me'rib Seddi civarında yapılan pamuk yetiştiriciliği bölgenin iklim koşulları hakkında fikir vermiştir.

Çalışmaya alınan hadis rivâyetlerini daha berrak ve anlaşılır kılmak için hadis şerhleri ve garîbü'l-hadis kitaplarına da müracaat edilmiştir. Söz konusu eserlerde hadislerin söylenme sebebini ortaya koymak, zikredilen kelimeleri izah etmek ve anlaşılması zor kısımlara açıklık getirmek için yazılan hadis şerhleri ve garîbü'l-hadis eserlerine de otlarla ilişkin bilgileri detaylandırmak amacıyla müracaat edilmiştir. Bu sahada başvurulacak kaynaklar arasında İbn Kuteybe'nin (öl. 276/890) *Garîbü'l-Hadîs*'i (İbn Kuteybe, 1977), Tahâvî'nin (öl. 321/933) *Müşkilü'l-Âsâr*'ı (Tahâvî, 1994), Hattâbî'nin (öl. 388/998) *A'lâmü'l-Hadîs*'i (*Şerhu Sahîhi'l-Buhârî*) (Hattâbî, 1988), Ebû Musâ el-Medîni'nin (öl. 581/1185) *el-Mecmûü'l-Mugîs fî Garîbi'l-Kur'ân ve'l-Hadîs*'i (Medenî, 1986), İbnü'l-Cevzî'nin (öl. 597/1201) *Kitabü Keşfü'l-Müşkil min Hadîsi's-Sahîhayn*'ı (İbnü'l-Cevzî, ts.), İbnü'l-Esîr'in (öl. 606/1210) *en-Nihâye fî Garîbi'l-Hadîs*'i (İbnü'l-Esîr, 1979), Nevevî'nin (öl. 676/1277) *el-Minhâc fî Şerhi Sahîhi Müslim b. Haccâc*'ı (Nevevî, 1972), İbnü'l-Mülakkîn'in (öl. 804/1401) *Kitâbü't-Tavdîh li-Şerhi'l-Câmi'i's-Sahîh*'i (İbnü'l-Mülakkîn, 2008), İbn Reslân'ın (öl. 844/1440) *Şerhu Süneni Ebî Dâvûd*'u (İbn Reslân, 2016), İbn Hacer el-'Askalânî'nin (öl. 852/1448) *Fethu'l-Bârî Şerhu*

Sahîhi 'l-Buhârî (İbn Hacer, 1959) ve Kastallânî'nin (öl. 923/1517) *İrşâdü's-Sârî li-Şerhi Sahîhi 'l-Buhârî* (Kastallânî, 1905) adlı eserleri sıralanabilir.

4. Tıbb-ı Nebevî Kitapları

Tıbb-ı Nebevî kitapları, Hz. Peygamber tarafından tedavi amaçlı kullanılan malzemeleri ve tavsiye ettiği tedavi yöntemlerini içermektedir. Ayrıca sıra bazı sahâbîlerin uygulamalarına, Grek tıp kültüründen alınma birtakım bilgilere ve İslâm Medeniyeti'nde yetişmiş hekimlerin bazı görüşlerine de yer verilmektedir. Dolayısıyla bu başlık altına giren Tıbb-ı Nebevî eserleri Hz. Peygamber'in tedavi önerilerinden ibaret değildir. Bununla birlikte hususi olarak Hz. Peygamber döneminde kullanıldığı tespit dilen bitkilerle ilgili müstakil başlıklar da mevcuttur. Bunlar ise içerik bakımından şu şekilde sıralanabilir:

- 1- Hz. Peygamber döneminde şifalı görülen (kem'e, çörekotu vb.)
- 2- Tedavi maksatlı kullanılmayıp yalnızca yemek ve temizlik gibi insanî ihtiyaçlarda kullanılan (izhir, sümâm vb.)
- 3- Hayvancılıkta kullanılan (sa'dân, gazez vb.)

Dolayısıyla bu kategoriye ait olan kitapların içerik bakımından tedavi alanında kullanılan bitkilerle sınırlı olmadığına altının çizilmesi gerekmektedir. Söz konusu bitki başlıkları altında bilginin mevcut olması durumuna göre Hz. Peygamber'in söz ve uygulamalarına, sahâbî aktarımlarına ve bazı âlimlerin ilgili bitki hakkındaki ifadelerine yer verilmiştir. Bu eserlerde yer alan rivâyetlerin ve tıbbî aktarımların önemli bir kısmı daha erken dönemde yazılmış kitaplarda mevcut olduğundan farklı bir bilgi olmadığı müddetçe ilgili bilgiler ana kaynaktan alınmıştır. Bununla birlikte muteber kaynaklarda rastlanılmayan çok sayıda uydurma veya zayıf hadise yine Tıbb-ı Nebevî kitaplarında tesadüf edilmiştir. Bu durumda ilgili rivâyetleri görmezden gelmek yerine onları da inceleyip üzerine yapılan değerlendirme ve yorumlar çalışmaya yansıtılmıştır. Bu türden başvurulacak eserler arasında İbn Habîb'in (öl. 238/853) *el-İlâc bi'l-A'sâb* (İbn Habîb, 1993), Zehebî'nin (öl. 748/1348) *et-Tıbbü'n-Nebevî* (Zehebî, 1990), İbn Kayyim el-Cevziyye'nin (öl. 751/1350) *et-Tıbbü'n-Nebevî* (İbn Kayyim, ts.), Süyûtî'nin (öl. 911/1505) *el-Menhecü's-Sevî ve'l-Menhelü'r-Revî fi't-Tıbbi'n-Nebevî* (Süyûtî, 2002) ve İbn Tolun'un (öl. 953/1546) *el-Menhelü'r-Revî fi't-Tıbbi'n-Nebevî* (İbn Tolun, 1995) eserleri zikredilebilir.

5. Şiir ve Edebiyat Kitapları

Edebiyat ve şiir kitapları Arap kültürüne birçok açıdan ışık tutan diğer kitaplarda görülemeyecek türden orijinal bilgiler sunan eserlerdir. Husûsen Câhiliye şiirlerinin de yer aldığı eserlerde Hz. Peygamber dönemi ve öncesine dair bitki kültürüne ışık tutan ender bilgilere ulaşmak mümkündür. Zira benzetme sanatının oldukça gelişmiş olduğu Arap şiirinde bitki sembolizmi yaygın bir kullanımdır. Duruma göre hicvetme, yerme, övme veya sadece bir bölgeyi tasvir etme gayesi için şiirlerde farklı türdeki bitkilerden ilham alınmaktadır. Nâbiga'nın (öl. M. 604) Nu'mân b. Münzir'i (öl. M. 602) çabuk bozulan bir mantar türüne benzetmesi, ilk Müslüman kadın şâirlerden Âtike bint Zeyd'in (öl. 40/660) kocasının katilini yermeye benzer bir mantar türünden yararlanması, bedevî şâirlerinden Kümeit b. Ma'rûf (öl. 60/679) ve Lebîd b. Rebîa'nın sümâm otundan yapılan bir çadırı tasvir etmesi, Bilâl-i Habeşî'nin Mekke'yi betimlediği bir şiirde etrafının celîl ve izhir otlarıyla çevrelendiğini belirtmesi bu örneklerden yalnızca birkaçıdır. Diğer taraftan kabile tarihi hakkında birincil kaynak olan şiirler onların Arap Yarımadası'ndaki göçleri, ticaret güzergahları, geçim kaynakları, gelenek ve göreneklerine dair bilgi verme hususunda son derece cömert davranmaktadır. Bilhassa temel geçim kaynaklarından olan hayvancılık, hayatî öneme sahip otlaklar, besin değeri yüksek veya düşük bitkiler ve bunların yetiştiği dönemler şiirlerde bolca işlenmiş, teze eşsiz bilgiler sunmuştur. Bu bağlamda Ebû Zeyd el-Kureşî'nin (öl. 107/726) *Cemheretu Eş'âri'l-Arab*'ı ve *Muallakâtü's-Seb'a*'sı (Ebû Zeyd, ts.), Ebû Amr eş-Şeybânî'nin (öl. 206/822) *Şerhu'l-Muallakâti't-Tis'a*'sı (Şeybânî, 2001), İbnü'l-Enbârî'nin (öl. 368/976) *Şerhü'l-Kasâidi's-Seb'i't-Tivâl*'ı (İbnü'l-Enbârî, ts.), Mühellebî'nin (öl. 644/1246) *Kitabü'l-Meâhiz alâ Şerhi Dîvâni Ebi't-Tibi'l-Mütenebbî*'si (Mühellebî, 2003) istifade edilen kaynakların başlıcalarıdır.

Çalışmanın şüphesiz en kıymetli başvuru eserleri arasında edebiyat türünde yazılmış kitaplar vardır. Bunlar Arap dilinin özelliklerini, şiir sanatını ve hitabet kabiliyetini birçok açıdan ortaya koymaktadır. Ayrıca Arap kültürünü Câhiliye döneminden başlamak üzere müellifin zamanına kadar takip edip geçirdiği değişim ve dönüşümü de göstermektedir. Araştırma açısından edebiyat türündeki eserleri açık ara öne çıkaran bir diğer husus hiç şüphesiz toplumun gerçek yaşantısını tüm çıplaklığıyla ortaya koyan bir çerçeve çizmesidir. Tarihte gerçekleşmiş siyasî

hadiselerin arka planı, sosyal çekişmelerin iç yüzü, toplumların kendine has özgün değerleri, sözlü gelenek ile yok olmaya terk edilen birçok hususu edebiyat eserleri sayesinde gün yüzüne çıkmayı beklemektedir. Zira çok yönlü bir çalışma perspektifi gerektiren sosyokültürel hayata dair araştırmalar günümüzde sınırlı olduğundan İslâm öncesi ve sonrası Arap kültürüne dair edinilen bilgiler hala yüzeysel kalmaktadır. Bu açıdan edebiyat ve şiir türündeki eserlerin tarih sahasında daha fazla kullanılması gerektiği kanaatindeyiz.

Bu bilgilere ilave olarak edebiyat türündeki eserlerin Arap dilindeki kelimelerin anlamlarını ve bölgelere göre farklılaşan tanımlarını ortaya koymasına da işaret etmek gerekmektedir. Bu türden bilgiler şiir ve sözlü kültür geleneğinden de destek alınarak ele alınmaktadır. Söz konusu veriler tezin problemleri olan yönlerinden birine çözüm olmuştur. Zira Arap kültüründe bir bitkinin birden fazla isminin olması çok tabiidir. Ne var ki spesifik bir dönemin incelendiği bu çalışmada mercek altına alınan otların Hz. Peygamber dönemi Hicaz'da nasıl adlandırıldığı tespit edilmesi gereken bir husustur. Bazı kaynaklarda âdeta kördüğüm haline gelen ve bazı bitkilerde günümüze kadar devam eden bu sorun hem lügat hem de edebiyat türündeki eserler eşliğinde elden geldiği nispette çözüme kavuşturulmaya çalışılmıştır.

Edebiyat türündeki eserler ticaret veya farklı sebeplerle Arap diline geçmiş yabancı kelimeler hakkında da bilgi vermektedir. Mesela bâzerûh (بازروج) ifadesi reyhân bitkisi için kullanılan bir kelimedir. Fakat Arapça kökenli değildir. Ne var ki bazı uydurulmuş rivâyetlerde bu ifade kullanılarak Hz. Peygamber'e bazı sözler isnad edilmiştir. İbn Kuteybe ve Câhız'ın yaptığı açıklamalarda bu kelimenin Fars kökenli olduğu, ticaret sayesinde Arap kültürüne geçtiği ve Kûfe lisanına yerleştiği zikredilmektedir (İbn Kuteybe, 1949, 1/467; Câhız, 2002, 1/20). Bu sayede Hz. Peygamber'in reyhân bitkisini bâzerûc terimiyle adlandırmadığı ve Hicaz bölgesinde bu kullanımın yaygın olmadığı açık kavuşmuştur. Benzer şekilde bazı hadis kitaplarında geçen hirbiz (الخربز) teriminin kavun anlamına gelen bittîh (البطيخ) ile eş anlamlı kullanıldığı ve Fars kültüründen Arap lisanına İslâm öncesi dönemde geçtiği Câhız ve İbn Düreyd'in kayıtlarından öğrenilmiştir (Câhız, 2002, 1/40; İbn Düreyd, 1987, 1/86).

Bu değerli bilgilere ek olarak edebiyat türünde yazılmış eserler, Arap kültüründe kullanılan bazı deyimlere, darb-ı mesellere ve atasözlerine ışık tutması sebebiyle tezde yeni bir pencere açmıştır. Zira bu alana konu olan bitkilerin sadece Arap kültürünün yiyecek ve içecek alanıyla sınırlı olmayıp sözlü kültürün bir parçası olduğunu örnekleriyle ortaya koyma hususunda yolumuzu aydınlatmıştır. Şekil açısından zayıf insanlarla bağdaştırılan duğbûs, bir taraftan yokluğun diğer taraftan acı sözlerin yerini tutan hardal, zayıf ve cılız develeri nitelemeye kullanılan ince dallı tere otu, aldatma ve kandırma ögesi olarak kullanılan kabak bunlardan yalnızca küçük bir kesit sunmaktadır.

Bitkilerin anlamları ve önemine göre isim olarak kullanımı Arap kültüründe oldukça yaygın bir uygulamadır. Kullanılan bu isimler aynı zamanda o bitki hakkında bilgi sahibi olduklarını da göstermektedir. Edebiyat kitaplarının bazıları ve neseb kitapları Hz. Peygamber ve Câhiliye döneminde meşhur olan şahsiyetlerin isimleri hakkında da oldukça detaylı bilgiler aktarmaktadır. Bu sayede hangi bitkilerin periyodik olarak hangi dönemin isim kültüründe tercih edildiği görülmüştür. Bunlar arasında Câhız'ın (öl. 255/869) *el-Beyân ve't-Tebyîn* ile *Kitâbü'l-Buhalâ*, İbn Kuteybe'nin (öl. 276/889) *Uyûnu'l-Ahbâr* (İbn Kuteybe, 1997) ve *eş-Şi'r ve's-Şu'arâ* (İbn Kuteybe, 1982), Müberred'in (öl. 285/898) *el-Kâmil* (Müberred, 1997), İbn Düreyd'in (öl. 321/933) *el-İştikâk* (İbn Düreyd, 1991) ve Nüveyrî'nin (öl. 732/1332) *Nihâyetü'l-Ereb* (Nüveyrî, ts.) adlı eserleri zikredilebilir.

Bu sahada kaleme alınmış eserlerin belki de bayrağını taşıyan kişi Câhız'dır (öl. 255/869) desek mübalağa etmiş olmayız. Yazdığı *el-Beyân ve't-Tebyîn* adlı çalışması Arap edebiyatını ve kültürünü okumada âdeta bir kılavuz eserdir. Kendisi her ne kadar Hz. Peygamber döneminden 2 asır sonra yaşamış olsa da eser, içeriğinde İslâm öncesinden kendi zamanına kadar pek çok bilgi içermektedir. Bunlar arasında muhtelif zamanlarda gerçekleşmiş sosyal hadiseler, gelenek ve görenekler ön sıralarda yer almaktadır. Savaş ve siyasî hadiselerde tanınan şahsiyetlerden ziyade toplumun kültürüne te'sir eden anonim sözler ve darb-ı meseller zikredilmektedir. Ek olarak müellifin ilk ağızdan dinlediği bedevî yaşantısına, toplumun sevinçlerine, hüznlerine ve yeme alışkanlığı gibi pek çok yönüne ışık tutan bilgiler ihtiva etmektedir. Bu özelliği sayesinde otların sebep-

sonuç çerçevesinde hikmetleriyle birlikte sosyal hayatta nüfuz ettiği bütün damarları görmeye olanak tanımıştır.

Yukarıdaki bilgilere ilave olarak burada Câhız'ın bir katkısına daha işaret etmeden geçmek istemiyoruz. Müellif sadece iyi bir sosyal tarihçi değil aynı zamanda doğa tarihi hakkında üst düzey bilgilere sahip olmasıyla bizleri bir kez daha hayrete düşürmüştür. Bu bilgilere hem *el-Beyân* adlı eserinde hem de edebiyat eseri sayılmasa da içeriğinde bu kimliğini hissettirecek sayısız bilgiye yer vermesi hasebiyle zikretmeyi gerekli gördüğümüz *Kitâbü'l-Hayevân* adlı kitabında şahit olunmuştur. Müellif bitkilerin isimlerine, hangi bölgelerde ve iklim koşullarında yetiştiklerine, biyolojik ve fizyolojik özelliklerine varıncaya kadar çok sayıda bilgiyi her iki çalışmasında aralara serpiştirerek vermiştir. Sunduğu bu eşsiz bilgiler çoğu zaman başka eserlerde rastlanılamayan türdendir. Sağladığı bu paha biçilmez bilgiler sayesinde Câhız'ı burada minnetle anmak yerinde olacaktır.

Bu literatürde hususi olarak İbn Düreyd'in *el-İştikâk* adlı eserine ayrıca değinmek gerekmektedir. Bu eşsiz eser Arap kabilelerinin isimlerinin alelade konulmadığını ortaya koymak amacıyla kaleme alınmıştır. Müellif, bu amacını mukaddimesinde açıkça belirtmiştir. Bu bağlamda kabilelerin ve onlara mensup olan kişilerin adlarının ne anlama geldiği, ne tür kahramanlıklar sergilediği, hasmı olduğu diğer kabileler gibi bazı unsurlarda haklarında genel mâlûmat sunulmaktadır. Eserde isimlerde tercih edilen bitkilerin ne anlama geldiği hususunda hiçbir kaynaktan rastlanamayacak ender bilgiler zikredilmektedir. Hicaz ve çevresinde kabile, şahıs ve bölge isimlendirmesinde hangi tür bitkilerin popüler olduğu tespit edilmiştir. Bunların varsa hangi sebeplerden dolayı isimlendirildiklerine dair ince detaylara da erişmek mümkündür. Mesela bazı Arap kabilelerinin çocuklarına sert mizaçlı, güçlü ve haşin olmayı temsil eden bitki isimleri vermeyi tercih ettikleri örnekleriyle izah edilmiştir. Dikenli olan sa'dân (السَّعْدَان), acı tada sahip mürâr (المرار) ve hanzal (الحنظل) bitkisi bunlardan yalnızca bir kaçıdır. Böylece düşmana korku müttefiklerine güven aşlamayı amaçladıkları düşünülmektedir. Özellikle ilgili bitki ismi üzerinden bir menkıbe yaşanmışsa bu mâlûmat esere alınmıştır. Eser, kabile esası üzerine tertip edildiğinden her kabilede kullanılan bitki isimlerinin yüzdelerini tespit etme noktasında fikir verebilecek bir doneye dönüşmektedir. Elde edilen bu malzeme sayesinde Arap kültüründe isimlendirmeler sonucunda bitkilere yüklenen

anlamlar ve temsil ettikleri değerler daha berrak bir zemine oturmuştur. Eserde, Arap coğrafyasında bilinen çok sayıda bitki adının yanı sıra hakkında yeterli malzeme bulunmayan nadir bitki isimlerine de tesadüf edilmiştir. Bu sayede Arap Yarımadası'nda yetişen ancak fark edilemeyen çok sayıda bitki çeşidi *el-İştikâk* eseri sayesinde gün yüzüne çıkmıştır. Yine aynı şekilde ilk okunduğunda bitki olduğu sanılan hakikatte ise farklı anlamlara gelen çok sayıda ismin de yanlış yorumlanmasının önüne geçmiştir.

Arap kabilelerinin isimlerinin kökenini inceleme gayesinde olan İbn Düreyd'in bitki adlandırmalarına ayrıca ihtimam vermesi isim kültürünü yeniden düşünmeye imkan tanımıştır. Müellif sadece bu bilgilerle yetinmeyip eserin sonunda isimlere konu olan bitkilere özel bir bahis açmak sureti ile daha önce işaret ettiği tüm bitkilerin âdeti bir özetini sunmuştur. Bu başlık altında adlandırmalarda daha çok tercih edilen ağaç ve ot isimlerine işaret etmiştir. Papatyagillerden unzuwân (عنظوان), buğdaygillerden sümâme (ثمامة), bir tür çiçekli bitki ca'de (جعدة), üzerlik otu anlamına gelen harmel ve izhir (إذخر) otuna benzetilen sahbere (صخبرة), ot cinsinden bitki isimlerine verilen örneklerden yalnızca bazılarıdır. İbn Düreyd'in zikrettiği bu bilgiler bitkilerin maddî-manevî açıdan Arap kültüründeki yerini daha anlamlı bir zemine oturtabilmek açısından bu çalışmaya eşsiz bir katkı sunmuştur.

Nüveyrî'nin *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb* adlı eseri bu alanda yararlanılan bir diğer eserdir. Beş bölümden meydana gelen kitabın ilk bölümünde kainatın yaratılışı ve bununla bağlantılı olan diğer öğeler hakkında bilgi verilmiş, tabiat, insan davranışları ve yaşam döngüsünün devamını sağlayan iklim ile arasında bir bağ kurulmuştur. Çalışmaya asıl katkırı sunan dördüncü cilt müstakil olarak bitkilere tahsis etmiştir. Çeşitli meyve ve sebzelerden bahsedilen bu kısımda İslâm ülkeleri esas alınarak bölgelere göre bitkileri incelemiştir. İlk sırada tezin kapsamında olan Arap Yarımadası mercek altına alınmıştır. Bu bağlamda yarımadada yetişen bitkiler, iklim koşulları, türleri, varsa haklarında meşhur olan menkîbeler ve ithalat-ihracat ürünü olan bitkiler hakkında bilgiler sunulmuştur. Bunun yanı sıra Mekke, Medine ve Tâif gibi bölgede ön plana çıkan şehirlerde meşhur olan bitkilere de işaret edilmiştir. Müellif, yer yer bitkilerin tedavi edici özelliklerini ve dahil olduğu reçeteyi zikretmeyi de ihmal etmemiştir. Tüm bu

detaylar Hz. Peygamber döneminde kullanıldığı tespit dilen bitkilere dair katkı sağlayıcı bilgiler sunmuştur.

6. Mu‘cem

Bitki adlarının ne anlama geldiklerini ve fiziksel özelliklerini tespit etmek amacıyla Arapça sözlüklerden de yararlanılmıştır. Lügat kitapları, özellikle günümüzde terim olarak bilinmeyen, zaman içinde değişime uğrayan, bununla birlikte kadim dönemde kullanıldığı bilinen bitki adlarını tespit etmede mihenk taşı vazifesini görmüştür. Dolayısıyla bu tür kitaplar Hz. Peygamber döneminde kullanıldığını belirlediğimiz bir bitkiyi anakronizme düşmeden doğru bir şekilde tespit ve tavsif etmede müracat edilmesi gereken kaynaklar arasında olmuştur. Bunlar arasında Halîl b. Ahmed’in (öl. 175/791) *Kitâbü’l-Ayn* (Halîl b. Ahmed, 1988), İbn Düreyd’in (öl. 321/933) *Cemheretü’l-Lüga* (İbn Düreyd, 1987), Sâhib’in (öl. 385/995) *el-Muhît fi’l-Lüga* (Sâhib, 1994), Cevherî’nin (öl. 400/1009’dan önce) *Tâcü’l-Luga (Sihah)* (Cevherî, 1987), İbn Manzûr’un (öl. 711/1311) *Lisânü’l-Arab* (İbn Manzûr, 1993) ve Zebîdî’nin (ö. 1205/1791) *Tâcü’l-Arûs* (Zebîdî, 2001) adlı eserleri yer almaktadır.

Lügat ilmi sahasının erken simalarından sayılan Halîl b. Ahmed Arap grammerinin birçok dağınık noktasına metodolojik bir veche kazandırmasıyla tanınmaktadır. Bu birikiminin en büyük semerelerinden olan *Kitâbü’l-Ayn* adlı eseri h. 2. yy gibi erken bir dönemde vücut bulmasına karşın oldukça zengin bir muhtevaya sahiptir. Yaptığımız detaylı inceleme sonucunda eserde bitki merkezli kelimelerin geniş bir muhtevaya sahip olduğunu gördük. Müellif genel itibarıyla bitkilerin yapısal ve fiziksel özelliği hakkında bilgi verdiği gibi kullanım alanlarını da örneklerle detaylandırmıştır. Yer yer şiirler ve hadislerle desteklemek suretiyle de bitkilerin Arap kültürüne yansımalarını tasvir etmiştir. Şu husus da dikkat çekicidir ki müellif Umman’da doğup Basra’da ömrünün geriye kalanını geçirmesinin etkilerini eserine yansıtmıştır. Zira bazı bitkilerin Yemen ve Irak bölgelerindeki kullanımları hakkında mâlumat aktarmasında bunun etkisi vardır.

Müellif bitkilerin sosyal hayata yansımaları üzerinden birçok noktaya temas etmiştir. Bitki adıyla künyelenen veya isimlendirilen kişileri ve bu adları kullanmalarının sebeplerini zikretmiştir. Öte yandan yanlış tanımlanan, bitki adı

olduğu halde sonradan unutulmuş, şiirlerde zikredilip de bitki olduğu anlaşılmayan çok sayıda kelimenin berraklaşmasında *Kitâbü'l-Ayn* imdadımıza yetişmiştir.

7. Tabakât ve Neseb Kitapları

Hiz. Peygamber döneminde kullanılan veya varlığından haberdar olunan bitkilerin tespitinde tabakât ve neseb kitapları da faydalı oldu. İlk bakışta neseb ve tabakât kitaplarında içerik olarak bitkilere dair çok fazla detaya yer verilmediği düşünülebilir. Ne var ki İbn Düreyd'in *el-İştikâk* adlı eserini okuduktan sonra hangi isimlerin ne anlama geldiğine vakıf olup ilgili kitaplara yeniden göz attık. Neseb ve tabakât kitapları belli bir tasnif üzerine yazıldığı için hangi kabilede kaç bitki ismi kullanıldığını daha pratik bir şekilde tespit etme imkanı bulduk. Bu sayede Hiz. Peygamber döneminde kişi adları olarak kullanılan bitki isimlerinin istatistiğini de çıkarabildik. Mesela çöl otuna karşılık gelen sümâm ismiyle adlandırılan sahâbiler incelendiğinde İbn Hacer 6, İbnü'l-Esîr 5, İbn Abdilber 3 sahâbe ismini eserlerinde kaydetmiştir. Sahâbîlerin çocukları ve kabile nesepleri hakkında bilgi veren eserler incelendiğinde ise bu rakamların çok daha üstüne çıkmaktadır. Bu da Arap Yarımadası'nda geniş bir alana yayılan sümâm otunun Arap toplumu için sadece sıradan bir bitki olarak görülmediği konusunda bize gözle görülür bir malzeme vermektedir. Buna ilave olarak söz konusu veriler siyer, hadis veya tarih kitaplarına yansımaya ama o dönemde mevcut olan bitkileri belirlemeye de yardımcı oldu. Zira biyografi üzerine odaklanan çalışmalar, kişilerin yeme alışkanlıklarına, hastalıklarına, şiirlerine, kullandıkları eşyalara kadar bitkilerin konu olabileceği alanlarla ilgili bilgiler vermektedir. Bu tür eserlerde bitkilere ayrılmış hususi başlıklar olmadığından okuma yaparken ne tür bilgilerle karşılaşacağımızı bilmeden tamamını titizlikle okumaya gayret ettik. Tabî bu süreç zorlu ve uzun olsa da bulduğumuz malzemeler sahâbîlerin hayatında bitkilerin sosyokültürel hayata yansıyan yönlerini daha da belirginleştirmemize imkan tanımıştır. Bu sahada yazılmış eserler arasında hem siyer hem de tabakât kitabı hüviyetinde olan İbn Sa'd'ın (öl. 230/845) *et-Tabakâtü'l-Kübrâ* (İbn Sa'd, 1968), İbn Abdilber'in (öl. 463/1071) *el-İstiâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb* (İbn Abdilber, ts.), İbnü'l-Esîr'in (öl. 630/1233) *Üsdü'l-Gâbe* (İbnü'l-Esîr, 1989), İbn Hacer'in (öl. 852/1449) *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe* (İbn Hacer, 1994), Ebû Nu'aym'ın (öl. 430/1038) *Hilyetü'l-Evliyâ ve Tabakâtü'l-Asfiyâ* (Ebû Nu'aym, 1974) adlı eserleri ile neseb

kitaplarından Mus‘ab ez-Zübeyrî’nin (öl. 236/851) *Nesebu Kureş’i* (Zübeyrî, ts.), Belâzûrî’nin (öl. 279/893) *Ensâbü’l-Eşrâf’ı* (Belâzûrî, 1996), İbn Hazm’ın (öl. 456/1064) *Cemheretü Ensâbi’l-Arab’ı* (İbn Hazm, 1983), Kalkaşendî’nin (öl. 821/1998) *Nihâyetü’l-Ereb fî Ma‘rifeti Ensâb’l-Arab’ı* (Kalkaşendî, 1980) ve Ömer Rızâ Kehhâle’nin (öl. 1408/1987) *Mu‘cemu Kabaili’l-Arab el-Kadîme ve’l-Hadîse* (Kehhâle, 1994) adlı eserleri istifade ettiğimiz kitapların başlıcalarıdır.

8. Şehir ve Coğrafya Kitapları

Arap Yarımadası’nı ve Hz. Peygamber’le yoğun irtibatından dolayı Hicaz’ın coğrafi ve bölgesel özelliklerini, bitki örtüsünü ve konum bilgilerini ortaya koyması açısından şehir ve coğrafya tarihi kitaplarından da çalışma boyunca istifade edilmiştir. Şehir tarihi kitapları arasında İbn Zebâle’nin (öl. 199/815) *Ahbârü’l-Medîne* (İbn Zebâle, 2003), Ezrakî’nin (öl. 250/864), *Ahbâru Mekke ve mâ Câne fihâ mine’l-Âsâr* (Ezrakî, 1983), İbn Şebbe’nin (öl. 262/876) *Târîhu’l-Medîne* (İbn Şebbe, 1996), İbn Asâkir’in (öl. 571/1176) *Târîhu Dımaşk* (İbn Asâkir, 1995), İbnü’n-Neccâr’ın (öl. 643/1246) *ed-Dürretü’s-Semîne fî Ahbâri’l-Medîne* (İbnü’n-Neccâr, 2005), Matarî’nin (öl. 741/1341) *et-Ta‘rîf bi-mâ Eneseti’l-Hicre min Meâlimi Dâri’l-Hicre* (Matarî, 2005), Fîrûzâbâdî’nin (öl. 817/1414) *el-Megânimü’l-Mütâbe* (Fîrûzâbâdî, 2002/2002) ve Semhûdî’nin (öl. 911/1505) *Vefâü’l-Vefâ bi-Ahbâri Dâri’l-Mustafâ* (Semhûdî, 1998) adlı eserlerinden istifade ettik.

Bu literatürde zikredilen İbn Zebâle’nin *Ahbârü’l-Medîne* adlı kitabı Medine tarihi hakkında günümüze ulaşmış en eski eserdir. Diğer şehir tarihi kitaplarına nazaran daha küçük hacimli olmasına rağmen daha sonra Medine üzerine yazılmış şehir tarihi kitaplarına kaynak ve örnek olmuştur. Eser, Medine’nin sınırları, fazileti, Câhiliye ve Asr-ı Saadet dönemindeki konumu hakkında bilgi vermektedir. Öte yandan bölgede biten veya kullanılan bazı bitkilerin hangi mevkilerde yer aldığını detaylandırması açısından teze katkı sunmuştur.

Bu literatürde yararlanılan en mühim eserlerden bir diğeri de Semhûdî’nin *Vefâü’l-Vefâ* adlı kitabıdır. Zengin kaynakçası ve kendisinden önce Medine tarihi hakkında kalem oynatan müelliflerin rivâyetlerini harmanlayıp sunması açısından çalışmamızda önemli bir yeri haizdir. Özellikle dördüncü bölümde Medine’nin inşası sırasında kullanılan malzemeler arasında bitkilere dikkat çekmesi, yedinci bölümde Medine’nin zirâî arazileri hakkında zengin malzemeler sunması tezin

vazgeçilmez başvuru kaynakları arasında yerini almasını sağlamıştır. Öte yandan eserin dördüncü cildinde Medine'nin dağları, ovaları, himâ alanları ve yerlerinin tespiti, Hz. Peygamber'in sadaka develerinin otladığı araziler ve konumları, mera alanları ve bu bölgelerde biten çayır ve otlaklar hakkında detaylı mâlûmat vermektedir.

Şehir ve bölge tarihi kitaplarına ek olarak coğrafya türündeki eserler de mercek altına alınmıştır. Özellikle bitkilerin yetiştiği bölgelerin tespiti sonrasında bunların tam konumlarını belirlemede coğrafya kitapları önemli rol oynamıştır. Bu kitaplardan başlıcaları Hemedânî'nin (öl. 334/946) *Sıfatu Cezîreti'l-Arab* (Hemedânî, 1990), Ya'kûbî'nin (öl. 292/905'ten sonra) *Kitâbü'l-Büldân* (Ya'kûbî, Ahmed b. İshak, 1422/2001), Ebû Ubeyd el-Bekrî'nin (öl. 487/1094) *Mu'cemu Mesta'cem min Esmâi'l-Bilâd ve'l-Mevâdi'* (Ebû Ubeyd el- Bekrî, 1983) ile *el-Mesâlik ve'l-Memâlik* (Ebû Ubeyd el-Bekrî, 1992) ve Yâkût el- Hamevî'nin (öl. 626/1229) *Mu'cemü'l-Büldân* (Yâkût el-Hamevî, 1995) adlı eserleri zikredilebilir.

Bu eserlerden Bekrî'nin *Mu'cemu Mesta'cem* eserine ayrıca değinmek gerekmektedir. Müellif gerek Câhiliye şiirinde gerekse Kur'ân'da ve hadis edebiyatında zikredilen bölge isimlerinin konumu ve tarihi hakkında bilgi vermektedir. Coğrafi konumun yanı sıra ilgili bölgeye işaret eden Câhiliye şiirleri ve orada vuku bulan önemli hadiseleri anlatarak desteklemektedir. Bu çalışmada kullanmaya ihtimam gösterdiğimiz Câhiliye ve muhadram dönemine ait şiirlerde bahse konu olan bitkilerin zaman zaman nerelerde yetiştiğine dair yer isimleri de verilmektedir. Tam bu noktada ilgili bölgenin konumunu tespit etmek için Bekrî'nin söz konusu kitabı müracaat etmeden geçemeyeceğimiz bir eser olmuştur.

Her ne kadar tam anlamıyla bir coğrafya kitabı hüviyetinde olmasa da sağladığı bilgiler açısından bu özellikteki kitaplarla yarışabilecek içeriğe sahip olduğundan adından söz ettirmeyi hak eden bir kitaba daha işaret etmek yerinde olacaktır. O da Belâzürî'nin *Fütûhu'l-Büldân* adlı eseridir. O, İslâm topraklarına dahil olan yerleri bölge ve şehir esasına göre incelemektedir. Müellif ilgili bölgelerde cereyan eden savaflara kısaca değindikten sonra bölgenin sosyokültürel yapısına İslâm fethiyle birlikte geçirdiği değişime işaret etmektedir. Bu bağlamda ele aldığı yerlerden zekât, haraç ve cizyenin içeriği hakkında bilgiler vermiştir. Bunların hatırı sayılır bir kısmı bitkilerden meydana gelmektedir. Bu sayede hangi bölgelerde ne tür zirâî

ürünler yetiştirildiği ve Medine'ye bunların ne kadarının gönderildiği tespit edilmiştir. Diğer taraftan ne tür bitkilerin haraç ve cizyeye dahil edildiği ve hangilerinden zekât alındığı da işaret edilen hususlar arasındadır. Bu da çalışmanın kapsamında olan bölgelerdeki bitki popülasyonu hakkında bizlere bilgi sağlamıştır.

9. Botanik ve Tıp Kitapları

Son olarak çalışmanın bel kemiğini oluşturan bitkiler üzerine yazılmış müstakil eserlere ve tıp kitaplarına değinmek yerinde olacaktır. İnsan hayatının birçok alanında yer alan bitki türleri yaşamın sürekliliği için hayati önem taşımaktadır. Bu açıdan bitki merkezli yazılan eserler oldukça erken dönemde başlamıştır. Bunlardan ilk olarak zikretmek istediğimiz eser hiç şüphesiz farmakoloji alanının öncüsü Dioskorides'in *De Materia Medica* (*Kitâbü'l-Haşâiş*) adlı kitabıdır. MS 1. yy'ın ikinci yarısında telif edildiği tahmin edilen bu eser bitkiler, hayvanlar ve metallerin ilaç yapımında kullanımı üzerine yazılan temel kitapların başında yer almaktadır. 800'ü aşkın bitki türünün konu edildiği eserde bitkilerin adı, fiziksel özellikleri, gelişim süreci, toplanma zamanı, hastalıklara göre kullanımı, drog (ilaç) olarak reçetelerindeki yeri ve miktarı gibi bilgiler sıralanmaktadır. Buna ilave olarak müellif kendinden önce uygulanagelen yöntemleri ve şahsî tecrübelerini de eklemektedir. Tüm bu detaylar çalışmada yer alan bitkilerin, özelliklerini doğasına uygun bir portreyle betimlemeye destek olmuştur. Diğer taraftan bitkilerin Antik Yunan tıbbındaki kullanımı ile Hz. Peygamber dönemi ve sonrasındaki hekimlik uygulamaları arasında karşılaştırmalı analiz yöntemiyle önemli veriler sağlanmıştır. Bu sayede Antik Yunan tıbbının İslâm tıbbına olan etkisi üzerine değerlendirme yapacak veriler elde edilmiştir. Zira Müslüman hekimlerden Kindî (öl. 252/866 [?]), Râzî (öl. 313/925), İbn Sînâ (öl. 428/1037) ve İbnü'n-Nefis (öl. 687/1288) gibi hekimler tıp kitaplarında sıklıkla Dioskorides'in eserine müracaat etmişlerdir. Müslüman hekimlerin Dioskorides'ten her fırsatta istifade etmelerine ilaveten Hipokrat ve Bergamalı Galen gibi aynı gelenekten gelen Yunanlı hekimlere atıfta bulunmaları Antik Yunan tıbbının Müslüman hekimler üzerinde gözle görülür bir etki bıraktığını kanıtlamaktadır. Tüm bu etkenler tespit edilen bitkilerin sağlık alanında kullanımıyla ilgili hususlarda müracaat noktasında *De Materia* eserini ilk sıralara yükseltmiştir.

Dioskorides'in eseri mîlâdî 9 asırda tercüme faaliyetleriyle Arapçaya çevrilerek İslâm bilim dünyasına kazandırılmıştır. O tarihten sonra aynı eser üzerinde çeşitli zamanlarda birden fazla yeni çeviri yapılmış ve bazı müstensihler tarafından kopyalanarak çoğaltılmıştır. *Kitâbü'l-Haşâiş* adı altında tercüme edilen bu eserde nüshalar arasında değişkenlik gösterse de bitkilerin hem Arapça adı hem de Latince ismi transkribe halde verilmeye özen gösterilmiş, bazı yerlerde bölgelere göre değişen Arapça isimlere de işaret edilmiştir. Bu özellikteki *De Materia* eserinin çeviri nüshaları bitkilerin terminolojisinin şekillenmesine ve botanik tarihi çalışmalarının en meşakkatli kısımlarından olan isimlendirme problemini aşmamıza yardımcı olmuştur. Söz konusu nüshaların, Arapça nebât ve mu'cem kitaplarıyla eş zamanlı incelenmesi sayesinde, Hz. Peygamber döneminde kullanılan bitkilerin Arapça, Grekçe ve Latince karşılıkları da berraklaşmıştır. Yukarıda ulaşılan tüm sonuçları sadece Arapça değil, *De Materia* eserinin Grekçe, Latince, İngilizce ve Kastilya dili ile yazılmış nüshaları dikkate alınarak karşılaştırmalı analiz sonucunda elde edilmiştir.

Burada bir hususa daha işaret etmek istiyoruz. O da söz konusu nüshalarda mevcut olan bitki görselleridir. Çalışmamız konusu gereği betimleme bir diğer adıyla tasvir gerektiren bir anlatım üslûbuna sahiptir. Dolayısıyla bitkileri bütün yönleriyle incelemek, görünmeyen kısımlarını açığa çıkarmak, yaşam alanlarını keşfetmek, canlı yaşamına etkilerini bütün çıplaklığıyla gözler önüne sermek ve tüm bunları tarih penceresinden yansıtmak tezimizin odak noktalarından yalnızca bir kaçıdır. Haliyle okuyucuya Hz. Peygamber döneminde yetişen bir bitkiyi tahayyül ettirmek, fiziksel özelliklerini ve kullanım alanına göre geçirdiği değişim ve dönüşümü yansıtmak gerekmektedir. İslâm tarihi kaynaklarının hatırı sayılır kısmında bitkilerin sadece isim ve birkaç özelliğine işaret edildiği için onları bütün yönleriyle betimlemek pek mümkün görünmemektedir. Bu durumda tasvir sanatının en köklü örneklerini içeren Arap şiirleri ve edebiyat kitapları yardımımıza koşmuştur. Fakat Dioskorides'in *De Materia* eseri gibi botanik tarihinin etkin kitaplarının önemli bir kısmı bitki görsellerine yer vermeyi ihmal etmemiştir. Zira görsel eşliğinde verilen bitki anlatıları, metinleri daha anlaşılır kılmaktadır. Bu amaçla incelememizde bitkileri, tarihi değeri olan resimler ile güçlendirdik. Bu araştırma sürecinde, Dioskorides'in bilinen en eski nüshasındaki bitki görsellerinden istifade edilmiştir.

Buna ek olarak eserin *Kitâbü'l-Haşâiş* adı altında Arapçaya tercüme edilen 7 farklı yazma eseri tek tek mercek altına alınmıştır. Bu nüshaların 3'ü Türkiye'den 4'ü farklı ülkelerin kütüphanelerinden online temin edilmiştir. Buna ek olarak 1555 yılında Kastilya diline çevrilen bir başka yazma da bu gayeyle incelenmiştir. Çalışmaya eklenen tarihi değere sahip bu görsellerin önemli bir kısmı botanik tarihinin en erken örnekleri arasındadır. Tespit edilen resimler her ne kadar Hz. Peygamber dönemine ait veriler olmasa da bitki anlatılarını güçlendireceğinden şüphemiz yoktur.

Müslümanların botanik ilmine ilgisi ise İslâm'ın erken dönemlerine kadar uzanmaktadır. Bu alanda ilk müstakil eser Ebû Amr eş-Şeybânî (öl. 206/826) ve Ma'mer b. Müsennâ tarafından kaleme alınmıştır (öl. 210/826). Ne var ki eserleri günümüze ulaşmamıştır. İslâm tarihinde nebât üzerine yazılan ve günümüze ulaşan en eski kaynaklar arasında Basralı Ebû Zeyd el-Ensârî'nin (öl. 215/830) *Kitâbü's-Secer ve'l-Kele* adlı eseri gelmektedir. Bitki sözlüğü mahiyetinde olan bu çalışma ağaçlar ve otlar şeklinde iki kısma ayrılmaktadır. Araştırma konumuzun dahilinde olmadığı için ağaçların incelendiği birinci bölümden faydalanamadık. Teze asıl katkı sunan “Kitâbü'l-kele” adlı ikinci bölüm otların tasviri ve anlatımları üzerinedir. Kele' sözcüğünü rutubetli olan tüm baklagil ve ot türlerine verilen genel bir ad olarak tanımlayan müellif, eserinin ikinci kısmını ot (uşb) ve yayvan bitkiler (bakle) şeklinde iki kısma ayırmaktadır. Uşb grubuna dahil olan otları tasvir ederken yaklaşık kırk bir farklı ot türüne yer vermektedir. Bakle grubuna dahil olan otlardan ise yalnızca sekiz tane zikretmektedir. Bitkinin fiziksel özellikleri, renkleri, çiçeklerinin şekilleri, tohumları, polenleşme aşamasındaki durumları, yetiştikleri bölgeler ve kullanım alanları incelenen hususlar arasında yer almaktadır. Kullanım alanlarına da işaret eden müellif hayvan ve insan bünyesi için faydalı ve zararlı olan, maddî-manevî hastalıklara karşı tedavi özelliği bulunan ve kozmetik ile eşya yapımında kullanılan bitkileri halk edebiyatı verileriyle detaylandırmaktadır. Eserin belki de en önemli özelliklerinden biri, hakkında bilgi verdiği bazı bitkilerin Mekke, Medine, Necd, Yemen, Umman ve Bahreyn gibi bölge adı zikretmek suretiyle nerede yettiğine işaret etmesidir. İzhir gibi birçok yerde yetişen bitkilerin konumlarını da şehir adı vermekten ziyade yayıldığı bölgeleri zikrederek sunmaktadır. Ebû Zeyd'in Arap Yarımadası'nda yetişen bitkilere dair bu kadar

detaylı mâlûmat sunması ve erken dönem botanik âlimlerinden olması çalışmanın temel kaynakları arasında yer almasında etkili olmuştur.

Bu alanda istifade edilen bir diğer eser Asma‘î’nin (öl. 216/831) *Kitâbü’n-Nebât ve’ş-Şecer* adlı kitabıdır. Eserin ilk bölümünde bitkilerle ilgili genel bilgiler sıralanmaktadır. Bu bağlamda tohumun toprağa kavuşması, gün yüzüne çıkması, olgunlaşması, tomurcuklanması, çiçeklenmesi, meyve vermesi, kuruması ve bu evrelerin kendi içindeki değişim süreçleriyle ilgili Arap kültüründe yaygın kullanılan terimler detaylarıyla sunulmuştur. Bitkilerin yaşam döngüleri ile alakalı terimlerin yanı sıra ilkbaharda toprağa düşen ilk yağmur damlası, uçsuz bucaksız mera alanları ve mevsim geçişlerinde merada yetişen bitki türlerinin geçirdiği değişimler hususunda kullanılan özel terimlere de dikkat çekilmiştir. Müellif tüm bu bilgileri Arap şiirleri ve darb-ı meseller ile desteklemiştir. Bu eseri çalışmamız için değerli kılan en önemli özelliği araştırmamız kapsamında olan Hicaz, Tihame ve Necd bölgesinde yetişen bazı bitki türlerini mercek altına almasıdır. Bu da Asma‘î’nin işaret edip bizim Hz. Peygamber döneminde yetiştiğini tespit ettiğimiz bitkilerin bölgedeki muhtemel yaşam alanlarının belirlenmesine yardımcı olmuştur. Hacminin küçük olmasına rağmen çöl florası hakkında oldukça zengin bir muhtevaya sahip olan bu eser çalışmamız için önem arz etmektedir.

Bu literatürden olan Dîneverî’nin (öl. 282/895) *Kitabü’n-Nebât ve’ş-Şecer* adlı eseri tezin en önemli başvuru kaynağıdır desek yerinde olur. Nebât üzerine kaleme alınan ender çalışmalardan biri olan bu kitabın tamamı günümüze ulaşmamıştır. Yakın dönem araştırmacılarından Abdülkadir el-Bağdâdî (öl. 1093/1682) bu eserin altı cüzden oluştuğunu ve en geniş nebât kitabının bu eser olduğunu belirtmektedir (Bağdâdî, 1997, 1/25-26). Ancak şu an elde mevcut olan kısımları ikinci ve beşinci cüzlerden ibarettir. Müellif eserinde Hz. Peygamber döneminde önemli bir geçim kaynağı olan hayvancılık için hayatî öneme sahip mera alanlarını birçok açıdan incelemektedir. Bu bağlamda mera alanlarında yetişen özellikle develerin yiyecekleri arasında yer alan bitki türlerini zikretmektedir. Her bitki hakkında kendinden önce yazılan lügat ve şiir alanında yetkin olan âlimlerin görüşlerini sıralamaktadır. Bununla yetinmeyen Dîneverî ilgili bitkiler etrafında söylenen darb-ı meselleri ve şiirleri sıralamak suretiyle verdiği bilgileri zenginleştirmektedir. Tezin sınırları dahilinde Dîneverî’nin eserini diğerlerinden farklı kılan çok sayıda

eşsiz bilgiye rastlanılmıştır. Bunlardan en orijinal ve dikkat çeken, yenildiği takdirde hayvanın tüylerinin renginde değişiklik meydana getiren bitkilerdir. Çok sayıda bitki tarafından çeşitli tonlarda oluşan bu renk değişimi Arap edebî kültürünün konuları arasına da girmiştir. Dîneverî'nin aktardığı bir diğer önemli detay hayvanları aniden öldürebilen, faydalı olan ve çok tüketildiğinde hasta eden bitkilerdir. Mesela hayyihel (حيهل) bitkisi yenildiğinde deveyi hemen öldürür. Bundan dolayı adı “haydi bitkisi” şeklinde adlandırılır. Sılliyyân (صليان) bitkisi develerin tirit yemeği sayılacak kadar faydalı sayılır. Darî‘ (ضرع) bitkisi fayda vermeyen, arfec (عرفج) çok yenildiğinde develerin midesini yumru haline getiren ve zürrak şeklinde okunan sarı yonca (ذرق) koyunların midesinde ağrı yapan bitkiler arasında sıralanır. Hiçbir eserde rastlayamadığımız bu detaylar tezimizi birçok noktada zenginleştirmiştir. Müellif daha sonra çöl yer mantarı, zamklar, boyalar ve kokularda kullanılan bitkileri müstakil başlıklar altında incelemektedir. Boyalarda ve kokularda kullanılan bitkiler hakkında Câhiliye şiirlerinden de destek alarak sosyokültürel hayattaki yerini betimlemiştir. Bilindiği üzere Arap kültüründe bazı elbiselerin renklerine göre farklı isimler aldığı bilinmektedir. Dîneverî'nin bilhassa bitkilerin kumaşlar üzerinde hangi renkleri bıraktığına dair verdiği bilgiler fevkalade ilgi çekicidir. Bu vesileyle hakkında detay verilen elbiselerin hangi bitkiden elde edilen boyalarla renklendiğini tahmin etmeye yardımcı olmuştur.

Bu alanda özel olarak işaret etmek istediğimiz bir diğer eser İbnü'l-Baytâr'ın (öl. 646/1248) *el-Câmi‘ li-Müfredâti'l-Edviye ve'l-Ağziye* adlı eseridir. İçerik bakımından hem botanik hem de farmakolojik bir kitap mahiyetindedir. Zira muhtevasında ele aldığı bitkilerin morfolojik (biçim bilimi) ve fizyolojik yapılarını inceleyip tür çeşitliliği hakkında bilgi vermektedir. Bununla birlikte bitkilerin drog (ilaç) haline dönüştürülmesi ve ne tür hastalıklarda kullanıldığını da konu edinmektedir. Bunları aktarırken muhakkak Dioskorides, Galen, Râzî, İbn Sînâ ve Muhammed el-Gâfikî (öl. 13. yy. [?]), gibi Yunan ve İslâm Medeniyeti'nde yetişmiş hekimlerin görüşlerini, bazı yerlerde eser isimleriyle birlikte zikretmiştir. Müellif sadece kendinden önceki âlimlerin görüşlerini alıntılarla yetinmeyip onlara katılmadığı durumlarda eleştiri yöneltmekten geri durmamıştır. Hatta bu eleştirilerinin birinde tezimizde içinden çıkamadığımız bir sorunu çözmemize önayak olmuştur. O da araştırma alanımıza giren esl bitkisinin izhir otunun bir

çeşidi olduğu yönünde Râzî ile başlayan yanlış bir aktarımın sonraki dönemde devam ettirilmesidir. İbnü'l-Baytâr ise kendinden önceki âlimler gibi eriştiği bilgiyi nakletmek yerine Râzî'nin referans aldığını öne sürdüğü Galen'de böyle bir bilginin yer almadığını belirtmiştir. Onun bu açıklamaları bizleri daha erken kaleme alınan Dioskorides'in eserine müracaat etmemize ve bilginin aslına ulaşmamıza teşvik etmiştir. Sonuçta İbnü'l-Baytâr'ın bu eleştirisinde haklı olduğu tespit edilmiştir. Bu bilgilere ek olarak bitkilerin muhakkak Arapça ve Grekçe ismini, bilginin mevcudiyetine göre Farsça ve Süryanice adlarını eserinde kaydetmeye özen göstermiştir. Tercüme hareketi veya farklı sebeplerle Arap kültürüne geçen ifadeleri Arapçaya transkribe etmiştir. Bu yönüyle tezdeki bitki terminolojisinin oluşmasına katkı sunmuştur.

Bu literatürde incelediğimiz diğer kitaplar arasında botanik ilminin babası kabul edilen Theophrastus'un (öl. MÖ 287) *Enquiry Into Plants* (1916), Antik Yunanlı doğa tarihçisi Yaşlı Pliny'nin (öl. MS 79) *The Natural History* (1855) adlarıyla tercüme edilen eserleri, Endülüslü ziraat bilgini İbn Haccâc'ın (öl. 476/1073) *el-Mukni ' fi 'l-Filâha* (1983), İbnü'l-Avvâm'ın (öl. 6./12. yy) *Kitâbü'l-Filâha* (2012), İbn Vahşiyye'nin (öl. 10. yy ?) Süryâniceden çevirdiği Keldânî kültür medeniyetine ait *Kitâbu Filâhati 'n-Nebâtiyye* adlı eserleri zikredilebilir.

Mahiyet olarak tıp kitabı olsa da ilaç yapımında kullanılan bitkiler için geniş mâlûmat veren eserlerden de istifade edilmiştir. Bunlar arasında Kindî'nin (öl. 252/866 [?]) *Kitâbü'l-Edviyeti 'l-Mümtehan* (*Akrâbâzîn*), “Ayasofya” (No. 03603-002), Ebû Bekir er-Râzî'nin (öl. 313/925), *Kitâbü'l-Hâvî fi 't-Tıb* (2002), Yahûdî hekim İshak el-İsrâîlî'nin (öl. 345/956) *Kitâbü'l-Ağziye ve 'l-Edviye* (1992), Ali b. Abbâs el-Mecûsî'nin (öl. 384/994) *Kâmilü's-Sînâ 'ati 't-Tıbbiyye* (1438[?]) ve İbn Sînâ'nın (öl. 428/1037) *el-Kânûn fi 't-Tıb* (ts.) adlı kitapları zikredilebilir.

Tezimizde geleneksel hekimlik uygulamalarına konu olan hemen hemen her bitkide istifade ettiğimiz bir kitaba özel olarak değinmek yerinde olacaktır. O da Ebû Bekir er-Râzî'nin (öl. 313/925) *Kitâbü'l-Hâvî fi 't-Tıb* adlı eseridir. “Araplar'ın Galen'i” unvanıyla tanınan Râzî İslâm tıp tarihi alanında müstesna bir şahsiyettir. Tıp alanında yazdığı bu hacimli eseri kendi zamanına kadar kaleme alınmış en kapsamlı kitap olarak kabul edilmektedir. Muhteva bakımından son derece geniş ve zengin bilgiler barındırmaktadır. Bu bağlamda Antik dönemlerden başlamak üzere kendi

zamanına kadar gelen tıp geleneğini ve uygulamalarını ulaşabildiği kaynaklar çerçevesinde eserine almaya önem vermiştir. Bir hastalığın tedavi reçetesini verirken veya bir bitkinin tıbbî etkisini açıklarken öncelikle kendi dönemine kadar gelmiş tıp otoritelerinin görüşlerini tek tek sıralamaktadır. Bunlar arasında Antik Yunan, Süryani, Hind ve İslâm Medeniyeti'nin tıp literatürüne katkı sunan şahsiyetler vardır. Bu yönüyle *el-Havî* kitabı Hz. Peygamber dönemine konu olan bir bitkinin İslâm öncesi ve sonrasında gerçekleşen hekimlik uygulamalarındaki kullanımını bizlere karşılaştırmalı olarak inceleme fırsatı sunmuştur. Bu da Hz. Peygamber dönemi ile farklı medeniyetlerdeki tıbbî uygulamalar arasında ortak veya farklı yönlerin tespiti noktasında tezimizde fevkalade bir etki bırakmıştır.

Bundan farklı olarak kitapta görüşleri aktarılan hekimlerin bir kısmının eserleri sonraki döneme ulaşmadığı için Râzî'nin bu emsalsiz çalışması tıp literatüründe geçmiş ile gelecek arasında bir köprü görevi görmüştür. Bu özelliğinden dolayı Mecûsî gibi bazı âlimler kitabın nakillerden ibaret olduğu yönünde bir eleştiri getirse de zamanla bu tenkidin yersiz olduğu bazı tıp eserlerinin kaybolmasıyla kendini hissettirmiştir. Dolayısıyla *el-Hâvî*, kitaplarına erişme imkanı bulamadığımız âlimlerin Hz. Peygamber dönemine konu olan bitkiler hakkındaki düşünce ve uygulamalarından haberdar olmamızı sağlamıştır. *el-Hâvî* gibi çalışmamızda sıklıkla başvurduğumuz bir diğer eser İbn Sînâ'nın *el-Kânun fi't-Tıb* adlı kitabıdır. Bu kitapta zikredilen bilgiler büyük oranda Râzî'nin eserini tekrar etmektedir. Hatta yer yer *el-Hâvî* kitabı *el-Kânûn* kitabının önüne geçmektedir. Bu sebeple hem Râzî'nin kitabını teyit etmek hem de İbn Sînâ'nın şahsî tecrübelerine ve gözlemlerine işaret etmek için *el-Kânun fi't-Tıb* eserinden de yararlanılmıştır.

Modern Literatür

Öncelikle şunu belirtmeliyiz ki Hz. Peygamber dönemi bitki kültürü üzerinde klasik ve modern dönemde müstakil bir çalışma mevcut değildir. Bitkiler hakkında yazılan eserler daha çok Arap kültürünün genelini kapsayan ve periyodik olarak sınırlı olmayan çalışmalardır. Bunun yanı sıra hadis literatüründe geçen bitkiler bağlamında tek bir türle sınırlı veya tamamını bir araya getirmekten ibaret olan araştırmalar da vardır. Fakat bu gibi incelemeler geniş kapsamlı olmayıp belli bir alana ait kitaplarla sınırlı olduğundan Hz. Peygamber dönemine konu olan bitkiler

hakkında yanlış tespitlere ve yorumlara sebebiyet verdiği görülmektedir. Bu durum sadece bitkiler için geçerli değildir. Aynı zamanda sosyal hayatın farklı eksenlerine temas eden olguların incelemesinde de karşımıza çıkmaktadır. Hâlbuki sosyokültürel çalışmalar, tarih kaynakları kronoloji esas alınarak eş zamanlı ve bir bütün halinde ortaya konularak yapılmalıdır. Mesela bazı araştırmalarda hanzal bitkisinin Hz. Ömer zamanında cüzzâmlı birinin tedavisinde kullanıldığı olay anlatılmakta fakat mu‘cem kitapları incelenmeden ve kaynak göstermeden adının Ebû Cehîl bitkisi olduğu söylemektedir. Ne var ki böyle bir isimlendirmenin nerden geldiği, gerçekte mevcut olup olmadığı araştırılmamıştır. Benzer başka bir çalışmada çöl mantarı suyunun göze şifalı olduğu hadisine odaklanılmış, hadis şerhlerindeki tariflerine yer verilmiştir. Ancak edebiyat, botanik ve tıp kitapları üzerinden derinlemesine incelenmediği için mantarın Hz. Peygamber döneminde sadece şifalı bir gıda maddesi olarak görüldüğü aksettirilmiştir. Dolayısıyla toplumdaki bir bitki veya herhangi bir olguyu konu alan araştırmalarda tarihi malzemeyi tek bir veçhe yerine bir bütün halinde ortaya koymak gerekmektedir.

İslâmî ilimler alanı dışında da Arap Yarımadası’ndaki bitkileri mercek altına alan incelemeler vardır. Çoğunluğu tarih perspektifiyle kaleme alınmayan bu çalışmalar belli bir bölgenin bitki örtüsü veya tek bir bitki çeşidi üzerine yoğunlaşan araştırmalardan ibarettir. Genellikle coğrafya, bitki bilimi, farmakoloji, kimya, eczacılık ve tıp alanında ihtisaslaşan araştırmacıların elinden çıkan bu çalışmalar, araştırma alanına dahil olduğu ölçekte incelemelerini gerçekleştirmişlerdir. Dolayısıyla çalışmamız boyunca önümüzde örnek alabileceğimiz bir eser veya çalışma olmamıştır. Ancak tezimizin bazı bölümlerine kısmi fayda sağlayan araştırmalar da vardır.

Bunların başında Ahmed İsa tarafından kaleme alınan *Târihu’n-Nebât inde’l-Arab* (Ahmed İsa, 2012) adlı eseri gelir. Müellif, bu çalışmasında Arap Medeniyeti’ndeki bitki bilimi tarihini konu edinmektedir. İçeriğinde nebât konusu üzerine eser veren âlimleri kronolojik olarak tanıtmaktadır. Ardından Araplarda bitkilerin tedavi amaçlı kullanımı ve İslâm Medeniyeti’nde adını duyuran hekimleri periyodik olarak incelemektedir. Arapların nebât ilmine duyduğu ilgiyi genel hatlarıyla özetlemeye çalışan İsa, çalışmamıza başlamada zihnimize bir ön hazırlık oluşturmuştur. Ancak bazı noktalarda ona katılmadığımızı da belirtmemiz gerekmektedir. Ona göre

Araplar, bitkileri İslâm'la birlikte diğer medeniyetlerden de faydalanmak suretiyle tıp alanında kullanmışlardır. Bilimsel tarihi verilerle taban tabana zıt düşen bu türden iddialar kuvvetle muhtemel, İslâm'ın doğuşu öncesinde Arapların medeniyetten uzak bir hayat sürdükleri, dolayısıyla cehâlet içinde yaşadıkları fikriyatından kaynaklanmaktadır. Hâlbuki “Câhiliye” ifadesi Araplar'ın İslâm'dan önceki inanç, tutum ve davranışlarını İslâmî devirden ayırt etmek için kullanılmıştır. Kaldı ki Hz. Peygamber döneminde tedavi amaçlı kullanılan bitkilerin Eyyâm ve şiirler sayesinde Câhiliye döneminde de kullanıldığı tespit edilmiştir. Mesela hanzalın bazı deri hastalıklarında, soğan ve sarımsağın soğuk algınlığında ve sa'dân otunun bedeni dinç tutmada kullanıldığı İslâm öncesinde bilinen uygulamalardandır.

Bitki merkezli yazılan bir diğer modern araştırma Zâyed Hâlid tarafından kaleme alınan *Elfâzü'n-Nebât fi Şi'ri'l-Câhilî* (Hâlid, ts.) adlı eseridir. Adından da anlaşılacağı üzere Câhiliye şiirlerinde geçen bitkileri incelemek amacıyla yapılan bu eser çalışmamıza katkı sunacağını düşündüğümüz için ilk etapta bizi çok heyecanlandırmıştır. Ne var ki eseri inceledikten sonra söz edilen bitkilerin genel hatlarıyla lügat âlimlerinin verdiği mâlûmattan ibaret olduğu görülmüştür. Üstelik bitkilerin geçtiği şiirlerin çalışmaya alınmak yerine yalnızca geçtiği kaynağa dipnotta işaret edilmesi başlık ile içerik arasında bir tutarsızlık oluşturmuştur. Çalışmamız boyunca Eyyâm ve Câhiliye şiirleri temel başvuru kaynaklarımızdan olduğu için çok sayıda bitki türünü inceleme fırsatımız olmuştur. Elde edilen bilgiler bu kitaba konu olan bitkilerle karşılaştırıldığında birçok türün gözden kaçtığı tespit edilmiştir.

Tezimizde faydalandığımız bir diğer araştırma *el-Kitâbü'l-Musavvir li Nebâtât Hadikati'l-Kur'âni'n-Nebâtiyye* adlı bir çalışmadır. Bu eser, Kur'ân ve hadislerde geçen bitkileri tespit edip günümüz imkanlarıyla onları bir bahçede buluşturmak amacıyla 2015 yılında Katar'da yapılan bir proje sonucunda ortaya çıkmıştır. Söz konusu çalışmada her bitkinin bilimsel adı ve habitatı hakkında iki üç satırı geçmeyen kısa bilgiler verilmiştir. Ardından ilgili bitkinin Kur'ân ve hadiste örneği varsa zikredilmiştir. Söz konusu eserde toplamda 74 bitki incelenmiştir. Bunların bir kısmı Kur'ân'da geçip Hz. Peygamber döneminde yetişmeyen bitkileri kapsarken elliye yakını hadislerden referans gösterilmiştir. Yaptığımız incelemeler sonucunda hadislere konu olan bitki türlerinin buradaki verilerden çok daha fazla

olduğu tespit edilmiştir. Araştırmamızda bitkileri tek bir veçhe yerine çok yönlü ele aldığımız için bunlardan yalnızca ot türlerini derinlemesine incelemek durumunda kaldık.

Arap Yarımadası botaniği üzerine yapılan önemli çalışmalardan biri Ahmed Saîd Kaşşâş'ın *en-Nebât fî Cibâli'l-Hicâz ve's-Serât* adlı eseridir (Kaşşâş, 2006). İki cilt halinde yayınlanan bu kitabın modern literatür arasında bu teze en çok katkı sunan çalışma olduğunu burada belirtmek gerekmektedir. Öncelikle eserin araştırma alanına giren coğrafya, Hicâz ve Arap Yarımadası'nın kuzeyden güneye doğru uzanan Serât dağlarıdır. Müellif bu alanda yetişen bitkileri yerinde tespit etmek suretiyle eserine almaktadır. Her bitki hakkında diğer botanik türündeki kitaplarda görebileceğimiz birtakım özellikler sıralamaktadır. Bu çalışmayı diğerlerinden farklı kılan özelliği müellifin yerel kabileleri ziyaret etmek suretiyle onların ve atalarının ilgili bitkileri nasıl kullandıkları, hangi terimlerle tanımladıkları ve hangi alanlarda kullandıkları hususunda çok kısa ama orijinal bilgiler vermesidir. Bununla birlikte klasik lügat kitaplarından ve Asma'î ve Dîneverî gibi önde gelen Arap botanikçilerin görüşlerinden de yararlanmaktadır. Verdiği bilgiler her ne kadar Hz. Peygamber dönemi botanik kültürünü yansıtmasa da, o zamana dair tespit ettiğimiz bir takım gelenek ve göreneklerin, ifadelerin, sosyokültürel alışkanlıkların sonraki dönemlerde devam edip etmediğini değerlendirmeye olanak tanımıştır.

Günümüzde Arap Yarımadası'nın belli başlı bölgelerini bitki merkezli çalışan botanikçiler de mevcuttur. Ancak bu incelemeler tarihi ve etnografik bir bakış açısından ziyade ilgili bölgelerdeki mevcut bitki çeşitlerini modern anlamda ortaya koyma gayesiyle yazılmıştır. Söz konusu araştırmalar inceleme alanımıza dahil olan bölgeleri daha yakından tanımamıza yardımcı olmuştur. Bunun yanı sıra tespit ettiğimiz bitkiler ile modern verileri karşılaştırmak suretiyle aradaki periyodik farka rağmen aynı bölgede yaşamaya devam eden bitkiler ile zamanla yok olan bitki türlerini göre bilme imkanı vermiştir. Bu çalışmalar arasında bir heyet tarafından kaleme alınan *Delîlu Nebâtâtî'r-Riyâd* (2002), Abdülaziz b. Abdüllatif, *Dirâsât fî Coğrâfiyeti'l-Arabiyyeti's-Suûdiyye* (2000), Ali Sâlim Bâzib'in *en-Nebâtâtî't-Tibbîye fî'l-Yemen* (2007), Seher Sultan Abdülmecid, *el-A'şâb ve't-Tevâbil* (2007), Hannân Halef Leylâ Anzî'nin *el-Gitâû'n-Nebâtî fî'd-Deyse fî Mintikati Tebük* (2010), Muzaffer Ahmed el-Mevsilî'nin *el-A'şâbü't-Tibbîye fî'l-Memleketi'l-*

Arabi's-Suûdiyye (2013), Halife III. Ahmed el-Himyerî Üniversitesi tarafından hazırlanan *Mevsûatü'l-İmârâti'l-Berrîye* (2013), Abdülvelî Ahmed el-Halîlî ve arkadaşları tarafından yazılan *Eşcâru Mıntıkati'l-Bâha* (2016), Hâlid Bekrî Yâfi'î'nin *ed-Delîlü'l-Haklî li'l-Eşcâr ve's-Şüceyrât ve'n-Necîliyyât fî Berri Katar* (2018) ve Mustafa Yavuz'un *Bitki Biliminin Kökenleri* (2024) adlı eserleri sıralanabilir.

Bitkilerin sağlık sahasında geniş bir etki alanı vardır. Onların insan bedenini iyileştirmede kullanılması çok eski dönemlere dayanmaktadır. Bu işlevi geçmişte olduğu gibi günümüzde de halen devam etmektedir. Bitkilerin içerisinde bulunan etken maddelerin laboratuvar ortamda test edilip ne tür bakterilere veya hastalıklara karşı direnç gösterdiğini analiz eden çok sayıda araştırma yapılmaktadır. Ağırlıklı olarak kimya, eczacılık ve farmakoloji alanında yapılan bu tür çalışmalar genellikle tek veya birkaç bitki çeşidi üzerinde gerçekleşmektedir. Bu doğrultuda bitkilerin hangi vitamin grubunu içerdikleri, antibiyotik, antibakteriyel, antifungal ve antikanser gibi etkenlere sahip olup olmadıkları tespit edilebilmektedir. Bu çalışmada Hz. Peygamber döneminde tıbbî uygulamalarda kullanılan otların sağlık üzerine yapılan modern araştırmalara konu olanları da incelenmeye gayret edilmiştir. Bu tür çalışmalar çoğunlukla Hz. Peygamber zamanında tedavide kullanılan bir bitkiyi analiz etme amacıyla yapılmasa da o türün modern tıpta uygulanabileceği olası hastalıklar hakkında bilgi vermektedir. Dolayısıyla söz konusu araştırmalar erken dönem hekimlik uygulamalarında kullanılan bir bitkinin güncel tıpta benzer hastalıklarda kullanılıp kullanılmadığı hususunu analiz etme fırsatı sunmuştur. Buna ilave olarak rivâyetlerde geçen tıbbî bitkilerin modern tıpta karşılığı olmayan veya uygulandığı hastalığa göre olumsuz etkileri olan yönlerinin de daha iyi anlaşılıp yorumlanmasını sağlamıştır. Mesela Hz. Peygamber, kem'e adlı çöl trüfü suyunun göze şifalı olduğunu belirtmiştir. Bu doğrultuda ilgili mantar çeşidinin göz hastalıklarının bazısına iyi gelip gelmediği üzerinde 1981, 1987, 2007, 2013, 2022 yıllarında ve tarihini zikredemediğimiz bir kaç çalışma daha yapılmıştır. Bunların önemli bir kısmının incelendiğini belirtmekle beraber 2022'de yapılan bir araştırmaya ayrıca dikkat çekmek istiyoruz. O da, Khojah HMJ ile birlikte üç araştırmacı tarafından yazılan "Antimicrobial Efficacy of Extracts of Saudi Arabian Desert Terfezia Claveryi Truffles" adlı makaledir. Araştırmacılar

Medine'nin yakınlarından aldıkları *Terfezia claveryi* adlı kem'e numunelerinin antimikrobiyal etki gösterdiğini analiz etmişlerdir. Dolayısıyla mantar bağlamında Hz. Peygamber'in sözleri labaratuvar çalışmalarıyla anlam kazanmış olmaktadır. Ancak bazı âlimlerin düşündüğü gibi her türlü göz hastalığı yerine bazı rahatsızlıklara karşı iyi geldiği analizler sonucunda söylenebilmektedir. Bu minvalde istifade edilen çalışmaların küçük bir kısmı şu şekildedir: Kianian F.'nin "Pharmacological Properties of Allium Cepa, Preclinical and Clinical Evidences; a Review" (2021), Jana S.'nin "Anethum Graveolens: An Indian Traditional Medicinal Herb and Spice", Sakshi Painuli'nin "Nutraceutical Profiling, Bioactive Composition, and Biological Applications of Lepidium sativum L." (2010), Li-Bing Zhang vd., "Phylogeny of the Cucurbitales Based on DNA Sequences of Nine Loci From Three Genomes: Implications for Morphological and Sexual System Evolution" (2006) ve Nitya M.'nin "A Review On "Cucumis Melo L" -An Important Medicinal Plant" (2023), Petrovska BB, Cekovska S, "Extracts From the History and Medical Properties of Garlic" (2010) adlı araştırmalarıdır.

Bu çalışmalara ilave olarak tezde bitkilerin İslâm öncesi tarihi hakkında kısa da olsa bilgi vermeye ihtimam gösterilmiştir. Bu sayede İslâm-Arap toplumu ile farklı medeniyetler arasında olabilecek muhtemel benzer ve farklı yönler tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Kadim Hint, Antik Mısır, Anadolu ve Yunan Medeniyeti'ne dair arkeolojik çalışmalar sonucunda yayınlanan ve botanik tarihine yer veren araştırmalar dikkate alınmıştır. Abdel-Maksoud - Abdel-Rahman el-Amin, "A Review On The Mate Rials Used During The Mummification Proces Ses In Ancient Egypt" (2011), Sakshi Painuli, vd., "Nutraceutical Profiling, Bioactive Composition, and Biological Applications of Lepidium sativum L." (2022), Li-Bing Zhang vd., "Phylogeny of the Cucurbitales Based On DNA Sequences of Nine Loci From Three Genomes: Implications for Morphological and Sexual System Evolution" (2006), Erickson, David L. vd., "An Asian Origin for a 10,000-year-old Domesticated Plant in the Americas" (2005), Bekir Salih vd., "Ancient Nigella Seeds From Boyalı Höyük in North-Central Turkey" (2009), M. F. Ramadan, "Nutritional Value, Functional Properties and Nutraceutical Applications of Black Cumin (Nigella Sativa L.): an Overview" (2007) adlı çalışmalar bitki tarihi bağlamında istifade edilen araştırmalardan yalnızca bir kaçını oluşturmaktadır.

Modern botanik sözlükleri ve bitki taksonomisini merkeze alan çalışmalar da tezimiz için son derece önemli bir yere sahiptir. Zira araştırmamızın en büyük problemlerinden biri olan bitkilerin bölgelere ve lehçelere göre değişen Arapça isimleri, Türkçe karşılıklarında ve bitkilerin bilimsel familya sınıflandırmasında da karşımıza çıkmıştır. Arapça isimler daha önce işaret edildiği üzere mu‘cem, klasik nebât ve edebiyat kitaplarının desteğiyle çözüme kavuşturulmuştur. Bitkilerin Latince adı ve familya isimleri ise Uluslararası Bitki Taksonomisi Derneği (IAPT) (<https://www.iaptglobal.org/>) ve Uluslararası Bitki İsimleri Endeksi (IPNI) (<https://www.ipni.org/>) ve Plants of the World Online (<https://powo.science.kew.org/>) gibi botanik dünyası tarafından kabul gören üç farklı kuruluşun online şekilde yayınladıkları bitki listelerinden teyit edilmiştir. 1 buçuk milyona yakın bitki türünü barındıran bu platformda bitki isimleri, müradifleri, türleri, familyaları, takımları, sınıflandırmaları ve mevcut herbaryum görüntüleri kaydedilmiştir. Bitkilerin soy ağaçlarına da ulaşılan bu sitede dünya üzerindeki dağılımları, ana vatanları, sonradan yetiştigi bölgeler haritalar üzerinden verilmiştir. Araştırma alanımıza giren bitkilerin Türkçe adlarını ise Turhan Baytop’un *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* adlı eserine müracaat edilerek belirlenmiştir. Duğbûs, sa’dân ve esl gibi Türkçesi bilinmeyen bitkiler ise İngilizce karşılıkları tercüme edilerek bu eksiklik giderilmiştir.

Bu çalışmaların yanı sıra Hz. Peygamber dönemine konu olan bitkilerden yalnızca birini veya bir bölümünü belli bir alan çerçevesinde inceleyen bazı araştırmalar da vardır. Bunlardan Fahri Kayadibi’nin “Kur’ân ve Sünnet’te Bitkilerin Önemi” (2008), adlı makalesinde bitkilerin konu olduğu birkaç âyet ve hadis üzerinden İslâm inancındaki değeri ön plana çıkarılmıştır. Mahmut Tekin’in *Kur’ân’da Nebâtât* (2016), adlı yüksek lisans tezinde ise Kur’ân’da geçen bitki ve bitkilerle alakalı terimler başlıklar halinde incelenmiştir. İçeriğinde bitki terimlerinin anlamı birkaç tefsir kitabı eşliğinde açıklanmıştır. Haklarında hadis varsa bunlar zikredilip şifalı yönleri bazı modern araştırmalar eşliğinde verilmiştir. Veli Atmaca’nın “Hadislerde Geçen Şifalı Yöntemler ve Bitki Adları” (2011) adlı çalışmasında hadislerle konu olan şifalı bitkiler yalnızca geçtikleri bir veya iki hadisin Türkçeye tercüme edilmesiyle yetinilmiştir. Konu bağlamında bakılabilecek hadis şerhleri, garîbü’l-hadîs, tıp ve tıbb-ı nebevî türündeki eserlere hemen hemen hiç müracaat

edilmemiştir. Hadis alanı çerçevesinde Hâlit Özkan'ın “Rivâyet, Anlam ve Yorum: Mantar Hadisinin Serencamı” (2022), adlı makalesi de incelediğimiz araştırmalar arasındadır. Ağırlıklı olarak hadis kitapları etrafında yapılan bu çalışmanın bazı kısımlarında mantarın ismi, türleri, yetiştiği iklim şartları, toplanma zamanı ve şifalı yönü gibi konulara da işaret edilmiştir. Ne var ki bu hususta klasik nebât, şehir ve edebiyat kitapları dahil edilmeden hadis ve bazı mu‘cem türündeki eserlerle sınırlı kalındığı için mantar türleri, yetiştirme şartları ve toplanma zamanı hususunda yerini bulmayan tespitler olmuştur. Pek çok çalışmada karşılaşılan bu türden eksiklikler bitki gibi tarih sahasında çok yönlü çalışmayı gerekli kılan araştırmalarda da görülmektedir. Bu tezi diğerlerinden farklı kılan husus, geniş kapsamlı ve çok yönlü araştırma yöntemi sayesinde Hz. Peygamber dönemine konu olan otların bütüncül olarak ele alınmasıdır.

Çalışmayla doğrudan alakalı olmasa da bize ilham verebilecek botanik üzerine yazılmış bazı kitaplardan da yararlanılmıştır. Bunların başında Nihal Şahin Utku, *Kızıldeniz’de Denizcilik, Ticaret ve Yerleşim (VII-XI)* (2005), Jack Goody’nin *Çiçeklerin Kültürü* (2010), Zeki Tez’in *İlaç ve Parfümün Sihirli Dünyası (Tarihte Eczacılık, Güzel Kokular ve Kozmetik)* (2010), Levent Öztürk’ün *Hz. Peygamber Döneminde Sağlık Hizmetlerinde Kadınların Yeri* (2001) ve *İslâm Dünyasında Hastaneler* (2018), Anonim, *Gizli Lisân (Lisân-ı Ezhâr)* (çev. Avânzâde Mehmed Süleyman) (2018), Şemsettin Sivasî’nin *Tasavvufta Çiçeklerin Dili* (Sivasî, 2019), Hüseyin Doğan’ın *Roma Kültüründe Bitkiler* (2019), “2. Uluslararası Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Kongresi” (2019), “Afyon ve İstanbul Uluslararası Türk–İslâm Tıp Tarihi ve Etiği Kongreleri” (2020) ve “İlter Uzel Armağanı Tıp Tarihinden Enstantaneler” (2021) zikredilebilir.

1. BÖLÜM: ZİRAATI YAPILAN OTLAR: KULLANIM ALANLARI VE KÜLTÜRDEKİ YERİ

1.1. Soğangiller (Alliaceae)

1.1.1. Basal (Soğan, Allium Cepa)

Terminoloji

Soğan bitkisi, sarımsak ve pırasa gibi bitkileri içine alan Allium cinsindendir. Çiçekli bir bitki ailesi olan Liliaceae kimilerine göre de Alliaceae familyasına mensuptur. Kuru ve yaş olarak tüketilebilen bu bitki, türünün en yaygın örneğidir (Baytop, 2015, 246; Arka Jyoti Chakraborty vd., 2022, 1-3; Kianian F., Marefati N. vd., 2021, 107-134).

Dioskorides soğanı *De Materia* eserinde “kromion” (Gr. κρόμμυον, κρομύον) şeklinde adlandırmıştır. Sonrasında bu bitki Latinceye “cepa” olarak çevrilmiştir. Miladî 6. yy.’da yaşamış Stephanus ise kromion ifadesini Arapçada soğan kelimesine karşılık gelen “basal” terimini Latinize ederek Basalum biçiminde çevirmiştir (Dioskorides, 2005, 155; Wilf Gunter, “Chromion”, *Simon Online*, Erişim Tarihi 4/02/2022).

Soğan bitkisinin Arap lisanındaki tekili basle (بصلة) çoğulu basal (بصل) olarak bilinmektedir (Cevherî, 1987, 4/635). Bu hususta lügatlerde ve lehçelerde bitkiler üzerinden karşımıza çıkan isim karışıklığına rağmen şaşırtıcı bir şekilde soğan kelimesinde bir ihtilaf veya bir ikinci isme rastlanılmamıştır.

Özellikleri

Soğan geleneksel hekimlik uygulamalarına göre üçüncü derece yakıcı özelliğe sahiptir. Tat olarak keskin ve sert bir acılığıyla ön plana çıkar. Kırmızı topraklara ekildiğinde daha verimli olur. Ekildikten kısa bir süre sonra beliren yeşil ile mavi karışımlı renkteki yapraklarıyla dikkat çeker. Bu yapraklar ince, uzun ve içi boş halde yukarıya doğru uzar. Yaprakları bu haliyle yemeklerin yanında veya içine katılarak değerlendirilir. Soğanın tohumlarını taşıyan yaprak tam ortasından uzayıp uç kısmında mikro çiçeklerden oluşan yuvarlak bir top görünümü alır. Bitki olgunlaşmaya başlayınca kök kısmındaki soğan büyümeye başlayıp yaprakları kuruyarak kırılğan bir forma sahip olur. Bu haliyle kuru soğan şeklinde tabir edilen toprak altındaki saklı sebze toplana hazırdır hale gelir. Bu sebze iç içe geçmiş pek çok katmandan oluşur. Her bir

katmanın arası ince bir zarla ayrılır (İbn Haccâc, 1983, 60; Arka Jyoti Chakraborty, vd., 2022, 1-3).

Soğanın bütün türleri dilde yakıcı bir etki bırakmasına ve ağır koku yaymasına rağmen, yemeğin lezzetini artırması, göz, damar tıkanıklığı ve hazımsızlık gibi hastalıklara iyi gelmesi açısından fayda sağlamaktadır. Dioskorides'e göre kırmızı renkli olanı beyazından, kuru olanı yaştan ve çiğ olanı pişmişten daha yakıcı bir özelliğe sahiptir (Dioskorides, 2005, 155; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/132).

Pek çok çeşidi olan soğanın Arap Yarımadası'nda yetişen ve ziraati yapılan türlerinden biri Allium cepa adı verilen yaygın bir soğan türüdür. Bunun yanı sıra 'unsul (Ar., العنصل, Lat. Drimia) adında farklı bir soğan çeşidi daha bu kurak coğrafyada varlık göstermektedir. İlk dönem nebât kaynaklarında bu çeşit, yaban soğanı olarak vasfedilmektedir (İbn Kuteybe, ts., 2/65; Râzî, 2007, 5/293). Bu nev'i, soğanla aynı aileden gelmiş olsa da cinsleri farklıdır. Arap kültüründe bu bitkiye fe'r (بصل الفأر), hınzîr (البصل الخنزير), berri (البصل البري) ve eşkîl (بصل الأشكيل) gibi muhtelif isimler de verilmiştir. Bu soğan çeşidi kimilerine göre fareleri öldürebilecek etkiye sahip olduğu için fare soğanı şeklinde de tanımlanmaktadır (Râzî, 2007, 6/60; İbn Sînâ, ts., 1/347). Bu açıdan dikkatli kullanılması tavsiye edilir. Çünkü pırasayı andıran yaprakları ve yumru şeklindeki soğanlı yapısı zehirlidir. Bu zehir böcek, yılan, fare ve hatta kurt gibi yırtıcıları uzaklaştırmakta oldukça etkilidir. Öyle ki bu bitkiye maruz kalan kurdun bile kısa sürede öldüğü zikredilmektedir. Kimilerine göre iç güdusel olarak bunu bilen tilkiler yaban soğanının dibinde uyuyarak kurt saldırılarından korunmaktadır. Bu yaban soğanından, sirke,² içki ve yağ yapımında istifade edilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 2/338; İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/188; İbn Tarhân, Bibliothèque Nationale de France (No. 3002), 50a.; Tevhîdî, 1988, 9/33; Ezdî, 2015, 1/223, Cevâlîkî, 1996, 383).

Arap Kültüründeki Yeri

Soğan bitkisi, dünya genelinde yaygın olarak yetiştirilen ve kullanılan bir sebzedir. İnsanlık tarihi boyunca yemeklerin lezzetini artırmada ve tıbbî uygulamalarda önemli bir malzeme olarak ön plana çıkmaktadır. Varlığı MÖ 5000'e kadar dayandırılan soğanın Asya'dan geldiği düşünülmektedir. Ayrıca Antik Mısır, Yunan ve Roma kültürlerinde çeşitli alanlarda kullanılmıştır. Mısır medeniyetinde soğan, ziraatı yapılan en eski bitki türlerinden sayılmaktadır. Yemek ve geleneksel ilaç yapımında kullanıldığı

² Sirkenin nasıl yapıldığıyla ilgili detaylı tarif için bk. İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/190.

gibi ölümlerin mumyılanmasında da soğanın faydalanılmıştır. Mesela 4. Ramses'in göz yuvalarına, kulaklarına soğan konduğu ve reçine ile karıştırılarak burun deliklerine yerleştirildiği bilinmektedir (Abdel-Maksoud - Abdel-Rahman el-Amin, 2011, 140). Antik Yunan ve Roma döneminde de soğan pek çok hastalığın tedavisinde kullanılmıştır. Bunun yanı sıra savaşçıların kaslarını sıkılaştırmak için soğan suyu kullandıkları zikredilenler arasında yer almaktadır (Teshika, Joaheer v.d., 2018, 1-3).

Kadim bir geçmişe sahip olan soğan bitkisinin ilk İslâm kaynaklarında yiyecek malzemesi olarak kaydedildiği görülmektedir. Başta Kur'ân olmak üzere pek çok hadis kaynağında çeşitli açılardan soğan bitkisinden bahsedilmiştir. Kur'ân-ı Kerîm'de tek bir yerde geçen soğan bitkisi çölde kırk yıl boyunca kalan Benî İsrâîl kıssasında zikredilmektedir. Bahse konu olduğu yerde Benî İsrâîl Allah'ın onlara rızık olarak zahmetsiz verdiği yiyeceklerden bıkip Hz. Musa'ya şikâyetle bulunurlar. Ondan, yerin bitirdiklerinden çıkarması için Allah'a dua etmesini isterler. Bu bitkiler arasında soğan da vardır. Daha lezzetli görülen şeylere karşın pek teveccüh edilmeyen yiyecekleri talep etmeleri karşısında Hz. Musa bu istedikleri yiyecekleri bir şehre inip bulabileceklerini söyler (Bakara 2/61).

Hadisler incelendiğinde soğanın Hz. Peygamber zamanında tarımı yapılan ve dönemin yemek kültüründe önemli bir yeri bulunan sebzeler arasında yer aldığı anlaşılmaktadır. Nitekim Hz. Peygamber'in arkadaşlarıyla beraber bir soğan tarlasına uğraması kaynaklara yansımaktadır (Müslim, "Kitâbü'l-Mesâcid ve Mevâdi'ü's-Salât", 5 (No. 566). Soğan ekimi sadece Medine'de değil diğer çevre şehirlerde de yapılmaktadır. Mesela Hayber Fethi'nin hemen sonrasında aç olan sahâbîler eşek eti dolu kazanları döktükten sonra bazıları soğan ve sarımsak ekili bir tarlaya girip onunla karınlarını doyurmuştur (Ahmed b. Hanbel, 2001, 29/277; Ebû Avâne, 1998, 1/344). Bunun yanı sıra Mekke yolu üzerinde Dehnâ bölgesinin en alçak yeri olan Esnime (أسنمة) adlı bir vadide yaban soğanına (unsul) tesadüf edildiği zikredilmektedir. Bu bilgi muhadram şâirlerden Rebîa b. Makrûm'un bir şiirinde göze çarpmaktadır (Yâkût el-Hamevî, 1995, 1/190). "Aşılmaz görünen bu diyar kimindir. Esnime'nin yanında olan sarp unsul (yaban soğanı) arazisi"³. Hz. Peygamber döneminde yaygın olarak tarımı yapılan soğan, maddi olarak zor durumda olan ailelerin dahi sofrasında bulunabilen bir sebzedir. Örneğin Hz. Peygamber'in "Kıyamet günü mü'minin sadakası gölgesi olacaktır."

³ لمن الديار كأنها لم تحلل، ... بجنوب أسنمة ففقت العنصل

Şeklindeki teşvik içeren ifadelerden ötürü her gün sadaka vermesiyle bilinen Mersed b. Abdullah bir keresinde infak edecek bir şey bulamayınca evindeki soğanın bir kısmını mescide getirerek infâk etmiştir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 38/475; Hüseyin b. Harb, 1999, 159).

Toplunun rahatlıkla ulaşabildiği soğan bitkisi Hz. Peygamber zamanında fakirliği belirtmek için kullanılırdı. Günümüzde “soğan-ekmek”⁴ birleşimi nasıl fakirlik göstergesi olarak görülüyorsa Hz. Peygamber zamanında da soğan aynı durumu belirtmede tercih ediliyordu. Kaynaklarda bu duruma örnek gösterilecek bilindik bir vak‘adan bahsedilir. Anlatıldığına göre Ubâde b. Sâmit’in kardeşi Evs, eşi Havle bint Sa‘lebe namaz kılarken ona yaklaşmak istemiş fakat eşi buna müsaade etmeyince Câhiliye devrinin boşanma türlerinden olan zihârî⁵ uygulamıştır. Havle bu durumu Hz. Peygamber’e bildirdikten kısa bir süre sonra bu konu hakkında Mücâdele sûresinin ilk dört âyeti nazil olur. Buna göre zihâr yapıp pişman olan erkeğin eşine dönmesi için bir köle azad etmesi gerekir. Bunu uygulamak için Hz. Peygamber yanına Evs’i çağırıp köle azad etmesini ister. Buna gücü yetmeyeceğini söylediğinde iki ay üst üste oruç tutmasını emreder. O da günde iki veya üç öğün yemezse bu durumun onu çok zorladığını ve görmesini zayıflattığını söyler. Bunun üzerine Hz. Peygamber altmış kişiyi doyurma imkanının olup olmadığını sorunca Evs b. Sâbit fakirliğini belirtmek için “Senden aldığım bir soğanla Allah’ın yardımından başka bir şeyim yok. (إلا بصله منك) (وعون ” anlamına gelen bir ifade kullanır. Bunun üzerine kendisine 15 sâ⁶ hurma verilerek diyetini ödemesine yardım edilir (Mukâtil b. Süleymân, 2002, 4/258-259).

Daha sonraki dönemlerde de benzer şekilde soğan sıradanlık ve ucuzluk göstergesiydi. Bundan dolayı onu hediye etmek veya birine vermek bazı kişilerce hoş karşılanmazdı. Mesela İbrahim es-Sedûsî aşık olduğu bir cariyeye soğan hediye etmiştir, bunu duyan İbnü’l-Ma‘del “Kadın dağ istemesine karşılık bu adamın yaptığı iş de nedir! Baksana kutlama yapmak için soğan hediye etmiş.” der (Hâlidîyân, ts., 37). Hatta soğanın bu özelliğinden ötürü fıkıhçılar arasında dahi zaman zaman tartışma konusu olduğu ve sadaka olup olamayacağı hakkında görüşler ileri sürüldüğü tespit edilmektedir.⁷

⁴ “Soğan ekmeğe kalmak”, TDK Sözlükleri (Erişim Tarihi 03/08/2024).

⁵ Kocanın, karısını annesine veya dinen nikâhı düşmeyecek yakınlarına benzetip onu küçük düşürmesine denir. Bu durum Câhiliye döneminin boşanma türlerinden biriydi (Ahmet Yaman, “Zihâr”, 44/387-390)

⁶ Sa‘: Hz. Peygamber döneminde kullanılan eski bir ölçü birimi bk. Cengiz Kallek, “Sa‘ ”, 35/317-319.

⁷ İmâm Şâfiî soğan ve sarımsağın yalnızca katık niyetine kullanılmasından dolayı onlardan sadaka verilemeyeceği görüşündedir (Detaylar için bk. Şâfiî, 1990, 2/38).

Arapların sıklıkla tükettiği bir sebze olarak soğan, şiir ve edebi metinlerde de kendisine yer bulmuştur. Bunun en erken örneklerine İmru'ü'l-Kays'ın (öl. 540) şiirlerinde rastlanılmıştır. Şâir, bir dizesinde yağmurda balçığa saplanıp hareketsiz kalan bir yırtıcı hayvanı yaban soğanına benzetmiştir. Çünkü bu soğan yapısı gereği toprak altında kalan yumru kısmı ona öyle sıkı tutunmuştur ki ancak kökü kazıldığı takdirde çıkarılabilmektedir (İmru'ü'l-Kays, 2004, 69; Tûfî, 2014, 281). “Yırtıcı hayvanın ayakları tıpkı yaban soğanının kökleri gibi akşam vakti yağmurdan çamura battı.”⁸ Yaban soğanının toprağa sıkı sarılmış kökleri Araplar arasında bazı abartılı tariflere de konu olmuştur. Mesela sağı solu belli olmayan düşmanların nereden saldıracakları kestirilemediğinde bu durum hasımlarını sürekli huzursuz bırakmaktadır. Temîm kabilesinin önde gelen şâirlerinden Accâc (öl. 97/715) bir şiirinde bu özellikteki düşmanların, rakiplerinde braktıkları korkuyu tarif ederken hareket ettirilmesi oldukça meşakkatli olmasıyla bilinen yaban soğanını dahi sarsacak etkide olduğunu beyitlerine işlemiştir (İbnü's-Sikkît, ts., 200). “Bazen boş bırakıp bazen kafa karıştıran eski düşmanlar yaban soğanının bile kökünü sarsar.”⁹

Halk arasında yaygın olarak kullanılan soğan, Câhiliye döneminde bazı şâirlerce cennet bitkisi olarak yorumlanmıştır. Bu konuda şâir Ümeyye b. Ebi's-Salt'ın (öl. 8/630) beyitleri ön plana çıkmaktadır. Kendisi Câhiliye dönemi şâirlerinden olup Hz. Peygamber'in nübüvvetinin ilk zamanlarına da şahit olmuş ancak iman etmemiş bir kişidir. Şâir, ehli kitap hakkında bilgi sahibi olduğundan şiirlerinde cennet, cehennem, peygamberler ve hesap gününe dair pek çok sayıda atıf yapmaktadır. Hatta onun şiirini işiten Hz. Peygamber dilinin iman ettiğini ama kalbinin inkar ettiğini belirtir (İbn Kuteybe, 1992, 1/60). Yine cennetteki evleri tasvir ettiği şiirlerinden birinde onların bahçelerinin soğan ve sarımsak bitkileriyle süslediğine dair bir yorumu vardır (Taberî, 2001, 15/430; Sa'lebî, 2002, 6/202). “Onların evleri envâi çeşit bitkileri olan Firdevs bahçelerine, soğan ve sarımsak bitkilerine bakar.”¹⁰

Arap şiir geleneğinde bitkiler önemli bir benzetme ögesi olarak kullanılmaktadır. Bunlar genellikle şekil ve yapı açısından bazı nesnelerle özdeşleştirilerek ortaya çıkmaktadır. İzhir ve sümâm gibi soğan bitkisi de bu amaçla şiirlerde tercih edilen bir türdür. Bunlar arasında en bilineni savaşta kullanılan demir miğferlerinin soğana benzetilmesidir.

⁸ كَأَنَّ السَّبَاعَ فِيهِ عَرَقِي عَشِيَّةً ... بِأَرْجَائِهِ الْقُصُوى أَنَابِيْشُ عُنْصُلُ

⁹ يَفِرُّعُ أَحْيَانًا وَحِينًا يَخْتَلِي ... سَوَالِفُ الْأَعْدَاءِ هَذَا الْعُنْصُلُ

¹⁰ كَانَتْ مَنَازِلُهُمْ إِذْ ذَاكَ ظَاهِرَةً ... فِيهَا الْفَرَادِيْسُ وَالْقَوْمَانُ وَالْبِصْلُ

Mesela Muallaka¹¹ sahibi Müslüman şâir Lebîd b. Rebîa bir grup askeri övdüğü bir şiirinde böyle bir benzetmeye yer vermiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 7/129; Cevherî, 1987, 4/635; Bendenîcî, 1976, 120). “Heybetli sessizlik (ordu), çekip bağladı boşluklarından, gösterişli zırhını ve soğan benzeri miğferini”¹²

Soğanın demir miğferlere benzetilmesi sadece şiirlerde değil günlük konuşma dilinde de yaygın bir kullanımdı. Bunlar arasında en dikkat çeken örneklerden birine Abdullah b. Mes‘ûd’un bir konuşmasında rastlanmıştır. Anlatıldığına göre Bedir Savaşı’nda Ebû Cehil’le karşı karşıya gelip başını kesen Abdullah b. Mes‘ûd daha sonra bu olayı oğluna anlatırken onu başına taktığı soğan benzeri demir bir miğferle gösteriş yaparken gördüğünden bahseder (Bezzâr, 1988, 5/377).

Soğanın benzetildiği bir diğer özne uzun saçlardır. Buna göre iç içe geçmiş sık ve kalın yapraklı yaban soğanı uzun ve gür saçlarla özdeşleştirilmiştir. Bu konuda verilen bir örneğe Câhiliye dönemi şâirlerinden Tufeyl el-Ganevî’nin (öl. 16/610) bir şiirinde rastlanmıştır (Esved el-Ğundicânî, ts., 37). “Sabah suda uzayıp akan unsul bitkisi gibi, gür saçları çeşit çeşit yağlarla akıp uzamış gibi”¹³

Soğan bitkisi şiirlerde bazen miğfer gibi savaş için önemli bir objeyle betimlenirken bazen de hiciv sanatının vazgeçilmez öznelerinden birine dönüşebiliyordu. Mesela Hulefâ-yi Râşidîn döneminde yaşamış ve yıldızı Emevîler döneminde parlamış şâir Ferezdak (öl. 114/732) Ezd kabilesini tahkir edip aşağıladığı bir şiirinde onların soğan ve sarımsaktan geldiklerini söyler. Bununla soylarının kokuşmuş olduğunu kastederek Ezd kabilesini ağır bir dille zemmeder (Ferezdak, 1987, 184). “Ezd kabilesini soğan ve sarımsaktan geldiğini gördük

İnsanların en düşkün halindeki pislik ve arsızlık içinde bulduk”¹⁴

Soğan yapı itibarıyla katmanlıdır. Her bir katın içi âdeta kıyafet gibi ince bir zarla çevrilidir. Bu özelliğin Arap diline yansımaları sonucunda sıkı ve üst üste giyinen kişilere soğandan daha iyi giyinmiş (أَكْسَى مِنْ بَصَلٍ) veya soğan kabuğu gibi (وَقَشْرٌ مُنْبَصِّلٌ) anlamına gelen bir tabir kullanılırdı (Ebû Ubeyd, 1980, 370; Sâhib, 1994, 2/225).

¹¹ Muallakât: Câhiliye döneminde yedi (veya on) şâire ait seçkin kaside koleksiyonuna verilen addır (Süleyman Tülücü, “Muallakât”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, Ankara: TDV Yayınları 2020, 30/308-310).

¹² فَحَمَّةٌ ذُقَرَاءُ خَرَسَاءُ تُرْتَى بِالْعَرَى ... فُرْدُمَايَا وَتَرْكََا كَالْبَصَلِ

¹³ وَوَحْفٌ يَغَادَى بِالْدِهَانِ كَأَنَّهُ ... مَدِيدٌ غِذَاهُ السَّيْلُ مِنْ نَبْتِ عَنَصَلٍ

¹⁴ وَجَدْنَا الْأَزْدَ مِنْ بَصَلٍ وَتُومٍ وَأَدْنَى النَّاسِ مِنْ دَنَسٍ وَغَارٍ

Arap dilinde harf benzerliği olan kelimelerde harflerin yeri değiştirildiğinde kâfiyeli ve ses açısından uyumlu tonlamalar ortaya çıkmaktadır. Taklib sanatı adı verilen bu uygulamada kardeş bitki görülen soğan ve sarımsak hususunda Me'sûm, Külsûm, Mevsıl gibi benzer ifadeler üzerinden iğneleyici espriler veya hazır cevaplar mevcuttur. Bu hususta Me'mûn'un huzurunda geçen bir sohbet örnek olarak verilebilir. Anlatıldığına göre Külsûm b. Amr el-Attâbî bir keresinde Me'mûn'un yanına gelir. O sırada halife, yanında bulunan Ebû İshâk el-Mevsılî'ye, gelen kişiyle konuşması için göz işareti yapar. Bu konuşmada Ebû İshâk neye karşı çıksa Attâbî onun tersini yapar. Sonrasında Attâbî, ona ismini sorar. Ebû İshâk da künyesinde geçen Mevsıl (الموصل) ifadesine benzeyen soğan anlamındaki basal (بصل) teriminden yola çıkarak adının kül basal (كل بصل) olduğunu söyler. Attâbî, onu hakir görmek için kötü bir ismi olduğunu söyler. Bunun üzerine Ebû İshâk, kıvrak bir zekâyla onun adında geçen Külsûm (كلثوم) ifadesindeki harflerin içinde sarımsak anlamındaki sûm (ثوم) ibaresi olduğu için ona “senin adın sarımsak yiyenken (كل ثوم) benim adı mı beğenmiyorsun? Hâlbuki soğan sarımsaktan daha lezzetlidir.” diyerek onu susturur (İbnü'l-Cevzî, 1998, 102). Bunun yanı sıra soğan ibaresini lakaplarında kullanan kişiler de vardı. Hz. Peygamber zamanında olmasa da sonraki dönemde yaşayan âmâ İbrâhim b. Ali el-Harrânî (öl. 709/1310) soğan gözlü anlamında aynü basal (عين بصل) lakabıyla meşhur olmuştur (Safedî, 1998, 3/726). Soğan aynı zamanda Arap kültüründe bölgelere verilen isimlerdendir. Mesela Câhiliye döneminde Araplar Irak bölgesine gitmek için ‘Unsul (yaban soğanı) adında bir yol tercih ederlerdi (Zemahşerî, 1999, 233). Bunun yanı sıra Bağdat'ın güney doğu tarafında kalan Basaliyye (البصليّة) adında bir bölge vardır. Burada ikamet edenler de yaşadıkları yere nispetle Basalânî (البصلاّني) ismiyle tanınmaktadır (Yâkut el-Hamevî, 1995, 1/442).

Soğan, şâirlerin dilinde şekilden şekle aktarılırken, yaban soğanı Arap çocukları için bir oyun malzemesiydi. Halîl b. Ahmed'in dediğine göre Arap çocukları yaban soğanından taçlar yapardı (Halîl b. Ahmed, ts., 2/338). Soğan bitkisi Arap kültüründeki rüya yorumlarına da konu olmuştur. Bu hususta rüya yorumlarıyla meşhur olan İbn Sîrîn, rüyada görülen yaban soğanı fâsık bir adama, soğanın kökü hastalık getiren mal ve rızka delalet ettiğini belirtmiştir (İbn Sîrîn, 1940, 2/240).

Soğan aynı zamanda iş karşılığı para yerine verilebiliyordu. Bu konuda Hz. Peygamber döneminde olmasa da daha sonraki dönemlerde gerçekleşmiş dikkat çekici bazı

örneklerden bahsedilir.¹⁵ Buna ilaveten ödeme aracı olarak alınan soğanın pazar tezgahlarında satışı da oluyordu. Pazarcılar kendi mallarını satmak için ürünlerine maniler dizer onların diğer pazarcıların ürünlerinden daha kaliteli ve lezzetli olduğuna vurgu yaparak müşterileri kendilerine çekerlerdi. Bu durum geçmişte olduğu gibi günümüzde de devam eden bir pazarlama yöntemidir.¹⁶

Soğan bitkisi Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe kişilerin damak zevkine göre değişen pişirme şekilleriyle yemekleri lezzetlendiren bir malzemeydi. Bazısı onu çiğ halde çıtır çıtır yemeyi tercih ederken bazısı bundan hoşlanmazdı. Bilhassa Hz. Peygamber çiğ soğan, sarımsak ve pırasa yememeye özen gösterirdi. Bunları çiğ olarak tüketenleri de kendisinden ve mescitten uzak tutardı. Mesela bir keresinde Hz. Peygamber’le beraber bir yere giden bazı sahâbîlerin yolda bir soğan tarlasına uğradıkları sırada kimisinin tarlaya girip çiğ soğan yediği, kimisinin de bundan geri durduğu Hz. Peygamber’in dönüşte soğan yemeyenlerle beraber yürüdüğü, diğerlerini ise kendilerinden soğan kokusu gidene kadar geriden yürüttüğü zikredilir (Müslim, “Kitâbü’l-Mesâcid ve Mevâdî’ü’s-Salât”, 5 (No. 566). Başka bir aktarımda soğan yiyip mescide gelen bir grup sahâbîyi “Ben sizi bu pis kokan bitkiyi yemekten nehyetmedim mi?” dediği akabinde bu bitkileri yiyen kişinin mescide yaklaşmamasını söylediği rivâyet edilmiştir. Hz. Peygamber bu konuda ashâbını pek çok defa ikaz etmiştir. Bu uyarılarda dikkat çeken “Pis bitki” (الشجرة الخبيثة) ifadesini bazı yerlerde sadece sarımsak için kullanırken bazı yerlerde soğan ve sarımsak için de zikretmiştir (Buhârî, “Kitâbu Sıfati’s-Salât”, 16 (No. 816). Bu da soğan ve kardeşleri sayılan pırasa ve sarımsağın ağızda bıraktığı ağır kokunun toplum içinde rahatsızlık vermesi sebebiyle Hz. Peygamber’in onları geride tuttuğu ve mescide yaklaştırmadığı buna rağmen o dönemde bu uyarılara riâyet etmeyenler olduğu anlaşılmaktadır. Benzer bir aktarımda Hz.

¹⁵ Anlatıldığına göre Irak Büveyhîleri’nin ilk kurucusu Muizzüddavle (öl. 356/967) siyâsî hayata atılmadan önce Deylem bölgesinde ailesinin geçimine odunculuk yaparak destek veren biriydi. Kendisinin ifadelerine göre bir gün ablası getirdiği odunların yetmediğini daha fazla toplaması gerektiğini söyler. O da gücünün buna yettiğini daha fazla taşıyamadığını belirtir. Ablası da onu teşvik etmek için şâyet daha çok odun getirirse ona fazladan yaptığı ekmeklerden iki tane vereceğini söyler. Bunun üzerine bir tur daha yapıp odun getirir ve yorgunluktan telef olduğunu söyler. Ablası ondan bir kez daha odun getirmesi için ricacı olur karşılığında vereceği ekmeklere ek olarak bir bağ soğan da ekler. Ablasının bu isteğini de yerine getirir ve emeğinin karşılığını alır. Muizzüddavle bu olaydan sonra Allah’ın yolunu açtığını ve şu anki duruma eriştiğini belirtir (Tenûhî, 1971, 2/98).

¹⁶ Mesela bal veya tatlı satıcısına yakın bir yerde tezgah açan bir soğan satıcısının tatlıcının müşterilerini kendine çekmek için Ey baldan daha tatlı olan soğan (يا بصل أحلى من العسل) anlamında bir nidada bulunduğu vakidir. Hatta böyle bir duruma şahit olan Evzâî, bu yöntemin müşteriye aldattığını düşünerek “Yalanla kazanç sağlayacağını mı sanıyor?” diyerek tepki vermiştir (İbn Kesîr, 1997, 13/452).

Peygamber'e içinde soğan olan bir kap getirildiği etrafındakilere onu yemelerine müsaade edip kendisinin imtina ettiği geçmektedir. Sebep olarak da ben sizin gibi değilim dediği zikredilmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 38/490; Buhârî, “Kitâbu Sıfati's-Salât”, 16 (No. 817). Başka bir benzer aktarıma göre Hz. Peygamber Ebû Eyyûb'un evinde kaldığı sırada âdet edildiği üzere kendisine gelen bir yemek olduğunda birazını yer, kalanını ona gönderirdi. Bir defasında yanında soğan veya pırasa bulunan yeşillikler eşliğinde bir kap yemek gelir. Benzer bir anlatıya göre içinde sarımsak olan sığır etinden yapılma bir kemik suyu çorbası getirilir (Taberânî, 1994, 4/174). Ne var ki Hz. Peygamber bu kaba hiç dokunmaz (İbn Balabân, 1988, 5/446). Sonrasında yemeğin olduğu gibi kaldığını fark eden Ebû Eyyûb, Hz. Peygamber'in onu yemediğini anlar ve sebebini sorar. O da yemeğin yanında soğan/sarımsak olduğu için sofraya yaklaşmadığını belirtir. Ebû Eyyûb bu bitkinin haram olması sebebiyle mi yemediğini sorunca, Hz. Peygamber bilakis onu yiyebileceklerini ancak kendisine vahiy gelmesi sebebiyle yemediğini belirtir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 38/493). Bu ifadelerinden Hz. Peygamber'in sadece etrafındakileri rahatsız etmemek için değil vahiy melegeine karşı gösterdiği hürmetten dolayı ağır koku yayan soğan, pırasa ve sarımsak gibi yiyecekleri yemekten imtina ettiği anlaşılmaktadır.

Bununla birlikte onun soğan yediğine dair çok net ifadeler de vardır. Buna başta Buhârî olmak üzere bazı kütübü's-sitte ve çeşitli hadis kitaplarında kaydedilen Hz. Âişe'ye sorulan bir sorunun cevabında rastlanmıştır. Ona, Hz. Peygamber'in son yemeğinin ne olduğu sorulduğunda cevap olarak içinde soğan olan bir yemek yediğini söylemiştir (Ebû Dâvûd, “Kitâbü'l-Et'ime”, 26 (No. 3829); Ahmed b. Hanbel, 2001, 41/132; Buhârî, 2019, 4/73; Nesâî, “Kitâbü'l-Velîme”, 38 (No. 6646).

Hz. Peygamber'in soğan yiyip yemediğiyle ilgili mevcut rivâyetler ilk etapta birbiriyle çelişkili görünüyor olabilir. Bu hususta onun soğanı ne şekilde yediğinin tespiti yeme alışkanlığını da ortaya koyacaktır. Bu konuya açıklık getiren bir bilgiye Buhârî'nin *et-Târîhü'l-Kebîr* adlı eserinde Hz. Âişe'den aktarılan bir başka rivâyette rastlanmıştır. Bu konuda Hz. Âişe'nin dediğine göre Hz. Peygamber vefatından önceki bir cuma günü tencerede pişirilmiş soğan yemiştir (Buhârî, 2019, 4/73). Yukarıdaki her iki rivâyetten Hz. Peygamber'in pişirilmek suretiyle kokusu kırılan soğanı sade veya tencere yemekleri içinde yediği hatta cuma gibi toplum içinde sık bulunduğu bir günde tüketmekte mahsur görmediği anlaşılmaktadır. Ne var ki Hz. Peygamber'in soğan,

sarımsak ve pırasa hususundaki uyarılarına rağmen bazı sahâbîlerin ve sonrasında yaşayanların bir kısmı ağızda ağır bir koku bırakan bu üç bitkiyi çiğ yiyerek mescide geldikleri zikredilmektedir. Nitekim Hz. Ömer bazı kişilerin soğan ve sarımsak yiyerek mescide gelmelerinden dolayı insanları cuma hutbesinde uyarmak zorunda kalmıştır. İfadeleri ise şu şekilde kaynaklara yansımıştır: “Ey insanlar rahatsız edici bulduğum soğan ve sarımsağı yiyerek geldiğinizi görüyorum. Önceden soğan kokan bir adamın Bakî‘ Mezarlığı’na kadar elinden sürüklendiğini görmüştüm. Başka bir aktarıma göre “Şâyet Hz. Peygamber böyle kokan bir adamın ortamdan çıkarılmasını emretse o kişi Bakî’e kadar sürülürdü. Sizden kim bu iki bitkiyi yemek istiyorsa pişirmek suretiyle kokusunu öldürüp de yesin.” (İbn Huzeyme, 2017, 3/84; İbn Hibbân, 2012, 2/33). Hz. Peygamber gibi Hz. Ömer de insanları toplumu rahatsız edecek hal ve hareketlerden uzaklaşmaları konusunda hassas olmaya davet etse de bu mevzu her zaman ve her dönemde güncelliğini korumaya devam etmiştir. Mesela İbn Ömer’e soğan ve sarımsağı yemek isteyenlere ne söyleyebileceği sorulduğunda onlara pişirerek kokusunu öldürmelerini tavsiye etmiştir (İbn Hacer, 1995, 3/265-266). Sarımsak yenilmemesiyle ilgili bir hadisi Câbir b. Abdullah’tan işiten Atâ b. Ebî Rebâh da ilgili rivâyette Hz. Peygamber’in tam olarak neyi kastettiğini hocasına sormuştur. Câbir de kendi anladığına göre Hz. Peygamber’in burada bitkinin çiğ olarak tüketilmemesi gerektiğini kastettiğini belirtmiştir (Buhârî, “Kitâbu Sıfati’s-Salât”, 16 (No. 816). Aynı şekilde bazı fıkıh kitaplarının mescit adabı hakkında bilgi verdiği yerlerde bu konuya sık sık temas edilmiştir. Bazı fakihler soğan, sarımsak ve pırasayı yemeği kerih görürken, bazıları da mescide giderken, gece namazına kalkarken, Kur’ân okurken, tavaf ederken, yolculuğa çıkarken ve Cuma günü namaza gelirken yemeği kerih görmüştür. Kimileri ise bunu ileriye götürerek bu üç bitkiyi mescit veya toplu yerler dışında bile yiyen kişinin yanında meleklerin olmayacağını ileri sürmüştür. Bazıları mescitte sarımsak kokusunu hisseden imamın cemaati uyurabileceğini belirtmiştir (Tartışmalar için bk. Ahmed b. Hanbel, 2009, 12/379; a.mlf., 2009, 6/279; İbn Abdilber, 2000, 1/118; Kayrevânî, 1999, 1/535; Bâcî, 1914; 1/33; Silefî, 2004, 3/226).

Netice itibarıyla Hz. Peygamber toplum içinde soğan, sarımsak ve pırasa gibi ağır koku yayabilecek şeylerin yenilmesini uygun bulmamış, yenilecekse bile kokunun giderilmesini ardından toplu yerlere girilmesini tavsiye etmiştir. Buna rağmen bazı sahâbîlerin bu öneriye uymadığı, Hz. Peygamber’in onları bu konuda uyardığı, bazı

yerlerde de onların soğan yemeklerine müsaade ettiği, kimilerinin ise kendisi gibi soğanı pişirerek yediği kaynaklara yansıyan kayıtlar arasında yer almaktadır.

Hız. Peygamber dönemi yemek kültüründe tercih edildiği anlaşılan soğanın hangi yemeklere ve ne şekilde konulduğıyla ilgili az da olsa bilgi mevcuttur. Bunlardan ilki sade soğan kavurmasıdır. Bu konuda daha önce işaret edildiğı üzere Hız. Peygamber'in tencerede kavrulmuş soğan yemesi örnek verilebilir. Bir diğeri tirit yemeğidir. Bu yemeğın içerisine hayvanın kol, sırt, göğüs ve but kısmından yağlı ve kemikli etler, ekmek, soğan, nohut ve kemik suyu dahil edilmektedir (İbn Hazm, ts., 6/102). Kişinin zevkine göre soğanlar küp küp doğranıp kavruarak tirit yemeğinin üzerine gezdirilmektedir. Bu konuda Muâviye b. Ebî Süfyân'ın yeme alışkanlığı ve sofrası hakkında orijinal bilgiler sunan bir aktarımdan bahsetmek yerinde olacaktır. Buna göre Muâviye günde dört öğün yemek yemektedir. En ağır ve meşakkatli olan öğün sonuncusudur. Genellikle akşam yemeğinde üzerine bol soğan gezdirilmiş büyük bir tirit yemeğı tercih etmektedir (Belâzürî, 1996, 5/125; Ebû Sa'd el-Âb, 2004, 2/180). Soğanın kullanıldığı bir diğeri yemek türü suveytâ' (السُّوَيْطَاءُ) adında bir çorba çeşididir. Suveytâ', kuruyemişi ve kemik suyu bol olan bir yemektir. İçerisine başta soğan olmak üzere nohut ve çeşitli hububat türleri girmektedir (Sâğânî, 1974, 4/139).

Soğan bitkisi, yemeklerin yanında yeşillik niyetine de tüketilmekte olup bu hususta çok sayıda örnek vardır. Her ne kadar Hız. Peygamber bu şekilde soğan yemeğı sevmese de sahâbîlerin onu çiğ olarak yemeklerin yanına katık niyetine tükettiğı daha önce zikredilmiştir. Bu durum daha sonraki dönemlerde de devam etmiştir (İbn Huzeyme, 2017, 3/84). Mesela tâbiîn döneminin ileri gelenlerinden İbn Sîrîn soğan ve sarımsağı çiğ yemekte bir beis görmemiştir (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/428). Bunun aksine Hız. Peygamber'in tercih ettiği şekilde yediğı bilinen İbn Ömer, soğan ve sarımsağı tencerede pişirmek suretiyle kokusunu kırıp yemeğı tercih etmiş ve bu şekilde tüketilmesini önermiştir (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/429; İbn Hacer, 1995, 3/265-266). Bunun yanı sıra Hız. Hasan'ın torunlarından Hasan b. Zeyd'in "huşkâr" (الْخُسْكَارُ) denilen kırmızı ekmekle beraber soğan yediğı kayıtlarda yer almaktadır (İbnü'l-Esîr, 1997, 6/361). Yine Hız. Hüseyin'in torunlarından Muhammed el-Bâkır soğan, sarımsak ve pırasa yediğini belirtmiştir (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/428).

Soğan, Hız. Peygamber döneminde olduğu gibi sonrasında da çeşitli tencere yemeklerinin içerisinde lezzet katması için kullanılmıştır Halife olduktan sonra Ömer b.

Abdülazîz'in mutad olarak yediği zeytinyağlı mercimek yemeğinin içerisinde soğan olduğu zikredilmektedir. Bir halifenin sofrasına göre oldukça mütevazı bir tercih olan bu yemeği neden sürekli yediği sorulduğunda "ileride ateşe atılıp paklanmaktan daha iyi" olduğunu söyleyerek zenginlik göstergesi sayılabilecek yiyecekleri sofrasına almayı pek tercih etmediğini belirtmiştir. Ne var ki kızları soğanlı mercimek yemeğinin kokusundan hoşlanmayıp sofradan kalktıklarında onlara akşam sofralarını çeşit çeşit yemeklerle donatırlarsa kendi elleriyle cehenneme gideceklerini söyleyerek ağlamıştır (İbn Receb el-Hanbelî, 2003, 346). Ömer b. Abdülazîz'in bu yemek tarzı dönemin ruhbanlarının yemeklerine benzemesiyle dikkat çekmektedir. Nitekim onların yemek alışkanlarından bahsedilen bir eserde mercimek, yağ, limon ve yeşillik gibi basit şeyler tükettikleri eti sofralarına almadıkları bundan dolayı kalplerinin dünyaya meyiletme konusunda zayıfladığı zikredilmektedir (Vâkıdî, 1997, 1/238, 2/251). Yine Hz. Hasan'ın torunlarından Yahyâ b. Abdullah'ın Hârûnürreşîd'e Medine tenceresi denilen bir kapta lezzetli soğanlı bir yemeği yapıp ikram etmesi bu hususta zikredilebilecek bir diğer örnektir (İbn Sehl er-Râzî, 1995, 253).

Dönemin yemek kültüründe oldukça geniş bir yeri olan soğan bitkisinin Hz. Peygamber dönemi esas alındığında tıbbî açıdan kullanıldığına dair kaynaklarda herhangi bir bilgiye rastlanılamamıştır. Yapılan incelemeler sonucunda gerek önceki gerekse sonraki dönemlerde bu bitkinin pek çok hastalıkta önemli bir ecza malzemesi olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu da kaynaklara yansımaya bile ele aldığımız bu dönemde farklı tedavi uygulamalarında kullanılma ihtimalini oldukça yükseltmektedir. Mesela Hz. Ömer zamanında topraklarında sürekli salgın hastalık olmasından mustarip bir bölge halkı durumlarından şikâyetle bulunur. Hz. Ömer topraklarını terk edip başka bir yere taşınmalarını teklif etse de yöre halkı atalarının mirası olan toprakları terk etmemekte ısrar eder. Bunun üzerine Hicaz'da tıp konusundaki bilgeliğiyle ön plana çıkan Hâris b. Kelede'yi yanına çağırıp bir hâl çaresi bulmasını ister. Hâris'in önerisine göre bölge halkı Süreyya yıldızı yükselmeye başladığı zaman yani mevsim ilkbahardan yaza dönmeye yaklaştığı zaman topraklarını terk edecek, soğan, sarımsak ve pırasa tüketecek, Arap tereyağını (السمن العَرَبِي) yiyip içerek tedavi olacak, iyi bir şekilde akşamlayıp gündüzleri uyumayacak. Hz. Ömer de bölge halkının bu tavsiyelere uymalarını emreder (İbn Habîb, 1998, 56). Bunun yanı sıra İbnü'l-Mübârek, arkadaşı

Süfyân es-Sevrî'yi geçirdiği bir rahatsızlık sonucu içtiği ilacın ona fayda vermediğini görünce onu soğanla iyileştirmiştir (Silefi, 2004, 39).

Soğanın iyi geldiği hastalıkların başında kelef adlı bir deri rahatsızlığı gelir. Hz. Peygamber döneminde de görülen bu hastalık hakkında ilk dönem Müslüman hekimlerinin bir takım tavsiyeleri vardır. Bu konuda verilen bir reçeteye göre ince kıyılan bir soğan, Arap kültüründe ekşisi çok sert olan sikkîf (خَلُّ ثَقِيفٍ) adlı bir sirkeyle harmanlanır. Bu karışım illetli bölgeye sürülür ve güneş önünde üç saat bekletilir. Daha sonra yıkanır. Bu uygulama defalarca tekrar edilir. Yaban soğanı denilen unsul bitkisinden yapılan sikkîf sirkesi bal ile karıştırılınca da kelef hastalığına aynı ölçüde fayda sağlamaktadır (Râzî, 2002, 7/492, 495).

Soğanın tohumu saçkıran (Ar. دَاءُ الثَّعْلَبِ, Lat. *Alopecia areata*), siğil, (Ar. ثُلُول) ve behek (Ar. البَهَق, İng. *Vitiligo*) denilen bir çeşit alaca hastalığına, suyu ise irinli sivilce ve tavuk derisi gibi deri rahatsızlıklarına karşı çok etkilidir. Soğan suyu ayrıca balla karıştırılıp göze sürülünce göz beyazlığına, içildiğinde veya boğaza tahnîk¹⁷ yapıldığında nefes darlığına ve boğulma hissine karşı iyi gelmektedir (Dioskorides, 2005, 155; İbn Sînâ, ts., 1/390-391, 3/379; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/132). Ayrıca sirke, bal ve sedef otuyla (Ar. السَّدَاب, Lat. *Ruta graveolens*) bir karışımı yapılınc köpek ısırığına iyi gelmektedir. Basur hastalığı, idrar yolu enfeksiyonları ve doğru ölçüde hazırlandığı takdirde afrodisyak etkiye katkı sağladığı zikredilen önemli hususlar arasında yer alır (Râzî, 2002, 3/328, 391, 443, 5/284; İbn Sînâ, ts., 1/390-391; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/133). Bununla birlikte Dioskorides fazla tüketilmesi halinde zihin karışıklığına ve vücuttaki tükürük salgısını arttırmaya sebebiyet vermesinden dolayı soğanın dikkatli kullanılması gerektiğine işaret etmektedir (Dioskorides, 2005, 155). Soğanın tedavi bağlamında İslâm öncesi ve sonrası dönemlerde geniş bir kullanıma sahip olması onun hastalık durumunda akla gelen ilk şifalı bitkilerden olduğunu göstermektedir.

¹⁷ Tahnîk: Damağa hurma, bal vb. bir şeyin sürülmesine denir bk. Zekeriya Güler, "Tahnîk", 39/416.



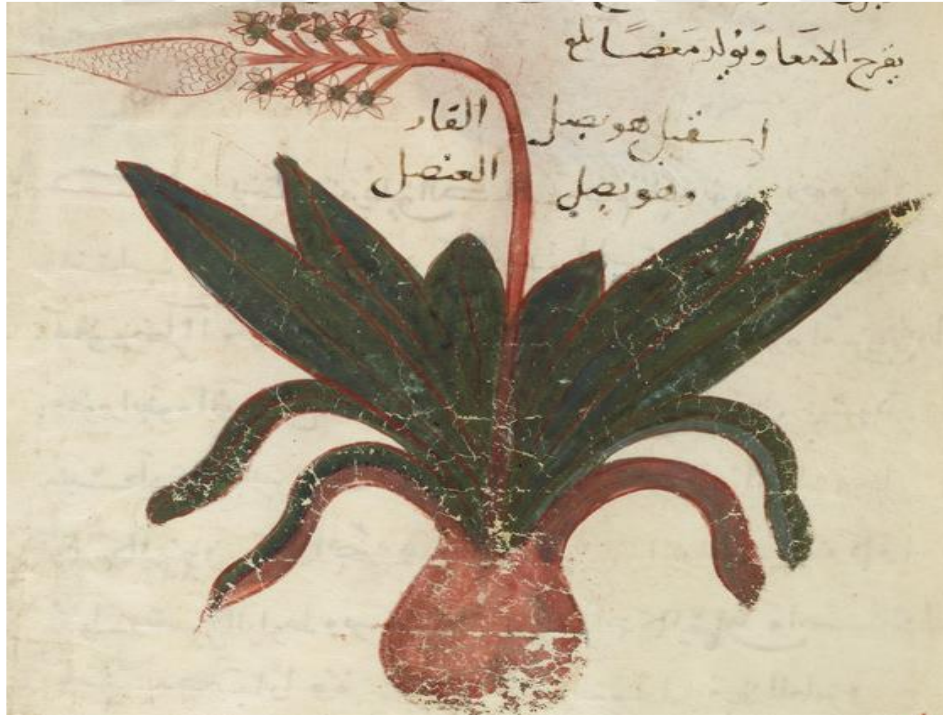
Görsel 1: Dioskorides'in De Materia Eserinin Günümüze Ulaşan En Eski Nüshasından Alınan Bir Soğan Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, National Library of Naples, ts., 86.



Görsel 2: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasından Bir Soğan Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 231.



Görsel 3: Dioskorides'in *De Materia Medica* Eserinin Hişâm b. Mûsâ Tarafından Arapçaya Tercüme Edilen Nüshasından Bir Yaban Soğanı (العنصل) Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, çev. Hişâm b. Mûsâ, 1100-1200, Collection: Arabic and Islamic Science and Its Influence on the Western Scientific Tradition: Medicine (No. 2021668182), 45.



Görsel 4: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Soğan Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 92b.



Görsel 5: İki Farklı Soğan Türünün İllüstrasyon Sanatıyla Gösteren Bir Çizim

Kaynak: Otto Wilhelm Thomé - Migule Walter, *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz*, New York Botanical Garden Collections, 1886, 118.

1.1.2. Sûm (Sarımsak, Allium Sativum)

Terminoloji

Sarımsak Allium cinsinden olup güçlü aromasıyla bilinen soğanlı bir bitki çeşididir. Allium türündeki bitkiler genellikle kükürtlü yapılarından kaynaklanan ağır kokularıyla tanınır. Bu açıdan Grek dilinde “kaçınmak” anlamına gelen Allium ismiyle adlandırılmıştır. Yakın akrabası pırasa ve soğan gibi sarımsak da Liliacea kimilerine göre Amaryllidaceae veya Alliaceae familyasına mensuptur (Taxsonomiyle ilgili tartışmalar için bk. Block, 2010, 1-2).

Antik Yunan metinlerinde sarımsak skordon (Gr. σκόρδον) olarak adlandırılmaktadır. Arapçada yaygın olarak sûm (الثوم) veya tûm (الثُوم) terimiyle tanınmaktadır. Bunun yanı sıra Kur’ân-ı Kerîm’de geçen fûm (فُوم) ifadesi kimine göre sarımsak olarak tefsir edilmiştir. Sebep olarak da Arapların bazı durumlarda s (الثاء) harfini f (الفاء) ile değiştirebilmeleri öne sürülmektedir (Mukâtil b. Süleymân, 2002, 1/111; Fârâbî, 2003, 3/318). Buna karşın İbn Abbâs fûm ibaresini buğday olarak tefsir etmiştir. Bu görüşünü bir Câhiliye şiiriyle de desteklemiştir. Lügat ehlinin de ihtilafsız İbn Abbâs’ın görüşünü kabul ettiği zikredilmektedir (Tartışmalar için bk. Taberî, 2001, 2/17; Ezherî, 2001, 15/412).

Özellikleri

Çiçekli bitkilerden olan sarımsak keskin kokusu ve tadıyla bilinen bir bitki çeşididir. Pek çok diştten oluşan yumrulu bir kökü vardır. Arapçada her bir dişine fas (الفَصُّ) denilmektedir. İlkbahar mevsiminde ekimi yapılan bu tür yumuşak ve açık renkli topraklarda daha verimli olur. Yaprakları pırasa gibi yassı olup uca doğru sivrileşir. Bitki tohuma kaçınca ortasından ince bir dal uzanır. Ucunda pek çok mikro çiçekten meydana gelen her birinin içinde tohumlar olan yuvarlak bir çiçek topu oluşur. Bu çiçeklerin rengi türüne göre beyaz veya mor olabilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 7/90; İbn Haccâc, 1983, 61).

Sarımsağın üç çeşidi vardır. Bunlar büstânî (البستاني), berrî (البرِّي) ve pırasa sarımsağı (الثوم الكراثي) şeklinde adlandırılmaktadır. Berrî adındaki yabani çeşidine aynı zamanda yılan sarımsağı (ثوم الحَيَّة) denilmektedir. Pırasa sarımsağı (Lt. *Allium descendes*, İng. *Garlic leek*) ise âdeta bu iki bitkinin orta formu gibidir. Bu açıdan ikisinin özelliklerini uhdesinde barındırır. Yaprakları pırasa gibi yassı, kökü sarımsak gibi dişlidir (Dioskorides, 2005, 156).

Büstânî olan sarımsak çeşidi dönemin hekimlik uygulamalarına göre dördüncü derecede sıcak ve kuru kabul edilirken bu oran yabanî çeşidinde daha çok yükselmektedir (İbn Sînâ, ts., 1/695-696). Berrî, büstânîye nazaran daha küçüktür. Uzun dallarının üstünde beyaz çiçeği vardır. Üçüncü derecede yakıcı özelliği vardır. Derin yaraları iyileştirmekte oldukça faydalıdır (İbn Sînâ, ts., 1/587).

Sarımsak bitkisinin Arapçası olan sûm (الثوم) ibaresi hareke farklılığıyla başka bir ağaç türüne isim olmuştur. Sivem (السوم) adını alan bu ağaç çeşidi oldukça çekici hoş kokusuyla tanınır. Bu açıdan sarımsakla karıştırılmamalıdır (İbn Sîde, 1996, 3/265).

Arap Kültüründeki Yeri

Sarımsak tarihte bilinen en eski bitki türlerinin arasında yer alır. Sarımsağın damakta bıraktığı kendine has tadı ve aroması, pek çok mutfağa ve sayısız hastalığı tedavi etmek için yapılan uygulamalara ilham kaynağı olmuştur. Varlığı MÖ 3000 öncesine kadar geri gitmektedir. Anavatanının Orta Asya olduğu ileri sürülen sarımsağın ticaret kervanlarıyla Akdeniz ve Avrupa'ya yayıldığı düşünülmektedir. Başta Antik Çin olmak üzere Mısır, Hint, Bâbil, Yunan ve Roma kültüründe muhtelif alanlarda kullanıldığı kayıtlara geçmektedir. Antik Çin'de tedavide en çok kullanılan drogların başında sarımsak geliyordu. Kadim Hint geleneğinde ise ilk hekim ve eczacılar olan rahipler yaptıkları şifa ritüellerinin içine sarımsağı da dahil etmişlerdir. Çin'de olduğu gibi Mısır Medeniyeti'nin de en fazla kullandıkları şifa malzemesi sarımsaktı. Zamanla ticaret ağının genişlemesiyle ülkeye gelen güçlü etkene sahip baharatlar ve keskin aromalı bitkilerle ecza dolapları daha da zenginleşti. Mısırlılar kölelerini bilhassa inşaat işçilerini sarımsakla beslediler. Bu gıda takviyesi onların daha zinde olmalarını sağlayıp daha çok çalışmalarına olanak tanıdı. Sarımsak dönemin işçi sınıfında kullanıldığı gibi zengin sınıfa mensup kişiler tarafından da tercih ediliyordu. Nitekim arkeolojik kazılar sonucunda Tutankhamun'un (öl. MÖ 1323) mezarında son derece güzel korunmuş sarımsaklar bulundu. Bunun yanı sıra mumyalama sürecinde bedenin bozulmasını engellemek için kullandıkları malzemeler arasında sarımsak da vardı. Sarımsak aynı zamanda Mısırlılar için kutsal kabul ediliyordu. Nitekim Romalı doğa bilimci Gaius Plinius Secundus (MS 23/24 - MS 79) diğer adıyla Yaşlı Pliny (Pliny the Elder), Mısırlıların yemin ederken soğan ve sarımsak üzerine tanrıları adedince yemin ettiklerini *Natural History* (Lat. *Naturalis Historia*) adlı eserinde yazmıştır. Antik Yunanlılara gelince onlar sarımsağı Mısırlılar gibi zinde tutma etkisinden dolayı

askerlerine ve olimpiyatlarda oynayan gladyatör savaşçıların beslenme menülerinden eksik etmediler. Antik Yunan geleneğinde sarımsak her ne kadar önemli bir malzeme olarak görülse de tapınaklara bu bitkiyi yiyip gitmek yasaktı. Bu anlayış daha sonra da işaret edileceği üzere Hz. Peygamber zamanında da uygulanıyordu (Pliny the Elder, 1855, 32; Eric Block, 2010, 24-26; Petrovska BB, Cekovska S, 2010, 106-10; Yashasvi Suvarna -Rathai Rajagopalan, 2015, 8-13; Khare, 2016, 39).

Diğer toplumlarda olduğu gibi Arap Yarımadası'nda da tanınan sarımsak en erken kaynaklarda kendisinden söz ettirmiştir. Başta Kur'ân-ı Kerîm olmak üzere, Câhiliye şiirlerinde, hadislerde ve ilk dönem İslâmî yazılı kaynaklarda yer almaktadır. Daha önce soğan bitkisinin ele alındığı bölümde sarımsağın çiğ olarak Hz. Peygamber tarafından tüketilmediğine (Buhârî, "Kitâbu Sıfati's-Salât", 16 (No. 816), gerekçe olarak da ağızda bıraktığı kötü kokudan dolayı insanları ve vahiy meleğini rahatsız etmek istememesine dikkat çekilmişti. Sarımsak bitkisi kaynaklarda genellikle soğanla birlikte ele alınmıştır. Bu açıdan tekrara düşmemek kaygısıyla burada aynı bilgileri yeniden zikretmemeyi tercih ettik. Yalnızca sarımsağın soğandan farklı özellikleri varsa onlara işaret etmeyi uygun bulduk.

Hız. Peygamber'in uyarılarına rağmen sarımsak yeme arzusundan vazgeçmeyenler de vardı. Bu bitkiyi diledikleri kadar yemek için şehir merkezinden uzak yerlere bile gidenler olmuştur. Bunlardan Saîd b. Zeyd ve Ebû Ervâ'nın, Zü'l-Huleyfe mevkiinde sarımsak yedikleri ve kokusu gidene kadar Medine'ye inmedikleri zikredilmektedir. Aynı şekilde Ebû Hüreyre'nin kendi topraklarında seher vakitlerinde sarımsak yediği kaydedilmektedir (İbn Habîb, 1998, 54). Her ne kadar Hz. Peygamber sarımsağı çiğ yemenin haram olmadığını belirtse de daha sonraki dönemlerde sarımsak yemenin günahıyla ilgili sayısız hüküm ortaya atılmıştır. Günah addettikleri bu durumun boyutu hakkında kişiden kişiye değişen farklı açıklamalar yapılmıştır. Bunlardan yalnızca bir kaçına yer vermek yeterli olacaktır. Mesela kendi halkası içinde neden sarımsak yemediği sorulan Saîd b. Müseyyeb, "125 vakit namazımı beş vakte karşılık satacak değilim." diyerek toplum içinde sarımsak yemenin dinî açıdan ne kadar kötü olduğunu göstermeye çalışmıştır (Hallâl, 2004, 33). İlk zâhidlerden Ebû Süleymân ed-Dârânî (öl. 215/830) ise pırasayı sarımsağı nazaran daha masum görür. Ona göre pırasa yiyen kişiye 7 gün melekler yaklaşmazken sarımsak yiyenden 40 gün uzak kalmaktadırlar (İbn Asâkir, 1995, 71/148). Kimileri ise mescid dışında sarımsak kokusu aldıklarında çok

sert bir tavır takınarak ortam içinde “Kim bu dışkıdan yedi.” diyerek sarımsak yiyen kişiyi aşağılama derecesine varan tepkiler göstermiştir (İbn Asâkir, 1995, 67/31). Bazıları da insanları bu bitkiden uzaklaştırmak için Hz. Peygamber adına hadis bile uydurmuşlardır. Bunlar arasında en ilginç olanı ise şu şekildedir: “Soğan, sarımsak ve pırasa şeytanın sevdiği kokulardandır.” (Süyûtî, ts., 367). Bazıları da sarımsağın bu kör talihini değiştirmek için aynı üslubu kullanıp olumlu yönde hadisler ortaya atmıştır. Bunun en erken örneklerinden birine Humeydî’nin eserinde rastlanmıştır. Hz. Ali’ye dayandırılan bir aktarıma göre Hz. Peygamber’in onlara sarımsak yemeği tavsiye ettiğini ve “Şâyet vahiy meleği bana inmemiş olsaydı ben de onu yerdim.” dediğini zikreder (Humeydî, 1996, 2/347). Hz. Peygamber’in sarımsağı pis kokulu bitki şeklinde nitelemesi ve rayihasından duyduğu rahatsızlığı her defasında belirtmesiyle ilgili birbirinden bağımsız çok sayıda eserden birçok örneğe daha önce işaret edilmişti. Bu açıdan Hz. Peygamber’in bu tavsiyesi oldukça şüpheli görünmektedir. Bu rivâyeti sened ve metin yönünden inceleyen İbn Hacer de senedinde yaptığı bir dizi değerlendirme sonucunda aktarımın son derece zayıf olduğu kanaatine varmıştır (İbn Hacer, 1998, 3/541). Bunun aksine benzer şekilde Tirmizî’de Hz. Ali’ye dayandırılan başka bir rivâyet vardır. Buna göre sarımsağı pişmiş dışında yemekten nehyedildiklerini kendisinin de çiğ sarımsak yemeği kerih gördüğü aktarılır (Tirmizî, “Ebvâbü’l-Et’ime”, 23 (No. 1808, 1809). Dolayısıyla Hz. Ali’nin mutlak surette sarımsak yemeği tavsiye etmediği tıpkı Hz. Peygamber gibi onun da bu bitkiyi pişmiş olarak tüketmeyi tercih ettiği ortaya çıkmaktadır.

Sarımsak soğandan farklı olarak Arap isim kültüründe kendine yer bulmasıyla dikkat çeker. Mesela Benî Kilâb kabilesinden bir adamın sûme (ثُومَة) şeklinde adlandırıldığı bilinmektedir. Onların kişiye isim verme dışında, kullandıkları savaş aletlerine de bu şekilde isim verdikleri görülmektedir. Nitekim, Araplar bir çeşit miğferi soğanla tanımlarken kılıcın kabzasına sûme yani sarımsak demeyi tercih etmiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/249).

Sarımsak soğanla beraber çok sayıda darb-ı meselde kullanılmıştır. Bunlar daha çok tadı ve kokusu üzerinden menfî yönde ifadelerdir. Soğan bahsinde bunlar işlendiğinden tekrara düşmemek için burada zikredilmemiştir. Bunlara ilave olarak başka bir Arap deyiminde bir kişinin sergilediği kötülük karşısında iyilikle mukabele edilemeyeceğini belirtmede sarımsak ve reyhan bitkisi kullanılmıştır. Bunun için “Sarımsak eken reyhan

toplamaz. (من يزرع الثوم لم يقلعه ريحانا) ifadesi kullanılmıştır (Se‘âlibî, 1981, 274). Bu deyim günümüzde TDK’da geçen “Arpa eken buğday biçmez.” deyiimiyle son derece örtüşmektedir.

Sarımsak, soğan bitkisinde olduğu gibi dönemin yemek kültürünün vazgeçilmez lezzetlerindendi. Her ne kadar Hz. Peygamber, bu bitkinin çiğ tüketilmemesi yönünde tavsiyede bulunsada bazı durumlarda sahâbîlerin onu yemesine izin vermiştir. Bununla ilgili örnekleredaha önce soğan bahsinde işaret edilmiştir. Kaynaklarda soğandan farklı olarak sarımsak hakkında söylenen ve onun etrafında gerçekleşen hadiseler de vardır. Mesela İkrime b. Ebî Cehil bir veya iki hafta boyunca sarımsak yediklerini ancak bu süreçte Medine dışında bulunduklarını söyler (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/428). Sa’d b. Ebî Vakkâs ise sarımsak yemek istediğinde yemeğe ilk onunla başladılar (Belâzürî, 1996, 10/15). Bunun yanı sıra daha önce dikkat çekildiği üzere Hayber’in fethinde bazı sahâbîlerin soğan ve sarımsak ekili tarlalara girip onları yediği pek çok kaynak tarafından kayıt altına alınmıştır. Konu bağlamında o fetih esnasında gerçekleşen bir olaya daha işaret etmek gerekir. Yalnızca Vâkıdî’nin *Kitâbü’l-Megâzî* adlı eserinde rastladığımız bir bilgide bazı sahâbîlerin sadece tarlalara değil ele geçirdikleri kalelerdeki erzak depolarını da talan ettiklerinden bahsedilir. Anlatıldığına göre Müslümanlar Sa’b b. Muâz Kalesi’ni ele geçirince içinde tahminlerinden çok daha fazla erzakla karşılaşlar. İçinden malları taşımaya başlarlar. Bu manzarayı gören Uyeyne b. Hısn bu zâyî olmuş yemeklerden ve yemlerden kimsenin kendisine vermemesini isteyerek tepki gösterir. Bunun karşısında bazı Müslümanlar onu azarlayıp susturmuşlar ve yemekleri çıkarmaya devam etmişlerdir. Bu yiyecekler arasında rafların birinde kalan tirit yemeği ve sarımsak da vardı (Vâkıdî, 1989, 2/666). Daha önce tirit yemeğinin soğanla yapıldığına işaret etmiştik. Bu rivâyetten tirit yemeğinin sarımsak eşliğinde tüketildiği anlaşılmaktadır. Bunu destekleyen başka bir bilgiye göre bir keresinde Ümmü Eyyûb, sarımsaklı tirit yemeği yapmış ama Hz. Peygamber bu yemeği sevmesine rağmen sarımsak kokusundan dolayı ona dokunmamıştır (Süheylî, 1991, 4/279). Muhtemelen Muâviye’nin üzerine soğan doğranmış tirit yemeği gibi Ümmü Eyyûb’un hazırladığı tirit yemeğinin üzerine de çiğ sarımsak eklediği için Hz. Peygamber tarafından yenilmemiştir. Hz. Peygamber ve bazı sahâbîlerin tiridi bu şekilde yememesi bir kenara dursun sarımsaklı tirit yemeğinin bir eleştiri malzemesi olması ve herkesçe tercih edilmeyen bir lezzet olduğunu destekleyen oldukça dikkat

çekici bir örneğe Hz. Hüseyin'in katli üzerine yazılan bir mersiye rastlanmıştır (Hemezânî, 1923, 365).

Ey Hüseyin'in katili, ey zayıf inançlı, ey ayıpla damgalanmış, ey çomağın bekçisi, ey azarlanmış kaçak, ey tiritteki sarımsak, ey çölün zakkumu...

Bu bitkinin yemeklerin yanında katık olarak tüketilmesinin yanı sıra bazı yemeklerin içine eklenerek lezzet kattığı da bilinmektedir. Sarımsağın ne tür yemeklerin içinde olduğu hususunda kaynaklarda sınırlı bilgi vardır. Yapılan detaylı araştırmalar sonucunda bunlardan bir kaçı tespit edilmiştir. Bu yemeklerin başında sığır etiyle yapılmış kemik çorbası gelir. Soğan bahsinde işaret edildiği üzere Hz. Peygamber'e getirilen yemekler arasında bu çorbadan da vardı. Ne var ki içine sarımsak eklendiği için bu çorbayı içmemiştir (Taberânî, 1994, 4/174). Bir diğer yemek de ana malzemesi sarımsak olan bir çorba çeşididir. Bu dönemde bilhassa hasta oldukları zamanlarda bu şifa çorbasını yapmayı tercih ederlerdi. Nitekim Sa'd b. Ebî Vakkâs ve İbn Ömer'in göğüs ağrısı çektiklerinde bu çorbayı pişirdikleri zikredilmektedir (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/427). Soğan ve sarımsağı pişirerek yediği bilinen İbn Ömer'in Nihâvend Savaşı'nda, malzemelerin tüm detaylarını tespit edemediğimiz bir çorba yaptığından bahsedilir. Buna göre İbn Ömer sarımsakları önce ipe dizer. Ardından çorbasının içine atar. Sarımsağın tadı ve lezzeti çorbaya iyice işledikten sonra sarımsak dizili ipi çorbadan çıkarır (İbn Sa'd, 2001, 4/146). Benzer bir başka rivâyette İbn Ömer yaptığı yemeklerde sarımsakları tencerenin bir kenarına bırakır, tadı ve lezzeti yemeğe iyice işledikten sonra onları tencereden alırdı (İbnü'l-Ca'd, 1990, 480). Adını tam olarak belirleyemediğimiz bir diğer yemek çeşidine Ömer b. Abdülazîz'in sofrasında rastlanmıştır. O dönemde mühürdarlık görevini yürüten Nu'aym b. Ebî Seleme bir keresinde halifenin yanına girdiğinde sofrasında tuz ve yağla pişirilmiş sarımsak yemeği yediğini görmüştür (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/427).

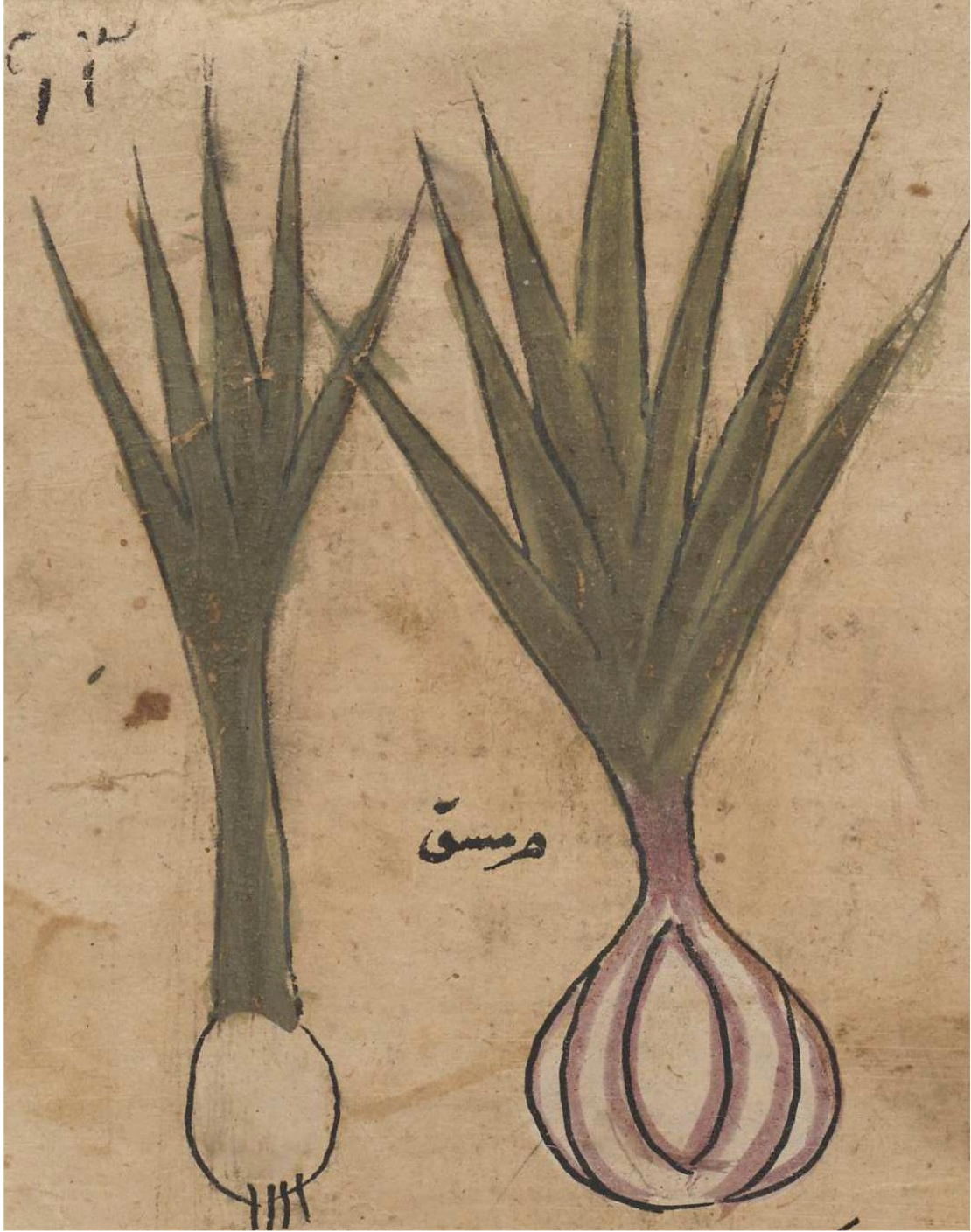
Arap kültüründe sarımsak yemeklerin içinde ve yanında tercih edilen önemli bir malzemeydi. Bununla birlikte o dönemde sarımsak şifa kaynağı olarak da görülüyordu. Bilindiği üzere sarımsağın çiğ tüketilmesiyle ilgili Hz. Peygamber'in uyarıları vardır. Hatta açlık halinin bile bu bitkiyi yemek için geçerli bir özür olmadığını söylemiştir (Buhârî, "Kitâbu Sıfati's-Salât", 16 (No. 76). Buna karşın hastalık halinde Hz. Peygamber, çiğ sarımsak kullanmada bir beis görmemiştir. Nitekim sarımsak yiyip mescide gelen Muğîre b. Şu'be kendisinden sarımsak kokusu yayılınca bunu fark eden

Hız. Peygamber sarımsak kokusunun kimden geldiğini sorar. Muğîre de Hız. Peygamber'in elini kendi göğsüne dokundurur başka bir rivâyete göre elini göğsüne dokundurması için üzerine yemin eder. Hız. Peygamber de gömleğinin altından elini geçirip göğsünü yoklar ve hasta olduğunu anlar. Muhtemelen ateşinin yüksek olduğunu hisseden Hız. Peygamber bu durumu mazeret sayar (İbn Ebî, Şeybe, 2015, 13/430, 432; Ahmed b. Hanbel, 2001, 30/113). Bu aktarımda her ne kadar rahatsızlığın ne olduğu açıkça belirtilmese de Hız. Peygamber'in elini arkadaşının göğsüne değdirdiği anda hasta olduğunu anlaması bedeninin ateşinin yüksek olduğuna işaret etmektedir. Bu vaziyette dışarı çıkabilecek güçte olması da ağır bir hastalığa tutulmadığını ortaya koyar. Bu da Muğîre b. Şu'be'nin soğuk algınlığı gibi yüksek ateşe sebep olabilecek bir hastalık geçirdiği şifa amaçlı da çiğ sarımsak yediği anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra solunum yolu kaynaklı hastalıklarda ciğerde oluşan ağrıyı atmak için sarımsak tercih ediliyordu. Daha önce de işaret edildiği üzere Sa'd b. Ebî Vakkâs'ın oğlu, babasının göğüs ağrısı çektiğinde kendisine sarımsak çorbası pişirdiğini belirtir. İbn Ömer'in de benzer durumda sarımsak çorbası yaptığı kaynaklara yansımıştır (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/427). Her iki uygulamadan da anlaşıldığına göre Hız. Peygamber zamanında sarımsağın modern bir ifadeyle antibiyotik etkisinin bilindiği ve solunum kaynaklı hastalıklarda şifa amaçlı tercih edildiği söylenebilir. Nitekim sarımsağın solunum yolu hastalıklarına karşı bu amaçla kullanımı oldukça eski bir tıbbî uygulamadır. Antik Yunan hekimlerinden Dioskorides'e göre bu bitki çiğ, közlenmiş ve haşlanmış olarak tüketildiğinde bronşiti temizleyip, kronik öksürüğü hafifletir (Dioskorides, 2005, 156). Hız. Peygamber döneminde sarımsağın kullanıldığı bir diğer hastalık nefes darlığıdır. Bu hususta İbn Ömer'in ileri düzeyde nefes darlığı hastalığına yakalandığı kaynaklara yansımaktadır. Modern literatüre göre astım olarak adlandırılacak bu hastalığa tutulduğunda kendisine sarımsak çorbası yapıldığı zikredilmektedir (Kâsım b. Sellâm, 1964, 4/248). Farklı kaynaklarda İbn Ömer'in Nihâvend Savaşı'nda ve diğer günlerde yaptığı sarımsak çorbasına işaret edilmesi ile yukarıdaki hastalığı birleştirildiğinde o süreçlerde de nefes darlığı çekmiş olma ihtimalini akla getirmektedir.

İslâm'ın erken dönemlerinde sarımsağın aynı zamanda bedeninin bağışıklığını güçlendiren önemli bir ecza malzemesi olduğu biliniyordu. Mesela Hayber sulak bir yer olduğu için bataklıklar da bulunuyordu. O açıdan hastalık üretebiliyordu. Bir keresinde Hız. Ömer Hayber halkına topraklarının çok fazla salgın hastalık çıkarmasına karşın

nasıl sıhhatli kaldıklarını sorunca onlar da uyguladıkları bir dizi yöntemi sıralar. Bunlar arasında çok fazla sarımsak yiyip bal şerbeti içtiklerini de söylerler. Tıbb-ı Nebevî türünün en erken örneklerinden birini yazan İbn Habîb muhtemelen bu rivâyetlerden etkilenecek kış mevsiminde zinde olmak için tüketmeyi tavsiye ettiği gıdalar arasına balla karıştırılmış sarımsağı da ekler. Ünlü hekim Râzî de benzer bir tavsiyede bulunur. Yapılan bir dizi araştırmadan sonra aslında bu tavsiyenin çok daha eskilere dayandığı görülmüştür. Bu hususta Galen'den aktarılan bir bilgiye göre sarımsağın kış aylarında tüketilmesinin muazzam faydaları olduğunu söylemiştir. Vücuttaki soğuk sıvıları ısıtması ve kış aylarında bedeni saran mukus salgısını kesmesi sebebiyle bedeni kış mevsiminin getirdiği hastalıklara karşı daha dirençli kılar (İbn Habîb, 1998, 98, 160; Râzî, 2002, 6/79; İbn Abdirabbih, 1983, 8/19; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/208).

Sarımsak kadim tıbbî uygulamalarda çok etkili bir panzehir olarak kabul ediliyordu. Bilhassa çölde yarı göçebe bir hayat süren bedeviler için önemli bir malzeme olarak görülüyordu. Bu açıdan Araplar arasında sarımsak bedevîlerin panzehiri olarak biliniyordu (Himyerî, 1999, 2/742). Bu hususta Dioskorides yılan ısırığına karşı sarımsak yiyip akabinde içki içmekten daha etkili bir şey olmadığını belirtir. İbn Sînâ da bu tedavi yöntemini tecrübe ettiğini ve olumlu sonuç aldığını zikreder. Benzer şekilde Râzî, eserinde insan, köpek, yılan, akrep ve gelincik ısırıklarına karşı sarımsağın etkili olduğunu kaydeder (Dioskorides, 2005, 156; Râzî, 2002, 5/282-283; İbn Abdirabbih, 1983, 2/270; İbn Sînâ, ts., 1/696). Akrep ısırıklarına karşı da en etkili panzehirlerden biri olarak kabul edilir. Râzî'nin el-Yahûdî'den aktardığına göre ezilen dokuz sarımsağın ısırılan bölgeye sürülmesi halinde zehri etkisiz bırakacağı kaydedilmektedir (Râzî, 2002, 5/291). Bunun yanı sıra bit ve pireye karşı oldukça etkili olduğu gibi diş, kulak ve boğaz ağrılarına (KBB), soğuktan kaynaklı hastalıklara, göğüs ve boğaz ağrılarına iyi gelmektedir (Dioskorides, 2005, 156; Kindî, "Ayasofya", No. (03603-002), 118a; İbn Sînâ, ts., 1/696).



Görsel 6: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Sarımsak Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 93a.



Görsel 7: Sarımsağın İllüstrasyon Sanatıyla Çizilmiş Bir Görseli

Kaynak: Diederich Franz Leonhard von Schlechtendal, Christian Eduard Langethal, Ernst Schenk, *Flora von Deutschland*, Real Jardín Botánico Madrid, 1892-1898, 3/136.



Görsel 8: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasından Bir Soğan Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 232.

1.1.3. Kürrâs (Pırasa, *Allium Porrum*)

Terminoloji

Pırasa, yumrulu bitkilerden olan bir sebze türüdür. Soğan ve sarımsak gibi *Allium* cinsinin en yaygın bitkilerinden olup *Liliaceae* familyasındandır. Köklü bir geçmişe sahip olan pırasa Antik Yunan metinlerinde *Práson* (Gr. *πράσον*) Latince *Porrum* İngilizcede *Leek* adlarıyla tanımlanmaktadır (Dioskorides, 1555, 230; Liddel-Scott, “*πράσον*”, 1889, Erişim Tarihi 12/05/2023).

Pırasanın Arapçadaki karşılığına gelinecek olursa tekili kerâse (كَرَّاسَةٌ) çoğulu kürrâs (الكرَّاس) şeklindedir (Ezherî, 2001, 10/101). Bunun yanı sıra Arap kültüründe kırt (قِرط), kürrâsü's-şâmî (كُرَّاثُ الشَّامِي) ve sofrâ pırasası anlamına gelen kürrâsü'l-mâide (كُرَّاثُ الْمَائِدَةِ) pırasaya verilen isimler arasında yer alır (Fîrûzâbâdî, 2005, 568). Ayrıca Abdkeys kabilesinin pırasayı rekl (الرَّكْل), satıcısına rekkâl (رَكَّال) dediği de kaynaklarda zikredilen diğer bilgilerdendir (İbn Düreyd, 1987, 2/798).

Pırasa bitkisine karşılık gelen kürrâs terimi aynı zamanda kaktüs benzeri dikenli bir bitki için de kullanılmaktadır (Himyerî, 1999, 9/803). Latince Euphorbia ammak adıyla bilinen bu tür günümüzde nadir bulunan bitki çeşitlerinden sayılmaktadır. Câhiliye şiirlerinde ve ilk dönem metinlerinde her iki bitkinin alternatif terimleri yerine aynı ifade kullanıldığından sonraki dönem lügat kitaplarında aynı adla isimlendirilen bu iki farklı bitkinin özellikleri birbiri adına kullanılmıştır. Bitkilerin temel farklılıklarına vakıf olmak ve verilen bilgileri bu özellikler doğrultusunda ayıklamak suretiyle kaynaklardaki bu bilgi karışıklığından uzaklaşılabileceği düşünülmektedir. Çünkü yetiştirme şartları, yenilir olup olmaması ve fiziksel özellikleri açısından her iki tür birbirlerinden oldukça ayrılmaktadır. Bu açıdan gerek tıp gerek nebat gerekse lügat kitaplarında kürrâs diye adlandırılan her bitkinin pırasa olmadığı bilinmelidir.

Özellikleri

Uzun ve silindirik gövdesiyle ön plana çıkan pırasa, soğanı andıran kokusuyla bilinir. Boyu bir zirâ uzunluğuna ulaşabilmektedir. Olgunlaşmaya yakın ortadan yukarı yükselen yaprağın uç kısmında fındık benzeri bir top oluşur (Bâhilî, 1982, 1/135; İbn Sîde, 2000, 6/794). Kaynaklarda kumlu ve kayalık topraklarda yetişebilen, boyu bir insaninkini aşabilen, delindiğinde içinden beyaz bir süt çıkan bir kürrâs tarifi vardır. Genellikle Dîneverî'den nakledilen bu bilgiler daha sonraları, yaygın olarak bilinen pırasa bitkisiyle karıştırılmıştır (İbnü'l-Baytâr, 1992, 4/325). Bu özellikler pırasayla ilgili olmayıp daha önce belirtildiği üzere kaktüs benzeri başka bir bitkiye işaret etmektedir.

Klasik kaynaklara göre genel itibarıyla pırasanın iki çeşidi vardır. Bunlar Dioskorides'e göre práson (πράσον) ve ámpelóprason (ἀμπελόπρασον) şeklinde adlandırılmıştır.¹⁸

¹⁸ Dioskorides'in *De Materia* eseri üzerine yapılan İngilizce çeviriler başta olmak üzere, Arapçaya yapılan tercüme metinler de incelenip ilgili bölümlerde pırasanın yalnızca iki türünden bahsedildiği görülmüştür. Dioskorides'e eserlerinde sıkça atıfta bulunan Râzî de pırasayı ele aldığı kısımda Dioskorides'ten şâmî ve nebatî çeşitleri hakkında aktarımda bulunmuştur. Ne var ki asıl metinde olmamasına rağmen İbn Sînâ, Dioskorides'ten nakille şâmî, nebatî ve berri şeklinde 3 çeşit pırasadan

Arapçaya yapılan çevirilerle birlikte bunlar şâmî (الشَّامِيّ) ve nebatî (النَّبَاطِيّ) şeklinde adlandırılmıştır. Şâmî olan çeşit ziraatı yapılan ve yemeklerde tercih edilen bir türdür. Bundan dolayı bir diğer adı sofrâ pırasasıdır. Nebatî denilen çeşit ise yaban pırasası (Lat. *Allium ampeloprasum*) kabul edilmektedir (Dioskorides, 2005, 154, 155; Dioskorides, 1100-1200, 38b; Râzî, 2002, 6/342-344; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/90-91; Nüveyrî, 2002, 11/63). Soğan pırasası denilen bir tür daha vardır. Bu çeşit Dioskorides'e göre sarımsağın altında yer aldığı için daha önce incelenmiştir.

Arap Kültüründeki Yeri

Pırasa, Arap Yarımadası'nda geniş bir yayılma alanına sahip bir bitki türüdür. Yetiştği bölgelerin başında Mekke, Medine ve Hayber gibi şehirler yer almaktadır. Bununla ilgili detaylara daha önce soğan bitkisinde işaret edilmişti. Bunun yanı sıra Hicaz'ın en çok av yapılan ve bitki çeşitliliğinin yoğun olmasından dolayı en çok bal elde edilen Urvânü'l-Kürrâs (عروان الكراث) ve hemen yakınında bulunan Dufâk adındaki iki dağ, pırasa bitkisinin yetiştiği önemli coğrafyalardan birisidir. Bu dağların vadilerinden bilhassa beyaz bal olarak bilinen darb adında (الضرب) oldukça keskin bir bal elde edilmektedir. Benî Hüzeyl'in yerleşim yerlerinden olan bu dağlarda yetişen bitkiler arasında pırasa ön plana çıktığından yaygın olarak Urvânü'l-Kürrâs adıyla tanınmaktadır. Bu bölgenin doğal güzelliklerini bir şiirinde işleyen muhadram şâirlerden Sâide b. Cüeyye el-Hüzeli (öl. ?), adı pırasayla bütünleşen Urvân Dağı'na da işaret eder (İbn Kuteybe, 2002, 1/83; Bekrî, 1403, 3/385; Ahfeş, 1999, 657; Yâkût el-Hamevî, 1995, 4/114). “Keskin beyaz bal Dubûb Vadisi'ni sular, Dufâk, Pırasalı Urvân (Urvânü'l-Kürrâs) vadileri ile sonrasında gelen Dîm beldesine kadar ulaşır.”¹⁹

Bir diğer önemli yetiştirme alanı Âlic adında bir bölgedir. Bu yer Tay ve Fezâre arasında kalmaktadır. Hatta bu yöre halkının yemek kültüründe pırasaya çok fazla yer verildiği için bu bitkiyle bağdaştırılmışlardır (Ahfeş, 1999, 32). Pırasanın yetiştiği bir diğer yer Serât bölgesinde yer alan Zehrân (الزَّهْرَان) adında bir dağdır. Kimilerine göre pırasa cüzâma iyi geldiği için bu illete düçâr olanların bu dağda biten pırasa bitkisinin etrafında bulunmaları yiyecek ve içeceklerine katmaları tavsiye edilmiştir (Bekrî, 1403,

bahsettiğini iddia etmektedir (İbn Sînâ, ts., 1/532). Râzî Galen'den nakille bu çeşidin yaban pırasası olduğunu aktarır. İbn Sînâ da muhtemelen bu ifadelerden etkilenerek Dioskorides'in dilinden pırasanın üç çeşidi olduğunu belirtir. Sanki metnin aslına bakmış da onun bu şekilde söylediğini oradan okumuş gibi bir izlenim uyandırmıştır. Daha sonra esl ve izhir bitkisinde tespit ettiğimiz karışıklığın sebebi, burada da tekrar etmiş görünmektedir (bk. İzhir, Esl).

¹⁹ وَمَا صَرَبٌ بَيَضَاءُ يَسْقَى دُبُوبَهَا دُفَاقٌ فَعَرَوَانُ الْكَرَاطِ فَضِيْمُهَا

2/704, 4/129). Pırasanın yetiştiği bir diğer bölge Teymoğulları'ndan İbn Âmir kolunun yaşadığı Basra güzergahında kalan Nibâc (النباح) bölgesidir. Burası sarımsak ve pırasa yetiştiriciliği ile bilinmektedir. Bunu fırsata çeviren bazı hasımları şiirlerinde onları hicvetmede bu bitkilerden faydalanmıştır (Ma'mer b. Müsennâ, 1998, 1/293). Bunun yanı sıra Câhiliye dönemi ve sonrasında Bahreyn bölgesinde ikamet eden Abdüşems kabilesinin bazı kolları pırasa ziraatına geniş yer ayırmış ve yemeklerinde sıklıkla tercih etmiştir (Abdülkâdir el-Bağdâdî, 1997, 6/493).

Hicaz bölgesinde geniş bir yaşam alanı bulan pırasa, Hz. Peygamber döneminde yakinen tanınan, ziraatı yapılan ve dönemin yemeklerini lezzetlendiren bir bitkidir. Kardeşleri soğan ve sarımsakla benzer özelliklere sahip olduğu için ağızda ağır bir koku bırakmaktadır. Bundan dolayı Hz. Peygamber onu çiğ halde yemeyi tercih etmemiştir. Bunu hem etrafındaki insanlara hem de kendisine vahiy getiren Cibril'e (a.s.) rahatsızlık vermemek için yapardı. Nitekim Ümmü Eyyûb içerisinde pırasanın da olduğu çeşitli yeşilliklerden oluşan bir yemek hazırlamış ama Hz. Peygamber arkadaşına (Cibril a.s.) eziyet vermemek için bu yemeği yemekten imtina etmiştir (Taberânî, 1994, 25/136). Aynı şekilde kendisine gelen bir gruptan pırasa kokusu alınca onlara "Ben sizi bu ağacı yemekten nehyetmedim mi?" diyerek akabinde "İnsanları rahatsız eden şeyler melekleri de rahatsız eder." demesi, bir başka benzer rivâyette pırasaya ek olarak soğan ve sarımsağı da eklemesi bunu desteklemektedir (Mâlik b. Enes, 1991, 2/110; Keşşî, 1988, 324; İbn Mâce, "Kitâbü'l-Et'ime", 29 (No. 3365); Nesâî, "Kitâbü'l-Vefîme", 38 (No. 6652).

Daha sonraki dönemlerde ilginçtir ki Hz. Peygamber'in pırasa hakkında söylediği bazı sözlerin doğruluğuna işaret eden bir rüyadan bahsedilir. Anlatıldığına göre Süfyân b. Uyeyne'nin, rüyasında Hz. Peygamber'i görüp ona pırasa ve türevleri hakkında Ümmü Eyyûb'un aktardığı rivâyetin sıhhatini sorduğu cevap olarak da bu sözlerin hak olduğunu başka bir yerde ise bu yiyeceklerin meleklerle rahatsızlık verdiğini söylediği aktarılır (İbn Abdilberr, 1387, 6/418; İbnü'l-Mukri', 2004, 90). Her ne kadar bazı kaynaklar Ümmü Eyyûb'dan gelen rivâyetten sonra Süfyân b. Uyeyne'nin rüyasını öne sürse de rüya tabiri konusundaki maharetiyle tanınan tâbiîn neslinden İbn Sîrîn'in pırasa hakkındaki yorumu oldukça ilgi çekicidir. Buna göre rüyada pırasa görmek rızka, onu yemek çirkin bir harama düşmeye veya pişman olunacak bir şeyi söylemeye ve pişmiş pırasa görmek tövbe etmeye delalet etmektedir (İbn Sîrîn, 1940, 2/242).

H. Peygamber'in pırasa yemediğiyle ilgili kabul gören kaynaklarda çok net ifadeler olmasına rağmen sonraki dönemlerde ilgili bitki hakkında uydurulan hadisler de vardır. Bunlar arasında en dikkat  ekenine ise İbnü'l-Cevzî'nin uydurma hadisleri bir araya getirdiği *el-Mevzûât* adlı eserinde rastlanılmıştır. Buna göre bir gün H. Peygamber'in yanında yeşillik hakkında konuşulunca o da pırasanın diğer yeşillik türlerine olan üstünlüğünü ekmeğin diğer her şeyden üstün olmasına benzetmiştir. Muhtemelen H. Peygamber'in ve diğer bazı sahb bilerin pırasa tüketimiyle ilgili kaynaklarda geçen menfî tutumun, pırasa satan veya onu yemeği seven biri tarafından uydurulduğu görünmektedir (İbnü'l-Cevzî, 1966, 2/300).

H. Peygamber bu üç bitkiyi çiğ yemeği tercih etmediği gibi onu tüketen kişilerin mescid gibi toplu yerlere girmelerine mani olmuştur. Bu meseleyle ilgili detaylara daha önce soğan bitkisinde yer verilmişti. H. Peygamber'in bu üç bitki hakkındaki beyanları sonraki dönemlerde bilhassa ağız kokusu veya başka bir şeyden dolayı mescit veya mescit dışında insanlara eziyet eden kişinin durumu hakkında çok sayıda görüş beyan edilmesine olanak tanımıştır. Hatta bu bitkiyi yediğinden dolayı Cuma namazını terk eden kişinin bu durumu bir özür olarak addedilmiştir. Buna karşın bazı âlimler soğan, sarımsak ve pırasa yemeyi yer ve zaman istisnası yapmaksızın kerih görmüşlerdir. Bununla birlikte pırasa, soğana nazaran tat ve koku bakımından daha hafif görülmektedir. Nitekim yolculukta bu iki bitkiyi yemenin hükmü sorulduğunda bazı âlimler hastalık halinde şifa bulmak maksadıyla soğan yenilebileceğini bunun dışında tüketilmesinin hoş olmadığını söylerken pırasada herhangi bir mahsur olmadığı soğana nazaran ehvenişer olduğu belirtmişlerdir. Kimileri de şifa maksatlı olsa bile bir kişi pırasa yerse şifa bulabileceğini fakat o süreçte yanındaki iki meleğin onu terk edeceğini belirterek ilginç bir yorum  ne sürmüştür (Ahmed b. Hanbel, 2009, 12/379; Kayrevânî, 1999, 1/535; B c , 1913; 1/33; Silefî, 2004, 3/226; Ayn , ts., 21/74).

H. Peygamber'in pırasaya mesafeli oluşu ve meleklere gösterdiği hürmetten dolayı ondan uzak durmasıyla daha önce H. İ  'ya gökten indirilen kutsal sofrada bu bitkiye yer verilmeyişi arasında bir benzerlik olduğu İslâmî kaynaklarda üstü kapalı bir şekilde anlatılır. Bu hususta H. İ  'nın gökten bir sofraya indirmesi için Allah'a dua ettiğinin anlatıldığı M ide S resi'nin 114.  yetinin tefsirinde bu hususa işaret edilmiştir. Her ne kadar âyette sofranın içeriğine dair herhangi bir detay yer almasa da bilhassa h. 4. asır sonrasında yazılan eserlerde sıkça geçen bir yorumda bu konuyla ilgili bazı ayrıntılara

yer verildiği göze çarpmaktadır. Buna göre baş tarafında tuz, kuyruk tarafına sirke konmuş pişmiş balık, beş adet ekmek, her ekmeğin içinde ayrı ayrı peynir, zeytin, bal, yumurta ve kurutulmuş et, etrafında pırasa dışında her çeşit yeşillik, bir tarafında beş nar diğer tarafında başka türden meyveler vardır (İbn Ebî Hâtim, 1999, 4/247; Ebü's-Şeyh el-İsfahânî, 1988, 5/534; Sa'lebî, 2002, 4/129; Nüveyrî, 2002, 14/241). Pek çok kaynakta rastladığımız bu yorumda hiçbir yiyeceğin yokluğundan bahsedilmezken özellikle yeşillik türlerinden yalnızca pırasanın olmayışına dikkat çekilmesi oldukça düşündürücüdür. Benzer bir olayın Hz. Peygamber'in de başından geçtiği, onun da cennet sofrasından yediği bu yemeğe Enes b. Mâlik ve Huzeyfe b. Yemân'ın da iştirak ettiği zikredilmektedir. Sofranın içeriğine de işaret edilen bu rivâyetlerde şaşırtıcı şekilde Hz. İsa'ya gönderilen maideyle benzerliği hemen göze çarpmaktadır. Daha çarpıcı olan ise bu rivâyette de sadece pırasanın olmayışına vurgu yapılmasıdır. İbn Asâkir, bu rivâyetin münker olduğunu İbnü'l-Cevzî ise bir yalancından işitildiğini belirtmiştir (İbn Asâkir, 1995, 9/214; İbn Hacer, 1988, 109-110).

Pırasa bitkisi sonraki dönemlerde bazı fikhî meselelere de konu olmuştur. Bunların başında daha önce de işaret edildiği üzere mescid adabı gelir. Bir diğer konu ise zekât bahsidir. Bazı âlimler yaş sebzeden zekât alınmadığı görüşünden hareketle toprak ürünlerinden alınan öşür içine pırasayı dahil etmemiştir (Şeybânî, 1975, 275). Ne var ki İslâm'ın erken dönemlerinde bunun aksinin uygulandığına işaret eden çok net bilgiler mevcuttur. Bunlar arasında en bilinen örneğe Basra'da bir süre sadaka âmilliği yapan İbn Abbâs'ın uygulamasında rastlanmıştır. Kaynaklara yansıyan notlara göre İbn Abbâs Basra'da pırasa desteleri dahil her şeyin sadakasını almıştır. İbn Abbâs'ın bu uygulamasını referans alan Ebû Hanîfe pırasa gibi yaş sebzelerden de öşür alınabileceği görüşündedir (Yahyâ b. Âdem el-Kureşî, 1384, 141; Belâzürî, 1988, 81; Kudâme b. Ca'fer, 1981, 222).

Pırasanın nerede, ne şekilde yenileceğiyle ilgili tartışmalar şöyle dursun bu bitki dönemin yemek kültüründe varlığını korumaya devam etmiştir. Her ne kadar Hz. Peygamber onu çiğ olarak tüketmese de soğan da olduğu gibi yemeklerin içinde kavrulmak suretiyle tükettiği düşünülmektedir. Bununla birlikte bazı sahâbîlerin pırasayı yemeklerinden tamamen çıkardığı bilinmektedir. Mesela Katâde, Kur'ân okumaya başladığı zamandan beri pırasa yemediğini belirtir (Kâsım b. Sellâm, 1995, 117). Bu ifadelerin daha sonraki bazı kaynaklarda Hz. Osman'a atfedildiği tespit

edilmiştir (Nesefî, 2019, 2/287). Benzer şekilde Huzeyfe b. Yemân (öl. 36/656) pırasa yemediği gibi onu yiyen kişinin yanına üç gün yaklaşılmamasını söyler (İbn Ebî Şeybe, 2015, 13/430). Buna karşın Hz. Peygamber'in uyarılarına rağmen bazı sahâbîler de çiğ pırasa yemekten vazgeçememiştir. Daha sonraki dönemlerde de pırasa, yemek sofralarından eksik olmamıştır. Mesela soğanlı mercimek yemeğini sofrasından eksik etmeyen Ömer b. Abdülazîz'in pırasa da yediği bilinmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2009, 12/379).

Arapların yemek kültüründe yer alan pırasanın hem ziraatı hem de ticareti yapılmış ve yapılmaya devam edilmiştir. Bu bitki genellikle kardeşleri soğan ve sarımsakla aynı toprak yapısında ekilmiştir. Bilhassa bu bitkinin etkilerini bilenler pırasayı sadece bir yiyecek malzemesi olarak görmemiş, ekinlere zarar veren bazı hayvanlara karşı koruma aracı olarak da kullanmıştır. Ekin tarlasına zarar veren hayvanlardan olan köstebekler konusunda bazı Araplar çözümü pırasada bulmuştur. Bilindiği üzere köstebekler yerin altında tüneller kazarak toprağın yapısını bozduğu gibi bitkilerle beslenen diğer toprak altı hayvanlarına da davetiye çıkarmaktadır. Bundan dolayı yeni ekilen tarladan ilk olarak köstebeklerin temizlenmesi çiftçiler için son derece önemliydi. Onun soğan ve pırasa kokusunu çok sevdiğini bilenler bu iki bitki sayesinde ona tuzak kurup yakalayarak bu sorunu çözebilmektedir (Nüveyrî, 2002, 10/170; Demîrî, 2003, 1/417). Pırasa sadece tarım arazilerinde değil, rahatlamak ve dünyanın meşgalesinden uzaklaşmak için yapılan yazlık evlerin bahçelerini de süslemektedir. Her ne kadar geç dönemde gerçekleşmiş olsa da bu konuya dikkat çeken bir hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre Hişâm b. Abdülmelik'in âmillerinden biri onun için kazanç sağlayacağını düşündüğü bir arsa bulur. Bunun üzerine halifeye mecâzî bir dille bu durumu izah eden üstü kapalı bir mektup gönderir. Mektubu okuyan Hişâm ona şöyle bir yazıyla karşılık verir. "Yazdıkların bana ulaştı ve ne kastettiğini anladım. Öyle bir yere bak ki içinden sular yükselsin. Oraya hurma ağaçları dik. Ardından oraya yeşillik ek. İçine pırasa bitkisi de ekle. Yalnız, pırasa diğerlerinden daha çok olsun. Çünkü o yeşillik çeşitleri arasındaki en dayanıklı olanıdır. Bu tarlanın içinde bana dünya ehlinin evlerine benzer bir yer inşa et. Böylece dirhem üzerine dirhem koyarsın. İşte bu gerçek anlamda zenginliktir (İbn Ebi'd-Dünyâ, 1993, 57). Hişâm b. Abdülmelik, âmili tarafından kendisine sunulan kârlı işe karşılık, kendisine huzur verebilecek ve

bahçesinde çoğunlukla pırasa ekilen bol yeşillikli bir manzarası olan bir evi olmasını istemiştir.

Pırasa dönemin şiir kültüründe de önemli bir nesne olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlar duruma göre hicvetme, betimleme ve benzetme amaçlı kullanıldığı gibi bazı yerlerde pırasanın yetiştiği çevre hakkında da bilgi verebilmektedir. İlk olarak pırasanın hiciv amaçlı kullanıldığı şiirlere bakılabilir. Tahmin edileceği üzere soğan ve sarımsak bitkisinde olduğu gibi ağır kokusundan dolayı hasmını tenkit etmek ve yermek için kullanılmıştır. Bunların başında hiciv sanatındaki ustalığını her fırsatta şiirlerinde konuşturan Tufey el-Ganevî'nin (öl. M. 610 [?]) beyitleri gelir. Şiirinde kabilesi Ganîoğullarının girdiği bir savaşta, kollarından olan Şerc ve Eyheb'e mensup atlı birliklerin yiğit ve mertliklerinden bahseder. Akabinde tek işi ve yemeği pırasa olan bir topluluğun karşı safta durduğunu kastederek düşmanlarını aşağılar (Bekrî, ts., 1/917; Ahfeş, 1992, 32). “Âlic topraklarının pırasa toplayıcıları Şerc ve Eyheb ehlinde uzanan süvarileri gördü...”²⁰

Müslüman şâirlerin ilk tabakasından sayılan Cerîr b. Atiyye de (öl. 110/728 [?]) birden fazla şiirinde pırasayı hiciv amaçlı kullanmıştır. Mesela Teym kabilesinin neslini aşağılamak amacıyla bir şiir yazmıştır. Bilindiği üzere Teym kabilesi, Câhiliye devrinde Abdüddâr oğullarına karşı Hilfû'l-Mutayyebûn tarafındaydı. Cerîr şiirinde Mutayyebûn olan kabilelerin neslinin reyhan gibi hoş kokulu bir bitkiden geldiklerini söylerken Teymoğullarını sarımsak ve pırasadan biten kokuşmuş bir kabile olduğunu söyleyerek onlardan ayırmıştır (Cerîr, ts., 1/360). “Tayyibûn olanlar reyhandan yeşermiş. Teym ise sarımsak ve pırasanın köklerinde büyümüş...”²¹

Cerîr'in buna benzer iğneli sözlerinden kaçamayan bir diğer kişi Basra valisi Abdullah b. Âmir'dir. Şâir bu şiirinde benzer şekilde çok ağır ve aşağılayıcı bir üslupla valiye ve yaşadıkları yer olan Nibâc bölgesine işaretle kabilesini yermiştir. Bilindiği üzere soğan, sarımsak ve pırasa midede şişkinlik yapar. Bilhassa pırasada daha yoğun olan bu etkenden dolayı Dioskorides, fazla tüketilmemesi gerektiğine dikkat çeker (Dioskorides, 2005, 154). Kuvvetle muhtemel bu özelliğini bilen Cerîr bir şiirinde İbn Âmir kabilesini yaban eşeklerine benzetmekle kalmayıp pırasa ve sarımsak bitkisini çok yedikleri için fazla yellendiklerini söyleyerek onları aşağılamıştır (Âmir b. Müsennâ, 1998,

²⁰ رأى مجتنو الكراث، من أهل عالج

رعالاً، مطت من أهل شرح، وإيهب

²¹ الطيبون من الرِّيحان منبتهم ... ومنبت التيم في الكراث والثوم

1/293).“İbn Âmir’in yaban eşeklerine osuruklar ulaştığında. Nibâc bölgesinin sarımsak ve pırasalarının yetiştiği anlaşılır...”²²

Pırasanın şiirlerdeki kullanımının bir diğer örneği benzetme amaçlı kullanılmasıdır. Bu tür şiirlerde daha çok bitkinin fiziksel görünümü bazı obje veya şekillerle özdeşleştirilmektedir. Bunlar arasında en dikkat çeken olgunlaşmış pırasanın tohumlarını taşıyan ortadaki en uzun iki dalın (فُضْبَانُ الْكُرَاتِ) kırbaçla (السَّيَاطِ) özdeşleşmesidir. İlgili şiirde birbirine meydan okuyan iki kişiden galip gelenin hasmını âdeta pırasanın en uzun dalına benzeyen kırbaçla vurma sahnesi tasvir edilmektedir (İbn Sîde, 2000, 8/594; İbn Manzûr, 1993, 7/327).²³

Pırasa kırbaça benzetildiği gibi bir diğer savaş aleti olan okla da bağdaştırılmıştır. Buna göre Araplar taze pırasanın uç kısmında oluşan iç içe geçmiş ilk üç yaprağı okun kuyruk kısmındaki üç tüye, toprak altında kalan kök kısmını okun ucuna benzetmişlerdir. Bu hususta Câhiliye döneminde yaşamış Fars asıllı Kelhabe el-Uranî diğer adıyla Hübeyre b. Abdimenâf’ın (öl. 568) bir şiiri örnek olarak verilebilir. Şiirinde Câhiliye zamanında Yerbû‘ ile Tağlib arasında cereyan eden Zerûd Savaşı’na şahit olmuş ve bu vakada esirlerin pırasa benzeri oklarla boyunlarına nişan alınarak öldürülmesinden bahsedilmiştir. Bu şiir daha sonra Ebû Reyhâne tarafından Cemel Savaşı’nda bir rivâyete göre boynundan okla vurularak öldürülen Zübeyr b. Avvâm için de söylenmiştir (İbn Düreyd, 1987, 1/423; İbn Asâkir, 18/413). “Sanarsın ki kurban yeri olan boynu, topraktan sökülüp kesilmiş pırasa benzeri okla vuruldu.”²⁴

Şiirlerin yanı sıra pırasa bitkisi bir takım darb-ı mesellere de konu olmuştur. Bunlar arasında en bilineni yeşil dişli anlamına gelen ahdarü’n-nevâciz (أخضر التَّوْاجِذِ) ifadesidir. Bir kişiye bu kelimelerle hitap edilince onun çokça pırasa ve soğan yiyen köylü (أهل القرى) biri olduğu kastedilmektedir. Cerîr b. Atiyye’nin şiirlerinden birinde buna örnek gösterilebilecek bir beyit de vardır. Şiirde Abdüşems kolundan olan Huleyd el-Abdî’ye ağzı pırasa yemekten yeşillenmiş çok sayıda akrabası olduğunu söyleyerek onu susturmuştur. Sebebiyse Bahreyn bölgesinde ikamet eden Abdüşems kabilesinin pırasa yetiştiriciliği ve ticareti yapıp yemeklerinde de bu bitkiye çok fazla yer vermeleridir. Pırasayı defalarca tenkit amaçlı kullanan Cerîr de benzer anlamda böyle bir şiir

²² ضَرُوطٌ إِذَا لَاقَتْ غُلُوجَ ابْنِ عَامِرٍ ... وَأَيَّعَ كُرَاتُ النَّبَاجِ وَثُومُهَا

²³ فَصَوَّبَتْهُ كَأَنَّهُ صَوَّبُ غَيْبَةٍ ... عَلَى الْأَمْعَزِ الضَّاحِي إِذَا سَيْطَ أَخْضَرَا

²⁴ كَأَنَّ بَلِيَّتَيْهَا وَبَلْدَةَ نَحْرَهَا ... مِنْ النَّبْلِ كُرَاتُ الصَّرِيمِ الْمُنْرَعِ

yazmıştır (İbn Sellâm el-Cumahî, ts., 2/450; Câhız, 2003, 3/121; Hattâbî, 1982, 2/373).
“Ey Huleyd ve Hale dişleri pırasadan yeşillenmiş kaç (köylü) halan vardır?”²⁵

Bir diğer meşhur darb-ı mesele de pırasa bitkisine kardeşi soğan da eşlik etmektedir. Araplar bitki çeşitliliğinin az olduğu yerleri vafsetmek veya bir şeyin azlığına işaret etmek için “Soğan ve pırasadan başka bir şey yetişmeyen bir yere uğradık.” (مَرَرْنَا بِأَرْضٍ) (قلما تنبت إلا الكراث والبصل anlamına gelen bir cümle kullanırlardı. Bu ifade bilhassa müfessirlerce Bakara sûresinin 88. âyetinde geçen “Pek azı iman eder. (فقليل ما يؤمنون)” ifadesinin tefsirindeki killeti açıklamak için örnek gösterilmiştir (Taberî, 2001, 2/233; Seâlibî, 2015, 3/443; Vâhidî, 2009, 3/136).

Pırasa az da olsa Arapların isim kültüründe kullanılan bitki adlarındandır. Daha çok onun tekil hali olan “kerâse” (كراسة) ifadesi tercih edilmiştir (İbn Sîde, 2000, 6/794). Kürrâs terimi aynı zamanda bazı bölge isimlerinde de karşımıza çıkmaktadır. Mesela Musul şehrinin bir köyüne, yine daha önce işaret ettiğimiz Urvân Dağı’na kürrâs denildiği bilinmektedir (Safiyüddîn el-Katî’î, 1992, 3/153). Bunun yanı sıra Ağlebîler zamanında Sicilya Adası’nın fethinden bahseden kaynaklarda Syracuse (سرقوسة) şehrinin ele geçirildikten sonra bölge halkının mallarıyla beraber “Kürrâs” adı verilen bir kaleye sığındıklarından bahsedilmektedir. Yine aynı dönemde Tunus’a 12 mil uzaklıkta olan Kürrâs adında bir adaya da (جزيرة الكراث) sefer düzenlenip fethedildiği bu savaşta o sırada Ağlebîler’in başında olan I. Ziyâdetullah’ın amcasının öldüğü kaynaklarda geçen notlar arasında yer almaktadır (Nüveyrî, 2002, 1/135, 24/357).

Araplarda mevsimlere göre bazı yiyeceklerin yenmesi ve yenmemesiyle ilgili bir takım tavsiyeler de mevcuttu. Mesela ilkbaharda pırasa bitkisinin çiğ ve pişirilerek yenilmesi önerilirken Ekim ayında ondan uzak durulması bazı hekimlerce tavsiye edilmiştir. Ayrıca pırasanın tüketileceği dönemde elma, incir ve süt gibi yiyecekler önerilirken tuzlu yemeklerden kaçınılması tavsiye edilmiştir (İbn Habîb, 1998, 101; İbn Abdirabbih, 1983, 8/46).

Pırasa, her ne kadar ağızda ağır bir koku bıraksa da dönemin vazgeçilmez yemeklerinden biriydi. Bu durum onların sağlığına da iyi gelirdi. Bilhassa bu bitki, çiftçiler ve ziraatla uğraşanların sofrasından eksilmezdi. Onlar pırasayla beraber hurma yiyip tuzlu yiyeceklerle beraber akan pınar suyu içmeyi adet haline getirmiştir. İlginç bir şekilde bu yeme alışkanlığına sahip çiftçiler arasında görme zayıflığı, kör ve a‘ma

کم عمة لك يا خلیل وخالة ... خضر نواجزها من الكراث ²⁵

vakaları çok az görülmüştür. Bu durum bazı kişilerin dikkatini çekmiştir. Anlatıldığına göre bu olayın hikmeti Abbâsiler dönemi tabiplerinden Mâserceveyh'e de sorulur. O da bunun üzerine detaylı araştırma yapmış ve nihâyetinde onlara illet yaratacak herhangi bir şey bulamadığı gibi bu beslenme düzeninin onların görmelerini güçlendirdiğini belirtmiştir (Câhız, 2003, 3/155; İbn Kuteybe, 1998, 2/123). Gerçekten de İslâm Medeniyeti'nin tıp alanındaki en erken kayıtlarında pırasanın gözde oluşan bazı hastalıklara iyi geldiğini vurgulayan çok sayıda veriye rastlanmıştır (İbn Habîb, 1998, 101; Râzî, 2002, 6/343). Buna karşın taze yaprakların sürekli tüketilmesi halinde görmede donukluğa sebebiyet vereceği konusunda Dioskorides uyarıda bulunmuştur. Buna ek olarak pırasanın sağlığa zararlı olduğunu söyleyen Dioskorides, midede şişkinliğe, kabus görmeye sebep olduğunu, iltihaplı mesaneye ve böbreklere iyi gelmediğini eklemektedir (Dioskorides, 1100-1200, 38a; Dioskorides, 2005, 154). Zararlı yönleri bir yana dursun şâyet belli ölçüde ve doğru gıdalarla birleşirse çeşitli hastalıklara fayda verebilmektedir. Pırasa suyu sirkeyle birleşince kanamaları durdurmakta, balla karıştırılınca göğüs hastalıklarına iyi gelmekte, mersin meyvesiyle eşit miktarda iki drahmi²⁶ ölçüsündeki pırasa tohumu kandaki kronik balgamı düzenlemektedir (Dioskorides, 2005, 154; Kindî, "Ayasofya", No. (03603-002), 97a; Râzî, 2002, 6/342).

²⁶ 1 Drahmi Antik Yunan Medeniyeti'nde 4.3 gramın biraz üzerinde bir ağırlığa sahip gümüş sikkeye karşılık gelmektedir (bk. Strassler, Robert B., 1996, 620).



Görsel 9: Arap Yarımadası'nda Pırasayla Aynı İsimle Adlandırılan Kaktüs Türünün Bir Görseli

Kaynak: “*Euphorbia ammak*” Schweinf. Digitization Pipeline: E00445535, Royal Botanic Garden Edinburgh.



Görsel 10: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Günümüze Ulaşan En Eski Latince Nüshasından Alınan Bir Pırasa Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, National Library of Naples, ts., 81.



Görsel 11: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Pırasa Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 91b.

1.2. Turpgiller (Brassicaceae)

1.2.1. Hardal (Sinapis)

Terminoloji

Hardal dünya üzerinde çok sayıda çeşidi bulunan yaygın bir bitki türüdür. Turpgiller, hardal ve lahana bitkilerini içinde birleştiren Brassicaceae familyasına mensuptur. Dioskorides bu bitkiyi Sinapi (Gr. σίναπι) yani “göz yakan” anlamına gelen bir kelime ile tanımlarken modern literatürde Brassica şeklindeki ifade yaygınlık kazanmıştır (Dioskorides, 1555, 234; Dioskorides, 2005, 156).

Arapçada hardal (خردل) olarak isimlendirilen bu bitki Dımaşk’ın tarım havzalarında (ehlü’l-gavr) süffâ’ (السُّفَّاء)²⁷ kelimesiyle bilinir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/246). Filistin bölgesinde sefire (سفرة), Mısır’da yetişen geniş yapraklı türü sultan otu anlamına gelen “haşîsetü’s-sultân” (حشيشة السلطان) veya “fars hardalı” (خردل فارسي) isimleriyle tanınır (İbnü’l-Baytâr, 1992, 2/319). Kimileri çörekotu anlamındaki “habbetü’s-sevdâ”nın (الحبة السوداء) hardal olduğunu belirtse de bu görüşün isabetli olmadığını burada belirtmekte fayda vardır (Kâdî İyâd, 1998, 7/120).

Özellikleri

Hardal bitkisi aşırı sıcak ve soğukların hissedildiği yerler dışında hemen hemen her iklim bölgesinde kendine yaşam alanı bulur. Tek yıllık bitki türlerinden olup ilkbahar yağmurlarından sonra yeşerir. Gelişip yapraklandıktan sonra her tarafı dolduran sarı renkli çiçekleriyle dikkat çeker. Bitkinin her dalını süsleyen bu çiçeklerin alt kısmını çevreleyen ince uzun kapsüller bulunur. İçerisinde hardalın türlerine göre değişen siyah, beyaz ve sarı renkte taneler sıralıdır. Bu minik ve yuvarlak tanelerin kokusu öyle keskindir ki buhur niyetine yakıldığında etraftaki bütün yılanları ve böcekleri kaçırdığı, bayılanı uyandırdığı zikredilmektedir (Râzî, 2002, 5/314, 6/131).

Tıp literatürüne göre dördüncü derecede sıcak olan hardal acı ve ekşinin bir arada olduğu keskin tadıyla ön plana çıkmaktadır. Bundan dolayı yenildiği takdirde ağızda iğne gibi batma hissi vererek yakmaktadır. Kendisiyle aynı familyadan gelen tere bitkisiyle benzer yapıya sahip olsa da hardalın daha baskın bir acı yapısı vardır (İbn

²⁷ Süffâ’ terimi aynı zamanda Hz. Peygamber dönemi Hicaz bölgesinde tere bitkisini (Lat. *Lepidium sativum*) tanımlamak için kullanılmaktadır. Bu açıdan birbiriyle karıştırılmamalıdır. bk. Kâsım b. Sellâm, 1964, 2/41.

Habîb, 1998, 87). Bunlar geleneksel tıbbın vazgeçilmez malzemelerinden olmakla birlikte yemeklerde yeşillik, baharat ve sos olarak da kullanılmıştır.

Dioskorides'e göre birinci kalite taze hardalı elde etmek için kuru ve kırılkan olmayanı ve ezildiğinde taneleri yeşil,²⁸ sulu ve parlak olanı tercih edilmelidir (Dioskorides, 2005, 156). İbn Mâseveyh'e göre ise en kaliteli çeşidi, kırmızı renkte iri taneli olup avuç içinde ovuşturulduğunda safranımsı bir renk ortaya çıkaranıdır (Râzî, 2002, 7/26).

Arap Kültüründeki Yeri

Birçok bölgede ve farklı coğrafyalarda yetiştirmeye elverişli çeşitleri sayesinde hardal, dünyadaki en yaygın bitki türlerinden sayılmaktadır. Varlığı oldukça eskilere dayanan bu kadim bitkiye MÖ 3000'li yıllarda yaşayan İndus Medeniyeti'nden (Hindistan) başlamak üzere Antik Mısır, Çin, Yunan kaynaklarında ve kalıntılarında hardal yetiştiriciliğine, tedavi ve gıda maksatlı kullanımına rastlanıldığı aktarılmaktadır (Detaylar için bk. Dioskorides, 2005, 156; Grainger, 2006, 103; Chen Cailin, vd., 1995, 431-433; *Encyclopædia Britanica*, "Indus Civilization"). Yine Kur'an'da olduğu gibi Yeni Ahit'te de hakiki imanın en alt derecesine atıfla hardal tanesi üzerinden meseller yer almaktadır (Matta 17:20, Luka 17:6). Bunun yanı sıra Antik devrin iki büyük imparatoru arasında geçen yazılı diyalogda hardal tohumu, kelimelerden daha etkin bir rol oynamıştır. Anlatıldığına göre Zülkarneyn²⁹ (MÖ 356-323) ile İran'ın son Ahâmeniş İmparatoru III. Darius (MÖ 336-330) savaşmadan önce aralarında bir dizi mektuplaşma gerçekleşmiştir. III. Darius İskender'e altından bir sandıkla beraber susam göndermiştir. Bununla askerlerinin ne kadar fazla olduğunu göstermeye çalışmıştır. Mesajı alan İskender elçilerin karşısında bir avuç susamı ağzına alıp çiğnedikten sonra "Sayınız çok olsa da sizi bu susamı ezdiğim gibi un ufak edeceğim." demiştir. Ardından askerlerinin sayısının çok güçlü ve sert oldukları mesajını iletmek için beraberlerinde bir torba hardal göndermiştir. Bunu gören III. Darius çok sinirlenip keseden ağzına bir avuç hardal atıp çiğnemeye çalışsa da acısına dayanamayıp çıkarıp şöyle demiştir "Gerçekten de askerlerinin hardal sertliğinde olduğuna inandım.". Daha sonra aralarında cereyan eden savaşta galibiyet İskender'in olmuştur (Râgıb el-İsfahânî, 1420, 1/182). Bu

²⁸ İbnü'l-Baytâr Dioskorides'ten yaptığı nakilde kaliteli hardalın tanelerinin sarı renkte olması gerektiğini zikretmiştir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/318).

²⁹ Râgıb el-İsfahânî İskender'i Zülkarneyn şeklinde isimlendirmiştir. Bu yorum daha önce gelen pek çok âlim tarafından tekrarlanmıştır. Mesela Katâde'ye (öl. 117/735) atfedilen bir rivâyette, İbnü'l-Mukaffâ'nın (öl. 142/759) meşhur edebî eserinde, Mukâtîl b. Süleymân'ın (öl. 150/767) tefsirinde ve daha pek çok tefsir ve tarih kitabında yer almaktadır (Detaylı bilgi için bk. İbnü'l-Mukaffâ, 1936, 11-14; Mukâtîl b. Süleymân, 2002, 2/599; İbn Kesîr, 1999, 2/125).

rivâyetin bir benzerinde hardal yerine tere tohumu gönderildiği geçer (Detaylar için Tere otu bölümüne bakınız.). Zülkarneyn'in bu başarısı daha sonra diğer medeniyetler de olduğu gibi Arapların şiir ve edebî metinlerinde yer almıştır (Detaylar için bk. İbnü'l-Esîr, 1997, 1/247).

Erken dönem İslâm tarihinin ilk yüzyılını içeren kayıtlar incelendiğinde açık bir şekilde hardalın mevcudiyetine işaret eden ve yetiştiği bölgelere işaret eden notlara rastlanılmıştır. Bunlar arasında Ürdün'ün A'cûbe (الأعجوبة) mevkiinde, Hicâz'da ve Yemen'de bulunan, adını o bölgede yaygın görülen bitkiden alan "Beytü'l-Hardal" (بيت الخردل) gibi yerlerde varlık gösterdiği ve gıda amaçlı kullanıldığı geçmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 14/154; İbn Asâkîr, 1995, 35/198; Yâkût el-Hamevî, 1995, 1/520).

Arap kültüründe yakinen bilinen hardal bitkisi son derece küçük tanelerinin olmasıyla meşhurdur. Hatta o dönem insanı için bitkiler arasındaki en küçük tohumu sahip tür olduğuna inanılıyordu. Bu tanelerin küçük boyutlu olması sebebiyle azlık, hafiflik, basitlik, küçüklük, ziyanda olma ve zillate düşme gibi pek çok anlamda kullanılmıştır. Bu hususta başta Kur'ân olmak üzere diğer kutsal metinlerde, hadislerde ve Arap kültürünün muhtelif konularında çokça örneği mevcuttur.

Yaratıcı ister küçük ister büyük olsun, olan her şeyden haberdardır. Bu durumda yapılan işin, hayrın, günahın ve sevabın boyutunun küçüklüğü minik hardal taneleri üzerinden benzetilerek açıklanmıştır. Bu konuda Kur'ân'da iki örneğe rastlanılmıştır. Bunlardan ilki Lokman sûresinde geçmektedir. Âyete göre Lokman, oğluna iman etmesi için öğüt verirken "Yavrucuğum! Yaptığın iş bir hardal tanesi ağırlığında bile olsa ve bu, bir kayanın içinde yahut göklerde veya yerin herhangi bir noktasında bile olsa, Allah onu çıkarıp âhirette karşına getirir. Çünkü Allah her şeyi bütün incelikleriyle bilir, her şeyden hakkıyla haberdardır." (Lokman 31/16). Bir rivâyete göre Lokman oğluna vaaz vermek için geldiğinde yanında hardal tohumu dolu bir kese getirmiştir. Her verdiği öğüt için içinden bir hardal tanesi çıkarmıştır. Taneler bitince oğluna sana verdiğim öğütleri bir dağa anlatsaydım un ufak olurdu demiştir (İbn Kesîr, 1999, 6/340). Bir diğer âyette ise yapılan amelin en küçüğüne hardal misali üzerinden dikkat çekilerek en küçük amelin dahi Allah'ın adaletinden kaçmayacağı vurgulanmıştır. "Kıyâmet gününde biz adâlet terâzilerini kuracağız da hiç kimseye en küçük bir haksızlık yapılmayacak. Yapılan iş hardal tanesi kadar bile olsa, onu getirip mizana koyacağız. Hesap görücü olarak biz yeteriz!" (Enbiyâ 21/47).

Hardal taneleri Kur’ân’da olduğu gibi hadislerde de boyutu üzerinden iman ve amellerin büyüklüğünü belirtmede kullanılmıştır. Nitekim Hz. Peygamber şâyet kıyamet günü kendisine şefa’at etme hakkı verilirse kalbinde hardal tanesi kadar imanı olan kişileri cennete alması için Allah’a dua edeceğini belirtmiştir (Buhârî, “Kitâbü’t-Tevhîd”, 100 (No. 7071). Benzer başka bir rivâyette kalbinde hardal tanesi kadar kibir, bir diğer aktarıma göre riya olan kişinin cennete giremeyeceği, buna mukabil kalbinde hardal tanesi kadar iman olan kişinin ise ateşe girmeyeceği zikredilmiştir (Ebû İshâk el-Fezârî, 1987, 277; İbn Ebî Şeybe, 2015, 14/500).

Başka bir rivâyette Hz. Peygamber kıyamet gününde insanların üryan bir şekilde haşrolacağını söylemiş, bunu duyan Ümmü Seleme de bu durumda insanların birbirine bakıp bakmayacağını sormuştu. Hz. Peygamber de insanların o sırada bir hardal ve zerre tanesi ağırlığınca küçük amellerinin dahi yazıldığı sahifelerin ortaya çıkmasıyla ilgileneceklerini, haliyle kimsenin kimseye bakamayacak kadar meşgul olacağını belirtmiştir (İbn Ebî’-d-Dünyâ, 2000, 81; İbn Beşkuvâl, 1407, 1/219).

Yine başka bir aktarımda Hz. Peygamber sırat köprüsünden geçen insanları tasvir ederken onların sa’dân otunun (السَّعْدَان) dikenleri gibi çengelleri olan bir köprüden geçeceklerini söyler. Bu dikenlerin büyüklüğünü ancak Allah bilir. Üzerinden geçen kişileri amellerine göre aniden kapar. Kimi, amelleri altında ezilip zayi olur gider. Kimisinin de hardal tanesi küçüklüğündeki kötü bir ameli hatta bundan da küçük bir parçası oraya takılır sonrasında halas olur (Ahmed b. Hanbel, 2001, 7/432).

Bunun gibi daha pek çok rivâyet içerisinde günahın, sevabın, yapılan işlerin basitliği ile imanın zayıflığını nitelemeye tohumu son derece küçük olmasıyla bilinen hardal taneleri temsili olarak kullanılmıştır. Burada söz konusu olan hardal tohumunun ağırlığıyla iman arasında bir benzetme yapılmadığının altını çizmek gerekir. Çünkü iman ağır veya hafif değildir. Bunun yerine insanın yaratıcısını bilmesinin en düşük noktasını belirtmede mesel olarak kullanılmıştır (Hattâbî, 1988, 1/155).

Hardal tohumu üzerinden verilen örneklere İslâm kaynaklarında aktarılan İsrâîlî bilgilerde de rastlamak mümkündür. İbn Abbâs’a dayandırılan bir aktarıma göre İsrâîloğulları bir gün Musa (as) Peygambere dünyanın ne zamandan beri yaratıldığını Rabbine sor derler. Bunun üzerine Allah Musa’ya şöyle vahyeder: “Öncelikle gümüşten 14 bin ev yarattım. İçini hardal taneleriyle doldurdum. Daha sonra bir kuş yarattım. Ona rızık olarak her gün bir hardal tanesi verdim. Rızık tamamen bitince kuş öldü. Daha

sonra dünyayı yarattım.” (İbnü’l-Verdî, 2008, 416). Bu aktarım Tanrı’nın egemenliğinin hardal tohumu misali küçük başlangıçlardan büyüdüğünü belirten başka bir pasajla benzerlik göstermektedir (Markos 4:31; Luka 13:19).³⁰ Bazı yorumculara göre yuva yapan kuş Tanrı’nın krallığının evrensel ulaşılabilirliğine delalet etmektedir (Green, 1997, 526).

Yaratıcı, minik bitki tohumlarının içine bir dünya saklamıştır. Bu tohumlar toprakla buluşunca hayat bulur ve etrafını canlandırır. Meyvesi olgunlaşıp yere düşerek geldiği yere döner ve böylece döngüsünü tamamlar. Geriye kalan tohumundan yeni hayatlar peyda olur. Hayat ve ölüm arasındaki bu döngü üzerine insanları düşünmeye ve tefekkür etmeye davet eden âyetler ve hadisler mevcuttur. Bu hususta Hz. Peygamber’den insan tohumunun boyutunun hardal tanesine benzetildiği bir rivâyet aktarılır. Buna göre toprak insan bedeninin bütün uzuvlarını yiyip bitirir ve geriye yalnızca kuyruk sokumu kalır. İnsanlar işte bu hardal tanesi boyutunda olan kuyruk sokumundan yeniden filizlenecektir (Ebû Ya’lâ, 2013, 2/534; Benzer rivâyetler için bk. Mâlik b. Enes, 2004, 2/336; Ahmed b. Hanbel, 2001, 16/290). İnsan tohumuna hardal üzerinden yapılan bu benzetme bazı ilk dönem müfessirlerin yorumunu da etkilemiş görünmektedir. Nitekim İbn Abbâs “Ben sizin Rabbiniz değil miyim?” şeklinde başlayan âyet hakkındaki yorumunda Allah’ın bütün insanları hardal misali avucuna aldığını, âyette işaret edilen soruyu sorduğunu ve ardından onları babalarının sülbüne gönderdiğini belirtir (Taberî, 2001, 10/556).

Kutsal metinlerde ve rivâyetlerde hardal üzerinden verilen bu örneklemeler Arap edebî kültürünü de etkilemiş görünmektedir. Nitekim İbnü’l-Mukaffâ, *Kitâbü’l-Edebi’s-Sagîr* adlı eserinde Allah’ı tanımak isteyen kişilere büyük küçük demeden dünyada görünen her şeye bakıp düşünmeleri gerektiğini tavsiye etmiştir. Böylece bu yol onları Allah’a yönlendirecektir. Ona göre kim küçük bir şeyle tefekkür etmek isterse hardal tanesine baksın. Görecek ki onun topraktan filizlenmesini sağlayan, temizleyen, topraktan yiyeceğini ve suyunu veren, olgunlaşma ve meyve verme zamanını tayin eden bir idareci vardır (İbnü’l-Mukaffâ, ts., 47).

³⁰ MARKOS 4:31 Tanrı’nın Egemenliği, hardal tanesine benzer. Hardal, yeryüzünde toprağa ekilen tohumların en küçüğü olmakla birlikte, ekildikten sonra gelişir, bütün bahçe bitkilerinin boyunu aşar. Öylesine dal budak salar ki, kuşlar gölgesinde barınabilir.”

LUKA 13:19 Tanrı’nın Egemenliği, bir adamın bahçesine ektiği hardal tanesine benzer. Tane gelişip ağaç olur, kuşlar dallarında barınır.”

Hardalın tohumunun boyutu üzerinden yapılan bu benzetmeler Arap kültüründe farklı alanlarda da kullanılmıştır. Hepsinin ortak noktası nesnelerin veya yapılan işlerin son derece küçük olmasıyla bilinen hardal tanesinin boyutu ve ağırlığı üzerinden kıyaslanmasıdır. Mesela eti kemiğinden ayırma, küçük parçalara bölme anlamında hardal teriminin fiil formu (حَرَدْتُ اللَّحْمَ) kullanılmaktadır (Halîl b. Ahmed, ts., 4/334; İbn Fâris, 1979, 2/249). Araplar aynı zamanda kendilerinden herhangi bir şey istenildiğinde ve o şey yanlarında mevcut olmadığında darb-ı mesel olarak “Yanımda hardal tanesi kadar bir şey yok. (مَا عِنْدِي حَرْدَلَةٌ مِنْ كَذَا)” anlamında bir ifade kullanırdı (Ahmed Muhtâr, 2008, 1/629).

Yine hasta olan birinin yüzünde çıkan sivilcelerin boyutunu tanımlamada hardal taneleri bir ölçü terimi olarak kullanılmıştır. Nitekim Ebü'l-Abbâs es-Seffâh'ın (öl. 136/754) vefatından kısa süre önce onu düzenli olarak muayene eden İsâ b. Necîd et-Tabbâ' yüzündeki sivilceleri tarif ederken ilk çıktıklarında hardal taneleri kadar olduğunu daha sonra bir dirhem büyüklüğüne dönüştüklerini bir süre sonra halifenin her yerinin şiştiğini ve ardından vefat ettiğini belirtmiştir (İbn Asâkîr, 1995, 32/293; Sıbt İbnü'l-Cevzî, 2013, 12/52). Yine hardal tohumu Arap kültüründe bir konuda doğru bir görüşte bulunan kişiyi tebrik etmek için kullanılan çok naif bir teşbih cümlesinde de yerini almıştır. Anlatıldığına göre Halîl b. Ahmed'den (öl. 175/791) eğitim alan bir talebe daha önce tedrisinden geçtiği Medineli bir hocasını münazarada yenince ondan “Ey şu kişi bizden sonra hardalı delip geçtin.” (لَقَدْ تَقَبَّيْتُ يَا هَذَا بَعْدَنَا الْخَرْدَلَ) anlamına gelen bir övgüyü işitmiştir (Zübeydî, ts., 213). Bunun yanı sıra Araplar cimri insanları nitelemek için “Avucunu hardalla doldursa ondan bir tohumu dahi yere düşürmez.” şeklinde bir ibareyi de kullanmıştır (İbn Hibbân, ts., 241). Benzer şekilde en küçük ayrıntıyı dahi atlamayıp çok ince hesap yapan eli sıkı kişiler için hardal tohumu mesel olarak işlev görmüştür. Bu hususta Ebû Mûsâ el-Eşârî'nin başından geçen bir hadise örnek verilebilir. Anlatıldığına göre o ve çok yakışıklı bir genç aynı kadına talip olur. Kadının genç adamın güzelliğinden etkilendiğini anlayan Ebû Mûsâ ona güzelliğin dışında başka meziyetlerin var mı diye sorar. O da pek çok şey saymaya başlar. Sonrasında ona nasıl hesap yaptığını sorar. O da hesap konusunda çok dikkatli olduğunu gözünden bir hardaldan bile daha küçük bir şeyin kaçmadığını belirtir. Ebû Mûsâ ise ailesinin masrafları için evinin yanına dirhemler dolusu bir torba koyduğunu ve kendisinden yeniden para istenildiği vakit torbanın bittiğini anladığını söyler. Bu sözlerden etkilenen

kadın, hardal tanesi küçüklüğündeki basit şeyleri saydıracak bu adam yerine bana hesap sormayacak şu yaşlı adamı yeğlerim der (İbn Asâkir, 1995, 60/51). Hardalın aynı zamanda büyük ve ağır sözlere karşın basit ve önemsiz ifadeleri nitelemeye kullanıldığı da olmuştur. Nitekim Ebû Hanîfe'ye (öl. 150/767) göre bir kişi boşanma niyetiyle dağ büyüklüğünde veya hardal tanesi küçüklüğünde bir ifade kullansa her durumda bâin talak gerçekleşmiş olur (Ebû'l-Leys, 1386, 97).

Hardal taneleri aynı zamanda bazı olayları abartmak için kullanılan bir terimdir. Bu hususta Hz. Âişe'ye dayandırılan bir aktarıma rastlanmıştır. Anlatıldığına göre bir gece Hz. Peygamber namaz kılmak için kalkar ve ardından dua eder. O sırada bir nur gelip evi aydınlatır. Bu ışık öyle parlaktır ki yerde hardal taneleri olsa onları toplayabilecek kadar evi aydınlatmıştır (Ebû Nu'aym el-İsfahânî, 1974, 10/130). Her ne kadar bu rivâyetin doğruluğunu tespit edemesek de söz konusu metinde gündüz gözüyle bile toplanması zor olan bu tanelerin gece evi aydınlatan nurla rahatlıkla farkedildiğini söyleyebiliriz. Bu anlatıda hardal tohumunun, olayın büyüklüğünü göstermek için kullanıldığı anlaşılmaktadır.

Hardal bazı yerlerde darb-ı mesel olarak da kullanılmıştır. Mesela sert ve aksi bir mizaca sahip kişilerden bir şey istenildiğinde veya hoşnutsuz kişilerin olumsuz tavırlarına karşı kızgınlığın belirtilmesinde karşıdaki kişinin canını yaktığını ifade etmek amacıyla “Senden hikmet istenilse, burnuna hardal sıkarsın. ” (لَكَائِمًا تُسْعَطُ الْخَرْدَلُ إِذَا) (سُئِلَتْ الْحَكْمَةُ) anlamında bir ifade kullanılmaktadır. Hz. Peygamber döneminde olmasa da tâbiîn âlimlerinden A'meş (öl. 148/765) hakkında bu ifadenin iki farklı zamanda söylendiği görülmektedir. Anlatıldığına göre Ebû Avâne, A'meş'i yemeğe davet eder. Ne var ki arkasından ikramlarını küçümseyen ifadeler söylediğini duyunca onu Rakabe b. Meskale'ye şikâyet eder. Bunun üzerine kendisinin kötü tabiatlı, asık suratlı, çabuk sıkılan, yalanı hafife alan ve kendisinden hikmet sorulsa burnuna hardal sıkın biri olduğunu belirtir (Ebû Ya'lâ, 2013, 4/357). Yine A'meş'ten bir şey istemek için yanına giden Rakabe, onun asık suratıyla karşılaşınca aynı ifadeyi kullanır (İbnü'l-Ca'd, 1990, 126). Benzer bir ifade ölçüsüz şakalar sergileyip karşıdaki kişiyi inciten şahıslara karşı da söylenmektedir. Bu hususta mizahtan hiç haz almayan Hâlid b. Safvân'ın (öl. 135/752) şu meşhur ifadeleri zikredilmektedir: “Kişi arkadaşının başına taştan daha sert

bir şeyle vurur, burnuna hardaldan daha acı bir şey koklatır, başına bir kazandan daha sıcak bir şey boşaltır, sonra da şaka yapıyordum der.” (Mâverdî, 1986, 310).³¹

Erken İslâm tarihi kaynaklarında “hardal tanesi” şeklinde kalıplaşmış bu ifadenin Hz. Peygamber ve sonraki dönem şâirlerince kullanıldığı göze çarpmaktadır. Mesela şâir sahâbîlerden Amr b. Şa’s (öl. 20/641) Benî Esed’le girilen bir mücadeleyi anlattığı bir şiirinde Müslümanların onları nasıl hezimete uğrattığını, nasıl müşkül duruma düşürdüklerini tüm detaylarıyla betimler. Mücadeleyi kaybeden Benî Esed’in bir hardal tanesi kadar küçük bir şeyi dahi elde edemediklerini, kazandıkları tek şeyin ölülerine yaktıkları ağıt ve şairlerin boş birkaç sözü olduğunu zikreder (Şiirin tamamı için bk. İbn Meymûn, ts., 56). “Mücadele sonrasında Kinde felaha eremedi. Bir miskal hardal tanesini dahi alamadı”³²

Yine hiciv konusunda ön plana çıkan muhadrâm şâirlerden Kays b. Amr en-Necâşî (öl. 40/660) Benî Aclân’ı nakzettiği şiirlerinden birinde onların güçsüz ve aciz olmalarından dolayı kimseye hiçbir surette zarar verip kandıramadığını hardal tanesi üzerinden ifade etmiştir. Hatta sırf bu şiirinden dolayı Benî Aclân onu Hz. Ömer’e şikâyet etmiştir (İbn Kuteybe, 1323, 1/319). “Zimmetleri altındaki herhangi bir şeye zarar vermeyen İnsanlara hardal tanesi kadar zararı dokunmayan bir kabileciiktir.”³³

Kullanımı

Arap Yarımadası’nda oldukça yaygın görülen hardal bitkisi Hz. Peygamber döneminde yiyecekleri lezzetlendirmede baharat ve sos olarak kullanılmasının yanında mera hayvanları için de besleyici otlardan biri olmuştur.

Hardal dönemin yemek kültüründe yiyeceklerin lezzetini arttırmak için baharat ve sos yapılarak kullanılmaktadır. Bu bitkinin tohumuyla hazırlanan karışıma sinâb³⁴ (الصَّنَاب) denilmektedir. Bu karışımın içine hardalla beraber kuru üzüm de eklenmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 7/137; İbrâhim Harbî, 1985, 2/798). Bir görüşe göre hardal eşliğinde zeytinyağı karıştırılmaktadır. Sinâbî karışımına zeytinyağının eklenmesi, İbnü’l-Esîr ile birlikte kaynaklarda yer almaya başlar. Müellifin eserinde konu çerçevesinde geçen

³¹ يَصْنَعُ أَحَدُكُمْ صَاجِبَهُ بِأَشَدِّ مِنَ الْجَنْدَلِ، وَيُنْشِفُهُ أَخْرَقَ مِنَ الْخَرْدَلِ، وَيُفْرِغُ عَلَيْهِ أَحَرَ مِنَ الْمَرْجَلِ، ثُمَّ يَقُولُ: إِنَّمَا كُنْتُ أَمَارُخُكَ

³² وَلَا أَدْرِكُوا مِثْقَالَ حَبَّةٍ خَرْدَلٍ فَمَا أَقْلَحْتَ فِي الْغَزْوِ كِنْدَةَ بَعْدَهَا

³³ قَبِيلَةٌ لَا يَغْدِرُونَ بِذِمَّةٍ وَلَا يَظْلُمُونَ النَّاسَ حَبَّةَ خَرْدَلٍ

³⁴ Kaynaklarda sinâbî tanımlanırken hardal veya hardal ile kuru üzümünden yapılan sıbâğ (صِبَاغ) ifadesi kullanılmıştır. İlk başta bu kelime boyama şeklinde anlaşılabilir. Ne var ki sinâb ifadesinin yemekler eşliğinde zikredilmesi, lügât kitaplarında katık olarak tüketilen karışım şeklinde tanımlanması (وَهُوَ الْخَرْدَلُ) (المَعْمُولُ بِالرَّيْبِ، وَهُوَ صِبَاغٌ يُؤْتَدَمُ بِهِ ve bazı şiirlerde hardal ve sıbâğın azık olarak hazırlandığının belirtilmesi sinâbî karışımının boyama amacıyla değil yemekleri lezzetlendirmek için yapılan bir çeşit sos veya çeşni olduğunu göstermektedir (Cevherî, 1987, 1/164).

ifadelerin tamamı daha önce yazılan eserlerle birebir örtüşürken kuru üzüm (زبيب) yerine benzer harfleri içeren zeytinyağının (زيت) görülmesi metinde müstensih hatasının olduğunu düşündürmektedir (İbnü'l-Esîr, 1979, 3/55).

Hardalla hazırlanan sînâbî sosu o dönemde bilhassa et yemekleri eşliğinde yenilen bir çeşniydi. Nitekim Hz. Peygamber'e bir bedevi tarafından pişirilmiş tavşan eşliğinde katık olarak sînâbî getirilmişti. Ancak Hz. Peygamber tavşanı yemeyip³⁵ yanındakilere yemeleri için vermiştir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 14/154; İbn Manzûr, 1993, 1/531). Bu hususta Hz. Ömer'in halifeliğinde geçen bir hadiseden de bahsedilir. Buna göre halifenin yanına Basra'dan bir heyet gelir. Onun huzuruna her çıktıklarında yanında mutlaka suyla yoğrulmuş ekmek olurdu. Duruma göre bu ekmekleri ya tereyağı ya zeytinyağı ya sütle ya da kurutulup dövülmüş ardından su ile kaynatılmış yiyecekler eşliğinde veya çok az taze etle ikram ederdi. Bir gün onlara “Vallahi sizin benim ikramımı kusurlu gördüğünüzü ve ondan hoşnut olmadığınızı fark ediyorum. Şâyet isteseydim size yiyeceklerin en lezzetlisini ve en iyi ağırlamayı sunardım. Ben de bilirim kakhaha atmayı, yüksek bir yerde oturmayı, et pişirmeyi, hardalla yapılmış sînâbî yemeği, ince açılmış ekmekler yemeği... Ancak Allah'ın bir topluluk hakkında şöyle dediğini duydum: “Güzelliklerinizi dünya hayatıyla bitirip onunla metalandınız.” (İbnü'l-Mübârek, ts., 204). Hz. Ömer'in bu sözlerinden dönemin Arap toplumunda üst kademeli birinin sofrasında bulunması beklenen yiyeceklere işaret ettiği anlaşılmaktadır. Her iki örnekten de görüleceği üzere Hz. Peygamber ve sonrası dönemde hardallı sînâbî karışımının et yemeklerinin yanında sos veya çeşni olarak tüketildiği söylenebilir. Bu yemek tercihi o dönemde sadece Hicâz ve çevre bölgelere has bir durum değildi. Fars hâkimiyetindeki bazı şehirlerdeki yemek kültüründe de var olan bir çeşniydi. Nitekim Hz. Ömer zamanında Köprü Savaşı sırasında başkumandan Ebû Ubeyd ile askerleri arasında geçen bir diyalogdan bahsedilir. Anlatıldığına göre Ebû Ubeyd komutasındaki ordu Hîre yakınlarındaki Bâkusyâsâ (بَاقُسيَّاسَا) denilen yere geldiğinde (13/634) bölgedeki bazı dihkânlar beraberlerinde çok sayıda hediyeyle sulh için yanına geldi. Sulh talebini kabul eden Ebû Ubeyd'e dihkânların ileri gelen

³⁵ Hz. Peygamber'in tavşan etini yememesiyle ilgili iki görüş ortaya atılmıştır. Birincisi onun kanaması olan (hayız) bir hayvan olması, diğeri yukarıda zikri geçen hadiste Hz. Peygamber'in önüne getirilen tavşanın yavrularına üzülmekten kaynaklanmaktadır. Her ne sebeple olursa olsun Hz. Peygamber'in tavşan yeme konusunda ashâbı men etmemesi onun haram olmadığı hususunda âlimlerin büyük kısmı ittifak etmiştir. Bu durum Hz. Peygamber'in tıpkı kelerde olduğu gibi nefesine hoş gelmediğinden dolayı tavşanı yemediğini düşündürmektedir. Bununla birlikte tavşan eti yemeği kerih görenler de olmuştur. (Detaylar için bk. Şevkânî, 1993, 8/138).

kişilerinden Ferrûh (فروخ) ve Fırindâz (فَرِنْدَاذ) tarafından ziyafet hazırlatıldı. Ama o, askerleri olmadan bu ziyafet sofrasına yaklaşmak istemedi. Dihkânlar bolca yemek getirdiklerini ve askerlere de dağıttıklarını belirtince ikramlarını kabul etti. Ama bazı askerler dihkânlardan gelen bu ikramı arzulamadıklarını belirterek yemeği reddetti. Bunun üzerine komutan Ebû Ubeyd onlara “Bunlar acemlerin çok sayıdaki yemeklerindendir. Yanınızda getirdiklerinizle karşılaştırmaya mı çalışıyorsunuz! Bu yemekler taze bitmiş otlar, yaban güvercin eti, kızartılmış et ve hardaldan ibarettir.” O sırada ortamda bulunan Ka’kâ’ b. Amr’ın kardeşi Âsım, onlar için getirilen yiyecekleri şu dizelerle tarif etmiştir (Taberî, 1387, 3/453): “Ekmek, taze yeşillik, yaban güvercini, İbn Ferrûh’un yanında pişirilmiş et ve hardal, Sahifeler gibi ince açılmış ekmeklerin içi, Güvercin eti ve yeşillik çeşitleri eklenerek küçük parçalar halinde katlanmıştır.”³⁶

Hardaldan yapılan sinâbî sosunda kuru üzüm olduğu için ne kadar sürede yenilebileceği hususunda birtakım görüşler öne sürülmüştür. Bazı âlimlere göre sinâbî karışımının üç gün içinde tüketilmesi gerekmektedir. Köpürmeye başladığı takdirde yenilemeyeceği, mayalanmasını engellemek için içine sirke eklenmesi tavsiye edilmiştir. Böyle bir tercihte bulunmalarının sebebi İbn Ömer’in suyu sıkılan meyvenin içine sirke girmediği takdirde üç günden sonra içilemeyeceğini belirtmesinden kaynaklanmaktadır (Ebû Bekir el-Mervezî, 1997, 173). İbn Ömer’in aksine bazı âlimler zaman belirtmeksizin meyve sularının köpürene kadar veya tadı bozulana kadar içilebileceği hususunda görüş beyan etmişlerdir (Tartışmalar için bk. Ahmed b. Hanbel, 2009, 12/422).

Ana malzemesi hardal olan sinâb karışımından kestane rengi veya çöl tozunu andıran bir ton elde edilmektedir. Bundan dolayı Araplar kestane rengindeki veya sarı içine beyaz kıl karışmış beygirleri sinâbî (صِنَابِيّ) şeklinde adlandırmıştır (Bendenîcî, 1976, 172; Kâsım b. Sellâm, 1984, 4/163; İbn Kuteybe, ts., 2/131).

Hardalın tohumu sos ve baharat şeklinde tüketildiği gibi taze olarak da tercih ediliyordu. Yenildiği vakit içindeki keskin tadın yoğunluğu dilde ısırik hissi bırakmasından dolayı çoğu kişinin damak zevkine pek hitap etmezdi. Yine de onu sırf bu acı aromasının lezzetini almak için yiyenler vardı. Nitekim bir bedeviye bir toplulukla beraber yemek yerken hardala daha çok rağbet ettiği görülüp sebebi sorulur. O da içindeki acı ve yakıcı tadı sevdiğini belirtir (Ezherî, 2001, 4/220).

³⁶ إِنَّ تَكْ ذَا قَرُو وَنَجْمَ وَجَوَزَلْ ... فَعِنْدَ ابْنِ قَرُوخَ شِوَاءَ وَخَزْدَلْ
وَقَرُو رَقَاقٌ كَالصَّحَائِفِ طَوَيْتْ ... عَلَى مُرَعٍ فِيهَا بِقَوْلٍ وَجَوَزَلْ

Hardalın tohumunun yanı sıra yağından da istifade edilmiştir. Bu bitkiden elde edilen yağa aksırtmaya sebebiyet vermesinden dolayı sa‘ît (السَّعِيطُ) denilmektedir (Kürrâ‘ en-Neml, 1989, 254).

Hardalın içinde bulunan ekşi ve acı tat sayesinde Araplar kesilmiş sütün tüketilebilir bir hale gelmesini sağlarlardı. Bunun için yapraklarını koparıp yaş olan sap kısmı süte batırırlardı. Böylece kesilmiş sütün kıvamı yoğunlaşıp onların damaklarına hitab eden ekşili bir tat sağlanırdı. Dîneverî’den aktarıldığına göre Araplar aynı amaçla dac‘ (Ar. ضجع, Lat. *Caralluma arabica*) denilen bir bitkiyi de kullanırdı (İbn Sîde, 2000, 1/293; İbn Manzûr, 1993, 8/221).

Hardal her ne kadar yoğun bir acı tada sahip olsa da tıpkı sa‘dan otunda olduğu gibi mera hayvanlarının yemek menüsünde yer alırdı. Bilhassa develer tarafından yenilen bu ot kuruduğu dönemde bile tohumlarındaki keskin tad burunlarını yakıp gözlerini yaşartmasına rağmen iştahla onu tüketmeye devam ederlerdi (Suhârî, 1999, 1/389). Bu özelliğiyle tanınan hardal bitkisi keskin tadı ve dilde bıraktığı acı hissi daha sonraki dönemlerde koku kaybı üzerine açılan davaların çözülmesinde ilham kaynağı olmuştur. Anlatıldığına göre tâbiîn âlimlerinden Şu‘be b. Haccâc, Bakıyye b. Velîd’e (öl. 197/812) hadis ilmi konusunda kendilerinden daha yetkin olduklarını söylemiştir. Bakıyye ilimdeki rüşdünü kanıtlamak için başından darbe alıp koku duyusunu kaybettiğini iddia eden bir kişi hakkında nasıl hüküm verileceğini sorunca Şu‘be ve etrafındakiler ne cevap vereceklerini bilemez. Bunun üzerine cevabı veren Bakıyye, Zî Hemâye’den bir rivâyete göre hardalı sevmesiyle bilinen hocası Evza‘î’den (öl. 157/774) duyduğuna göre hocaları böyle bir vak‘a karşısında hardal tohumlarını davacının burnuna yerleştirmeleri halinde burnunu hareket ettirirse yalan söylediğinin ortaya çıkacağını, aksi durum gerçekleşirse doğru söylediğinin anlaşılacağını söylemişlerdir (İbn Adî, 1997, 2/263; İbn Asâkîr, 1995, 10/338, 35/198). Başka bir aktarıma göre Bakıyye, Şu‘be’den hadis dinlemek için yanına gelir. Ne var ki bir süre beklemesine rağmen hocası ona hadis rivâyet etmekten imtina eder. Bir süre sonra dönemin emiri tarafından Şu‘be’ye bir elçi gönderilir ve başından darbe alan bir adamın davası sorulur. Davacının iddiasına göre bu darbeden sonra koku duyusunu kaybetmiştir. Bu konuda ne Şu‘be ne de talebeleri verecek cevap bulamaz. O sırada olanlara şahit olan Bakıyye b. Velîd’e dönerek bu tür meselelerde kime müracaat ettiklerini sorar. O da hardal tohumlarının ezilip davacıya koklatılması halinde gözleri

yaşarırse yalan söylediğinin ortaya çıkacağı, aksi durum gerçekleşirse diyet verilebileceğine dair hocası Evza'î'den öğrendiği bir çözüm önerisinde bulunur (İbn Asâkîr, 1995, 10/338; Sıbt İbnü'l-Cevzî, 2013, 13/277). Hardalın hapsirtme özelliğinin yanı sıra gözü yaşartmak için özel olarak kullanıldığı da zikredilmektedir. Bu uygulamaya Hz. Peygamber döneminde rastlanılamasa da daha sonraki dönemlerde insanları etkilemek isteyen bazı vaiz ve konuşmacılar tarafından kullanıldığı zikredilmektedir. Buna göre hitaplarına başlamadan önce hardal suyuna batırdıkları bir mendili konuşmaları sırasında yüzlerine yaklaştırarak ağlamaktadırlar. Böylece dinleyici kitlesini daha çok etkileyip dikkatlerini kendi üzerine çekmeyi sağlıyorlardı (Tûfî, 2014, 255).

Kadim bitkilerden olan hardal içerisinde çok sayıda fayda bulundurmasından dolayı birçok hastalığa karşı hazırlanan reçetede yerini almıştır. Ne var ki Hz. Peygamber döneminde şifa amaçlı kullanıldığına dair kaynaklarda herhangi bir bilgiye rastlanılamamıştır. Bununla birlikte daha sonraki dönemlerde çeşitli hastalıklarda tercih edilen temel droglar arasında yer aldığı tespit edilmiştir. Bu hastalıklar arasında balgam, ağızda bulunan verem (şişlik), solunum borusunda kronik sertlik, işitme kaybı, his kaybı, unutkanlık gibi hastalıklar ile kaşıntı, sivilce, baras ve cüzzâm gibi deri hastalıklarına iyi gelir. Bunun yanı sıra halsiz ve yüksek ateşi olan kişilerin saçı kazıtılıp başına sıvanır. Öğütülüp burun deliklerine yaklaştırıldığında hapsirttiği için baygın sara hastalarını ve çeşitli sebeplerle baygın olan kişileri diriltir. Dördüncü derecede sıcak olduğu için incir ile karıştırılarak kas, sinir ve dalak gibi bütün kronik vücut ağrılarına sürülerek uygulanır. Kellik meydana gelen bölgelere saç kıran hastalarına sürülünce saç dökülmesini azaltır. Bal, balmumu veya hayvan yağıyla karıştırılınca yüz temizleme işlevi görüp siyah noktaları giderir. İyice dövülüp su ve balla karıştırılarak pürüzlü göz kapaklarına ve görme bozukluğu olan kişilere sürme gibi çekilir. Antik Yunan ve Roma tıbbına dayanan bu uygulamaların bir kısmı daha sonra İslâm medeniyetinde yaşayan hekimler tarafından alınarak geliştirilmiştir (Dioskorides, 2005, 156-157; Râzî, 2002, 1/44, 72, 359, 6/130-131; İsrâîlî, 1992, 3/503; İbn Sînâ, ts., 2/548, 3/359, 366; Neşvân el-Himyerî, 1999, 3/766; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/319).

Hardal her ne kadar çok faydalı bir bitki olsa da bazı durumlarda dikkat edilmesi gereken bir malzemedir. İbn Mâseveyh'e göre çok tüketilmesi halinde kişide gam ve kederi arttırarak melankoliye neden olur (Râzî, 2002, 6/131). Bunun yanı sıra

içerisindeki keskin ekşi ve acı tadı sebebiyle tıp literatürüne göre ısı (حرارة) derecesi dördüncü kategoride yer aldığı için bazı ateşli hastalıklara yakalanan kişilere yedirilmesi veyahut sıcak günlerde yenmesi tavsiye edilmezdi. Şâyet tüketilecekse onun hararet özelliğini dengeleyecek alternatif bir gıda ile alınması gerekir. Bu hususta hardal yemeyi çok seven Mu'tez-Billâh (öl. 255/869) hakkında geçen bir hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre Halife Mu'tez, havanın sıcak olduğu bazı günlerde önüne getirilen yemeklerin yanında hardal da yemek ister. Ancak onun sert mizaçlı olması, karaciğer ısısının yüksek olması ve hardalın hararetinin yüksek olması sebebiyle hekimler tarafından yemesi yasaklanır. Bunun üzerine Buhtîşû b. Cebrâîl (öl. 256/870) kendisine hardal yedirebilecek bir yöntem bildiğini şâyet kendisine bir zarar gelirse tüm sorumluluğun kendisinde olduğunu belirterek müsaade ister. Öncelikle bir kabak getirilmesini ister. Her yerini çamurla kaplayıp kor ateşle dolu tandırda bekletir. Közlenen kabağın suyunu çıkarıp kabuğu soyulmuş hardalla karıştırarak halifeye sunar. Bu yemeği yiyen halife herhangi bir rahatsızlık hissetmez. Buhtîşû'ya göre hararet seviyesi dördüncü derecede olan hardal, su seviyesi dördüncü derecede olan kabakla dengelenebilir (İbn Ebî Usaybi'a, ts., 206-207).



Görsel 12: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Hardal Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 1100-1200 (çev. Hişâm b. Mûsâ), 39a.



Görsel 13: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Hardal Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi (Leiden), 93b.

1.2.2. Circîr (Roka, *Eruca Sativa*)

Terminoloji

Circîr, hardal ve tere otu gibi bir yeşillik çeşididir. Pek çok türe ev sahipliği yapan Brassicaceae (Caucalide) familyasına (العائلة الصليبية) mensuptur. Dioskorides bu bitkiyi évzomon (Gr. εὐζωμον) terimleriyle tanımlamıştır. Bu ifade Latinceye *Eruca Sativa* şeklinde geçmiştir. Bu terim İngilizcede “rocket”, Türkçede “roka” kelimelerine karşılık gelmektedir (Dioskorides, 1555, 223; Dioskorides, 2005, 151).

Roka bitkisi Arapçada circîr (الجرجير) kelimesiyle tanınmaktadır. Bu bitkinin neden circîr ismiyle adlandırıldığı konusunda meşhur Arap dilcilerinden Ebû Hilâl el-Askerî'nin bir açıklaması vardır. Ona göre bu ot yerden bittiğinde yaprakları sürekli hareket ettiğinden dolayı “çalkalamak” ve “hareket etmek” anlamına gelen circîr terimiyle adlandırıldığını belirtmiştir (Askerî, 1996, 195). Bu bitkinin diğer isimleri arasında eyhukân (الأيهقان), kîkîz (الكيكيز) ve Şam bölgesinde kurretü'l-ayn (قرة العين) gibi terimler ön plana çıkmaktadır (İbn Kuteybe, ts., 2/65; Ezdî, 1989, 464; İbn Düreyd, 1987, 3/235). Bir görüşe göre eyhukân, circîrin yabani türü olarak da kabul edilmektedir (Cevherî, 1987, 4/448; Şeybânî, 2001, 267).

İbnü'l-Baytâr'a göre İskenderiye'de bu ota bakletü âişe (بقلة عائشة) denilmektedir (İbnü'l-Baytâr, 1/219). Zehebî de isim vermeden bazı hekimlerin bu terimi circîr için kullandıklarını savunur. Ne var ki dil kitaplarında bu tabir semizotu anlamına gelen ricle (Ar. رجلة) otuna verilen başka bir isim olarak geçmektedir. Öte yandan ne Râzî ne de İbn Sînâ'nın tıp kitaplarında circîr otunun bakletü âişe şeklinde adlandırıldığına rastlanmamıştır. Anlaşılan o ki İbnü'l-Baytâr'ın bu görüşü kendi dönemindeki bölgesel bir kullanımdır. İlginç olan şu ki Hz. Âişe'yi sevmeyen bir gurup tarafından semizotunun "bakletü âişe" şeklinde isimlendirildiği de aktarılmaktadır. Sâğânî bu durumun hurafelerden kaynaklandığını açıkça belirtmiştir (Zebîdî, 2001, 25/202).

Özellikleri

Mevsimlik bitkilerden olan circîr otu ilkbaharda ve su gördüğü her dönemde yetişebilmektedir. Yaprakları taze hardalın yapraklarını andırmaktadır. Yeşil renkte olan bu yapraklar acı ve ekşi tatları içinde barındırır. Olgunlaştığı dönemde rengi beyaza çalan dört taç yapraklı çiçekleri olur. Tohumları ince kapsüller içinde gizlidir. Kurduğunda bu kapsüller içindeki tohumlar ayıklanır. Dioskorides bu yağlı tohumların İtalya'nın bazı bölgelerinde yemekleri lezzetlendirmek amacıyla hardal yerine baharat olarak kullanıldığını belirtir (Dioskorides, 1555, 223; Dioskorides, 2005, 151; İbn Sînâ, ts., 1/430).

Circîr otunun büstânî ve berrî şeklinde iki çeşidi vardır. Her bir çeşit kendi içinde ikiye ayrılmaktadır. Büstânî denilen ilk çeşidi geniş yapraklı olup kenarları kıvrımsızdır. Daha acı bir tada sahip olan diğer çeşidin yaprakları ince olup dipten uca doğru küçülen kenar kıvrımları vardır. Yabani türü ise circîr'ü'l-berrî (الجرير البرى) veya eyhukân adıyla bilinmektedir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/219). Ebü'l-Abbâs en-Nebâtî (öl. 637/1239) circîr otunun yabani çeşidini Yemen'de bulunan Vâdi'l-Arûs'ta gördüğünü belirtir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/98).

Arap Kültüründeki Yeri

Dünyanın pek çok yerinde yetiştiği bilinen circîr otunun geçmişi Antik Yunan'a kadar dayandırılmaktadır. Tedavi ve gıda gibi insanların temel ihtiyacını karşılamada tercih edilen bu kadim bitkinin Roma döneminde saray mutfağında salatalarda kullanıldığı

bilinmektedir.³⁷ Bunun yanı sıra afrodizyak etkisi olduğundan Roma kültüründe marul yerine her yemeğe karıştırıldığı zikredilmektedir (Pliny, 1855, 19/44).

Circîr otunun Hz. Peygamber dönemindeki varlığına gelince bu hususta kaynaklardaki aktarımlar oldukça yetersiz kalmıştır. Bununla birlikte mevcut aktarımlar genel hatlarıyla ikiye ayrılmaktadır. Bunların ilki roka bitkisinin yenilmemesinin tavsiye edilmesi yönündeyken diğeri bunun aksine işaret etmektedir.

Roka bitkisi hakkındaki menfî rivâyetlerin önemli bir kısmı bu otun cüzzâm hastalığını beslediğinden dolayı Hz. Peygamber tarafından yenilmemesi gerektiğini tavsiye ettiği yönündedir. Buna göre kim gece roka yerse sabaha kalmadan cüzzâmın ona geri döneceği (Ebû Nu‘aym el-Isfahânî, 2006, 2/631), Hz. Peygamber’in cüzzâmı tetiklediği için gece roka yemeyi kerih gördüğü (Ebû Nuaym, 2006, 2/632) ve sabah yenilmesinde bir müşkül olmadığı (Silefî, 2004, 3/226), roka yemenin cüzzâm damarlarını beslediği (İbn Habîb, 1998, 27), Hz. Peygamber’in bu otu habıs yani pis kabul ettiği ve köklerini cehennemde görür gibi olduğunu belirtmesi şeklinde muhtelif rivâyetler mevcuttur (Ebû Nu‘aym el-Isfahânî, 2006, 2/631; Süyûtî, 1996, 2/189; Deylemî, 1986, 2/157; Zehebî, 1998, 244). Rokanın yanı sıra nar ve reyhanın da cüzzâmı tetiklemesinden dolayı yenilmesini tavsiye etmediğine dair rivâyetler de roka eşliğinde aktarılmaktadır (İbn Habîb, 1998, 27).

Muteber hadis kitaplarında yer almayan ve mevzu hadislerin zikredildiği eserlerde geçen bu rivâyetlerin daha çok tıbb-ı nebevî kitaplarında ilgi görmesi oldukça dikkat çekicidir. Bu rivâyetlerin sıhhatini inceleyen Ahmed b. Hanbel, Ezdî, İbn Adî, İbnü’l-Cevzî ve Süyûtî gibi pek çok âlim bu aktarımların mevzû (uydurma) olduğu hususunda ittifak etmişlerdir (İbnü’l-Cevzî, 1968, 2/299; Süyûtî, 1996, 2/189; Silefî, 2004, 3/226; İbn Hacer, 1994, 2/261). Roka konusunda İbn Şihâb ez-Zührî’ye (öl. 124/742) dayandırılan rivâyetleri değerlendiren Ebû Musâ el-Medînî de ilgili rivâyetlerin mevzu olduğunu senedlerin ise meçhul olduğunu belirtmektedir (Medînî, 2004, 27). Buna ek olarak İbn Şihâb ez-Zührî’nin (öl. 124/742) rokanın gece yenilmemesine dair aktardığı iddia edilen senette bu bilgileri yaşça kendisinden küçük olan ve vefatından 22 yıl sonra

³⁷ Frank Karalı Şarلمان (Charlemagne) (öl. 814) tarafından 802 yılında çıkarılan bir kararnamede salatalara eklenmek üzere kraliyet bahçesinde ekilecek bitki listesinde yerini almıştır (Capitularies of Charlemagne, Gardenvisit.com, Erişim Tarihi 01/10/2022)

https://www.gardenvisit.com/history_theory/garden_landscape_design_articles/europe/capitulary_of_charlemagne). Bununla birlikte bazı yazarlara göre ise afrodizyak etkisinden dolayı Ortaçağ’da bazı manastır bahçelerinde ekimi yasaklanmıştır (Padulosi, Pignone D., ed., “Rocket: A Mediterranean Crop for the World”, *International Plant Genetic Resources Institute*, 1997, 41).

ölen Hişâm b. Urve'den (öl. 146/763) aldığıın geçmesi söz konusu rivâyetin doğruluğu hususundaki şüpheleri daha çok arttırmaktadır.

Bu rivâyetlerin aksine circîr otunun ekilmesinin tavsiye edildiği rivâyetler de mevcuttur. Bunlar arasında en bilineni “Şâyet circîrde ne olduğunu bilseydiniz onu yatağınızın altına dahi ekerdiniz.” rivâyetidir. Erken dönem hadis ve siyer metinlerinde yer almayan bu bilgiye yakın dönem Buhârî şârihlerinden Huveynî'nin derslerinde rastlanılmıştır. Bu aktarımı mevzu olarak addeden müellif bunun gibi pek çok hadisin ticaret malzemesi olarak kullanıldığını belirtmektedir (Huveynî, Sesli Ders, 4/8).

Rokanın tefsir ve hadis kitaplarında geçen “cehennem tasvirleri ve sonsuzluğu” meselesiyle ilgili yorumlara da konu olduğu görülmektedir. Bu meseleye Mâlik b. Enes'e (öl. 179/795) yöneltilen bir soruda rastlanılmıştır. Aktarıldığına göre Şam'dan gelen bir kişi Mâlik'e cehennemin kenarında bittiği rivâyet edilen circîr otunun yenilmesi hakkında ne düşündüğünü sorar. Mâlik de onu yemede bir beis görmediğini söyler (Kurtûbî, 1425, 926). Kurtubî'de geçen bu bilgiye göre rokanın bir cehennem bitkisi olduğuna inanıldığı anlaşılmaktadır. Bazı âlimlere göre cehennemin ateşi bir gün sona erip yerine roka bitkisinin biteceği başka bir görüşe göre cehennemde yalnızca Allah'ın birliğini inkar edenler kaldığında onun dibinde (İsmâil Hakkı el-Bursevî, ts., 10/82) veya kenarında (Kurtûbî, 1425, 926) roka bitkisinin biteceği öne sürülmüştür. Konu bağlamında İsmâil Hakkı, tefsirine aldığı bu bilgileri kaynak veya sened zikretmeksizin sahih bir rivâyete dayandığını iddia etmiştir. Daha sonraki bir dönemde yazılan İbn Acîbe'nin (öl. 1224/1809) tefsirinde ise cehennem ateşi söndükten sonra dibinde roka bitkisinin biteceği görüşünün Abdülkerîm el-Cîlî'ye (öl. 832/1428) kimliği zikredilmeyen biri tarafından aktarıldığı geçmektedir (İbn Acîbe, 2002, 5/270). Yakın dönem müfessirlerinden Şinkî'tî'nin (öl. 1974) aynı bilginin bazı sahâbîlerden geldiğini (Şinkî'tî, 2005, 3/202), başka bir eserinde ise bazı ilim ehlerinden aktarıldığını belirten muhtelif açıklamaları mevcuttur (Şinkî'tî, 1995, 4/161). Dolayısıyla cehennem azabının sonsuzluğunu tartışan bazı âlimlerin circîr otunu içine alan birtakım yorumlar yaptıkları ve bu görüşleri kimliği belirsiz olan kişilere dayandırdıkları anlaşılmaktadır.

Circîr otu hakkında gerek hadis gerekse tefsir kitaplarında geçen bu şüpheli bilgiler söz konusu bitkinin Hz. Peygamber dönemindeki varlığını ve dönemin Arap kültüründeki yerini belirlemeyi oldukça zorlaştırmaktadır. Bundan dolayı bu bitkiyi daha geniş bir zaman periyodunda incelemek suretiyle bölge halkı tarafından pratikte nasıl

kullanıldığını veya nasıl değerlendirildiğini tespit etmekte fayda vardır. Bu sayede roka hakkında zikredilen bu bilgilerin yerini bulup bulmadığı hususunda fikir verecek sonuçlara ulaşmak mümkün olacaktır.

Hiz. Peygamber dönemini içeren eserlerde yukarıda zikri geçen bilgiler dışında circîr bitkisi hakkında farklı bir detaya rastlanılamamıştır. Câhiliye şiirlerinde de benzer bir sonuç söz konusudur. Bunun yerine circîr otunun yabancı türü kabul edilen eyhukân çeşidinin söz konusu coğrafyada yetiştiğine rastlanılmıştır. Nitekim Câhiliye ve muhadramûn şairlerden Lebîd b. Rebîa (öl. 40/660) bir şiirinde ilkbahar yağmurlarıyla doyan toprağın envâi çeşit otları yeniden hayat bulmasını tasvir ederken mera alanlarının geçirdiği değişimi betimlemiştir. Bir satır sonrasında bu hayat suyuyla dağların yamaçlarını süsleyen eyhukân otuna ve beraberinde doğan hayvanlara ince bir dokunuş yapmıştır. Bu da söz konusu bitkinin ilkbahar döneminde bol ve taze otların mera alanlarını dolup taşırdığı dönemlerde yeşerdiğini göstermesi açısından son derece ender bir bilgidir (Lebîd b. Rebîa, 2004, 107; Şeybânî, 2001, 267; İbnü'l-Enbârî, ts., 525; Zevzenî, 2002, 173):“Gök gürültüsünün getirdiği şiddetli ve hafif yağmurlardan nasiplenmiş otlaklar rızıklandı. Eyhukânın dalları yükseldi. Dağların iki yamacında ceylan ve deve kuşları yavruladı.”³⁸

Yine muhadram şairlerinden sahâbî Ka'b b. Zühre (öl. 24/645) ve Lebîd b. Rebî'a ilkbahar yağmurlarıyla yeniden hayat bulan dağ ve vadileri tasvir etmiştir. Bu beyitlerde dönemin bitki florasında yer alan eyhukân ile beraber aynı yaşam alanını paylaştığı diğer çeşitlere de işaret edilmiştir. Bu türler arasında sarı renkli çiçekleriyle dikkat çeken meknân (Lat. *Launaea angustifolia/arabica*), sarı yonca anlamındaki zürak (Lat. *Melilotus officinalis*) ve reyhan (Lat. *Ocimum africanum*) yer almaktadır (Zebîdî, 2001, 25/29). “Yoğun yağış, çiçekleri ve reyhanı bitirdi eyhukânla beraber meknân ve sarı yoncayı da”.³⁹

Hiz. Peygamber dönemini gören bu şairlerin şiirleri Hicâz'da circîr otunun yabancı türü olan eyhukânın yetiştiğini göstermektedir. Diğer taraftan söz konusu şiirlerdeki ilkbahar tasvirleri bu bölgelerde bitki çeşitliliğinin de sanılandan çok daha zengin olduğunu gözler önüne sermektedir.

³⁸ وَذُقْ الرِّوَاعِدَ جَوْدُهَا فَرَاهُمَا رُزِقَتْ مَرَابِيعَ النُّجُومِ وَصَابَهَا

فَعَلَا فُرُوعَ الْأَيْهَقَانِ وَأُطْفَلَتْ ... بِالْجَلْهَتَيْنِ ظَبَاؤُهَا وَنَعَامُهُ

فَأَنْبَتَ الْعَفْوَ وَالرَّيْحَانَ وَابْلَهُ ... وَالْأَيْهَقَانَ مَعَ الْمَكْنَانَ وَالذَّرْقَا ³⁹

Roka bitkisi hakkında Hz. Peygamber zamanına işaret eden mâlûmât kısıtlı olduğundan daha geç dönemleri de incelemek yerinde olacaktır. Bu doğrultuda yapılan incelemeler neticesinde bilhassa Abbâsîler döneminde roka bitkisinin tedavi ve gıda amaçlı kullanımına dair sonuçlara rastlanılmıştır. Bunların Dioskorides'in *De Materia* adlı eserinde verdiği bilgilerle paralellik göstermesi oldukça dikkat çekicidir. Nitekim Dioskorides roka yaprağı ve tohumunun çok tüketilmesinin afrodizyak bir etki yaratacağını belirtmiştir (Dioskorides, 2005, 151). Bu bitkinin Arap kültüründe de benzer bir amaçla kullanıldığına rastlanılmıştır. Bu hususta Velîd b. Muğîre al-Kahzîmî'nin dediğine göre bir bedevi bu otu yedikten sonra bir ay boyunca cinsel anlamda güçlü kalmaktadır. Bu durumu kabilesi Temîm için bir övgü olarak gören şair Ferazdak ise kabilesinin bu gücüyle övündüğünü bir şiirinde aktarmıştır (Detaylar için bk. İbn Kuteybe, 1998, 3/311). Daha sonraki âlimler Dioskorides'in eserini doğrudan veya dolaylı yoldan referans alarak circîrin de olduğu afrodizyak etkili reçeteler yazmışlardır (Râzî, 2002, 3/385, 394; İbn Sînâ, ts., 3/448, 455; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/219; Nüveyrî, 2002, 12/153, 167; İbn Kuteybe, 1998, 3/311). Yine İmâm Şâfiî (öl. 204/820) ve Gazâlî gibi bazı âlimler de afrodizyak etkisini yükseltmek isteyenlere circîr otunun tüketilmesini tavsiye ettiği kaynaklarda değinilen bilgiler arasında yer alır (Gazâlî, ts., 2/20; İtlîdî, 2004, 296).

Afrodizyak özelliğinin yanı sıra, tohumunun idrar söktürücü ve müşhil özelliği olduğu belirtilmiştir. Galen'den aktarıldığına göre circîr otunun tek başına fazla tüketilmesi baş ağrısına sebebiyet vermektedir. Bunu engellemek için onu marul, hindiba ve semizotu eşliğinde yenmesini tavsiye etmektedir. Bu bilgiler İslâm âlimleri tarafından referans alınarak geliştirilmiştir. Öte yandan suyunun kronik hummâ hastalığına, boğaz iltihabına, çekirdek ve suyunun sivilce, çil ve leke gibi cilt rahatsızlıklarına, çekirdeğinden çıkarılan yağı, uyuz hastalığından kaynaklanan yaralara karşı önemli bir drog olarak kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra İslâm kaynaklarından öğrendiğimiz kadarıyla Rum kültüründe kişi circîr yedirildikten sonra kırbaçlanırsa darbeleri daha kolay atlatmaktadır (İbn Kuteybe, 1998, 3/311; Râzî, 2002, 4/467, 6/84, 7/446, 451; İbn Sînâ, ts., 1/430, 3/374).

Yapılan incelemeler sonucunda lügat kitaplarında circîr hakkındaki mevcut tanımlamalarda cüzzâm veya başka bir hastalığı tetiklediğine dair bir kayda rastlanmamıştır. Bunun yanı sıra tıp kitabı mahiyetinde yazılan eserlerde fazla yenmesi

halinde baş ağrısı yaptığından başka menfi bir etkisinin olmadığı geçmektedir. Bir tür cilt hastalığı olan cüzzâmı tetiklediği zikredilen bu otun diğer cilt rahatsızlıklarından olan uyuz, çil, yüz lekeleri ve mantar türündeki sivilce izlerini gidermede tedavi maksatlı tavsiye edilmesi oldukça dikkat çekicidir. Öte yandan circîr otu yerine yabanî türü olan eyhukânın Câhiliye ve muhadrâm şairlerince kullanılması da oldukça düşündürücüdür. Buna ek olarak Mâlik b. Enes'in circîr hakkında menfi yönde aktarılan hadislerle itibar etmemesi, Hz. Peygamber sonrası dönemlerde çeşitli sebeplerle kullanılması ve tavsiye edilmesi ve son olarak cüzzâma yakalanma sebebi olarak gösterilecek herhangi bir vakıanın kayıtlarda yer almaması, circîrin cüzzâma sebebiyet verdiğine dair zikredilen hadislerin o dönemde ya bilinmediği ya bilinip itibar edilmediği ya da gerçekten uydurma görüldüğü ihtimallerini düşündürmektedir.



Görsel 14: İtalyan Botanikçi Giorgio Bonelli Tarafından Çizilen Bir Circir (Eruca Sativa) Görseli

Kaynak: Bonelli, G., Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum (1772-1793), 4/33.



Görsel 15: Kitâbü'l-Haşâiş'te Geçen Bir Roka Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 1100-1200 (çev. Hişam b. Musa b. Yusuf), 36a.

1.2.3. Süffâ' (Tere otu, *Lepidium Sativum*)

Terminoloji

Süffâ' (السُّفَّاء), tere otu adıyla bilinen yapraklı bir bitki çeşididir. Hardal ve roka gibi Brassicaceae (Ar. الفصيلة الصليبية) familyasından sayılmaktadır. Kadim bitki türlerinden olan bu ot Dioskorides'e göre Kardoman (Gr. Καρδάμον) şeklinde adlandırılmaktadır. Latince dilinde Nafturtium/Nasturtium ve Süryanicede mukliyâsâ (المقليثا) terimleriyle isimlendirilmiştir. Daha sonraları Nasturtium ifadesi yalnızca su teresini tanımlamak için kullanılmıştır. Modern literatürde ise bu ot *Lepidium sativum* (İng. Garden cress, T. Tereotu/Kerdeme) adıyla bilinmektedir (Dioskorides, ts., 89a; Dioskorides, 2005, 157; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/269; Sakshi Painuli, vd., 2022, 2; Baytop, 2015, 171).

Bölgelere göre çok farklı kelimelerle isimlendirilen tere bitkisi Arapçada genel itibarıyla “habbü'r-reşâd” (Ar. حَبُّ الرِّشَاد)⁴⁰ adıyla tanınmaktadır (Ebû Nu'aym el-İsfahânî, 2006, 2/503; İbn Kayyim el-Cevziyye, 4/437). Bu kullanıma ek olarak Hicaz bölgesinde başka terimlerin de tercih edildiği vakidir. Bunlardan süffâ' ve herf/hurf/hirf (الحَرْفُ / الحُرْفُ/

⁴⁰ Ezherî Irak ehlinin süffâ' bitkisini tanımlarken “habbü'r-reşâd” ifadesini kullandığını zikreder bk. Ezherî, ts. 106.

(الْجَرْف) kelimeleri ön plana çıkmaktadır (Kâsım b. Sellâm, 1964, 2/40-41; Ezherî, 15/109; Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/243). Süffâ' ibaresi bedevîler arasında daha yaygın kullanılırken hîrf kelimesi Mekke ve çevresinde tercih edilmektedir (İbn Kuteybe, 1983, 88). Bunun yanı sıra Yemen bölgesinde hîrf ifadesinin bir benzeri olan hulf/hilf (الحُلْف/الحُلْف) ibaresi tere bitkisine karşılık gelmektedir (Himyerî, 1999, 3/385).

Süffâ' bitkisinin tere dışında farklı bir ot çeşidini tanımlamak için kullanan bölgeler de mevcuttur. Mesela Halîl b. Ahmed'in işaret ettiği ehlü'l-gavr (أهل الغَوْر, Şam ovaları) denilen yerde süffâ' teriminin hardal otunun müradifi olarak kullanıldığı geçmektedir. Kendisinden sonra gelen bazı âlimler bu ifadelerden yola çıkarak bölge sınırlaması yapmaksızın süffâ' ibaresinin hardal otuna delalet ettiğini ileri sürmüştür. Bu da süffâ' bitkisinin doğru anlaşılmasını zorlaştırıp sonraki dönem âlimlerinin ihtilafa düşmesine davetiye çıkarmıştır. Bu görüşü kabul etmeyen bir gruba göre ise süffâ hardalın eş anlamlısı değildir, daha ziyade ondan elde edilen bir çeşit sosun ismidir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/246; Cevherî, 1987, 1/39; İbn Manzûr, 1993, 5/168; İbnü'l-Esîr, 1979, 1/214). Bunun yanı sıra süffâ' terimini alovera (Ar. الصَّبْر, Lat. Alovera) şeklinde tanımlayanlar da olmuştur. Ne var ki bu yorumun da çok uzak bir ihtimal olduğunu belirtmek yeterli görülmektedir (İbn Düreyd, 1987, 2/1035).

Özellikleri

Tere otu Hicaz bölgesinde “dili yakan, acıtan” anlamından türeyen hîrf terimiyle tanımlanmıştır (İbn Düreyd, 1987, 1/517). Yeşillik çeşitlerinden olup hızlı büyüeyebilen tek yıllık bitkilerdendir. Kendiliğinden bitebildiği gibi ekimi de yapılabilir. Hüdâ-i nâbit nev'indeki tere bitkisi diğer otlarda olduğu gibi ilkbahar yağmurlarıyla birlikte yeşerir. Gövdeden yukarıya doğru sıralanan düğümlerde, kenarları çatallı yapraklar sıralanır. Tepe kısmında birden fazla tomurcuktan oluşan beyaz veya pembe renginde çiçekler dizilidir. Çiçeklenme aşamasından sonra olgunlaşıp kuruyan tohumlar yani habbû'r-reşâd taneleri talipleri için toplanmaya hazır hale gelir. Bu tohumlar dönemin tıbbî ölçütlerine göre üçüncü derecede yakıcı kabul edilmektedir. Bilhassa kurutulduğu vakit tohumlardaki acılık oranının hardal ve roka (circir) tohumuna yaklaştığı söylenir. Bundan dolayı tıbbî reçetelerde hardalın alternatifi olarak kullanılır (Râzî, 2007, 6/113; İbn Sînâ, ts., 1/476, 3/369).

Modern literatüre göre 175'ten fazla çeşidi olduğu belirtilen tere bitkisinin klasik metinlere göre de beyaz (الْحَرْفُ الْأَبْيَضُ) ve bâbilî (الْحَرْفُ الْبَابِلِي) şeklinde iki türü mevcuttur

(Râzî, 2007, 6/113; Sakshi Painuli, vd., “Nutraceutical Profiling, Bioactive Composition, and Biological Applications of *Lepidium sativum* L.”, 2). Beyaz renkli çiçeğiyle⁴¹ ön plana çıkan yaban çeşidi harretü berrî (حَرَۃٔ بَرِّی) olarak adlandırılmaktadır. Daha çok kırsal bölgelerde yetişip tüketilmektedir (Ahmet Teymûr Bâşâ, 2002, 3/91). Bâbilî adlı ikinci çeşidi ise kırmızı renkteki tohumlarıyla kendini belli eder. Dioskorides ise bizzat kendi tecrübesini paylaşarak bu bitkinin en kaliteli olanını Bâbil’de gördüğünü belirtir (Dioskorides, 2005, 157; İbn Sînâ, ts., 1/476, 3/369). Kırmızı susamın tanelerine benzetilen tohumlarına (Şeybânî, 1973, 1/107) İbn Düreyd süffâü’l-arabî denildiğini aktarır (İbn Düreyd, 1987, 1/517). Bundan dolayı söz konusu ikinci çeşidin Hicaz’da yetiştiği tahmin edilmektedir. Çünkü süffâ’ ibaresi yalnızca Hicaz’da kullanılan ve daha önce de işaret edildiği üzere bedeviler arasında yaygın olan bir kullanımdır. Dolayısıyla ikinci çeşidin tohumu için zikredilen tanımlama, söz konusu ibarenin kullanıldığı bölgedeki ot çeşidine de delalet eder.

Arap Kültüründeki Yeri

Kadim bitki türlerinden sayılan tere bitkisinin varlığı oldukça eskilere dayanmaktadır. Benzer yapıya sahip hardal otu gibi insanoğlu tarafından erken fark edilmiştir. Başta Antik Yunan olmak üzere Mısır, Roma, Ortadoğu ve Asya medeniyetlerinde mevcut olduğu bilinmektedir. Geleneksel kültürde pek çok tedavide kullanıldığı gibi yeşillik ve yemekleri lezzetlendirmede baharat olarak da kullanılmıştır (Dioskorides, 2005, 157; Benâketî, 2007, 58; Sakshi Painuli, vd., 2022, 2). Bu hususta Antik Roma döneminde gerçekleştiği söylenen ve tere tohumunun içinde olduğu dikkat çekici bir hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre II. Filip öldükten sonra Roma’nın başına geçen İskender’e, dönemin Pers kralı III. Darius tarafından bir mektup gönderilir. İçeriğinde kendisine başsağlığı dileyip daha önce ödedikleri yıllık 1000 altın yumurta değerindeki vergiyi göndermesini istemiştir. Bunun üzerine İskender “Senin için yumurtlayan tavuk öldü. Artık ondan uzak durman senin iyiliğine olur.” şeklinde iğneleyici bir cevapla karşılık verir. Bunun üzerine Darius ona top benzeri yuvarlak bir obje, kurtçuk ve bir kese susam göndermiştir. Bunun onun henüz oyun çağındaki bir çocuk olduğunu şâyet itaatsizlik ederse kesedeki sayısız susamlar gibi büyük bir askerî birlikle üstüne yürüyeceğinin mesajını verir. Bunun üzerine İskender ona bir kese tere tohumu ve kafeste bir tavuk göndermiştir. Bununla tavuğun susam tanelerini yediği gibi sayısız

⁴¹ İsrâîlî beyaz çiçekli çeşidine sâkesîfis (ثاکیسفیس) denildiğini belirtir bk. İsrâîlî, 1992, 1/439.

güçlü ve acımasız askerlerinin onu çok daha kolay avlayacağını mesajını vermiştir. Bu karşılıklı atışmalı mektuplardan sonra iki tarafta birbiriyle savaşırlar ve Darius bu savaş sonucunda ölür (Benâketî, 2007, 58).

Arap Yarımadası'nda yaygın görülen tere otu bilhassa Necd'in içinde yer alan Kâsım ve Hicaz bölgelerinde yayılım gösterir. Mekkeliler tarafından yakinen tanınan bu ot Hicaz bedevileri arasında da bilinmektedir. Hakkında çok az bilgi mevcut olan tere bitkisine müteber hadis kaynaklarından yalnızca birkaç tanesinde rastlanılmıştır. Bunlardan olan Ebû Dâvud'un *el-Merâsîl* adlı eserinde süffâ' ve sabır bitkisinin şifalı olduğu zikredilmektedir (Ebû Dâvûd, 1987, 2/481, (No. 442); Beyhakî, 2003, 9/582, (No. 19578).⁴² Bu rivâyette geçen süffâ' ibaresini herf şeklinde açıklayan Kâsım b. Sellâm söz konusu kullanımı başka bir hadiste görmediğinin altını çizer (Kâsım b. Sellâm, 1964, 2/40-41). İbn Kuteybe buna karşı çıkıp söz konusu bitkinin Hicaz'da bilinen bir tür olduğunu savunur. Gerekçe olarak da şahit olduğu bir olayı gösterir. Aktardığına göre Mekke'de bulunduğu sırada pazarda bir bedevinin sebze satıcısından süffâ' istediğini onun da müşterisine hiçbir şey sormadan Mekkelilerin hırf dedikleri bitkiyi uzattığını zikretmektedir (İbn Kuteybe, 1983, 88). Bu bilgiler Mekke ehlinin süffâ' terimini bilse de daha çok hırf ibaresini kullandığını desteklemektedir. Ayrıca Mekke halkının bu tercihten dolayı da Kâsım b. Sellâm ve onun gibi düşünen bazı âlimlerin⁴³ süffâ' ibaresine başka bir yerde rastlamamaları kuvvetle muhtemeldir.

Ebû Dâvûd'da geçen ve mürsel⁴⁴ -kimilerine göre zayıf- (San'ânî, 2011, 9/394) olduğu kabul edilen bu rivâyet dışında süffâ' hakkında zikredilen diğer aktarımlar, uydurma olduğu düşünülen bilgilerden oluşmaktadır (İbn Ebî Hâtim, 2006, 6/137). Bu tür hadislerin daha çok tıbb-ı nebevî türünde yazılmış eserlere alınması oldukça dikkat çekicidir. Bu aktarımların içeriğinde Hz. Peygamber'in süffâ' bitkisini tavsiye ettiği, onun her derde deva olduğunu söylediği bir başka benzer rivâyette süffâyla beraber senût (Ar. سنوت) bitkisinin de zikredildiği, her derde veya zehir, verem ve darbân (Ar. الضربان), Damarda meydana gelen bir tür hastalık) dışındaki her hastalığa faydalı olduğu geçmektedir (İbn Habîb, 1998, 52; Ebû Nu'aym, 2006, 2/503; İbn Hacer, 2002, 4/444).

⁴² Zehebî (öl. 748/1347) ise bu rivâyetin Tirmizî'nin *Sünen*'inde geçtiğini öne sürse de ilgili eserde bu bilgiye rastlanılamamıştır (bk. Zehebî, 2004, 162).

⁴³ İbnü's-Sikkât de hadis metinlerinde tek bir yerde süffâ' ibaresine rastlandığını destekler (bk. Mâzeî, 1991, 3/377).

⁴⁴ Abdân el-Ehvazî (öl. 306/918) söz konusu rivâyetin mürsel olmasına rağmen ehli hadisin onu müsned türü eserlere aldığını belirtir. Ek olarak bu hadisin (türünün) bilinmesi için ondan bahsetme ihtiyacı hissettiğini de ekler (bk. İbnü'l-Esîr, 1994, 4/400).

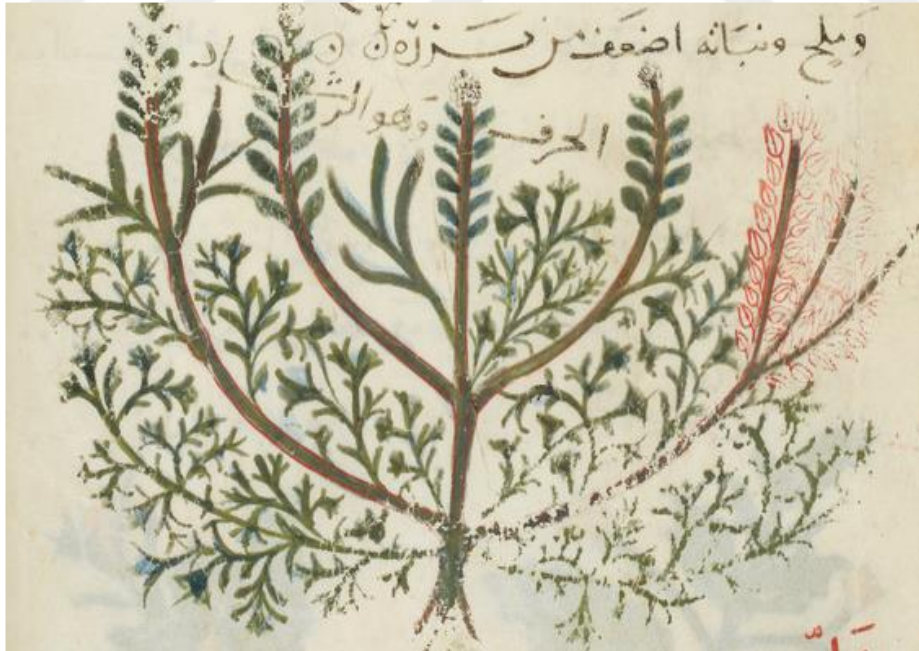
Tere otunun Arap kültüründeki yeri hakkında kaynaklarda son derece sınırlı bilgi mevcuttur. Rastlanılan bu bilgilerden ilki bir darb-ı mesel örneğidir. Daha önce işaret edildiği üzere Mekke’de tere otunu tanımlamak için tercih edilen hirf terimi bölge halkı tarafından farklı manalarla da kullanılmıştır. Bunlar arasında en bilineni zayıf, cılız ve bir deri bir kemik kalmış develerin isimleri arasında rastlanılmıştır. Araplar bu özellikteki develeri nitelemede nâkatü’l-hirf (ناقطة الحرف) tabirini kullanmaktaydı (İbn Cinnî, 2000, 1/30).

Tere otunun Arap kültürüne yansıyan bir diğer yönü şifalı olmasıdır. Nitekim Hz. Peygamber’in bu bitkiyi şifalı olarak nitelemesi o dönemde tere bitkisinin tedavi edici özelliğinin bilindiğini göstermektedir. Ne var ki hangi hastalıklara ve ne şekilde kullanıldığı kaynaklara yansımamaktadır. Daha sonraki dönemlere bakıldığında tere bitkisinin şifalı olduğu bilgisinin hâlâ devam ettiği görülmektedir. Bu konuda Hârûnürreşîd döneminde geçen bir hâdisе örnek olarak verilebilir. Anlatıldığına göre halife bir gün huzuruna Irak, Rum, Hint ve Yunan asıllı başka bir aktarıma göre dört hekimi huzuruna çağırıp onlara “Beraberinde hastalık getirmeyen şifalı şey nedir? (ما الدواء الذي لا داء معه)” diye bir soru yöneltir. Iraklı, sarı habbû’r-reşâd, Rum asıllı, sıcak su, Hintli, siyah ihlîlec (Ar. الإهليلج, Lat. Terminalia) cevabını vermiş. Aralarındaki en bilge olan Yunan asıllı hekim şöyle bir cevapla karşılık vermiş; habbû’r-reşâd (T. Tere otu tohumu) midede rutubeti arttırır, sıcak su ise onu gevşetir, siyah ihlîlec ise mideyi yumuşatır (يُرْفُّهَا). Ancak canın çektiğinde (acıktığında) sofranın başına oturur ve tam doymadan kalkarsan işte o hastalık yerine kişiye deva olur (İbn Abdirabbih, 1983, 8/20; Rivâyetin farklı versiyonu için bk. Sıbt İbnü’l-Cevzî, 2013, 13/207).

Bununla birlikte hardal ve roka gibi yoğun yakıcı özellikte olması sebebiyle onun iyi geldiği hastalıklarda da alternatif drog olarak kullanılmıştır. Ayrıca balgam kaynaklı hastalıklar, ‘ırku’n-nesâ’ (Ar. عرق النسا, Lat. Nervus ischiadicus) denilen siyatik sinir sıkışması, saç dökülmesi, mide kurtlanması, dalak iltihabı, kulunç, mesane taşı, yara tutmuş uyuz hastalığı ve mantar tutmuş ileri derecede sivilce ve cüzzâm gibi çeşitli deri hastalıklarına iyi geldiği gibi zekayı güçlendirici, doğum kontrolü ve afrodizyak özelliği bulunmaktadır. Bunun yanı sıra acı tadı sayesinde buhur niyetine kullanıldığında böcekleri ve haşereleri uzaklaştırmaya yardımcı olur. Tohumlarının yakıcı özelliği bulunduğundan dolayı mideyi rahatsız etme ihtimaline karşı dikkatli olunması gerekir. Bunun yerine tüketilmek istenirse taze formundayken yapraklarının tercih edilmesi

tavsiye edilir (Dioskorides, 2005, 157; Kindî, “Ayasofya” (No. 03603-002), 100b; Râzî, 2002, 3/399, 6/113; İsrâîlî, 1992, 1/439; İbn Sînâ, ts., 1/476-77; 2/734; İbnü'l-Verdî, 2008, 1/346; İbn Kayyim el-Cevziyye, 1990, 225; İbn Tolûn, 1995, 167).

Tere bitkisinin kullanıldığı bir diğer yer bölge halkının yemek kültürüdür. Şifa özelliğinde olduğu gibi nasıl ve ne tür yemekler eşliğinde yenildiği hususu da meçhulümüzdür. Bu durum kaynaklara yansımaya da Hz. Peygamber'in onun şifalı yönüne işaret etmesi söz konusu bitkinin yenildiğini düşündürmektedir. Nitekim süffâ' ile hazırlanan sonraki dönem reçeteleri incelendiğinde onun daha çok bazı gıdalarla karıştırarak farklı pişirme önerileriyle hazırlanıp yenilmesi gerektiğine dair tavsiyelere rastlanılmıştır. Hz. Peygamber döneminde olmasa da daha sonraki zamanlarda bu bitkinin bazı yiyeceklerin yanında yeşillik niyetine tüketildiği de geçmektedir. Bu konuda Hz. Peygamber'e isnâd edilen uydurma bir hadiste peynirin hastalık olduğu, hurf yani tere otuyla tüketildiğinde şifaya dönüştüğü geçmektedir. Bu bilgiyi ortaya atan kişi Ebû Ca'fer el-Mansûr'un soyundan gelen ve hadis uydurduğu bilinen İbn Beriyye el-Hâşimî'dir (öl. 350/961). Her ne kadar bu rivâyet doğru olmasa da râvinin kendi döneminde peynir ve tere bitkisinin beraber yenildiğini göstermesi açısından önem arz etmektedir (İbn Asâkir, 1995, 14/28).



Görsel 16: Dioskorides'in *De Materia Medice* Eserinin Hişâm b. Mûsâ Tarafından Arapçaya Tercüme Edilen Nüshasından Bir Tere Otu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş* (çev. Hişâm b. Mûsâ), 1100-1200, Collection: Arabic and Islamic Science and Its Influence on the Western Scientific Tradition: Medicine (No 2021668182), 40.



Görsel 17: Tereotu Çizimi

Kaynak: Zorn, J., *Icones plantarum medicinalium, Abbildungen von Arzneygewächsen*, 1. Aufl. (1779-1784), Icon. Pl. Med., Harvard University Botany Libraries, Cambridge, U.S.A., 1/16.

1.3. Kabakgiller (Cucurbitaceae)

Yaktîn (يقطين) ifadesi Arapçada gövdesiz olan bitkilere verilen genel bir isimdir. Özel olarak acur, su kabağı, hanzal ve kavun gibi bitkileri içine alan bir tür adıdır (Mücâhid b. Cebr, 1989, 570; Câhız, 1989, 279; İbn Kuteybe, 1978, 375; Taberî, 2001, 19/633; Zeccâc, 1988, 4/314; İbn Düreyd, 1987, 2/1216). Bu açıdan ifade olarak kabakgiller (Lat. Cucurbita, Ar. الفصيلة القرعية) ailesine karşılık gelmektedir. Diğer familya isimlerinden farklı olarak kabak türündeki bitkilerin tür ismi olan yaktîn kelimesine özel bahis açılmasının sebebi hususi olarak Kur’ân’da yer almasıdır. Bahse konu olan âyet ise şu şekildedir “Ve üzerine kabak cinsinden (يقطين) bir bitki yetiştirdik.” (Sâffât 37/146).

Yaktîn kelimesi çerçevesinde erken dönem müfessirleri ve lügât âlimleri arasında genel itibarıyla yakın görüşler mevcuttur. Bunların ortak noktası yaktîn teriminin gövdesiz bitkilere verilen bir isim olmasıdır (Ma‘mer b. Müsennâ, 1961, 2/175). Buna ek olarak İbn Abbâs, İbn Mes‘ûd, Abdullah b. Hâris (öl. 84/703), İkrime, Mukâtil, Yahyâ b. Sellâm ve daha birçok kişi ilgili âyette söz konusu edilen yaktîn cinsinin, kar‘ (قرع) şeklinde adlandırılan bir kabak çeşidi olduğunu düşünür (Mukâtil, 2002, 3/621; Yahyâ b. Sellâm, 2004, 1/338, 2/843; Diğer isimler için bk. İbrâhim el-Harbî, 1985, 3/1021-1022). Buna ek olarak Yahyâ b. Sellâm kar‘ denilen kabak cinsindeki bitkinin fiziksel özellikleri hakkında az da olsa küçük detaylar vermiştir. Buna göre Yunus peygamber boş bir sahile vurduktan sonra kabak türündeki bitkinin yaprakları altında gölgelenip uyumuştur. Bu açıklamanın Abdullah b. Mes‘ûd ve Sa‘îd b. Cübeyr gibi farklı kişiler tarafından da ifade edildiği aktarılmaktadır (İshâk el-Büstî, 1995, 2/86; Taberî, 2001, 19/634-636). Buna göre kabak cinsindeki bitkilere bakıldığında gölgeleyecek kadar geniş yapraklı olan ve altında uyuyacak kadar yaprakları yüksekte duran türün bal kabağı anlamındaki “el-kar‘u’l-aselî” (Ar. القرع العسلي, Lat. Cucurbita moschata) olduğunu düşünmek yerinde olacaktır. Bu bilgiyi teyit edercesine bazı âlimlerin dediğine göre yapraklarının yumuşak olması, sık şekilde büyümesi, gölgelik oluşturacak kadar yapraklarının geniş olması, sineklerin bu bitkiden uzak durması, çiğ ve pişmiş olarak kabuğu ve çekirdekleriyle tüketilebilmesi Allah’ın Yunus peygambere bitirdiği kar‘ bitkisinin hikmetlerindendir (İbn Kesîr, 1997, 2/24).

Kar‘ ifadesi özelde bal kabağına verilen bir isim olsa da yaktîn ile eş anlamlı sayıldığına da işaret etmek gerekir (Ezherî, 2001, 9/23; İbnü’l-Baytâr, 1992, 2/242; Fîrûzâbâdî,

1996, 4/285; İbn Manzûr, 1993, 1/565). Bu haliyle kar‘ kelimesi yaktîn gibi kabak türünün tamamını içeren genel bir ifade olduğu da unutulmamalıdır. Bu kullanım şekli modern literatüre de geçmiştir. Zira kabakgiller familyasının Arapça karşılığının kar‘iyye (القرعية الفصيلة) olarak bilinmesi de bunu desteklemektedir. Diğer taraftan kar‘ kelimesini daha sonra işaret edileceği üzere su kabağı anlamına gelen dübbâ’ (الدُّبَّاءُ) ile müradif sayanlar da vardır (Halîl b. Ahmed, ts., 8/82). Bu kullanım daha çok Hicaz’da yaygındır. Anlaşılan o ki kabak cinsinin genel ismi olan kar‘ terimi, su ve bal kabağı gibi aynı cinsteki bitki türlerinin ikinci ismi olarak karşımıza çıkmaktadır. Muhtemeldir ki ihtilafların sebebi de bu anlam karmaşasından kaynaklanmaktadır.

Kar‘ ifadesinin yanı sıra ilgili âyette işaret edilen kabak çeşidinin su kabağı anlamına gelen dübbâ’ (الدُّبَّاءُ) olduğunu savunanlar da vardır. Ebû Hüreyre, Vehb b. Münebbih, tâbiîn âlimlerinden Tâvus b. Keysân (öl. 106/725) ve İshâk el-Büstî (öl. 307/920) bunlardan yalnızca bir kaçıdır (Abdürrezzâk, 1999, 3/103, 104; İbn Ebi’d-Dünyâ, 1988, 47; Tenûhî, 1978, 1/92; İbrâhim el-Harbî, 1985, 3/1023; İshâk el-Büstî, 1995, 2/86; Taberî, 2001, 19/636).

Bu görüşlerden farklı olarak âyette şecere (شَجَرَة) yani ağaç kelimesi geçtiği için yaktîn ifadesinin bir ağaç ismi olduğunu öne sürenler de vardır (Taberî, 2001, 19/636). Hâlbuki Arapçada ağaç olmayan bazı bitki türleri söz konusu edildiğinde de şecere ibaresi kullanılmaktadır. Bunun en belirgin örneği Hz. Peygamber’in soğan ve sarımsaktan bahsederken şecere ifadesini kullanmasıdır (bk. Soğan, Sarımsak). Dolayısıyla bu tercih pek makul görünmemektedir. Bunun yanı sıra İbn Abbâs’a atfedilen bir görüşe göre kabağın yapraklarına veya geniş yapraklara yaktîn denilmektedir. Ne var ki bu görüş de Ferrâ’nın *Me’âni’l-Kur’ân* eserinde zayıf olarak kaydedilmektedir (Ferrâ, ts., 2/393).

Yaktîn kelimesi üzerinde kaynaklarda geçen tartışmalara değindikten sonra Hz. Peygamber döneminde kullanıldığı tespit edilen çeşitlerine işaret etmek gerekir. Bunlardan dübbâ’, bittîh, hanzal ve kissâ’ sırasıyla aşağıda incelenecektir.

1.3.1. Dübbâ’ (Su Kabağı, *Legenaria Vulgaris*)

Terminoloji

Dübbâ’ (الدُّبَّاءُ), şişe kabağı veya su kabağı bitkisine karşılık gelen bir kabak cinsidir. Kendine has kavisli yapısıyla diğer türlerden hemen ayırt edilebilmektedir. Çeşitlilik

açısından en geniş bitki ailelerinden biri olan Cucurbitacea (Ar. القرعية, T. Kabakgiller) familyasına mensuptur (Li-Bing Zhang vd., 2006, 305-322).

Arapça lisanında dübbâ', kabak türüne karşılık gelen kar' (الْقَرْع) veya yaktîn cinsinden bir bitki olarak geçmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/82). Bununla birlikte Araplarda çoğunlukla su kabağını belirtmede dübbâ' terimi tercih edilirken kar' (الْقَرْع) ifadesi de aynı anlamda kullanılmaktadır. Bunun bir örneğine İbn Ömer'e nehyedilen içki kaplarının sorulduğu bir aktarımda rastlanmıştır. İbn Ömer'in cevabında yasaklanan kaplar arasında dübbâ' yani su kabağını zikrettiği, bu bitkinin de kar' olduğu geçmektedir (Tayâlisî, 1999, 3/447; İbn Manzûr, 1993, 8/269). Bu tercih daha sonraki dönemler de de devam etmiştir. Bu konudaki en bariz örneğe tercüme hareketleri sonucu Arapçaya çevrilen bazı tıbbî ve botanik içerikli eserlerde rastlanmıştır. Bu doğrultuda Dioskorides'in De Materia eserinin Arapça nüshaları incelendiğinde su kabağına karşılık gelen Kolokýtha edódimos (Gr. κολόκυνθα ἐδώδιμος, Lat. Lagenaria vulgaris)⁴⁵ bitkisinin kar' (الْقَرْع) şeklinde tercüme edildiği tespit edilmiştir. Üstelik nüshalardaki bitki görsellerinin tamamında da su kabağı resmedilmiştir (Karşılaştırmak için bk. Dioskorides, 1555, 217; Dioskorides, 510/1116, 88a; Dioskorides, 1889-1890, 103b; Dioskorides, 2005, 149). Müslüman hekimlerden bazısı da Dioskorides'in su kabağı bitkisi hakkında söylediklerini Arapça eserlerine kar' adı altında nakletmişlerdir (bk. Râzî, 2002, 2/191; İbn Sînâ, ts., 2/42; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/40). Bu isimlere ek olarak Arapçada daraf (الضرف), yaktîn (اليقطين), uzun kabak anlamına gelen el-kar'u't-tavîl (القرع الطويل) ve kernîb (الكرنب) su kabağı için kullanılan isimler arasında zikredilmektedir (Edouard Ghaleb (ed.), 1988, 3/1271).

Bu açıklamalardan farklı olarak Yâkût el-Hamevî dübbânın acür bitkisine karşılık gelen kissâ adında bir bitki olduğunu öne sürse de bu görüşün gerçeği yansıtmadığını söylemek yeterli olacaktır (Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/436).

Özellikleri

Su kabağı, sarmaşık veya asma gibi büyüeyebilen tırmanıcı bitki türlerinden biridir. Aşırı soğukların olmadığı sulak, ılıman ve kumlu bölgeler onun yetişmesi için ideal ortamlardır. Mevsimsel bir bitki türü olduğundan yılın yalnızca belli dönemlerinde yetişebilmektedir. Fiziksel açıdan tipik bir kabakgil bitkisidir. Çekirdeklerin toprakla

⁴⁵ Modern literatürde su kabağının Latince karşılığının birden fazla adı vardır. Bunlar arasında Lagenaria siceraria, Cucurbita lagenaria, Lagenaria vulgaris zikredilebilir. Diğerleri için bk. Kew Royal Botanic Gardens, "Lagenaria siceraria", *Plants of the World Online* (Erişim Tarihi 05/08/2024).

buluşması sonucu hayat döngüsü başlar. Kısa süre içinde yeşil yaprakları ortaya çıkar ve etrafını doldurur. Çiçekleri ise beyaz renklidir. Su kabağı türü dışındaki diğer çeşitler ise genellikle sarı renklidir. Bu çiçeklerin altından yavaş yavaş büyüyen su kabakları, türüne göre ince uzun, ortası içe doğru basık veya baş tarafından ince, sonlara doğru yuvarlak görünümünde olmaktadır (Kabağın günümüzdeki türleri hakkında detaylı bilgi için bk. Edouard Ghaleb, 1988, 3/1271; Saeed M. vd., 2022, 1-15).

Arap Kültüründeki Yeri

Kabak, bitki tarihinin en erken örneklerinden biri olarak kabul edilmektedir. Varlığı Antik dönem medeniyetlerinden çok daha öncesine götürülmektedir. Arkeobotanik verilere göre Paleosen çağından kalma kabakgiller türünü temsil eden bir tohum fosiline rastlanmıştır. (Li-Bing Zhang vd., 2006, 305-322). Su kabağı ise arkeolojik çalışmalar sonucunda MÖ 10.000 yıl öncesine kadar dayandırılmaktadır. Afrika, Amerika, Mısır, Yunan ve Uzakdoğunun Antik medeniyetlerinde su kabağının kullanıldığına dair bulgulara rastlanılmıştır. Arkeobotanik uzmanlarına göre su kabakları sadece bir gıda ve ilaç malzemesi olarak değil yapısı gereği alet edevat yapımına çok müsait olduğundan çeşitli amaçlarla kullanılan kap-kacak ve çalgı aleti gibi alanlarda tercih edilmiştir. Bu açıdan insanoğlunun evcilleştirdiği en erken bitki türlerinden kabul edilmektedir. Mesela Antik Yunan Medeniyeti'nde kabak salatalığa nazaran daha geniş bir kullanım alanına sahiptir. Yaşlı Pliny'in açıklamalarına göre yemeklerde kullanılan kabak taze olsa bile her zaman dış kabuğu kazınarak pişirilmektedir. Bir süre sonra form değiştirdiğinde hamamda tas ve mutfakta şarapları saklamada fıçı görevi görmektedir. Bundan farklı olarak Antik Mısır'da da MÖ 4.000 yılından kalma bir mezarda kabak çekirdeklerine rastlanıldığından dönemin toplumu için ölüm sonrası hayat ile bağlantılı olduğuna inanıldığını düşündürmektedir (Pliny, 1855, 19/24; Khare, 2016, 331; Erickson, David L. vd., 2005, 18315–18320).

Dünyanın farklı bölgelerinde ve farklı medeniyetlerde hemen hemen aynı amaçla kullanılan su kabağının Arap yarımadasında da benzer alanlarda tercih edildiği tespit edilmiştir. Erken dönem İslâm tarihini yansıtan kaynaklarda dübbâ' adı verilen su kabağının hem yemeklere katılan bir gıda malzemesi olduğu hem de kap-kacak şeklinde dönemin mutfak kültürüne nüfuz ettiği görülmektedir. O zamanda kullanılan su kabakları Hicaz bölgesinin Medine ve Tâif gibi havası yumuşak ve sulak yerlerinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu bitki Medine mutfağının çeşitli tencere yemeklerinin

ana malzemelerinden olmuştur. Bu konuda kaynaklarda sıkça bahsedilen etli kabak çorbası yemeğine işaret etmek gerekir. Bu doğrultuda Hz. Peygamber'in hizmetinde bulunan Enes b. Mâlik'in aktarımları ön plana çıkmaktadır. Anlattığına göre Enes b. Mâlik bir terzi tarafından yemeğe davet edilen Hz. Peygamber'e eşlik eder. Bu davette Hz. Peygamber'e içinde kabak ve et bulunan bir çömlek tabağı ve arpa ekmeği takdim edilir. Başka bir rivâyete göre üzerinde etler olan kabaklı tirit yemeği ikram edilir. Hz. Peygamber'in bu yemeği yerken tabağın etrafından kabakları seçtiğini fark eden Enes b. Mâlik, onun önüne kabakları yaklaştırır. Bu olay üzerine Hz. Peygamber'in kabak yemeği sevdiğini anladığını belirten Enes, o günden sonra kendisinin de kabağı severek yediğini ve kendisine herhangi bir yemek yapılacaksa içine mutlaka kabak eklettiğini söyler (Her iki rivâyet için bk. Ma'mer b. Râşîd, 1983, 10/448; Mâlik b. Enes, 2004, 3/783). Daha sonraki süreçlerdeki hayatına işaret eden eserlerde Enes b. Mâlik'in her kabak mevsimi geldiğinde mutlaka sofrasından bu bitkiyi eksik etmediğinden söz edilmektedir. Hatta bu duruma şahit olan Süleymân et-Teymî (öl. 46/143) kabak zamanında Enes b. Mâlik'in yanına her gittiğinde sofrasında kabak yemeği olduğunu söyler (Amr b. Humeyd, 2009, 2/271).

Hz. Peygamber'in sevdiği yiyeceklerden olan kabak hâne-i saâdetinde de pişirilmektedir. Onun değişiyile yemekler kabakla çoğaltılmaktadır. Hatta bir keresinde Hz. Âişe'nin kabaklı bir yemek yapacağını duyunca ona kabağı fazla koymasını söylemiştir. Böylece yemeğin miktarı da artmaktadır. Bu ifadeler Medine yemek kültüründe kabağın çok fazla kullanıldığını gösterdiği gibi onun birçok yemeğe de katıldığını da ifade eder. Bundan farklı olarak başka bir rivâyette kabak yemeğini bilmeyen bir sahâbîden de söz edilmektedir. Daha sonra Kûfe olarak adlandırılacak olan bölgeye yakın bir yerde yaşadığı anlaşılan Târik b. Avf el-Ahmesî (öl. 82?/701?) adlı sahâbînin bir gün Hz. Peygamber'i ziyarete geldiği, bu görüşme sırasında ona kabak yemeği ikram edildiği, fakat kendisinin kabağı bilmediği aktarılmaktadır. Devamında Hz. Peygamber'in bu yemeğin kabak olduğunu ve onunla yemekleri çoğalttıklarını söylediği rivâyet edilmektedir (Humeydî, 1996, 2/109). Bu da Kûfe çevresinde su kabağından yapılan tencere yemeklerinin ya bilinmediğini ya da Târik b. Avf'ın yaşadığı muhitte pek yaygın olmadığını düşündürmektedir.

Su kabağının kullanıldığı bir diğer alan kap-kacaklardır. Arap kültüründe yemeklik ayrılan su kabaklarının dışında bazısı da özel olarak kap yapmak için seçilirdi. Bu

kabaklar koparılmayıp dalında kurumaya bırakılırdı. Zamanla içindeki sıvı ve yumuşak kısımlar kuruyup çekirdekleri kalırdı. Dış kısmıysa sertleşirdi. İstenilen kuruluk derecesine ulaşan su kabakları toplanır, üst kısımlarından bir kapak miktarı kesilir ve içindeki çekirdekler çıkarılırdı. Bu çekirdeklerin ya tohumluk olarak değerlendirildiği ya da tüketildiği anlaşılmaktadır. Kap haline dönüşen su kabakları Hz. Peygamber zamanında mutfak araç gereçleri olarak kullanılırdı. Bu kaplar yemek yapımında kullanıldığı gibi özel olarak nebîz (النَّبِيْز) yapmak için de tercih edilirdi. Nebîz ise Hz. Peygamber döneminde tüketilen içecek çeşitlerinden biriydi. Hurma, kuru üzüm, bal, buğday, arpa vb. malzemelerin su içinde bekletilerek hazırlanan bir içecekti. Mesela Hz. Peygamber'in Safiyye ile evlendiği gün misafirlere verilen düğün yemeğinde ikram edilen nebîzin hurma ile yapıldığı, bir gece öncesinde taş bir kap içinde bekletildiği sabah olunca da suyu süzülüp insanlara ikram edildiği zikredilir (İbn Sa'd, 2001, 10/121; Buhârî, "Kitâbü'n-Nikâh", 70 (No. 4887). Kaynaklarda nebîzin Hz. Peygamber başta olmak üzere birçok sahâbî tarafından tüketildiği geçmektedir. İçkinin haram kılınmasıyla birlikte Hz. Peygamber su kabağı dahil, hantem (الحنتم) adındaki yeşil renkli çömlek, hurma kütüğünden yapılan "nakîr" (النَّقِير) adındaki fıç, dışı zifte boyanmış kap (المزفت) ile nebîz yapımını yasakladı. Bunun dışındaki diğer kaplarla nebîz yapımına izin verdi. Nebîz, söz konusu yasaklı kaplar dışındakilerle hazırlansa dahi bir süre sonra sarhoş edecek kıvama gelebildiği için Hz. Peygamber tarafından iki, başka bir rivâyete göre üç gün tüketildikten sonra geriye kalanının dökülmesi istenmiştir. Bazıları nebîz yapılması yasak olan kaplar hadisinden hareketle nebîzin küllî olarak yasaklandığını savunmuş bazıları da rivâyette de açık bir şekilde belirtildiği üzere söz konusu kaplar dışında yapılan nebîzin belli bir süre tüketilebileceğini söylemiştir (Tartışmalar için bk. Ebû Hanîfe, 2002, 480-481; Mâlik b. Enes, 1994, 3/151, 4/523-524; Ebû Yûsûf, ts., 233-226; Şeybânî, 1973, 1/76-77; Tayâlisî, 1999, 4/435; İmâm Şâfiî, 1983, 3/83; Ebû Ubeyd, 1998, 43-45; İbn Sa'd, 2001, 2/164, 3/296, 315, 321, 328, 458; Hattâbî, 1932, 4/268). Su kabağının böyle bir sınırlamada yer almasının sebebi ise bu kap içine eklenen gıdaların çok kısa bir süre içinde mayalanıp sarhoş edecek kıvama gelmesidir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/83; İmâm Şâfiî, 2004, 2/94). Kabakla içki yapma geleneği bilhassa Tâif ve çevresinde ikamet eden Sakîfliler arasında yaygındı. Bu son derece olağan bir durumdu. Çünkü Tâif, Medine'ye kıyasla zirâî açıdan çok daha öndeydi. Havası bilhassa yaş sebze ve meyve yetiştiriciliğine son derece müsaitti. Bu doğrultuda

Tâifli sahâbî İbn Berze'nin (öl. 65/685) nebîz tarifi son derece kıymetlidir. Anlattığına göre Sakîfliler su kabaklarının içini üzüm salkımlarıyla doldururlardı. Mühürledikleri bu kabaktan mamul kapları toprak altına gömerlerdi. Üzümler iyice yumuşayıp fermente olunca gömdükleri yerden çıkarır ve öyle tüketirlerdi (Tayâlisî, 1999, 2/207; Ebû Ubeyd, 1984, 2/181).

Dübbâ ile nebîz yapmak bizzat Hz. Peygamber tarafından nehyedilmiş olsa da daha sonraki dönemlerde bu yasağı delenler olmuştur. Mesela Hz. Osman, kabakla nebîz yaptığı için huzuruna getirilen bir adamı kırbaç cezasına çarptırmış, beraberinde getirilen içkiyi döktürmüş ve kabak kabını kırdırmıştır (Abdürrezzâk, 1983, 9/227).

Yukarıda kabak hakkında zikredilen bir dizi rivâyete yer verilmiştir. Bunlardan farklı olarak kabak hakkında muteber hiçbir kaynakta rastlanılamayan bazı aktarımlar da söz konusudur. Bunlar arasında erken Şîî kaynaklarından sayılan Kuleynî'nin *el-Kâfî* adlı eserinde ağırlıklı olarak kabak bitkisinin akıl ve dimağı güçlendirdiği ve bundan dolayı Hz. Peygamber'in ehl-i beytine kabak yemeği tavsiye ettiği zikredilir. Ne var ki bu bilginin temelini İsrâîlî bir aktarıma dayandığı tespit edilmiştir. Bu konuda Mukâtil b. Süleyman'ın söylediğine göre Benî İsrâîl'den bir Peygamber hafızasını kaybeder. Allah da ona dübbâ' yemesini emreder. Bu sebze pişirilmiş halde yiyen peygamberin aklı geri gelir (İbn Sîrîn, 1940, 2/367; Kuleynî, 1388, 6/371; Bu rivâyetler daha sonra bazı âlimler tarafından mevzu olarak da kabul edilmiştir (bk. Süyûtî, 2003, 2/109; Elbânî, 2012, 440).

Bir diğer rivâyet bazı kaynaklarda yaygın olsa da mevzu rivâyetlerin toplandığı eserlerde yerini almış ve hadis tenkitçileri tarafından da sıhhatli olmadığı belirtilmiştir. Bu rivâyette Hz. Peygamber'in Hz. Âişe'ye “Şâyet bir tencere yemek yapacaksan içine kabağı fazla at. Çünkü bu kalpteki hüznü giderir.” dediği geçmektedir. Söz konusu aktarım ilk olarak Ebû Bekir eş-Şâfî'nin (öl. 354/965) eserinde geçer (Ebû Bekir eş-Şâfî, 1997, 2/701). Bu tarihten sonra yazılan kitaplar bu âlimin kitabını referans göstermek suretiyle eserlerine almıştır (İbn Kayyim el-Cevziyye, 2019, 4/601; İbn Müflih, ts., 3/45; Sübkî, 1993, 6/326). Bunun yanı sıra geç bazı tıbb-ı nebevî türündeki eserlerde kabak eşliğinde mercimek yemenin Allah'ı zikrederken kalbi yumuşatmaya ve dimağı güçlendirmeye yardımcı olduğu geçmektedir. Söz konusu ifadeler üzerinde incelemeler yapan bazı muhaddisler bunların herhangi bir sıhhati olmadığını belirtmiştir (bk. Silefî, 2004, 3/228; İbn Tolun, 1995, 216; Fettenî, 1924, 147; Süyûtî, 2010, 2/564).

Hız. Peygamber'in su kabağına olan sevgisi Enes b. Mâlik'in de değişiyle en sevdiği yiyeceklerden olması (Ahmed b. Hanbel, 2001, 20/20) bu bitkinin son derece naif ve yüzü tebessüm ettiren bir hususa malzeme olmuştur. Bu da Hız. Peygamber'in bir devesine dübbâ adını vermesidir. Bilindiği üzere Hız. Peygamber'in develeri vardı. Bunlardan bazısına kendilerine sevimli gelen bitki, hayvan isimleri veya lakaplar takmıştı. Mesela Hız. Âişe'nin Semrâ (السَّمْرَاءُ) ve Ümmü Seleme'nin Arîs (الْعَرِيسُ) adında develeri vardı. Ayrıca Hız. Peygamber'in Sûku'n-Nebat'ta (سُوق النَّبَط) deve ticareti yapan Benî Sa'd'dan aldığı iki deveden birinin adı Dübbâ' diğerı ise sarışın anlamına gelen şakrâ' (الْشُّقْرَاءُ) idi (İbn Sa'd, 2001, 1/425-426).

Arapların mutfak kültüründe yer alan su kabağı, onların şiirlerine ve bazı darb-ı mesellerine de konu olmuştur. Bunların başında hiç şüphesiz İmruü'l-Kays'ın beyitleri yer alır. Kabağı konu aldığı şiirlerinden birinde bitkinin fiziksel özellikleri üzerinden benzetmelere gitmiştir. Bu da o coğrafyada dübbâ' olarak bilinen kabağın nasıl olduğunu ortaya koyan ender örneklerden birine işaret etmesi ağıısından son derece değerlidir. Kendi atını konu aldığı bir şiirinde onu dübbâ' adındaki su kabağına benzetmiştir. Bunun sebebi ise atın ön kısmının ince ve arka kısmının ise kaslı ve dolgun olmasıdır. Ki bu özellikteki atlar o dönemin kültüründe tercih edilen iyi ve kaliteli atın göstergelerinden biridir. şiirin devamında atını benzettiği kabağın suya batırılmış olduğundan söz etmektedir. Bu da atın suya doyduduna, kimilerine göre atın akan su içinde olup kıllarının yumuşacak dokusuna, başka bir görüşe göre ise su ile kastedilen şeyin aslında atın hayırla dolu olduğuna delalet etmektedir (İmruü'l-Kays, 2004, 108; İbnü'l-Enbârî, ts., 91; şürrâb, 2007, 1/383). “şâyet ona (ata) bakarsan suya gark olmuş dübbâ sebzesine benzediğini söylersin.”⁴⁶

İmruü'l-Kays'ın şiirinden anlaşılacağı üzere o dönemde dübbâ' denilen kabak şekilsel ağııdan baş tarafından ince olmak üzere uzamaya başlayıp aşağıya doğru kalınlaşmaktadır. Bu da Hız. Peygamber döneminde tüketilen kabak çeşidinin su kabağı olduğu yönündeki tespitimizi doğrular niteliktedir.

şiirlerde kendinden söz ettiren su kabağı Arap kültürünün darb-ı mesellerinde de yerini almıştır. Bunlar arasında en bilineni “kabaktan daha aldatıcı” (أَغْرَ مِنَ الدُّبَّاءِ) veya “Suyun içinde olsa bile kabak seni aldatmasın.” (لَا يَغْرُنْكَ الدُّبَّاءُ وَإِنْ كَانَ فِي الْمَاءِ) anlamına gelen ifadelerdir. Bu mesel hiçbir şeyin göründüğu gibi olmadığı, zararsız sanılan şeyin

⁴⁶ إِذَا أَقْبَلْتَ قَلْتَ دُبَّاءَ... مِنَ الْخَضِرِ مَغْمُوسَةٍ فِي الْغَدْرِ

aslında kötülüğü gizlemek için sadece bir aldatmaca olduğu anlamında kullanılmaktadır. Bu cümlelerin mesel haline gelmesi ise bir bedevînin, içinde kabak olan bir sıcak yemeği yerken ağzını yakmasından dolayı ortaya çıkmıştır. Bedevî kabağın ağzını yakmayacağını düşündüğü için yemeğe birden girişince dilini yakmıştır. Kabağa aldandığından dolayı başına bunun geldiğini söyleyen bedevî darb-ı mesel haline gelecek olan ilgili cümleyi söylemiştir (Meydânî, ts., 2/64).

Kabak bitkisi, Arap Yarımadası'nda sadece mutfak kültüründe değil, aynı zamanda bazı tıbbî uygulamalarda da kullanılmaktadır. Her ne kadar kaynaklarda Hz. Peygamber döneminde böyle bir örneğe rastlanılmasa da erken dönem Müslüman hekimlerinin ecza malzemelerinde ve reçetelerinde kabağa yer verdiklerine dair çok sayıda örnek mevcuttur. Bunların bir kısmı antik dönem hekimlik uygulamalarıyla harmanlanmış bir kısmı da hekimlerin kişisel tecrübeleri sonucunda şekillenmiştir. Geleneksel tıpta dördüncü derecede soğuk kabul edildiğinden dolayı kabak bitkisi humma ve ateşli hastalıklara karşı kullanılmış ve ateşi yükselten gıdaları dengelemede önerilmiştir. Bu doğrultuda kabağın beslenmede bir denge unsuru olarak Mütevekkil Alellah'ın sofrasında yer aldığına daha önce hardal bahsinde detaylıca işaret edilmişti (bk. Hardal). Kabağın harareti alma ve ateşi düşürme etkisinin bir başka örneğine Halife Me'mûn'un (öl. 218/833) yeğeni Muhammed b. Ebî Eyyûb er-Reşîd'in hastalığında rastlanılmıştır. Anlatıldığına göre Me'mûn'un yeğeni bir çeşit humma hastalığına yakalanmıştır. Dönemin saray hekimlerinden Yuhannâ b. Maseveyh (öl. 243/857) de ona ateşi düşürecek yiyeceklerin olduğu bir perhiz önermiştir. Hazırladığı yemek listesinin içinde kabak, salatalık ve yaban ıspanağı gibi vücuttaki ısı oranını düşürecek sebzelere yer vermiştir (Detaylar için bk. İbn Ebî Usaybi'a, ts., 250). Bunun yanı sıra mide yanması veya ağrısı, kabızlık, apse, çıban, havale, kulak ağrısı, diş ağrısı ve idrar yolu enfeksiyonları hastalıklarında da duruma göre kabak bitkisinin yaprağı, çekirdeği veya suyunun kullanıldığı zikredilmiştir (Dioskorides, 2005, 149; Râzî, 2002, 2/191, 203, 218, 350, 6/305, İbn Sînâ, ts., 2/62, 482, 648, 748, 3/58; İbn Ebî Usaybi'a, ts., 207; İbn Tolun, 1995, 283).



Görsel 18:Dioskorides'in *De Materia* Eserinin Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Su Kabağı Görseli

Kaynak: Dioskorides, 510/1116,. Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 88a.



Görsel 19: Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr Tarafından Yeniden Çevrilen *De Materia* Eserinde Yer Alan Bir Su Kabağı Görseli

Kaynak: Dioskorides, 1889-1890, çev. Mihrân b. Mansûr, 103b.



Görsel 20:Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Su Kabağı Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 217.

1.3.2. Bittîh (Kavun, Cucumis Melo)

Terminoloji

Bittîh bitkisi kabak, salatalık ve acür ile aynı familyadan gelen kabak cinsinin bir çeşididir. Belirgin yayvan yaprakları ve kendine has kokusuyla bilinen bu tür Cucurbitaceae (Ar. الفصيلة القرعية) familyasına mensuptur. Antik Yunan dilinde pepon (Gr. πέπων) veya melopepon adlarıyla bilinmektedir (Pliny, 1985, 19/23; Dioskorides, 2005, 150). Bu ifade kavun bitkisine karşılık gelmektedir. Tercüme hareketleri sonucunda pepon yani kavun kelimesi Arapçaya bittîh (البطيخ) şeklinde çevrilmiştir (Karşılaştırmak için bk. Dioskorides, 1555, 219; Dioskorides, 510/1116 (Leiden), 88a-89b; Dioskorides, 1889-1890, 103b; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/97-98).

Bittîh (البطيخ) kavun bitkisi için kullanılan özel bir terim olmakla birlikte karpuz bitkisine de delalet eden genel bir ifadedir. Çoğunlukla tarihi metinlerde yalnızca bittîh kelimesi kullanıldığından onun kavun mu yoksa karpuz mu olduğunu ayırt etmek son

derece güçtür. Yapılan çok titiz bir inceleme sonucunda erken dönem kaynaklarında bittîh ibaresinin kavun bitkisine delalet ettiği tespit edilmiştir. Buna karşın karpuz bitkisi için bittîh ibaresi yanına rengini veya bölgesel kullanımda tercih edilen bir sıfat kelimesi eklenerek kullanıldığı görülmüştür. Az da olsa bazı eserlerde bittîh terimin yanına kavunun rengine işaretle sarı ve karpuzun rengine işaretle yeşil kelimesi eklendiği de tespit edilmiştir. Diğer bir değişle kavun/bittîhü'l-asfar (البطيخ الأصفر) ve karpuz/bittîhü'l-ahdar (البطيخ الأخضر) ibareleri söz konusudur.

Bunun yanı sıra bazı bölgelerde kavun için tercih edilen hususi kelimeler de mevcuttur. Mesela Medine'de kavuna bittîh ve hirbiz (الخربز) denilirken Necd bölgesinde ceh (جح) ve Mısır bölgesinde bittîhü'l-abdelâi (البطيخ العبدلاني) ifadesi tercih edilmektedir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/61; Zehebî, 1993, 16/233). Esas itibarıyla hirbiz terimi Farsî bir kelime olsa da Câhız'ın kayıtlarına göre bunun sebebi çok eski zamanlarda bölgeye gelen bazı Farslı tüccarların etkisiyle söz konusu ifade bölge halkının lehçesine girmiştir (Câhız, 2002, 1/40; İbn Düreyd, 1987, 1/86). Bunlara ek olarak aynı familyadan olan kavun, karpuz ve hanzal bitkisinin yaş ve olgunlaşmamış haline, hedec (الحدج), ceh (الجح) veya fecâce (فَجَاجَةٌ) gibi muhtelif isimler verilmiştir (Farklı görüşler için bk. Halîl b. Ahmed, ts., 3/72; İbn Düreyd, 1987, 1/86, 435; Sâhib, 1994, 6/414).

Karpuz için tercih edilen kelimeler ise bölgelere göre değişebilmektedir. Genel itibarıyla bittîhü'l-ahdar veya bittîhü's-Şâmî (البطيخ الشامي) adlarıyla bilinen karpuz, Dimaşk'ta bittîh (البطيخ), bittîhü'l-Me'mûnî (المأموني), dullâ' (الدلاع) ve Yemen'de bittîhü'l-habhab (البطيخ الحبيب) adlarıyla tanınmaktadır. Fars kültürünün etkisinde kalan bölgelerde ise bittîhü'l-Hindî (البطيخ الهندي) kullanımı yaygındır. Anlatıldığına göre karpuz Hindistan'dan gelen ticaret gemileri üzerinden Arap Yarımadası'na gelmiş ve Yemen'in sulak arazilerinde ekimi yapılmıştır. Bundan dolayı karpuz bittîhü'l-Hindî adını almıştır (Hemedânî, 1990, 191; Cevherî, 1987, 1/333; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/97, 99; İbn Manzûr, 1993, 2/340; İbn Reslân, 2016, 15/492).

Bu bilgilere ek olarak bir hususa daha işaret etmekte fayda vardır. O da yakın dönem Arapça sözlüklerdeki bittîh teriminin karşılığıdır. Yapılan incelemeler sonucunda modern sözlüklerde bu ifadenin karşılığının karpuz olduğu geçmektedir (İdvâr Gâlib, 1988, 1/204). Bazı çevirmenler modern sözlükler aracılığıyla hadislerde ve tarih kaynaklarında geçen bittîh terimini karpuz olarak tercüme etmek suretiyle anakronizme düşmüştür. Hâlbuki birçok konuda olduğu gibi bitki isimlerinde de bölgelere ve

dönemlere göre değişen farklı kullanımlar mevcuttur. Bu durum göz önünde bulundurulmadan yapılan çeviriler ve yorumlar bizi Hz. Peygamber dönemini ve o coğrafyada yaşayan insanların kültürlerini anlamaktan uzaklaştırdığı gibi yanlış anlaşılma da sebebiyet verebilmektedir. Bu açıdan erken dönem İslâmî kaynaklarda geçen nesne isimleri tanımlamalarına daha hassas yaklaşılması gerekmektedir.

Özellikler

Bir meyve çeşidi olan bittîh, yayvan bir şekilde büyüyen bitki türlerindendir. Kabak ve acür gibi ekildiği alana yayılarak genişler. Yuvarlak veya oval meyvesi türüne göre sarı ve yeşilimsi renkleriyle kendini belli eder. Dış kabuğu türüne göre nervürlü (buruşuk), beyaz damarlı veya pürüzsüz olabilmektedir. İç kısmı etli ve sulu bir yapıya sahiptir. Tatlı bir lezzeti olup kendine has bir kokusu vardır. Bu koku meyvenin dış kabuğundan bile hissedilebilmektedir. Meyvenin kalbinde bir oyuk bulunur. Bu oyukun duvarlarında çok sayıda çekirdek vardır. Kabak gibi mevsimsel bir bitki olduğundan yılın yalnızca belli dönemlerinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. (Nitya M. vd., “A Review On "Cucumis Melo L" -An Important Medicinal Plant”, *European Journal of Biomedical And Pharmaceutical Sciences* 10/4 (2023), 105-109).

Kaynaklarda bittîh adı altında çok sayıda bitki çeşidine rastlanılmıştır. Kavun ve karpuzun bölgelere göre değişen çok geniş bir isim ağı olmasından dolayı bunların hangilerinin kavun, hangilerinin karpuz çeşidi olduğunu tespit etmek son derece güçtür. Hatta bu isim zenginliğini göstermek için kavun ve karpuzun bölgelere ve lehçelere göre hangi isimleri olduğunu gösteren geniş bir tablo hazırlanmıştır. İlgili tabloda da aynı terimin bölgelere göre farklı cinsteki kavun veya karpuzlara isim olarak verildiği görülmektedir (İncelemek için bk. el-Vağlîsî, 2018). Bu sebeple Arap Yarımadası’nda yetişen bittîh adı altındaki türleri kesinleştirmek son derece güçtür.

Arap Kültüründeki Yeri

Bittîh bitkisi Arap Yarımadası’nda özellikle suya erişilen bölgelerde yetişmektedir. Bu coğrafyanın zirâî ürünlerinden olan bittîh yani kavun yılın büyük bir bölümü yerine yalnızca birkaç ayında yetiştirildiği için birçok tarım sahasında ekilebilmektedir. Nitekim orta dönem seyyahlarından Nâsır Hüsrev’in Mayıs ve Haziran aylarında gittiği Mekke hakkındaki gözlemlerine göre soğuk bir havada şehre ulaştıklarını bundan dolayı güneşte oturduklarını, bu mevsimde Mekke’de çokça kavun (البطيخ الأصفر) yetiştirdiğini *Sefernâme* adlı eserine de kaydeder (Nâsır Hüsrev, 1983, 137). Erken dönem İslâmî

kaynaklara göre kavunun yetiştirildiği bölgeler arasında başta Hicaz olmak üzere, Umman ve Yemen bölgesinde yer alan Me'rib, Cevf, Beyhân (بيحان), Veden (الودن) diğer adıyla Cerbâi ile Kızıldeniz kıyılarına bakan Tihâme zikredilebilir. Kavunun yanı sıra Yemen bölgesi akarsular bakımından zengin bir coğrafyaya sahip olması bittîh el-habhab (البطيخ الحبب) şeklinde adlandırılan karpuz gibi birçok Hint meyvesinin bölgede yetişmesine de olanak tanır (Hemedânî, 1990, 191, 318).

Bittîh bitkisi Medine'de yetişen ve ziraati yapılan bir meyve çeşididir. Olgunlaşıp yenilecek kıvama geldiğinde toplanıp tüketilebilmektedir. Bilhassa yazın sıcak günlerinde vücuda ferahlık ve serinlik vermesi açısından cazip bir yiyecektir. Meyvenin sulu ve ferahlatıcı etkisinden dolayı bazen hurma eşliğinde tüketilmektedir. Böylece hurmadaki şeker tadı kavunla dengelenmektedir. Nitekim Hz. Peygamber de bu şekilde kavunu yediği birçok kaynakta zikredilmektedir (Humeydî, 1996, 124, 286; İbn Ebî Şeybe, 1989, 5/143; Tirmizî, "Ebvâbü'l-Et'ime", 23 (No.1843); Taberânî, 1995, 8/44). Söz konusu rivâyetin metninde bittîh terimini açıklayıcı bir ifade geçmediği için Hz. Peygamber'in kavun mu karpuz mu tükettiği anlaşılamamaktadır. Bu meseleyi berraklaştırmak için o dönemde veya ona yakın zamanda yaşamış kişilerin sözlerini ve bölgenin kültürel mirasına işaret edecek her türlü açıklamayı incelemeyi zorunlu kılmıştır. Bu hususta rastlanılan en erken ipuçlarından birine rüya yorumculuğuyla tanınan tâbiîn dönemi âlimlerinden İbn Sîrîn'in *Müntehâbü'l-Kelâm fî Tefsîri'l-Ahlâm* adlı eserinde rastlanılmıştır. İbn Sîrîn'in açıklamalarına göre rüyada mevsimi gelmeden önce görülen sarı renkteki meyveler hastalığa delalet eder. Bunlar arasında ayva (السفرجل), alıç (الزعرور) ve bittîh/kavun (البطيخ) yer alır. Bu ifadelerde İbn Sîrîn bittîh kelimesini sarı meyveler kategorisi içinde zikretmesi onun kavun olduğunu belirgin şekilde göstermektedir. Eserinin başka sayfalarında rüyada görülen bittîhin hastalığa ve kerih durumlara yorumlandığı zikredilirken bu bitkinin sarı renkli olduğuna dair her hangi bir detay eklenme ihtiyacı hissedilmemiştir. Başka bir yerde aynı cümlede hem kavun hem de karpuzla işaret edildiğine rastlanılmıştır. İlgili kısımda kavundan bahsedilirken sadece bittîh terimi kullanılırken karpuz söz konusu olduğunda yeşil hint karpuzu (البطيخ الأخضر الهندي) ifadesi yer alır (İbn Sîrîn, 1940, 2/210, 233, 1/303). Bittîh kelimesinin kavun olduğunu destekleyecek başka bir detaya şiir literatüründe de rastlanılmıştır. Söz konusu bitki özelinde yazılmış bir şiirin içeriğinde açıkça kavunun sarı rengine ve kesilmeden önce yaydığı kokusuna işaret eden nitelemelere yer

verilirken⁴⁷, bittîhü'l-hindî için yazılan başka bir şiirde karpuzun belirgin işaretlerinden olan beyaz ve yeşil şeritli dış kabuğu tasvir edilmiştir.⁴⁸ Aynı şiirde karpuzun dış zarı altındaki beyazlık ve kalbindeki kırmızılık pamuğa sarılmış yakut taşına benzetilmiştir (Se'âlibî, 1983, 4/206, 5/213). Bu tasvirler açıkça gösteriyor ki bittîh ifadesi kavuna ve bittîhü'l-hindî karpuzla delalet etmektedir.

Hiz. Peygamber'in bittîh yediğine dair geçen rivâyette kastedilen yiyeceğin kavun olduğuna açıklık getirebilecek en berrak detaya Ahmed b. Hanbel, Tirmizî ve Nesâî'nin eserlerinde rastlanılmıştır. İlgili müelliflerin kitaplarında bir kelime farkıyla Hiz. Peygamber'in hirbiz (الخربز) eşliğinde hurma yediği geçmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 19/434, 445; Tirmizî, 1993, 165; Nesâî, "Kitâbü'l-Velîme", 38 (No. 6692). Göze çarpan bu kelime farklılığı üzerine yapılan detaylı inceleme sonucunda bittîh kelimesinin bir çeşit kavun olan "hirbiz" lafzıyla söylendiğini bunun da ilgili hadiste kastedilen meyvenin kavun (البطيخ الأصفر) olduğunun açık delili olduğu çok sayıda âlim tarafından desteklenmektedir (Ezherî, 2001, 8/371; Cubbî, 2005, 67; İbn Hacer, 1959, 9/573-574; Şâmî, 1993, 7/211; Münâvî, 1988, 2/268; Süyûtî, 1991, 266). Daha önce de işaret edildiği üzere hirbiz terimi Hicaz bölgesinde kavun bitkisinin isimleri arasında kullanılan bir ifadedir. Buna ek olarak İbn Hacer karpuzun hilafına kavun meyvesinin Hicaz'da daha yaygın bulunduğuna dikkat çekmektedir (İbn Hacer, 1959, 9/574). Netice itibarıyla sıcak yaz mevsiminde yetiştiği bilinen, bedene ferahlık veren ve harareti düşüren kavun meyvesini Hiz. Peygamber sade veya hurma eşliğinde tüketmiştir.

Bittîh ve hirbiz teriminin karpuz (Ar. البطيخ السندي) olduğunu dolayısıyla Hiz. Peygamber'in karpuz yediğini öne sürenler de vardır. Bunun muhtemel sebebi ise Dimaşk bölgesinde söz konusu kelimenin karpuzla delalet etmesidir. Bu açıdan bazı âlimler Hiz. Peygamber'in karpuz yediğini savunmuştur (Kâdî İyâd, ts., 232; İbn Kurkûl, 2012, 2/420; İbn Kayyim el-Cevziyye, 1990, 1/220; İbn Müflih, ts., 2/369; Mutarriżî, ts., 45). Bir diğer delilleri ise rivâyette hurmanın bedene verdiği sıcaklık derecesinin bittîh meyvesi ile kırılmasıdır. Onlara göre karpuzun geleneksel hekimlik uygulamalarında soğuk olarak nitelenmesinden dolayı ilgili hadiste belirtildiği üzere hurmanın sıcaklık derecesini kırmaktadır. Kavun ise olgunlaşmadan önce soğuk

(وزائرة تاهت علي ببردها ... وبعجني منها خشونة جلدھا)
(ثقیلة ما بین الإهاب قصيرة ... وصفرتها تبدو بظاھر خدها)
(وفاح لها طيب يسير أمامها ... فيحيي لنفس الصب ميت وجدها)
⁴⁸ (ومبيضة فيها طرائق خضرة ... كما اخضر مجرى السيل في صيب الحزن)
كحقة عاج ضببت بزبرجد ... حوت قطع الياقوت في عطن القطن

olmakla birlikte sonrasında tatlılaştığı için hurmanın sıcaklığını kıramamaktadır (San'ânî, 2011, 8/521). Hâlbuki karpuz da olgunlaşınca tatlılaşır. Üstelik İbn Hacer'in de beyan ettiği üzere kavun hurmaya nazaran daha az şekerlidir (İbn Hacer, 1959, 9/573). Dolayısıyla şekerli tadından yola çıkarak yapılan bu çıkarım karpuz için de geçerli olduğundan pek isabetli görünmemektedir. Bu konuda net bir tercih beyan etmeyen ve hekimlerin görüşlerine başvurulması gerektiğini söyleyen Hattâbî'nin bu tavsiyesine uyarak erken dönem hekimlerinin kavun hakkında söyledikleri tıbbî özelliklerine de bakılmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda bazı muhaddislerin aksine kavunun da tıpkı karpuz gibi soğuk ve kuru olarak nitelendiği tespit edilmiştir (Dioskorides, 1889, 103a-104b; İbn Habîb, 1998, 78). Dolayısıyla bittîh kelimesinin karpuz olduğunu öne sürenlerin ikinci delili de tıbbî verilerle uyuşmamaktadır. Netice itibarıyla Hz. Peygamber'in hurma eşliğinde kavun tükettiği daha isabetli görünmektedir.

Hz. Peygamber özelinde kavunu hurma eşliğinde yemesi dışında kaynaklarda farklı bir bilgiye rastlanılamamıştır. Bunun yanı sıra sahâbîlerden bazısının da kavun yediğine dair bilgiler mevcuttur. Bunlar arasında zikredilen Hz. Ömer ve Hz. Ali'nin hurmayla birlikte kavun yediği kaydedilmektedir (Zeyd b. Ali, ts., 405). Kavun yemeği sevenler olduğu gibi onu ağzına koymayanlar da vardı. Bunlardan olan İbn Ömer hem acur hem de kavun yemezdi (İbn Sâ'd, 2001, 4/152). Kavunu yemek şöyle dursun bu bitkiye karşı tikli olan, kokusuna dahî tahammül etmeyen, onu görünce tüyleleri diken diken olan bazı insanlar bile vardır (Örnek için bk. Taberî, 1967, 8/522). İbn Ömer'in kavun yememesi veya Hz. Peygamber'in yediği bazı gıdaların başkaları tarafından tercih edilmemesi sünnete karşı durmak şeklinde algılanmamalıdır. Nitekim kavun örneği üzerinden bazı âlimler "Sünnet dinde olur, yiyecek ve içecekte değil." şeklinde bir açıklamada bulunmuştur. Hatta bu hususta bir adam hayatı boyunca Hz. Peygamber'in yaptığı gibi hurmayla beraber kavun yemezse, kabak tüketmezse bu kişi için sünneti terk etti denilemeyeceği belirtilir. Dolayısıyla İbn Ömer'in bu davranışı sünnete aykırı olarak algılanmamalıdır (İbn Kuteybe, 1999, 98).

Hz. Peygamber döneminde tüketilen bu hoş kokulu ve lezzetli meyvenin daha sonraki dönemler incelendiğinde Emevî saray mutfağına da girdiği tespit edilmiştir. Hatta yemeklerden sonra âdet haline gelen meyve servislerinde mevsimi gelen kavun ikram edilmektedir. Yine böyle bir yemek meclisinde Hz. Peygamber'in yemek alışkanlığı

üzerinden bir sohbet gerçekleştiği zikredilmektedir. Anlatıldığına göre İbn Şihâb ez-Zührî (öl. 124/742) Emevî halifesi Abdülmelik b. Mervân'ın (öl. 86/705) sofrasına davet edilir. Yemek faslı bittikten sonra kavun ikramı yapılır. Bunu gören Zührî, halifeye Hz. Peygamber'in kavunu yemekten önce tüketmeyi tavsiye ettiği, bunun mideyi temizlediğini ve oradaki hastalıkları giderdiğini söylediğini aktarır. Bunu işiten halife "Daha önce söyleseydin biz de aynısını yapardık." der. Sonrasında hazine sorumlusunu çağırıp kulağına bir şeyler fısıldar. Bir süre sonra hizmetli, 100 bin dirhemle geri gelir ve halifenin isteğiyle Zührî'ye verilir (İbn Asâkir, 1995, 6/102). İbn Asâkir'de geçen bu bilginin tarihi vâkıyla uyumlu olmadığını tespit ettiğimizden sıhhatli olmadığı kanaatindeyiz. Zira Zührî'nin ilk görüştüğü Emevî halifesi Abdülmelik b. Mervân'dı ve onunla ilk karşılaştığında henüz çok gençti. O dönemlerde halife Benî Zühre gibi Abdullah b. Zübeyr'e destek veren bütün ailelerin adını divan defterinden silmişti ve onlara karşı mesafeli bir tutum sergiliyordu. Üstelik Zührî fıkıh ve hadis gibi İslâmî ilimlerdeki eğitimini henüz tamamlamamıştı. Kaynaklarda geçtiğine göre Zührî, Abdülmelik b. Mervân'la yalnızca bir kere çok kısa bir görüşmede bulunmuş ve bu esnada halife, Zührî'nin tedrisatını tamamlamadığını anlayıp Medine'deki fukahadan eğitim almasını önermiştir (Detaylar için bk. Firdevs Yıldız, 2021, 30, 48). Dolayısıyla her ikisi arasında böyle bir muhabbetin söz konusu olmadığı kuvvetle muhtemeldir. Diğer taraftan Hz. Peygamber'in yemekten önce kavun yediği ve bunun sağlıklı olduğunu söylediğine dair rivâyete İbn Asâkir'den önce yazılmış ne hadis ne siyer ne de tıbb-ı nebevî türündeki eserlerde rastlanılmamıştır. Bunun yerine İbn Asâkir'den sonra gelen İbn Manzûr, Zehebî, İbn Kayyim el-Cevziyye gibi âlimlerin kitaplarına alındığı tespit edilmiştir (İbn Manzûr, 1984, 15/92; Zehebî, 1963, 1/165; İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 215). Bu rivâyeti detaylı inceleyen İbn Hacer, Fettenî, Süyûtî ve Aclûnî gibi âlimler söz konusu rivâyetin hadis uyduran biri tarafından ortaya atıldığını belirtmektedir (İbn Hacer, 1981, 1/326; Fettenî, 1924, 149; Süyûtî, 2005, 3/590; Aclûnî, 2000, 1/328).

Hz. Peygamber'in yediği meyvelerden olan kavunun daha sonraki dönemlerde bir zehirlenme olayında da kullanıldığına rastlanılmıştır. Buna kurban olan kişi de Abdülmelik b. Mervân'ın askerlerinden biri olan Ubeydullah b. Ziyâd b. Zübân'dır (öl. 75/694). Kendisi Abdullah b. Zübeyr'in (öl. 73/692) kardeşi Mus'ab b. Zübeyr'i (öl. 72/691) öldürmekle tanınır. İbn Zübân'ı ölüme götüren hadise ise Ummân'da

gerçekleşir. Anlatıldığına göre orada Sa'îd b. Abbâd el-Ezdî'nin evine misafir olur. Ev sahibi evine gelen bu kişinin katil olduğu ve dikkatli olması gerektiği hususunda adı kaynaklara yansımayan biri tarafından uyarılır. Bunun üzerine Sa'îd b. Abbâd, İbn Zübyân'a zehirlenmiş yarım kavun gönderir. Bu ikramı götürmek üzere gelen elçiye "Mevsimin ilk hasadı olan bu kavunun yarısını ben yedim diğer yarısını da sana gönderiyorum." mesajını iletmesi için tembih eder. Bu iltifatı geri çevirmeyen İbn Zübyân kendini güvende hissetmiş olmalı ki kavunu yer. Ne var ki kavunu bitirmeden evvel zehirlendiğini hissedip son yemeğini yediğini fark eder, fakat iş işten geçmiş olur (Belâzürî, 1996, 7/289-290).

Lezzetli bir yiyecek olan kavun bitkisinin savaş esnasında elçiler aracılığıyla gönderilen hediyeler arasında da yer aldığı kaynaklarda zikredilen dikkat çekici hadiselerden biridir. Hatta bu hediye bahanesiyle düşmanın askeri hazırlığı hakkında bilgi almak ve moralini düşürmek için yapıldığı aktarılmaktadır. Bu örneğe Abbâsîler zamanında gerçekleşen Babek İsyanı sırasında rastlanılmıştır. Anlatıldığına göre Babek isyanını bastırmak üzere yapılan bir dizi başarısız girişimden sonra görevlendirilen Türk komutan Afşin, Babek'i Bez şehrinde abluka altına alır. Ona hemen saldırmak yerine etraftaki kaleleri güçlendirir ve hendekler kazdırır. Bu zorlu coğrafyada çok sıkı çalışan Afşin, askerleriyle yalnızca peksimet benzeri kuru ekmek çeşidi olan ka'k (الكعك) ve kavrulmuş un denilen sevîk (السويق) tüketiyorlardı. Bu süre zarfında Babek tarafından kavun, acur ve salatalık dolu bir tepsiyi hediye etmek üzere gönderilen bir elçi gelir. Bununla, Afşin'in boş bir çaba içinde olduğu mesajı verilmek istenir. Bunun karşısında Afşin, elçiye Babek'in ne yapmak istediğini anladığını, gönderdiği bu hediyeyle kendisinin zor durumda olduğunu bildiğini göstermek istediğini ifade eden bir konuşma yapar. Sonrasında elçiyi sahibine anlatması için bütün askeri hazırlıkları görebileceği yüksek bir yere çıkarır. Zira daha sonra yapılan saldırılar sonucunda 20 yıllık Babek isyanı Afşin sayesinde son bulur (Detaylar için bk. Taberî, 1967, 9/33).

Kavun, İslâm'ın erken dönemlerinde ziraati ve ticareti yapılan bir bitki olduğu için fıkıh kitaplarının zekât ve alışveriş bablarında söz konusu olmuştur. Bu konuda yaş meyve ve sebzelerden zekât alınamayacağı görüşünden ve Hz. Peygamber'in zekâtтан istisna ettiği bitkiler arasında zikredilmesinden dolayı kavun, zekâtı alınmayan bitkilerden sayılmaktadır. Bu konuda görüş beyan edenler arasında Hz. Ali, İmâm Mâlik, Musa b. Talha b. Ubeydullah (öl. 103/721) ve Mücâhid (öl. 103/721) zikredilebilir (İmâm Mâlik,

1994, 1/341; Ebû Yûsuf, ts., 55, 66; Yahyâ b. Adem, 1974, 154). Ebû Yûsuf ve Muhammed aynı zamanda uşûr alınmayan bitkiler arasında da kavun bitkisine yer vermiştir (Ebû Yûsûf, ts., 51; Şeybânî, 2012, 2/132). Ayrıca Hz. Peygamber zamanında Yemen'e kadı ve zekât âmili sıfatıyla giden Mu'âz b. Cebel, kavun (البَطِيخ), acur (الْقَثَاء) ve meyvelerden sadaka (zekât) alınmayacağını belirtmiştir. Kavun ve benzeri bitkilerden zekât alınmamasıyla birlikte bunların ticaretinden elde edilen ücret üzerinden bir yıl geçmesi halinde bu paradan zekât alınacağına dair görüşlerine ek yapanlar da vardır (Detaylar için bk. İmâm Mâlik, 1994, 1/341; Ahmed b. Hanbel, 1988, 1/394; Beyhakî, 1991, 6/125).

Zekâtın yanı sıra yiyecek çalma durumunda verilecek cezalar arasında da kavun söz konusu olmuştur. Buna göre kavun, acur ve et gibi kolayca bozulan gıdaların çalınması halinde İmâm Mâlik'e göre kıymeti çeyrek dinâra ulaştığında el kesme cezası uygulanır (İmâm Mâlik, 1994, 4/536).

Bu rivâyetler dışında mevzu hadislerin ve zayıf râvilerin rivâyetlerinin toplandığı eserlerde Hz. Peygamber adına kavun üzerinden ortaya atılmış bazı aktarımlar mevcuttur. Bunlar arasında Hz. Peygamber'in en sevdiği meyvenin hurma ve kavun olduğu, hurmayı sağ kavunu sol eliyle yediği, İslâm ümmetinin baharının kavun olduğu, suyunun rahmet tadının cennet olduğu, bir lokma kavun yiyene 80 bin hasene yazılacağı, yemekten önce kavun yemenin mideyi yıkadığı aktarılmaktadır. Söz konusu haberlerin asıllarının olmadığı detaylarıyla muhaddisler tarafından serdedilmiştir (Detaylar için bk. İbnü'l-Cevzî, 1966, 2/285-287; İbn Hacer, 1971, 1/326, 11/249; Süyûtî, 2003, 2/320, 352).

Hz. Peygamber zamanında tüketildiği bilinen kavunun o dönemin hekimlik uygulamalarında kullanıldığına dair herhangi bir detaya rastlanılamamıştır. Bununla birlikte hem önceki hem de daha sonraki dönemlerde, kavunun çok sayıda hastalığa karşı hazırlanan ilaç reçetelerinde yer aldığı tespit edilmiştir. İdrar söktürücü, göz yaşarması, başta oluşan şişlik, böbrek taşı, mide yanması, ağrı kesici, çiçek hastalığı, vitiligo ve alaca gibi deri hastalıkları kavunun kullanıldığı rahatsızlıklardan yalnızca bir kaçıdır (Daha detaylı bilgi için bk. Dioskorides, 1889, 103b-104a; Râzî, 2002, 2/190, 3/298, 327, 7/449, 11/5; İbn Sînâ, ts., 2/693, 3/373, 2/166, 2/706; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/97-98).



Görsel 21: De Materia Eserinin Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr tarafından Arapçaya çevrilen nüshada Bittîh (البطيخ) Adı Altında Resmedilen Bir Kavun Görseli

Kaynak: Dioskorides, 1889-1890, 104a.



Görsel 22: Dioskorides'in De Materia Eserinin Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Soğan Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 89b.

1.3.3. Hanzal (*Citrullus Colocynthis*)

Terminoloji

Hanzal çiçekli bir bitki olup asma gibi yayvan şekilde büyüyen tırmanıcı türlerinden biridir. Karpuz ve kavun gibi kabakgiller familyasının (Ar. الفصيلة القرعية, Lat. *Cucurbitaceae*) bir üyesidir (Ahmed Muhtâr, 2008, 1/467; İdvâr Gâlib, 2018, 1/467). Bölgelere ve zamana göre değişen çok geniş bir isim literatürü vardır. Antik Yunan dilinde *Kolokýtha agría* (Gr. Κολόκυνθα ἀγρία), adıyla bilinen hanzal kabakgiller familyasından olduğundan daha sonraki dönemlerde Latince *Citrullus Colocynthis* şeklinde isimlendirilmiştir. Sulu bir yapıya sahip olduğu için “sağlığın simgesi” olarak görülmüştür. Bunun yanı sıra Sodom asması (Vine of Sodom), acı elma (Bitter apple), acı salatalık (Bitter cucumber) ve acı kabak (Bitter gourd) da kullanılan yaygın isimlerdendir (Dioskorides, 1555, 489; Liddell, Scott, 1940, “κ. ἀγρία”, Erişim Tarihi 21/08/2023; Qin-Yuan Li, vd., 2022, 2).

Arap kültüründe ise bu bitki yaygın olarak hanzal (الحنظل) ismiyle bilinmektedir. Bunun yanı sıra şerî/şerâ (الشَّري), erşiye (أرشيّة), alkame (عَلْقَمَة), hebîd (الهيبد), yılan üzümü anlamına gelen ‘inebü’l-hayye (عنب الحية), yaban kavunu (البطيخ البري) ve acı ağaç anlamına gelen el-şecerü’l-mür (الشَّجَرُ المُرُّ) hanzal için kullanılan terimlerin başlıcalarıdır (Halîl b. Ahmed, ts., 2/300, 4/30, 6/281, 283; Câhız, ts., 68; Nüveyrî, 2002, 11/30; Tevhîdî, 2003, 128; İbn Manzûr, 1993, 11/183).

Özellikleri

Hanzal sıcak iklim bölgelerinde yaşamaya elverişli son derece güçlü bir bitkidir. Dîneverî hanzalı “ağlâs” (الأغلاث) yani çöl bitkileri şeklinde ayırdığı bir sınıfa dahil eder (Nüveyrî, 2002, 11/30). Yaprakları yerde yayılarak büyüyebildiği gibi etrafındaki diğer ağaç ve çalılara asma gibi uzanıp tırmanabilmektedir. Nitekim tabiat tasvirleriyle tanınan şâir Zürrumme (öl. 117/735) bir şiirinde hanzalın büyüme şeklini şu sözlerle tarif etmiştir (Bâhilî, 1982, 3/442):

Etrafa kızlarını saçarak yayılmış

*Üryan halde ne bir örtü ne de başlık örtünmeden*⁴⁹

Meyveleri şekil itibarıyla küçük yuvarlak bir karpuzu andırmaktadır. Dış kabuğu sert içi sulu ve yumuşaktır. Tadı son derece acı olan bu meyvelerin küçüğüne cerâ (الجرء)

⁴⁹ وفاشية في الأرض تلقى بناتها ... عواري لا تكسى دروعاً ولا خمرأ

veya hadem (الحدم), olgun haline hadec (الحدج) denilmektedir.⁵⁰ Henüz sararmamış hanzala hadec denilmesi Necd bölgesinde kullanılan yaygın bir ifadedir. Bu terim aynı zamanda tam olgunlaşmamış kavun ve karpuz için de kullanılmaktadır. Hanzal bitkisi olgunlaştıktan sonra yeşil ve sarı çizgili dış kabuğu sararmaktadır. Yeşil şeritler kahverengimsi ile kırmızı arasında bir renge evrilirken sarı şeritler daha yoğunlukta olur. Meyvenin bu haline *el-hanzaletü'l-hatbân* (الحنظلة الخطبان) denilmektedir (Dioskorides, 2005, 323; Halîl b. Ahmed, ts., 4/222; Şeybânî, 1973, 1/185; İbn Düreyd, 1987, 1/86, 1/453). Hatbân/hıtbân terimi zamana ve bölgelere göre farklı anlamlara da gelebilmektedir. Mesela Asma'î hanzalın üzerinde sarı ve yeşil çizgiler belirginleştğinde,⁵¹ İbn Hibbân'ın Ümmü'l-Heysem'e dayandırdığı bir rivâyette siyah çizgili olduğunda ve İbn Düreyd, yeşil renkli olup toz rengine dönüşmesine hatbân (الخطبان) denildiğini söyler (Asma'î, 1898, 41; İbn Düreyd, 1987, 1/291). Genel itibarıyla tüm bu rivâyetler göz önünde bulundurulduğunda hatbân ifâdesi hanzal bitkisinin çizgilerinin belirginleşmesinden sonraki aşamaya denildiği söylenebilir. Meyvenin çekirdekleri hebîd (الهيبد) ifadesiyle tanımlansa da bazı yerlerde sadece hanzalı kastetmek için kullanılmıştır. Bununla ilgili örnekler ilerleyen sayfalarda verilecektir.

Son derece acı tadıyla meşhur olan hanzalın içi karpuz gibi sulu ve çekirdekli. Bu bitki her ne kadar kavunla kardeş bitki olsa da tadı çok farklıdır. Câhız'ın da dediği gibi onu şekerli suyla sulasan da hanzalın tadı yine acı olur. Doğası bu şekildedir (Câhız, ts., 3/237). Hanzalın toplanma dönemi ise yaz mevsiminin son zamanlarına denk gelmektedir yani meyvenin sarardığı evredir. Üzerinde yeşil çizgiler varsa bu bitkinin henüz olgunlaşmadığının göstergesidir. İç kısmının ise açık sarı ile beyaz arasında bir renge sahip olması gerekmektedir. Bu bitkinin iki türü vardır. Bunlar eril ve dişil şeklindedir. Eril olan tür lifli yapısıyla ayırt edilir. Dişil olan tür ise yumuşak yapılı olup

⁵⁰ İbnü's-Sikkît hadec ifadesinin hanzalının küçüğüne karşılık geldiğini söyler (İbnü's-Sikkît, 2002, 54).

⁵¹ Asma'î'nin *Kitâbü'n-Nebât ve's-Şecer* adlı eserinin 1898 yılında basılan nüshasına göre hanzalın küçük haline hâc (حاج), yeşil ve sarı şeritli haline hitbân (الخطبان) ve sararmışına sarâye (الصراية) denilmektedir. Ne var ki Hattâbî'nin Asma'î'den hanzal hakkında aktardığını belirttiği ifadelerde bundan farklı olarak onun küçüğüne (الجرا) olgunlaşmış haline (الحدج) ve sararmış haline (الصراء) denildiği geçmektedir. Asma'î hanzal bitkisine örnek olarak İmru'ül-Kays'tan bir şiir verirken bundan farklı olarak Hattâbî, Asma'î'den nakil yaptığını iddia ettiği yerde örnek verilen şiirin Zürrime'ye ait olduğu tespit edilmiştir. Bu haliyle Hattâbî'nin Asma'î'den nakilde bulunmadığı açıkça anlaşılacakla birlikte şiir dışında söz konusu bilgilerin kelimesi kelimesine İbn Kuteybe'de yer alması son derece düşündürücü ve şüphe uyandırıcıdır (Karşılaştırma için bk. Asma'î, 1898, 41; İbn Kuteybe, ts., 2/68; Hattâbî, 1982, 2/513).

beyaza yakın bir renkle kendini belli eder. Makbul olan ve daha çok kullanılan dişil hanzaldır (Râzî, 2002, 6/118; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/296-27; Nüveyrî, 2002, 11/30).

Arap Kùltüründeki Yeri

Hanzal, insanlık tarihinde kullanılan en eski bitki türlerinden biridir. Varlığı MÖ 3800'lü yılların öncesine kadar dayandırılmaktadır. Antik Mısır, Yunan ve Hint medeniyetlerinde, Afrika'nın kuzey bölgelerindeki kurak yerlerde ve Orta Doğu'nun Neolitik dönemden kalma bazı yerleşim yerlerinde hanzal bitkisinin kalıntılarına ve kullanımına dair izlere rastlanılmıştır. Bu bitkinin kadim medeniyetlerde geleneksel olarak en yaygın kullanımı hiç şüphesiz müşhildir. Bunun yanı sıra içerisindeki öldürebilecek toksikler sayesinde çok etkili bir zehirli maddedir. Nitekim Tevrat'da Peygamber Elisha'nın (Elyesa') bir yemek davetinde bulunduğu sırada yiyeceklerin hanzal ile zehirlendiğinden bahsedilir (bk. John F. DeFelice, 2019, 417). Antik Mısır'da ise Ebers Tıp Papirüsü'nde hanzal çekirdeğinin kürtaj ve düşük işlemlerinde kullanıldığına dair notlar mevcuttur (John F. DeFelice, 2019, 417). Hindistan'ın geleneksel Ayurvedik uygulamalarına bakıldığında müşhil, idrar yolu enfeksiyonu, bağırsak parazitleri, bazı deri rahatsızlıkları gibi hastalıklarda kullanıldığı zikredilmektedir (Khare, 2016, 172-174). Antik Yunan tıp geleneğinde de sıklıkla kullanılan hanzal başta müşhil olmak üzere kürtaj, balgam söktürücü, diş ağrısı ve bazı kasları gevşetmede kullanılmaktadır (Dioskorides, 2005, 323). Bundan farklı olarak Arap Yarımadası'nda İslâm öncesi toplumlarda ve erken İslâmî dönemde hanzalın kullanım alanlarıyla ilgili çok daha zengin ve detaylı kayıtlar mevcuttur. Bu çeşitlilik tek tek aşağıda ele alınacaktır.

Afrika ve Akdeniz'e özgü bir bitki olan hanzal, dünyanın kurak ve kumlu bölgelerinde yabani olarak yetişebilmektedir. Bunların başında iklimi bu bitkinin yetişmesine son derece elverişli olan Arap Yarımadası gelir (Qin-Yuan Li vd., 2022, 2). Modern verilere göre geniş bir sahaya yayıldığı anlaşılan hanzal bitkisinin klasik kaynaklara göre nerelerde yetiştiğine dair az da olsa bilgi mevcuttur. Bunların başında hiç şüphesiz Medine gelmektedir. Bu hususta daha sonra da zikredileceği üzere Hz. Ömer'in iki Yemenli'nin tavsiyesiyle cüzzâmlı bir hasta için hanzal toplatması hem Medine'de hem de Yemen'de bu bitkinin yetiştiğini göstermektedir. Bir diğer bölge ise Kerbelâ'dır. Her ne kadar doğruluğu konusunda şüpheler olsa da Hz. Ali'nin Sıffin'e giderken Kerbelâ'dan geçtiği ve oralarda hanzal bitkileri gördüğü rivâyet edilir (İbn Kesîr, 2003,

11/572). Bir diğer bölge Mekke civarında yer alan Seniyyetü'l-Hanzal'dır (ثَنِيَّةُ الْحَنْظَلِ). Adını üzerinde yetişen hanzal bitkisinden alır. Burası volkanik bir yapıda olduğu için taşlık bir yüzeye sahiptir. Bununla birlikte az da olsa üzerinde bazı ağaç türlerine rastlanır. Bu yer harem sınırının işaretlerini üzerinde taşıyan bir bölgedir. Cidde yolu üzerinde kalmaktadır (Fâkihî, 1994, 209-211). Hemen yakınında Hudeybiye vardır. Nitekim kaynaklarda Hudeybiye anlaşması öncesinde Hz. Peygamber'in bu tepeye gittiği zikredilir. Anlatıldığına göre Hz. Peygamber h. 6. yılda umre yapmak üzere Mekke'ye gittiğinde müşriklerin onu şehre almama yönündeki kararını öğrendikten sonra "hanzal" denilen bu tepeye gitmek istemiştir. Bunun için yanındakilere "Kim bizi seniyyetü'l-hanzal'a götürecektir?" deyince Büreyde b. Husayb öne atılır ama yolda ayağı taşa takılıp güzergahı karıştırır. Bunun üzerine Hamza b. Amr rehberlik yapmak ister ama o da sık bir ağaçlığın içine düşüp yolunu kaybeder. En sonunda Amr b. Abdinühm es-Sülemî Hz. Peygamber'in rehberlik talebine karşılık verir ve bu şekilde Hanzal Tepesi'ne ulaşırlar. Hz. Peygamber bu tepayı ilk gördüğünde onun ayakkabı bağına benzediğini yaklaştıkça çözüldüğünü ve geniş bir yol olduğunu belirtir. Akşam vakti dinlenip rahatladığında ise bu tepenin tıpkı Allah'ın İsrâiloğulları'na "Bu kapıdan secde ederek girin" (وَادْخُلُوا الْبَابَ سُجَّدًا) dediği gibi buranın da bir kapı olduğunu söyler (Ebû Yûsûf, ts., 227, Vâkıdî, 1989, 2/584). Bununla sıkıntılı bir durumdan sonra Allah'ın bir kaçış bir rahatlık kapısı olarak "Seniyyetü'l-Hanzal" denilen mevkiye onları yönelttiği anlaşılmaktadır. Bu bölge aynı zamanda Vec (الوج) adında bir pınara ev sahipliği yapar. Yol üzerinden geçen kervanlar mola vermek için bu yerden geçip binek hayvanlarının su ihtiyacını gidermektedir. Nitekim Halîl b. Ahmed'de geçen bir şiirde suya rastlayan bir yolcu atının hanzal bölgesinin sularından içen atlar gibi şanslı olduğundan bahsedilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 4/12). Tüm bu veriler Hicaz bölgesinde hanzalın yaygın bir bitki türü olduğunu göstermesi açısından önem arz etmektedir.

Arap Yarımadası'nda geniş bir yayılma alanına sahip olan hanzal bitkisi bölge halkının yaşamı üzerinde son derece geniş bir etkiye sahiptir. Her ne kadar acı tadıyla ün salmış olsa da şaşırtıcı bir şekilde dönemin kültürünün önemli bir parçası olmayı başarmıştır. Bu hususta ilk olarak Kur'ân'da geçen bir âyetin etrafında dönen yorumlarda yer almasıyla başlanabilir. Buna göre İbrâhim Sûresi 26. âyette hanzal bitkisine bir işaret yapıldığı erken dönem bazı âlimler tarafından dillendirilmiştir.

Bu hususta ilk olarak tâbiîn döneminde rüya yorumculuğuyla tanınan İbn Sîrîn'in bir görüşü göze çarpmaktadır. Buna göre “Kötü (pis) bir sözün misali, kökü yerden koparılmış, ayakta durma imkânı olmayan kötü bir ağaca benzer.”⁵² âyetinde geçen pis anlamındaki habîse (شَجَرَةٌ خَبِيثَةٌ) ifadesinden kastedilen bitki hanzal şeklinde yorumlanmıştır. Bu âyetle hanzal bitkisi habîse ifadesine karşılık geldiğinden İbn Sîrîn, rüyada görülmesi halinde dinsiz, korkak ve endişeli bir adama, çekirdeğinin de gam ve kedere delalet ettiğini söyler (İbn Sîrîn, 1940, 2/227).

Benzer şekilde tefsir ilminin en erken temsilcilerinden olan Mukâtil b. Süleymân (öl. 150/767) ilgili âyete işaret ederek Allah'ın bu bitkiyi “habîse” şeklinde adlandırmasının gerekçesini şu şekilde açıklar: Ona göre şirke davet etmek tıpkı hanzalın acı tadı olan o pis aroması gibidir. Küfür içerikli sözlerin de aslı olmaması hanzalın sağlam olmayan köküne benzetilmiştir. Devamında bu bitkinin ne meyvesi ne faydası ne de bereketi olmadığını öne süren Mukâtil, kâfirin küfründe de aynı şekilde ne bir fayda ne de bir köken olmadığını söyler. Kâfirin amelleri rüzgarda savrulan hanzal gibi uçar gider diyerek onun fiziksel özellikleriyle kâfirin durumu arasında bir bağlantı kurmaya çalışır. Her ne kadar Mukâtil b. Süleymân hanzal bitkisinin acı tadından ve etrafa yayılarak büyümesinden yola çıkarak böyle bir yoruma gitse de küfrün ne kadar kötü bir şey olduğunu anlatmak için ilgili bitki üzerinden mübalağa yapmış olabilir. Çünkü onun faydasız nitelemesinin aksine hanzal bitkisi daha sonra detaylarına yer vereceğimiz üzere Araplar tarafından hem yiyecek hem de şifa amaçlı kullanılmıştır. Bununla birlikte Tirmizî'nin *el-Câmiu's-Sahîh* eserinde Hz. Peygamber'e nispet edilen bir aktarıma göre ilgili âyetle habîse ifadesinin hanzala delalet ettiği geçmektedir (Tirmizî, “Ebûbâbü Tefsîri'l-Kur'ân”, 44 (No. 3119) benzer rivâyetler için bk. Ebû Ya'lâ, 2013, 6/96). İlginç olan şu ki ne İbn Sîrîn ne de Mukâtil, yaptıkları yorumlarda görüşlerini güçlendirecek böyle bir hadisi delil olarak kullanmamışlardır. Muhtemelen böyle bir rivâyeti ya hocalarından duymamışlar ya da rastlamamış olabilirler (Mukâtil b. Süleymân, 2002, 2/405).

Bundan farklı olarak Vekî' b. Cerrâh (öl. 197/812) habîs ifadesinden kastın şeryân (Ar. الشَّرْيَان, Lat. *Grewia trichocarpa* Hochst.) adında bir ağaç türünün olabileceğini belirtmiştir (İbn Ca'd, 1990, 170). Bu tür, Câhiliyye ve sonrası dönemlerde bilinip tanınan dikenli bir ağaç olup Araplar tarafından yay yapımında kullanılmaktadır.

⁵² وَمَثَلُ كَلِمَةٍ خَبِيثَةٍ كَشَجَرَةٍ خَبِيثَةٍ اجْتُثَّتْ مِنْ فَوْقِ الْأَرْضِ مَا لَهَا مِنْ قَرَارٍ (İbrâhim Sûresi 14/26)

Nitekim doğa tasvirleri konusundaki şöhretiyle tanınmış ve Necid bölgesinde yaşayıp Hicaz coğrafyasına son derece vakıf olan Zürrumme'nin bir şiirinden şeryândan yapılan geniş ve büyük bir kavisi olan bir yay türünden bahsedilmektedir.⁵³ Benzer şekilde Cerîr b. Atiyye (öl. 110/728) de ilgili ağaç türüne işaret ederek ondan yay yapıldığını bir şiirine⁵⁴ işlemiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 5/333; Cerîr, ts., 1/491; Bâhilî, 1452, 1/451). Erken dönem lûgat ve edebiyat âlimleri de bu görüşleri destekler nitelikte ilgili kelimenin bir ağaç türü olduğu konusunda hem fikirdirler (Detaylar için bk. Halîl b. Ahmed, ts., 2/26, 5/333; İbnü's-Sikkît, 2002, 96; İbn Kuteybe, ts., 564; Bendenîcî, 1976, 653; Müberred, 1997, 1/271; Şeryân ağacının günümüzdeki yayılım alanlarını görmek için bk. Ahmed el-Halîdî vd., 2016, 116.)

Ne var ki Heyyân b. Şu'be tarafından Enes b. Mâlik'e atfedilen bir rivâyette şeryân ifadesi hanzal bitkisine delalet etmektedir. Bu bilgi ilk olarak Buhârî'nin *et-Târîhü'l-Kebîr* eserinde zikredilmiştir (Buhârî, 2019, 5/349). Daha sonraki dönemlerde bazı tefsir ve hadis âlimleri bu aktarımı tekrar etmişlerdir. Bu görüşü destekleyecek başka bir bilgiye rastlanılamadığı gibi aksini destekleyen çok sayıda veriye ulaşıldığından hanzal bitkisinin isimleri arasında şeryân teriminin olmadığı kanaatindeyiz. Bundan farklı olarak Hattâbî, Muâviye b. Kurre tarafından Enes b. Mâlik'e dayandırılan aktarımda "habîs" kelimesine "şeryân" demesini hatalı bulmaktadır. Ona göre şeryân değil – hanzalın mürâdif isimlerinden olan- şerî olması gerekmektedir (Detaylar için bk. Hattâbî, 1982, 2/512).

"Habîse" ifadesinin hanzal bitkisi olup olmadığı hususundaki tartışmalar bir yana dursun İbn Abbâs âyette işaret edilen ağacın aslında yeryüzünde olmadığını, Allah'ın yalnızca darb-ı mesel için böyle bir nitelemeye bulunduğunu söyler. Bu hususa son noktayı koyan Taberî şâyet (Tirmizî'de geçen) Hz. Peygamber'den geldiği iddia edilen hadis doğruysa habîse kelimesinden kastedilen bitkinin neliği üzerinde konuşmanın caiz olmadığını savunur. Eğer sahih değilse de ilgili bitkinin yalnızca Allah'ın tarif ettiği niteliklere sahip bir ağaç çeşidi olduğunu belirtir (Taberî, 2001, 13/653-654).

İbrâhim sûresinde geçen ilgili âyetin yanı sıra başka âyetlerin tefsirinde de bazı âlimler hanzal bitkisine yer vermiştir. Hz. Adem ve Havvâ'nın Allah'ın yasakladığı ağaca yaklaşmamalarını konu edinen âyette⁵⁵ yasaklı ağaç hususunda bir rivâyete göre altıdan

⁵³ وفي الشمال من الشريان مطعمة ... كبداء في عودها عطف وتقويم

⁵⁴ قسى من الشريان تبرى وترفع

⁵⁵ A'râf Sûresi 7/19

fazla farklı görüş zikredilmiştir. Buğday, üzüm, kâfur, incir ve hanzal zikredilen bitkiler⁵⁶ arasında yer almaktadır (Makdisî, 1919, 2/93; Mâverî, ts., 2/209). Başka bir âyette de hanzal bitkisinin cennet meyvelerinden olduğuna dair yorumlar mevcuttur. Hz. Peygamber zamanında hanzal bitkisi her ne kadar acı tadından dolayı bazı menfî tarif ve nitelermelerde bir benzetme ögesi olarak kullanılsa da “Cennette her türlü meyveden çift çift vardır.” (فِيهِمَا مِنْ كُلِّ فَاكِهَةٍ رَوْحَانٌ) âyeti üzerinden İbn Abbâs’a atfedilen bir yorumunda onun tabiri caizse acılı hikayesinin sona ereceği ileri sürülmüştür. Buna göre dünyadaki her türlü acı ve tatlı meyvenin cennette olacağı hatta hanzal bitkisinin bile tatlı halinin cennette bulunacağını söylediği aktarılmaktadır (İbn Âdil, 1998, 18/344).

Kur’ân âyetlerinin bazı yorumlarında yer alan hanzal, dönemin edebî kültüründe de son derece geniş bir kullanıma sahiptir. Bitkinin acı tadından dolayı onun sulu kısmı pek tercih edilen bir yemek değildi. Onun bu özelliği gerçek ve mecazî anlamda dönemin edebî ifadelerinde, teşbih içerikli cümlelerinde ve şiirlerinde bilhassa hiciv amaçlı kullanımıyla ön plana çıkmaktadır. Bunlardan ilki Hz. Peygamber’in Kur’ân okumakla ilgili yaptığı bir konuşmada göze çarpmaktadır. İlgili rivâyette Kur’ân okumayan münafığın başka bir rivâyete göre fâcirin durumuyla hanzalın fiziksel özelliği arasında bir ilişki kurulmuştur. Buna göre “Kur’ân okumayan münafık tıpkı hanzalın tadı ve kokusu gibi kötüdür.” (Tirmizî, “Ebvâbu Tefsîri’l-Kur’ân”, 44 (No. 3119); Buhârî, “Kitâbü’t-Tevhîd”, 100 (No. 7121); Nesâî, “Kitâbu Fedâili’l-Kur’ân”, 47 (No. 8027). Bu hadiste hanzal, münafıklığı veya fâcirliği sembolize eden bir bitki olarak karşımıza çıkmaktadır. Bundan farklı olarak muhacirle ensarın şiir diliyle birbiriyle atıştığı bir vak‘ada da bu sefer hanzal yemeği üzerinden bir iğneleme söz konusudur. Anlatıldığına göre bir yolculuk sırasında Seleme b. el-Ekva‘ devesinden inip bir rivâyete göre Hz. Peygamber’in isteği üzerine bir şiir söyler:

Onun yemeği ne müd (ölçü birimi) ne nasîf (dörtte bir) kadardır Ne hurmacıklar ne de tandır ekmeğidir

*Ne var ki onun yiyeceği sonbaharda kabarmış, ekşimiş, sıcak süttür.*⁵⁷

Bu sözleri işiten Ensâr’dan bazı kişiler üzerine alınıp kendilerini küçük düşürdüğünü düşünerek Sa’d b. Muâz’ı şiirle karşılık vermesi için meydana çıkarırlar. Sa’d, karşılık

⁵⁶ Bitki dışında sonsuzluk ve ilim ağacı diyenler de vardır. Ama bu görüşlerin hiç biri Hz. Peygamber’e ait olmayıp farklı zaman ve dönemlerde yaşamış âlimlerin öne sürdüğü görüşlerdir (Detaylar için bk. Makdisî, 1919, 2/93; Mâverî, ts., 2/209).

⁵⁷ لَمْ يَغْذُهَا مَدٌّ وَلَا نَصِيفٌ ... وَلَا تُمِيرَاتٌ وَلَا رَغِيفٌ
لَكِنْ غَذَاهَا اللَّبْنُ الْخَرِيفُ ... الْمَخْضُ وَالْقَارِصُ وَالصَّرِيفُ

vereceği şiirde ensarın sıklıkla tükettiği tandır ekmeği ve hurma üzerinden benzer ama daha sert bir usupla mukabele eder. “Onun yemeği ne müd (ölçü birimi) ne nasîf (dörtte bir) kadardır. Ne hurmacıklar ne de tandır ekmeğidir . Bunun yerine hanzal çekirdeği yiyip, sökülmiş ketenin ipi kadar küçük bir yudum süt içer, ahırda ve tezek üstünde yaşar”.⁵⁸

Hz. Peygamber bu karşılıklı atışma karşısında kardeş ilan ettiği ensâr ve muhâcirin birbirine gireceğini düşünerek her iki şâirin de bineklerine binmelerini emredip bu olaya hızlıca müdahale eder (Ma‘mer b. Râşid, 1983, 11/265).

Sahâbîlerden şairliğiyle tanınan Hassân b. Sâbit de hanzalı şiirlerinden birine almıştır. Bu şiiri İslâm öncesinde Gassânî sarayında bulunduğu sırada söylemiştir. Bilindiği üzere o, bir süre Gassânî sarayında kalmış ve dönemin hükümdarını ve bölge halkını övecek şiirler söylediği için büyük takdir toplamıştır. Bu şiirlerin birinde şehirli Gassânî kadınlar ile bedevî kadınları kıyaslar. İlgili beyitlerde şehirli Gassânî kadını keten kumaşın üzerinde oturan mercandan yapılma bir taca (أَكْلَةُ الْمَرْجَانِ) benzetir. Devamında bu kadınların bedevî kadınlar gibi saçlarını telbît etmek için megâfir ve zamk toplamadıklarını, yemek yapmak için de hanzal ayıklamadıklarını söyler (İbn Kuteybe, 1949, 1/425). “Ne megâfir ne samğ ne de olgunlaşmış hanzalı ayıklamakla uğraşırlar.”⁵⁹

Arap şiirinde hanzal bitkisinin pek çok temanın içinde tercih edilmesi ilk etapta hemen dikkat çekmektedir. Acı tadıyla meşhur olan böyle bir bitkinin sosyal hayatlarında birden fazla alanda kullanılmasından dolayı şairlerin kendi sanatlarına işlemelerine pek şaşırmamak gerekir. Bu temalar arasında hiç şüphesiz doğa ve hayvan tasvirleri yer alır. Şâirler sanatlarını icrâ ederken bilhassa benzetme sanatında gerçeklikten ilham alıp zihinlerinden bir tasvir tasarlarlar. Dolayısıyla bu tür beyitler içinde Arap yemek kültürünün bir parçası olan hanzalın bu özelliğine dair işaretlere de rastlamak mümkündür. Buna örnek verilebilecek ilk beyitler İmru‘l-Kays’a aittir. İlgili şiirde bir atı betimlerken omuz bölgesinin son derece yumuşak olduğundan bahsetmektedir. Bunu tarif ederken havan taşlarının iç kısmındaki o pürüzsüz yapısını atın omuz kısmındaki yumuşak geçişlere benzetmiştir. Bu ifadelerde şiirde de görüleceği üzere gelin taşı (مَدَاك)

لَمْ يَغْذُهَا مَدٌّ وَلَا نَصِيفٌ وَلَا تُمَيْرَاتٌ وَلَا رَغِيفٌ
لَكِنْ غَذَاهَا الْحَنْظَلُ النَّقِيفُ ... وَمَذَقَهُ كَطَرَةِ الْخَنِيفِ
تَبِيبٌ بَيْنَ الرَّزْبِ وَالْكَنِيفِ

⁵⁹ لم يعللن بالمغافير والصم ... غ ولا شرى حنظل الخطبان

(عروس) denilen bir çeşit havandan bahsedilmektedir. Bu havan çeşidi çeşitli aromatik bitkilerden esans ve koku çıkartmada kullanıldığı gibi hanzal çekirdeği ve benzeri gıda amaçlı tüketilen bitkileri öğütmede de kullanılmaktadır. Şiirde geçen salâye (الصلاية) ifadesi hububat türü ürünlerin öğütülmesinde kullanılan bir çeşit havana delalet etmektedir. Dolayısıyla şiirde iki farklı havan türünden bahsedildiği ortaya çıkar. Biri esans çıkarmak diğeri hububat veya sert gıdaları öğütmek için kullanılmaktadır (İmruü'l-Kays, 2004, 59-60; Şeybânî, 2001, 166). “(Atın) omuz bölgesi tıpkı gelin taşında veya hanzal taşında dövülmüş gibidir (yumuşak ve pürüzsüzdür).”⁶⁰

Hanzal bitkisi Arap şiir kültüründe hayvanlarla bağdaştırılmasıyla da dikkat çekmektedir. Bunlar arasından keneye benzetilmesi örnek olarak verilebilir. Şekil itibarıyla hanzal çekirdeği küçük ve koyu renkte olduğundan Araplar hayvanlarına yapışp kanlarını emen bu böceği hanzal çekirdeğine benzetmişler. Bu hususta Husayn b. Ka'kâ'ın bir şiiri ön plana çıkmaktadır. İlgili beyitlerde develerin su içtikleri yerde kenelerin bulunduğu bu kaplara su eklendikçe fazla suyla beraber kenelerin akıp gittiği ifade edilmiştir (İbn Kuteybe, 1949, 2/630). “(Devenin) Su kabındaki keneler akıp gider. Kırık hanzaldan saçılan minik çekirdekler gibi”⁶¹

Başka bir şiirde de hanzalın kavrulmuş çekirdekleri kene yumurtalarına benzetilmiştir. Şâirin bu iki nesne arasında kurduğu ilişki son derece yerini bulmaktadır. Zira Araplar bazı yemeklerinde kullanmak üzere ateşte kavurdıkları hanzal çekirdekleri ile kene yumurtaları renk ve boyut açısından son derece benzemektedir (İbn Kuteybe, 2003, 5/235). “Bir yıllık deve ağlında kenenin yumurtaları. Kavrulmuş hanzalın çekirdeğine benzer...”⁶²

Kene yumurtasının yanı sıra hanzalın benzetildiği bir diğer hayvan bir çeşit kuş türüdür. Kum veya çöl tavuğu adıyla bilinen bu kuş türü Arapçada Katâ (Ar. القطا, Lat. *Pterocles coronatus*) ismiyle anılmaktadır. Bu kuş türü rengi itibarıyla boynunun altı sarı, karnı kum rengi ve kanatları toprağın birkaç farklı tonunu üzerinde taşır. Genellikle kuluçka pozisyonunda olduğunda tüyleri daha toplu ve yuvarlak bir görünüme sahip olur. Bu açıdan şâir şiirinde bir arada olan kum tavuğu yavrularını, toplanıp sepetle bir yere asılan sararmış hanzal tanelerine benzetmiştir. Benzetme bir yana dursun bu şiir aynı zamanda toplanan hanzalların sepet benzeri bir kapla sonra kullanılmak üzere yüksek

⁶⁰ كَأَنَّ عَلَى الْمُتَنَبِّينِ مِنْهُ إِذَا انْتَحَى ... مَدَاكَ عُرُوسٍ أَوْ صَلَايَةَ حَنْظَلٍ

⁶¹ بِأَعْقَارِهِ الْقِرْدَانِ هَزَلَى كَأَنَّهَا ... نَوَادِرُ صَيْصَاءِ الْهَيْبِيِّ الْمُحْطَمِ

⁶² قِرْدَانُهُ فِي الْعَطَنِ الْحَوْلِيِّ ... بَيْضُ كَحَبِّ الْحَنْظَلِ الْمُقْلِيِّ

bir yere asıldığını da göstermesi açısından kıymetlidir (İbn Kuteybe, 1949, 1/310). “İçinde kum tavuğu yavrularının tüyleri vardır. Toplanan hanzalın küfeye konup asılması *gibi*”⁶³

Hanzalın kullanıldığı bir diğer şiir örneği ayrılık veya aşk temalı olanlardır. Bu hususta sıklıkla kaynaklarda zikredilen örneklerin başında İmruü'l-Kays'ın beyitleri yer alır (Câhız, 2003, 2/325). Şiirdeki ifadeler ise şu şekildedir: “Şehrin semüre ağaçlarının yanından geçip gittiklerinde duyduğum ayrılık acısı hanzal kıranın hissettiği acı gibiydi.”⁶⁴

İlgili beyitte aşığın sevgiliye duyduğu hasretten dolayı arkasından ağlaması hanzal kıran kişiye benzetilmiştir. Çünkü bu işlemi yapan kişi o esnada bitkinin acılığından dolayı gözleri yaşarmaktadır (Sa'leb, ts., 21; İbnü'l-Enbârî, ts., 23). Bu yorum sonraki dönemlerde pek çok kişi tarafından tekrar edilmiştir. Câhız'a göre hanzalın sulu iç kısmını çıkaran kişi, onu yemese bile acı tadını boğazında hissedebilmektedir. Kurutulmuş olanından çekirdeğini ayıkladığında ise gözleri yaşartmaktadır (Câhız, 2003, 2/325).

Aşk temalı başka bir şiirde de benzer şekilde bir aşığın sevdiğine duyduğu muhabbeti tarif etmede hanzal bitkisinden faydalanılmıştır. Bu vak'a Muâviye zamanında gerçekleşmiş olsa da yukarıda zikredilen aşk temalı diğer şiirlere destek vermesi açısından burada yer vermekte fayda vardır. Arap edebî kültüründe Kays ve Lübnâ'nın aşkı diye meşhur olan bu olayda şâir, aşığın ta kendisi Kays b. Zerîh'dir.⁶⁵ Anlatıldığına göre Kays b. Zerîh Muâviye'nin huzuruna çıkar ve ona methiyeler dizer. Bundan hoşnut olan halife kendisine bir miktar parar verir. O sırada Kays'a sevdiği kız Lübnâ'yı sorar. O da sevdiği kıza duyduğu muhabbeti bir şiirle anlatır. Son derece dokunaklı ve duygulu olan şiirinin son iki beyitinde Lübnâ'nın aşkının yanında diğer aşıkların sevgisinin hanzalın suyu gibi acı kaldığını söyleyerek kendi hissettiği duyguların daha üstün olduğunu anlatmaya çalışır (Zehebî, 1993, 5/212):

⁶³ بها من فراخ الكدر زغبٌ كأنها ... جني حنظلٍ في محصنٍ متعلق

⁶⁴ كأنني غداة البين يوم تحمّلوا ... لدى سمرات الحي ناقف حنظل

⁶⁵ Bu hikayenin yalnızca konumuzla alakalı olan kısmını ele alacağımızdan iki sevgili arasındaki aşk hikayesinin detayları için bk. Zehebî, 1993, 5/212; İbrahim Usta, “Klasik Arap Edebiyatında Platonik Aşk (Kays B. Zerîh Ve Lübnâ Örneği)”, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 4/7 (2014), 53-62.

“Onun aşkından sonra diğer insanların sevgisi. Ezilmiş hanzal suyu gibi acı kalır. Ondan sonra gözüm her türlü güzel manzarayı görmezden gelir. Kulağım her mantıklı cümleye sağır olur”⁶⁶

Benzer başka bir şiirde hanzal bu defa aşk acısı yerine düşmana tattırılacak acının tarifinde kullanılmıştır. Bu duruma örnek olabilecek Antere’nin bir beytinde kötülüğünü ve zararını isteyen düşmanına gözdağı vermek için şâyet ona zulmederse kendisine tattıracağı acının bedelinin çok daha ağır olacağını hanzalın tadına nispet ederek cevap vermiştir (Şeybânî, 2001, 236): “Şâyet bana zulmedersen benim azabım çok daha güçlü ve hanzal tadı gibi acı olur.”⁶⁷

Hanzal bitkisi acı tadından dolayı hiç şüphesiz Arap şiir kültüründe hicvetme sanatının olmazsa olmaz nesnelerinden biri olmuştur. Bu tür beyitlerin sayısı çok olduğundan biz yalnızca dikkat çekeceğini düşündüğümüz birkaç şiire yer vermekle yetindik. Bunların başında Hâricîlere karşı Hz. Ali’nin üstünlüğünü savunan Bîşr b. Mu‘temir’in bir şiiri zikredilebilir. İlgili beyitlerde onların yanlış tarafta oldukları, hakikati hakkın olmadığı bir yerde aradıklarını ve giriştikleri bu yoldan bir hayır elde edemeyecekleri ustaca şiire işlemiştir (Câhız, 2003, 6/562): “Sizin geçmişinizde ne Ebü’l-Hasan, ne İbn Abbâs ne de Ehlü’s-Sünne vardı. Hanzaldan bal alınamayacağı gibi denizde de çöl varanı (Lat. Varanus griseus) avlanılmaz.”⁶⁸

Şiirlerin dışında günlük konuşma dilinde de hanzalın çeşitli nesnelere benzetildiği ve bazı darb-ı mesellere konu olduğu görülmüştür. Bunlar arasında en ilginç kafatasıdır. Bu hususta Hz. Ali’ye nispet edilen bir ifade vardır. Buna göre “Sıffin Savaşı sonrasında Hz. Ali idareciliği kaybedeceğini anlayınca şu sözleri sarf etti: “Muâviye’nin imamlığından nefret etmeyin. Nefsimi elinde tutan Allah’a yemin olsun ki o aranızdan ayrılmadığı müddetçe omuzunda hanzal gibi sallanan kafatasları olsa da onlara bakmayınız.”. Bu ifadeleri Hz. Ali, Sıffin Savaşı’ndan sonra kaybettiğini anlayınca bir başka rivâyete göre kendi askerlerinin muhalefetiyle karşılaşınca sarfetmiştir. Bu ifadeleri Hz. Ali’ye nispet eden kişi, yalancılıkla itham edilmiş Hâris el-A‘var adında bir Kûfelidir. Muâviye’ye itaati teşvik edip muhaliflerin sayısını azaltmak için

كَأَنِّي أَرَى النَّاسَ الْمُجِبِّينَ بَعْدَهَا ... غُصَارَةَ مَاءِ الْحَنْظَلِ الْمُتَقَلِّقِ
فَتَنْكُرُ عَيْنِي بَعْدَهَا كُلَّ مَنْظَرٍ ... وَيَكْرَهُ سَمْعِي بَعْدَهَا كُلَّ مَنْطِقٍ

فَإِذَا ظَلَمْتُ فَإِنْ ظَلَمِي بَاسِلٍ ... مِنْ مَذَاقِهِ كَطَعَمِ الْعَلَقَمِ

مَا كَانَ فِي أَصْلَافِهِمْ أَبُو الْحَسَنِ ... وَلَا ابْنُ عَبَّاسٍ وَلَا أَهْلُ السَّنَنِ

.....
لَيْسَ مِنَ الْحَنْظَلِ يَشْتَارُ الْعَسَلِ ... وَلَا مِنَ الْبُحُورِ يَصْطَادُ الْوَرَلِ

uydurulduğu anlaşılan bu ifadeler her ne kadar gerçeği yansıtmasa da kullanılan teşbih göz önünde bulundurulduğunda bu sözlerin sahibinin bulunduğu çevrede hanzalın böyle bir teşbihte kullanıldığına işaret etmesi açısından kıymetlidir. Bu cümlede Muâviye'nin öldürdüğü kişilerden dolayı kendisinin sorgulanmaması hatta onların kafasını kesip meydanda teşhir etse de buna ses çıkarılamaması gerektiği mesajı verilmiştir. Ebû Tâlib el-Mekkî'nin *Kitâbu Kûti'l-Kulûb* kitabında da Hz. Hasan'ın, Muâviye'ye halifeliği devrettiğinde onu eleştirenlere karşı buna benzer bir ifade söylediği öne sürülmektedir (Abdullah b. Ahmed, 1982, 2/550; İbn Sa'd, 2001, 6/20; Begavî, 200, 5/372; Mekkî, 2005, 2/208).

Bunun yanı sıra Araplar kendilerine hoş gelmeyen sözler işittiklerinde duydukları ifadelere karşı rahatsızlıklarını hissettirmek için “Hanzalın tadından daha acı bir söz işittim.” (لقد سمعتُ قولاً أَمَرٌ مِنَ الحنظل) demeyi tercih ederlerdi (Belâzürî, 1992, 9/67). Bunun dışında kötülüğe karşılık ancak kötülük görüleceğini belirtmek için kullanılan başka bir deyimde de hanzal bitkisinin tercih edildiği bir kullanım mevcuttur. Bu ifade “Hiç dikenden üzüm, üzüm bağından da hanzal toplanır mı?” (هل يجنى من الشوك العنب ومن الكرم الحنظل) anlamına gelmektedir (Mâverî, 1986, 263). Bu ifade, günümüz TDK sözlüğünde geçen “Ne ekersen onu biçersin.” ve “Arpa eken buğday biçmez.” sözlerini andırmaktadır (TDK, Erişim Tarihi 11/08/2023). Bunun dışında hanzal bitkisi, “baldan daha tatlı” ifadesinin zıttı olarak da kullanılmıştır. Bu hususta örnekler çok olmasından dolayı yalnızca bir tanesini vermek yeterli olacaktır. Sohbet meclislerinde zikredildiğine göre bedevînin biri bir adamı şu sözlerle nitelemiştir: Zırhın içi, mızrağın sapı ve mızrağın ucu ne de güzeldir. Şâyet ona kibar olunursa baldan tatlı olur. Amma karşı gelinirse hanzaldan daha acı olur (Tevhîdî, 1988, 5/91). Hoş olmayan ve rahatsız eden ifadelerin hanzalla tavsif edilmesi gibi kötü kişiliğe sahip insanların nitelemesinde de benzer bir kullanım söz konusudur. Bu hususta Ca'fer es-Sâdık'ın (öl. 148/765) ahmak insanları vassettiği bir konuşması örnek olarak gösterilebilir. Ona göre edep, ahmak insanlar için hanzal kökündeki tatlı su gibidir. Bitkinin su ihtiyacı arttıkça kökündeki tatlı suyun acılığı da artar⁶⁹ (İbn Ebî 'Avn, ts., 68). Ca'fer es-Sâdık'ın başka bir konuşmasında ise bu sefer sevilen ve kendisinden ayrı düşülen biri için duyulan hasretin acısını tarif etmede yine hanzal bitkisi kullanılmıştır. Anlatıldığına göre Ca'fer Kerh'te Makbaretü's-Şûnîziyye (مقبرة الشونيزية) adında bir mezarlıktayken ölen çocuğu için

⁶⁹ Bu cümlelerin bir benzeri 600 küsur yıl sonra yazılmış olan bir eserde Aristoteles'e atfedilmiştir (bk. Gazzî, 2011, 10/103)

ağlayan bir kadın görür. Ve ona bu beyitleri söyler (Sülemî, 1998, 328): “Ayrılık geceleri içirdi bana Hanzaldan daha acı bir içeceği”⁷⁰

Hanzal bitkisinin darb-ı mesellerde ve şiirlerdeki mecâzî kullanımı bir yana dursun onun fiziksel kullanım alanları da son derece çeşitli ve renklidir. Bunların başında belki de en dikkat çeken işlevi, bir oyun malzemesi olarak kullanılmasıdır. Şekilsel açıdan topu andıran hanzal bitkisi dönemin oyun kültürünün bir parçasıdır. Bu doğrultuda Hz. Osman’ın mevlâsı Nâil’in bir anısı kaynaklara yansımaktadır. Anlattığına göre aralarında Hz. Ömer, Hz. Osman ve İbn Ömer’in olduğu bir yolculukta dinlenmek için durdukları bir yerde eğlenmek maksadıyla oyun oynarlar. Nâil, İbn Zübeyr ve yanındaki bir gençle bir grup olur, Hz. Ömer, Hz. Osman ve İbn Ömer bir grup olur. İki tarafta şakalaşıp birbirlerine hanzal fırlatırlar. Muhtemelen Hz. Ömer’in olduğu grup üstün gelmiş olmalı ki hanzal toplarından kaçan karşı takıma “Bizden dolayı paniğe kapılmayın.” dediği zikredilir (Hattâbî, 1982, 3/114).

Hanzalın oyun aracı olarak kullanılmasının yanı sıra onu bir takı malzemesine dönüştürdükleri de kaynaklarda yer alan dikkat çekici bilgilerdendir. Bu takılar arasında gerdanlık yapımı dikkate değer bir örnektir. Araplar hanzal çekirdeğinden ‘ulta (الْغُلَّةُ), lut (اللُّط) ve sihâb (السحاب) denilen gerdanlıklar yapmaktadır. Bunlardan sihâb adındaki gerdanlık türü altın ve gümüş dışında hoş kokulu bazı nesnelerin veya hanzal çekirdeğinin ipe dizilmesiyle yapılmaktadır. Bu takı çeşidi ilk dönem Arap geleneğinde çocuklara ve cariyelere takılan bir süs eşyasıydı. Zira Hz. Fâtıma’nın oğullarına sihâb adında bir gerdanlık taktığı bilinmektedir (Humeydî, 1996, 2/233; Buhârî, “Kitâbü’l-Büyû”, 39 (No. 2016); Aynî, ts, 11/240). Bundan farklı olarak “Lut” adındaki gerdanlıkta kullanılan hanzal çekirdeklerinin ise boyandığı bilgisine rastlanılmıştır. Gerdanlıkların şekillerinin tam olarak nasıl olduğuyla ilgili kaynaklarda daha detaylı bilgilere rastlanılamasa da bunların iğneyle ipe dizilerek çeşitli desen ve şekillere dönüştürüldüğü anlaşılmaktadır (İbn Düreyd, 1991, 308; Ezherî, 2001, 13/204; Tenûhî, ts., 320; İbn Manzûr, 1993, 7/390). Bunun yanı sıra taç yapımında da hanzal çekirdeklerinden yararlanılmıştır. Nitekim Ebü’l-Hasan el-Cürcânî’nin (öl. 392/1002) dediğine göre Araplar yaptıkları bazı taçlarına inci yerine hanzal çekirdeğini işleyerek süslemektedir (Cürcânî, ts., 78). Bu uygulamanın tam olarak hangi dönem ve bölgede

⁷⁰ لقد جرعتني ليالي الفراق ... شراباً أمر من الحنظل

yapıldığı tespit edilemese de hanzalın Arap kültüründeki geniş kullanım yelpazesine örnek vermesi açısından burada zikretmeyi tercih ettik.

Acı bir bitki olmasıyla bilinen hanzal dönemin isim kültüründe de kendine yer bulmuştur. İlk etapta çok rağbet görmeyen bir tada sahip olan ve dönemin şiir sanatında yerme ve hiciv amaçlı kullanılan bir bitkinin neden isim kültüründe yaygın kullanıldığı oldukça merak uyandırmaktadır. Bu sorunun cevabını İbn Düreyd *Kitâbü'l-İştikâk* adlı eserinde vererek bu konuya açıklık getirmiştir. Ona göre Araplar güzel, hoş kokulu ve kendileri için birçok açıdan değerli olan bitkilerin yanı sıra sert, dikenli, acı tatlı bitkilerin adlarını da kendi soylarını devam ettirecek evlatlarına isim olarak vermiştir. Bununla dosta güven düşmana korku salmayı amaçlamışlardır (İbn Düreyd, 1991, 5). Bunlar arasında en bilinen kabile Benî Temîm kabilesinin Amr b. Adî koludur. Babaları Hanzale b. Mâlik b. Amr'dır. Bu kabileye mensup olanlar İbnü'l-Hanzaliyye adıyla meşhurdur. Cömertlikleriyle tanındıkları için “hanzaletü'l-ekremûn” (حنظلة الاكرمون) nitelemesiyle bilinirler (İbn Sa'd, 2001, 4/276-277; Cevherî, 1987, 4/670). Bu kabilenin bazı mensupları İslâm'ın erken dönemlerinde Müslüman olsa da h. 9. yılda Temîm kabilesinden bir heyetin Medine'ye gelmesiyle tamamı İslâm'a girdi. Ridde hadiselerinde ise irtidâd eden kabilelerden oldular. Hatta aralarından Mâlik b. Nüveyre peygamber olduğunu iddia etti. Daha sonra Hâlid b. Velîd'in isyanlarını bastırmasıyla tekrar Müslüman oldular. Sahâbilerden Sehl b. Amr ve Sehl b. er-Rebî', Vâkıd b. Abdullah, Habîb b. Hırâş ve Akra' b. Hâbis (öl. 33/653) bu kabiledendir. Şiir sanatındaki maharetleriyle tanınan Ferezdak ve Cerîr b. Atiyye de benzer şekilde Hanzale kabilesindendir. Kabile adının yanı sıra bu bitkiyle isimlendirilen kişiler de vardı. Bunlar arasında Uhud Savaşı'nda şehid olan ve “Gasîlü'l-Melâike” lakabıyla tanınan sahâbî Hanzale b. Ebû Âmir (öl. 3/625), Hz. Peygamber'in kâtibi Hanzale b. er-Rebî' (öl. 45/665) bu bitkiyle adlandırılan kişilere örnek olarak verilebilir.

Bunun yanı sıra hanzal bitkisi birine lakap olarak da verilmektedir. Şüphesiz bu isimle lakaplanan en meşhur kişi Ebû Cehîl'dir. Ona bu ismi ilk kimin taktığı tam olarak bilinmese de kaynaklarda buna işaret eden en erken kayıtlarda Ebû Tâlib'in ona İbnü'l-Hanzaliyye (ابن الحنظليّة) dediği geçmektedir. Anlatıldığına göre Mekke'de Hz. Peygamber bir gün ortadan kaybolmuştur. Bunu fark eden amcası Ebû Tâlib, Hâşim ve Muttaliboğulları'nı toplar ve hepsinin eline demir benzeri sert aletler alıp Mekke'nin ileri gelenlerinin yanına gidip oturmalarını istemiştir. Onlar arasında İbnü'l-

Hanzaliyye'nin de (Ebû Cehil) olduğunu söyleyen Ebû Tâlib “Şâyet Muhammed öldürülmüşse böyle şerli bir işte mutlaka o da vardır.” demiştir. Daha sonra Zeyd b. Hârise çıkagelir. Ebû Tâlib arkadaşını görüp görmediğini ona da sorar. Zeyd de az önce onun yanından geldiğini belirtir. Ebû Tâlib yeğenini görmeden içinin rahat etmeyeceğini söyleyince Hz. Peygamber Safâ Tepesi'nde arkadaşlarıyla bir araya geldiği evden (Dârü'l-Erkam) çağrılır (İbn Sa'd, 2001, 1/171). Bu kötü adlandırmadan sadece Ebû Cehîl değil Hz. Peygamber'e zarar vermek isteyen bazı kişiler de nasiplenmiştir. Bunlardan bir diğeri Ebû Cehîl'in teyzesi Ümmü'l-Cülâse'dır. Aktarıldığına göre Mekke döneminde Hâşim ve Muttaliboğullarına boykot düzenlendiğinde onlara karşı uygulanacak yaptırımların yazıldığı sahîfe Ka'be duvarına bir rivâyete göre Bint Muharribete'l-Hanzaliyye (بنت مُحَرِّبَةَ الْحَنْظَلِيَّةِ) denilen Ümmü'l-Cülâse'nin evine asılmıştır (İbn Sa'd, 2001, 1/177).

Şahıs isimlerinin yanı sıra bölge adları arasında da yine hanzal kelimesine rastlamak mümkün. Mesela Cidde yolu üzerinde Seniyyetü Zâtî'l-Hanzal (ثنية ذات الحنظل) ismiyle bilinen bir yer vardır. Bu bölge adını üzerinde çok yoğun biten hanzal bitkisinden alır. Konum olarak Fâkihî'nin tariflerine göre eski Cidde yolunun sağ tarafında kalmakta olup orada pek az tanınan eş-Şik (الشيق) adında bir kabile yaşamaktadır. Bu yer Beldah (بلدح) denilen bir kabilenin yerleşim yerinin arkasında kalmaktadır. Bu bölge tam olarak harem sınırına denk gelmektedir. Bundan dolayı bir diğer adı Seniyyetü'l-Harem (ثنية الحرم) olup üzerinde harem sınırında olduğunun işareti olan dikili taşlar bulunmaktadır (Fâkihî, 1994, 4/227-228). Bunun yanı sıra Yemen'de Cenâbü'l-Hanzal (جناب الحنظل) adında bir bölgeden daha söz edilmektedir (Hamevî, 1995, 2/165).

Hanzal teriminin yanı sıra bu bitkiye karşılık gelen diğer eş anlamlı ifadelerin de isim kültüründe kullanıldığı görülmüştür. Mesela hanzala karşılık gelen şerî (الشَّرَى) kelimesinden “Şerye” (شَرِيَّة) adında erkek ismi türetildiğini İbn Düreyd, eserinde zikretmektedir (İbn Düreyd, 1991, 503). Bunlar arasından Abdülmelik b. Mervân dönemine kadar yaşayan sahâbî Ubeyd b. Şeriyye (öl. 68/686) örnek olarak verilebilir. Ayrıca Yemen'de Şerye adında bir kabilenin de mevcut olduğu aktarılır (İbn Hacer, 1994, 5/89; Bağdâdî, 1993, 2/175). Benzer şekilde hanzalın diğer isimlerinden olan alkame ile adlandırılan çok sayıda kişi bulunmaktadır. Sadece sahâbîler arasında en az 20 kişinin adının alkame olduğu sahâbî tabakâtlarında geçmektedir. Sahâbî Alkame b. Cenâde (öl. 59/679), Alkame b. Huveyris, Alkame b. Ulâse (öl. 20/641) ile Hz.

Peygamber döneminde doğan Alkame b. Kays (öl 62/282) ve Alkame b. Vakkâs (öl. 86/705) bunlardan yalnızca bir kaçıdır (İbnü'l-Esîr, 1979, 4/81-89).

Geniş bir kullanım alanı olan hanzal bitkisi Arapların yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir. Âdeta kötü gün dostu gibi kıtlık ve yokluk dönemlerinde tercih edildiği gibi kavurucu çöl sıcaklarına karşı dayanıklı olduğu için azığı olmayan insanları hayatta tutabilmektedir. Bu yeme alışkanlığı Arapların bolluk zamanında da bu bitkiden çeşitli yemekler yapmalarının önünü açmıştır. Hem varlıkta hem de yoklukta menülerinde yer alan hanzal Arapların yemek geleneğini genel bir ifadeyle tanımlamada ilk akla gelen yiyeceklerden biridir desek yanlış olmaz. Nitekim Arapların İslâm öncesi dönemdeki durumunu anlatan Hz. Ali'nin bir konuşmasında onların Câhiliye dönemindeki genel durumlarına ışık tutan son derece önemli bir konuşması bu durumu özetler niteliktedir. Konuşmasındaki sözlerinin bir kısmı şu şekildedir (Süyûtî, ts., 32/17): “Biz Arap topluluğuyuz. Diğer milletler arasındaki en zorlu hayat şartlarında, en değersiz eşyalarla yaşıyoruz. Yemeğimizin çoğu hanzal çekirdeğinden, kıyafetimiz yün ve deridendir. İbadetimiz puta ve ateşedir. Allah Muhammed'i nurlu göreve erıştirdikten sonra onunla bizi (s.a.v.) hidâyete erdirdi. Onun nuruyla doğu ve batı aydınlandı.”

Bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere hanzal dönemin Arap yemek kültürünün önemli bir parçasıdır. Çok sayıda yemeğe katılan bu bitkinin çekirdeğinin acı tadından kurtulup yenilebilecek hale gelmesi için bir takım işlemlerden geçmesi gerekmektedir. Öncelikle Araplar bu bitkinin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra onları bir süre suda bekletirler. Sonrasında ayaklarıyla iyice ezerler ki etli kısmından tamamen ayrılsın. Ardından acılığını gidermek için misval (المِصْوَ) adını verdikleri bir kaptı günlerce suda bekletir istenilen yumuşaklığa erişince de defalarca yıkarlar. Bu işleme tehzîb (التَهْذِيب), tebsîl (التَبْسِيل) veya ihtibâd (الاِهْتِبَاد) denilirdi. Hanzal çekirdeğinin yemeklere katılması için geçtiği bu işlem Câhiliye dönemi Arap yemek geleneğine kadar geri götürülmektedir. Daha sonraki dönemlerde⁷¹ bu işlemlere bir takım yenilikler eklense de bunların hepsi hanzal çekirdeğini yenilebilir kıvama getirmek için yapılmaktadır (İbn Kuteybe, 1949, 2/986; Bendenîcî, 1976, 182; Cevherî, 1987, 2/555; İbn Fâris, 1979, 3/322). Elde edilen bu çekirdekler yapılacak yemeğe göre farklı şekillerde işlenip çeşitli yemeklere katılırdı. Bunların başında lefite (الْفَيْتَة) yemeği gelir. Lefite, Arapların Câhiliye döneminden

⁷¹ Mesela İbnü'l-Baytâr'ın *el-Câmi'* eserinde ünlü mütercim Huneyn b. İshâk'ın yeğeni Hubeyş b. Hasan'ın hanzalın bir ecza malzemesi olarak kullanılması için nasıl işleneceğiyle ilgili bir tarif vermiştir. Detaylar için bk. İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/297.

kalma geleneksel yiyeceklerinden biriydi. Bu konuda Hz. Ömer'in çocukluğunda annesinin onlara bu yemeği pişirdiği zikredilir. Zamanla içeriği zenginleştirilerek çeşitlense de temel malzemesi olan hanzal çekirdeği kullanılmaya devam edildi (Fettenî, 1967, 4/494). Bu yemeğin yapılışında ise ilk olarak tehzîb işleminden geçip acılığın ari olmuş hanzal çekirdekleri havan benzeri öğütme bir taşta un haline gelene kadar öğütülürdü. Bu una vezîn (الوزين)⁷² denilirdi (Cevherî, ts., 717). Araplar bu unu kavurmak suretiyle sevîk elde ederlerdi. Daha sonra sütün içine katarak bir bulamaç haline getirirler ve o şekilde tüketirlerdi. Hanzal çekirdeği ve süttten yapılan bu yemeğe kamîşe (القَمِيشَةُ) veya lefîte denilirdi. Lefîte ifadesi daha sonra süt, un ve tereyağı gibi malzemelerden yapılan asîde (عَصِيدَة) adındaki lapa türevi yemeklere verilen genel bir terime dönüştü (Halîl b. Ahmed, ts., 5/47, 7/386). Dîneverî'den aktarılan lefîte yemeğinin tarifi ise Halîl b. Ahmed'ten farklıdır. Buna göre hanzalın içindeki etli kısım iyice ezilip beyaz rengindeki suyu çıkarılır. Ardından bürme (البُرْمَةُ) adında topraktan yapılma bir tencere ocağa asılır ve içine eklenen hanzal suyu kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Yoğunlaşan hanzal suyuna buğday unu eklenir ve o şekilde tüketilir (İbn Sîde, 2000, 9/493).

Hanzaldan yapılan bir diğer yemeğe nehîde (النَّهْدَةُ) denilmektedir. Yapılışı ise şu şekildedir: Öncelikle hanzal kırılıp çekirdekleri ayıklanır ardından suda iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Üzerine un serpilerek bir süre karıştırılır. Çorbadan daha yoğun -keşkeğin koyuluğuna yakın- bir kıvama ulaştığında yemek ocaktan alınır ve yenmeye hazır hale gelir (İbnü's-Sikkît, 2002, 250; Cevherî, ts., 332).

Araplar hanzal bitkisinden sadece un değil yağ da elde ederdi. Bu yağla asîde (عَصِيدَة) adında bir bulamaç yaparlardı. Genellikle bu yemek un, yağ/tereyağı ve süttten oluşan ana malzemelerle hazırlanırdı. Bu doğrultuda Hz. Ömer'e ait olduğu düşünülen bir kayıtta asîde yemeğinin detaylı yapımına ve hanzaldan nasıl yağ elde ettiklerini anlatan son derece kıymetli bir bilgiye rastlanılmıştır. Aktarıldığına göre Hz. Ömer kendisine gelen bir grup bedevîye hanzal çekirdeğini yiyip yemediklerini sorar ve devamında ondan yaptıkları bir yemeği tarif eder. Buna göre önce çekirdekler yedi gün boyunca suda bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılıp yumuşayan dış kabuğu soyulur ve yağı çıkana kadar iyice öğütülür. Çıkan bu yağdan asîde adında bir yemek yapılır (Taberî, ts., 1/201).

⁷² Ezherî'ye göre hanzal çekirdeğinden elde edilen undan ve süttten yapılan bulamaç benzeri bir yemeğe vezîne (الوزين) denilirdi (Ezherî, 2001, 13/176).

Hanzal bitkisinin çekirdeği yemeklere katılan bir malzeme olduğu gibi sade olarak da tüketiliyordu. Buna mübessel (المُبَسَّل)⁷³ denilirdi. Ama fazla tüketilirse ciğerde ağrı yaptığı gibi kişi üstünde tembellik ve halsizlik bırakabilmektedir. Bu kötü duruma dikkat çeken bir şiir dahî yazılmıştır (Şeybânî, 1974, 1/79; Ezherî, 2001, 1/114): “Ne kötüdür yıkanmış hanzal çekirdeğinin tadı. Ağrı yaptı ciğerimde, halsiz etti beni.”⁷⁴

Arapların açlık ve kıtlık dönemlerinde yemek zorunda kaldıkları sade hanzal çekirdekleri bazı hastalıklara davetiye çıkardığı gibi çok tüketilmesi halinde ölüme varacak derecede ciddi etkilere sahiptir. Mesela Benî Abs kabilesinin reislerinden olan Kays b. Züher (öl. 10/631) bir rivâyete göre hanzal çekirdeği yemekten ölmüştür. Bu kişi Hz. Peygamber dönemine erişmekle birlikte Müslüman olmamış bir şâirdir. Anlatıldığına göre ömrünün sonlarına doğru Umman’a gidip orada Hristiyan olmuştur. İhtiyacı olmasına rağmen durumunu insanlardan gizleyip hanzal çekirdeği yiyerek günlerini geçirmiş ve en sonunda ölmüştür (Âbî, 2004, 6/250; Mağribî, ts., 532).

Hanzalı kırıp çekirdeklerini yemek Câhiliye şiirlerinden de anlaşılacağı üzere İslâm öncesinde var olan bir alışkanlıktı. Bilhassa bedevîlerin hanzalı bu şekilde yedikleri bilinirdi. Lakin daha sonraki dönemlerde onların bu yemek tercihi bazı gruplar tarafından görgüsüzlük ve yabanilik olarak algılanmıştır (Detaylar için bk. Câhız, 1964, 2/105). Hâlbuki sararmış kuru hanzalın çekirdeklerini yemeleri keyiften değil daha çok yokluktan oluyordu. Bilhassa kuraklık dönemlerinde hayatta kalmak için bu bitkiyi yemek zorunda kalıyorlardı. Nitekim açlık ve kuraklıktan şikâyet eden bir bedevinin Hz. Peygamber’in yanına gelip kendisinden yardım istediği sırada söylediği bir şiirde bu duruma bir işaret vardır. “Kurumuş hanzal ve deve kanından yapılan ilhiz⁷⁵ yemeği dışında. İnsanların yediği yiyeceklerden yanımızda hiçbir şey yok”⁷⁶

Bu olay üzerine Hz. Peygamber’in bedevîyi dinledikten sonra kalkıp Allah’a yağmur yağdırması için dua ettiği ve sonrasında Medine’de sel olacak bollukta fazla yağış aldığı, ardından Hz. Peygamber’in duasıyla yağmur bulutlarının Medine’nin etrafına âdeta bir taç gibi dağıldığı zikredilir (Taberânî, 1983, 243).

⁷³ Ezherî’ye göre mübessel, hanzal çekirdeğinin dövülüp onu bazı malzemelerle tatlandırma sonucunda yapılan bir çeşit yemektir. Buna aynı zamanda havle‘ (الخولع) de denilirdi (bk. Ezherî, 2001, 1/114)

⁷⁴ بئس الطعام الحنظل المُبَسَّل ... إيجع منه كبدي وإكسل

⁷⁵ İlhez: İslâm öncesi Arap kültüründe de var olan eski bir yemektir. Genellikle kıtlık ve yokluk zamanlarında kene kanıyla ve deve tüyüyle yapılan ateş üzerinde kızdırılarak hazırlanan bir yemektir. İnsanlar bunu keyifle değil sadece hayatta kalmak için yaparlardı. İlhez ifadesi aynı zamanda iri keneler için verilen bir addır.(bk. Halîl b. Ahmed, ts., 2/278; Taberî, ts., 1/329; Zemahşerî, ts., 3/22).

⁷⁶ وَلَا شَيْءَ مِمَّا يَأْكُلُ النَّاسُ عِنْدَنَا
سِوَى الْحَنْظَلِ الْعَامِيِّ (الْعَاجِي) وَالْعَلْهَزِ الْفَسَلِ

Yukarıda verilen bilgiler hanzalın gerek İslâm öncesinde gerek sonrasında Arap Yarımadası yemek kültürünün bir parçası olduğunu açıkça göstermektedir. Daha sonraki dönemlerde bu bitkiye yabancı olan bazı âlimler onun nasıl tüketildiğiyle ilgili birbirinden farklı yorumlar yapmışlardır. Mesela İmâm Şâfiî (öl. 204/820), şifâ veya meyve niyetine yenmesi dışında hanzalın başka bir şekilde tüketildiğini bilmediğini söyler. İbnü's-Salâh (öl. 643/1245) ise Irak ehlinin hanzalı tedavide, Suriye ehlinin ise meyve olarak kullandıklarını belirtir (Demîrî, 2004, 3/166).

Hanzal bitkisi acı bir tadı olmasına rağmen develer tarafından tercih edilen bir türdür. Hatta bu bitkiyi yemeyi abartan deveye “hazale'l-be'îr” (حظل البعير) denilirdi (Cevherî, 1987, 670). Mesela Alkame b. Abde (öl. 3/625) devesini tasvir ettiği bir şiirinde onun yeme alışkanlığına, neleri sevip nelerden hoşlanmadığına kadar pek çok özelliğini zikrettiği bir şiirinde onun hanzal bitkisi yediğinden söz eder. İlgili beyitlerde devesinin dış kabuğu sertleşmiş ve sararmış hanzalı kırıp içindeki tanelerini yediğini söyler. Devamında hanzalla aynı coğrafyayı paylaşan tennûm (Ar., التَّنُّوم, Lat. *Chrozophora tinctoria*) adındaki siğil otunun yeni çıkan taze yapraklarını beraberinde yediğini de ekler (Mufaddal ed-Dabî, ts., 399). “Sararmış hanzalı kırmaya devam eder....Siğil otunun uzanan yapraklarını koparır.”⁷⁷

Benzer şekilde Arap Yarımadası'ndaki antilop türündeki hayvanlar da hanzal bitkisini yer (Nüveyrî, 2002, 9/332). Hatta acı tadına rağmen onu öyle bir iştahla yerler ki Câhız'ın ifadesiyle sanki ondan lezzet ve tatlılık aldıkları düşünülür. Bu durumu betimleyen bir şiirden de bahsedilir. “Antilop iştahla hanzala (hapur hupur) dalarken Akrebin de ilgisini hurma çeker.”⁷⁸

Halîl b. Ahmed'in dediğine göre deve kuşları da hanzal bitkisinin çekirdeklerini yerdi. Bunu yapmak için gagalarıyla bitkinin dış kabuğunu kırıp ikiye yarıdıktan sonra çekirdeklerini seçmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 3/197, 5/177; Câhız, 2003, 5/79, 6/480). Hanzal bazı hayvanların beslenmesine olanak tanıdığı gibi bazılarını da korkutup kaçırması açısından son derece dikkat çekicidir. Bilhassa Araplar çekirgelere karşı ekinlerini korumak için hanzal ve bir çeşit acı bakla olan türmüs (Ar., التُّرْمُس, Lat. *Lupinus*) adındaki bir bitkiyi haşlayıp suyunu ekinlerinin üzerine sıkarlardı. Böylece çekirgelerin tarlalardan uzak durması sağlanırdı. Bunun yanı sıra hanzal kökünü yakmak suretiyle dumanıyla karıncaları uzak tutarlardı. Ayrıca fare, bit ve pire gibi

⁷⁷ يَظُلُّ فِي الْحَنْظَلِ الْخُطْبَانُ يَنْقُوهُ ... وَمَا اسْتَنْطَفَ مِنَ التَّنُّومِ مَخْدُومٌ

⁷⁸ وَظَبْيَةٌ تَخْضَمُ فِي حَنْظَلٍ ... وَعَقْرَبٌ يَعْجِبُهَا التَّمْرُ

insanların yaşam alanına giren bazı hayvanlara karşı da son derece etkili bir malzeme olarak kullanırlardı. Bir başka rivâyete göre de hanzal kökü sırtlanları uzaklaştırmada tercih edilirdi (Câhız, 1998, 2/116; Tevhîdî, 1988, 9/32; Kalkaşendî, 1987, 2/51; Buna karşı hazırlanacak karışımların detayları için bk. Râzî, 2002, 5/313, 7/486).

Hanzal bitkisi teşbih, edebiyat ve şiir sahasında Arapların âdeta kırbacı gibi kullanılsa da sosyal hayatta kendileri için son derece kıymetli olan bir tür olarak karşımıza çıkmaktadır. Daha önce detaylıca anlatıldığı üzere çeşitli yemeklerde kullanıldığı ortaya konulmuştu. Bölgede Arapları hanzalı sadece açlıklarını bastıran sıradan bir bitki olarak görmüyorlardı. Güneşin topraklarını kavurduğu bu zorlu coğrafyanın onlara sunduğu bitkileri son derece yakından tanıdıkları için şifalı yönlerine de pekâla vâkıflardı. Bu bitkilerden olan hanzalı bazı hastalıkların tedavisinde kullandılar. Bunlar arasında mevsûkiyetine her ne kadar vâkîf olunmasa da kızamık (الحَصْبَة) ve çiçek hastalığı (الجُدْرِي) zikredilmektedir. Serât dağlarında yaşayan bazı Arapların dediğine göre Fil yılında Ebrehe, ordusuyla Ka'be'yi yıkmaya gelince Allah'ın gazabına uğrar. Bu beladan sonra askerler kızamık ve bir çeşit çiçek hastalığına düçar olur. Askerler acı tat ve özü bulunan hanzal, harmel (Ar. الحَرْمَل, Lat. Peganum harmala) ve 'uşr (Ar. العُشْر, Lat. Calotropis procera) ağaçlarıyla kendilerini tedavi eder (İbn Düreyd, 1992, 162).

Hanzalın şifa amaçlı kullanıldığı bir diğer hastalık cüzzâmdı. Hanzalın bu kara hastalığın tedavisinde tercih edildiğinin bilgisi Hz. Peygamber döneminde Hicaz'da bilinip bilinmediğiyle ilgili birbirinden farklı iki rivâyet vardır. Bunlardan ilki İbn Sa'd'ın *et-Tabakâtü'l-Kübrâ* adlı eserinde Hz. Ömer zamanında gerçekleştiği söylenen bir hadise zikredilmektedir. Buna göre Hz. Ömer'in cüzzâmlı bir arkadaşının olduğunu onun içtiği kaptan su içtiği, bunu yaparak kendisine hastalıktan bir şey sirâyet etmesinin önüne geçtiği anlatılmaktadır. Devamında Hz. Ömer'in cüzzâmlı arkadaşı için tıp bilgisi olan herkese başvurduğunu hatta bir keresinde Yemen'den gelen iki kişiye bu hastalığın devasını sorduğundan bahseder. Buna göre bu Yemenli iki adam “Sizin memlekette hanzal yetişir mi?” diye sorar. Hz. Ömer de “evet” yanıtını verir. Bunun üzerine onlara içi hanzal dolu iki büyük sepet toplanır. Yemenliler hanzal toplarını ikiye ayırır. Ardından Muaykîb (مُعَيْقِب) adındaki cüzzâmlıyı yere yatırır. Her biri bir ayağını tutup hanzalın etli kısmını ayağının aya kısmına sürerler. Bir süre sonra Muaykîb acı ve yeşil renkte sümkürmeye başlar. Bunu gördüklerinde Hz. Ömer'in yanına gidip ağrılarının bundan sonra artık artmayacağını haber verirler. Abdullah b. Ca'fer yemin ederek bu

cüzzâmlının ağrıların durduğunu ve ölene kadar da artmadığını belirtir (İbn Sa‘d, 2001, 4/110). Bu rivâyet hanzalın Hicaz’da cüzzâm hastalığının tedavisinde kullanılan bir yöntem değil, Yemen geleneksel tıbbında mevcut olan bir uygulama olduğunu göstermektedir. Bunun aksini gösteren bir diğer rivâyet ise İbn Habîb (öl. 238/853) tarafından gündeme getirilmiştir. Buna göre Hz. Ömer’in Ezdli bir kâtibi cüzzâm hastalığına dûçar olur. Hz. Ömer’in isteği üzerine onu tedavi eden Hâris b. Kelede yaş hanzalı Ezdlinin ayaklarına sürmek suretiyle hastalığını durdurur (İbn Habîb, 1998, 27). Her iki rivâyet göz önünde bulundurulduğunda olayların kronolojisini ve doğruluk değerini tespit etmek son derece güçtür. Bu sorular bir tarafa bırakılacak olursa bu bilgiler erken dönem Arap toplumunda geleneksel tedavi yönteminde hanzalın cüzzâm gibi bir hastalığın şifasında kullanıldığını göstermesi açısından son derece kıymetlidir. Arapların geleneksel şifalı bitkilerinden olan hanzal kendinden önceki kadim medeniyetlerde olduğu gibi sonraki dönemlerde de son derece etkili bir ecza malzemesi olarak kullanılmaya devam edildi. Geleneksel tıbbın vazgeçilmez droglarından olan hanzal hastalığın türüne ve etkenine göre çekirdeğinden, sulu kısmından, yaprağından ve kökünden çeşitli karışımlar yapılarak çok sayıda hastalığın tedavisinde kullanıldı. Bunlar arasında en zikre değer husus kabızlık ve diğer tıkanıklıklara karşı son derece etkili olan müşhil ilaçlarından olmasıdır. Nitekim Dioskorides kendi döneminde bu acı ama hünerli bitkinin iyi geldiği çok sayıda hastalığı reçeteleriyle birlikte eserine alır. Bunlar arasında siyatik sinir sıkışması, kulunç ve felç gibi vücut hareketini kısıtlayan hastalıkların yanı sıra çok güçlü bir müşhil etkisi olduğunu eserinde vurgular (Dioskorides, 2005, 323). Hanzal İslâm’ın erken dönem tıp âlimlerinin reçetelerinde de sıklıkla yer almıştır. Mesela Kindî’den aktarıldığına göre akrep sokmasına karşı en etkili çözüm hanzal köküdür. Bu bilhassa bedevîler arasında yaygın kullanılan bir yöntemdir. Kendisinin bir bedevîden işittiğine göre akrep tarafından dört yerinden ısırılan oğlunu hanzal kökü suyu içirerek iyileştirdiğini belirtir⁷⁹ (Râzî, 2002, 6/118). Bunun yanı sıra kelef, sivilce gibi deri hastalıkları, bazı humma hastalıkları, karaciğer zayıflığı, baş dönmesi, balgam, bağırsak parazitleri, kabızlık, mide ağrıları, diş ağrıları, bazı kadın hastalıkları ve doğumu kolaylaştırması gibi pek çok konuda farmakolojik etkene sahiptir (İbn Habîb, 1998, 65; Râzî, 2002, 2/547; 3/214; İbn Sînâ, ts., 2/67, 636, 3/522, 3/492).

⁷⁹ Râzî eserinin başka bir yerinde Kindî’nin bu vakıayı Natrunî dediği bir çocuk vasıtasıyla bir bedevînin yaşadığı bir hadise olarak aktarmaktadır (bk. Râzî, 2002, 5/285).



Görsel 23: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Bir Hanzal Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 489.



Görsel 24: De Materia Eserinin Bizans Yunancasıyla Yazılan Nüshada Yer Alan Hanzal Görseli

Kaynak: Dioskorides, ts., 89.

1.3.4. Kissâ' (Acur, Cucumis Melo Flexuosus)

Terminoloji

Acur anlamına gelen kissâ', yayılarak büyüyen ince dallı ve sarı çiçekli tek yıllık bir bitki çeşididir. Kavun cinsinden bir tür olup kabak, salatalık ve kavun gibi kabakgiller familyasındandır (Ar. الفصيلة القرعية, Lat. Cucurbitaceae) (Fatma bint Salih vd., 2015, 57).

Kissâ' (الْقَيْثَاءُ) teriminin tam olarak hangi bitkiye karşılık geldiği hususunda bir takım görüş farklılıkları vardır. Yapılan incelemeler sonucunda elde edilen veriler iki grup şeklinde değerlendirildi. Birinci grup kissâ ifadesinin “hıyâr” (الخيار) yani salatalık bitkisine delalet ettiğini öne sürer. Bu görüş Halîl b. Ahmed tarafından ortaya atılmıştır. O, eserinde tek bir yerde hıyâr terimini kissânın açıklamasında kullanmıştır. Cevherî de aynı ifadeleri eserinde tekrar etmiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 5/203; Cevherî, 1987, 1/64). İkinci grup ise kissâ terimini hıyâr (الخيار) ifadesiyle tanımlamaz. Bunun yerine hıyâr ve kissâ ifadelerini aynı yerde birbirinden bağımsız iki farklı bitki türü şeklinde tarif eder. Bu duruma işaret edebilecek en iyi örneklerden biri Hz. Ali'nin zekâtı alınmayacak bitkilerden bahsettiği bir cümlesinde kissâ ve hıyârı da zikretmesidir. Buradan anlaşıldığı üzere Hz. Ali onları ayrı iki farklı bitki olarak görmekte ve onlardan zekât alınmayacağını belirtmektedir. Benzer şekilde Enes b. Mâlik'in azatlısı olan ve çok sayıda sahâbîyle görüştüğü zikredilen tâbîîn âlimi İbn Sîrîn, hıyâr ve kissâ bitkilerinin rüya yorumundan bahsederken muhtelif iki tür olarak ele almakta ve her birine farklı yorumlar getirmektedir. Yorumların doğruluk değeri tartışmaya açık olsa da İbn Sîrîn'in bu iki terimi aynı bitki olarak algılamadığı ortadadır. Benzer örnekler Şeybânî ile Ebû Yûsuf'un eserlerinde ve tıpla ilgilenen İbn Habîb, İbn Mâseveyh, Râzî, İbn Sînâ ve Zehebî'nin verdikleri reçetelerde ve açıklamalarda da göze çarpmaktadır (İbn Sîrîn, 1940, 2/233, 247-248; Ebû Yûsuf, ts., 66; İbn Habîb, 1998, 79; Râzî, 2002, 6/308; İbn Sînâ, ts., 3/59; Zehebî, 2004, 145). Buna ek olarak Câhız hıyâr ifadesinin Farsça olduğunu ve Fars kelimelerinden sıkça etkilenen Kûfe ehlinin kissâ denilen bitkiye hıyâr dediklerini belirtir. Câhız'ın ifadelerini doğrular nitelikte Cevherî de hıyâr kelimesinin Arapça olmadığını söyler (Câhız, 2002, 1/41; a.mlf.,2002, 1/20; Cevherî, ts., 424). Hayatının önemli bir bölümünü Basra'da geçiren Halîl b. Ahmed muhtemelen kendisine yakın bir coğrafyada yer alan Kûfe'deki bu kullanımdan etkilenmiş olmalıdır.

Netice itibarıyla her ne kadar Halîl b. Ahmed kissâ ve hıyâr ifadelerinin aynı olup bunların salatalığa delalet ettiğini belirtse de burada kendisinden önce yaşamış, Hicaz coğrafyasına hâkim her şeyden önemlisi Hz. Peygamber'e ve onun yaşadığı şehre yakın olan kişilerin görüşleri o dönemin kültürünü daha iyi tanımlama ve anlamlandırma konusunda kendisinden bir adım öndedir. Bu açıdan kissâ teriminin acur olduğunu düşünmek yerinde olacaktır.

Acur bitkisi diğer türlerde olduğu gibi Arap dilinin zenginliğinden etkilenip birden fazla farklı telaffuza ve eş anlamlara sahiptir. Genel anlamda Hicaz'da kissâ ve kittâ (قتا) ifadesiyle tanımlansa da Benî Esed kabilesinde bu bitki hareke farklılığıyla kussâ (القُصَّاء), Yemen'in Cevf bölgesinde kuş'ur (القُشُور) şeklinde bilinmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 2/287; Ferrâ, 2014, 25).

Özellikleri

Acur yayvan şekilde büyüyüp gelişen bitki türlerindendir. Dalları ince ve boğumlu bir yapıdadır. Meyvesini verdiği çiçekleri beş taç yapraklı olup sarı renklidir. Meyvesi ince ve uzun bir şekilde büyüyüp düzensiz bir kavis yapısına sahiptir. Meyvesinin dışı ince bir kabukla sarılı olup beyaza çalan bir yeşil rengi vardır. Türüne göre çizgili benekli ve desenli olabilmektedir. Meyvesinin üzeri yeşil renkteki ince ve geniş yapraklarıyla örtülüdür. Gevrek bir yapısı olup tadı salatalığı andırmaktadır. Arapçada bu bitkinin küçüğüne şu'rûre (شُعْرُورَة) veya cerv (جرو) büyük ve kartlaşmış haline ise kirbiz (الكربز) denilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 1/251; Ezherî, 2001, 9/205;).

Acur bitkisinin berrî ve büstânî denilen iki türü vardır. Ekimi yapılan büstânî adındaki tür, daha çok çiğ ve pişmiş formda yemeklerde tercih edilmektedir. Bunun fakkûs (الفقوص) denilen başka bir çeşidi daha yetişmektedir. Bu tür bir parmak boyunu geçmeyecek kadar büyüebilmektedir. Acur bitkisinin berrî denilen çeşidi ise kissâu'l-himâr (Ar. قِثَاءُ الْحِمَارِ, Lat. *Ecballium elaterium*) adıyla bilinmektedir. Türkçede eşek hıyârı şeklinde tanınan bu çeşit son derece acı olup antik ve erken Orta Çağ dönemlerinde hamileliği engelleme ve düşük yapma gibi durumlarda tıbbî amaçlı⁸⁰ kullanılmıştır (Detaylar için bk. Râzî, 2002, 6/308; Abdüllatîf el-Bağdâdî, 1286, 16).

Arap Kültüründeki Yeri

Acur bitkisinin İslâm öncesi tarihi araştırıldığında kaynaklarda son derece kısıtlı bilgiler yer aldığı görülür. İslâmî kaynaklar incelendiğinde acurun Mısır'a ilk olarak Hz.

⁸⁰ İbn Maseveyh ise kendi döneminde baş ağrısını önlemek için kullandığı aktarılır (Râzî, 2002, 6/309).

Nuh'un Sam'dan olan torunu tarafından getirilip ekildiği geçer. Bazı efsanevi anlatılara göre Mısır'a gittiğinde ektiği bitkilerin boyutlarının son derece büyük olduğu bunlardan olan acurun 14 karış boyuna kadar eriştiği söylenir (Âdem b. İyâs, 1995, 20). Nitekim Abbâsîler dönemi hadisçilerinden Ebû Dâvud da Mısır'da bulunduğu sırada uzun bir acura denk geldiğini bizzat yaptığı ölçüyle boyutunun 13 karış olduğunu belirtir (Ebû Dâvûd, "Kitâbü'z-Zekât", (No. 1599). Tevrat ve İncil anlatıları üzerine yapılan yorumlarda ise acur bitkisinin Orta Doğu'da ekilip yemeklerde kullanıldığı zikredilir. Hatta İbranicede acur anlamına gelen "qishu'im" kelimesinin Mısır'da bu bitkiye söylenen "kissâ" ifadesiyle bağlantılı olduğu öne sürülür (Detaylar için bk. Harry Paris, J. Janick, 2008, 44-45).

Arap kültüründe iyi bilinen acur başta Ku'rân-ı Kerîm olmak bazı hadislerle, sahâbî sözlerine ve Arap kültürünün muhtelif meselelerine konu olmuştur. Âyetler incelendiğinde yalnızca Bakara Sûresi 61. âyette acura rastlandığı görülür. İlgili kısımda Hz. Mûsâ ile Firavun'un zulmünden kaçan Yahûdî kabilelerinin yolculuğundan bahsedilmektedir. İlgili kısımda Allah'ın İsrailoğulları'na mann ve bıldırcın eti gönderirken onlar yaratıcının bu ikramından sıkılıp daha önce Mısır'da tükettikleri acur, soğan, sarımsak ve mercimek gibi bitkilerden yemek istedikleri anlatılır (Yâkûbî, 1995, 1/40).⁸¹ Bu âyetin bir benzeri İncil'in Sayılar (11:5) bölümünde de geçmektedir. İlgili âyetin tefsirinde bu kelime salatalık olarak çevrilse de yorumunda ondan farklı bir çeşit bitki olduğu tanımlanmaktadır.⁸²

Bir başka yorum da Hz. Peygamber'e nispet edilen bir cehennem sahnesinde geçmektedir. Buna göre cehennemden ateşte yanmış lav gibi insanlar çıkacak. Sağnak yağmurlar acur bitkisini nasıl büyütüyorsa cennettekilerin cehennemden çıkarılanlar üzerine su serpmesiyle onların yaraları iyileşecek ve büyüyecekler.⁸³ Ahmed b. Hanbel'in *Müsned* eserinde geçen bu rivâyet her ne kadar zayıf senetli olsa da burada cehennemden çıkıp oranın küllerinden kurtulan kişinin durumu yağmurun verdiği can

⁸¹ İmâmiye mezhebinin 11. İmâmı Askerî'ye isnad edilen bir tefsir kitabında ilgili âyetin açıklamasında Hz. Peygamber'in Tebük Seferi sırasında yemek sıkıntısı çeken ashâbına bu âyeti hatırlatarak İsrailoğulları gibi olmamalarını söylediği zikredilir. Devamında ashabın çeşitli şekillerde pişirilen etler istediklerini, Hz. Peygamber'in de onlara İsrailoğulları gibi acur, soğan ve sarımsak gibi düşük şeyler istemediklerinden dolayı onlara muhalefet ettiklerini belirtir. Rivâyetin devamı biraz uzun olduğu için buraya tamamını almamayı uygun bulduk. Ne var ki aktarımın sonlarında Hz. Peygamber'in havada uçan bir kuş türüne yere inmesini emrettiği sonrasında o kuşun büyüdüğü ve pişmiş bir hale geldiği gibi son derece mübalağalı sahneler yer verilmiştir. (Detaylar için bk. Askerî, 1989, 116, 5).

⁸² John Gill's Exposition of the Bible, "Numbers/11:5", Erişim Tarihi 25/08/2023.

⁸³ Benzer bir rivâyet Müslim'in *el-Câmi'* eserinde acur yerine insanın tohum veya taneye benzetildiği geçmektedir. bk. Müslim, "Kitâbü'l-İmân", 1 (No. 305).

suyuyla topraktan biten acur bitkisine benzetilmesi açısından önem arz etmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 18/260). Başka bir bilgide de bu sefer Hz. Peygamber'in dünyalık bir şeyi tarif etmek için acuru örnek gösterdiği geçer. Anlatıldığına göre bir adam Hz. Peygamber'e Allah'ın ve insanların kendisini sevmesi için bir yol göstermesini ister. O da "Allah'ın seni sevmesi için bu dünyada zühd halinde olman, insanların seni sevmesi içinse sadece şu acurları önlerine atman yeterlidir." demiştir (Ebû Nuaym, 1974, 8/41).

Acur Medine'de ekilip ziraati yapılan bitkilerindendi. Birden fazla yeşillik türüyle beraber aynı alanda ekilebiliyordu. Nitekim Hz. Ömer zamanında Osman b. Maz'ûn'un topraklarını ekip biçmekle uğraşan mevlâsı⁸⁴ arazilerinin birine ot cinsindeki yeşillikler (البَقْل) ve acur ekmiştir. Hatta Hz. Ömer bazı öğlen vakitlerinde onun yanına gelip himâ toprakları hakkında konuşmakta o esnada mevlâ da yetiştirdiği acur ve yeşilliklerden ona ikram etmektedir (Ali b. Ca'd, 1990, 486; Belâzürî, 1988, 18). Ziraati yapılan acur diğer bitkilerde olduğu gibi pazar tezgahlarında da yer alıyordu. Mesela Ammâr b. Yâsir'in pazardan acur satın aldığı hatta bir adet fazla acur almak istediği için satıcıyla tartıştığı zikredilir. O sırada pazarda bulunan Ebû'l-Ahvas bu tartışmanın sonunda hangisinin galip geldiğini bilmediğini belirtir (Abdürrezzâk, 1983, 8/61; İbn Sa'd, 2001, 3/193; İbn Ebî Şeybe, 2015, 12/87).

Dolayısıyla acur ekonomik değeri olup ticareti yapılan bir bitki çeşidiydi. Bu açıdan ondan zekât ve sadaka alınıp alınmaması, bazı fıkıh kitaplarına da konu olmuştur. Bu hususta bazı sahâbî ve tâbiîn âlimlerinin çok sayıda görüşü vardır. Mesela Hz. Ali yeşillik anlamına gelen hudar (الْخَضِر) ifadesini kullanarak bu kategoriye giren hiçbir bitkiden zekât alınmadığını belirtir. Bunlar arasında bakl (البَقْل) denilen ot cinsindeki yeşillikler, acur, salatalık ve kavun gibi gövdeli olmayan bitkileri örnek olarak verir. İbn Ömer, Enes b. Mâlik ve erken dönem tâbiîn âlimlerinden Mûsâ b. Talhâ et-Teymî de (öl. 103/711) benzer görüştedir (Ebû Yûsuf, ts., 66). Sonraki dönemlerde de aynı yönde görüş beyan eden mezhep imamları da vardır (Detaylar için bk. İmâm Şâfiî, 2009, 2/37; Ahmed b. Hanbel, 1988, 1/394; Mervezî, 2000, 465).

Acur bitkisi duruma göre henüz dalındayken tadında acılık olabiliyordu. Bu tat acurun koparılma yerinden başlamaktadır. Yetiştirme sırasında şâyet acurun olduğu dalın üzerine bir ağırlık binerse –üzerine basma veya ezme gibi- tadında acılık meydana

⁸⁴ Osman b. Maz'ûn'un mevlâsı, muhaddis Muhammed b. Ziyâd el-Kureşî'nin (öl. 121/738) dedesidir (bk. Ali b. el-Ca'd, 1996, 486).

gelmektedir. Bu durum ancak acur yenildiğinde ortaya çıkmaktadır. Bu türden acur alan kişiler isterse onu satın aldıkları kişiye iade edebilirler. Nitekim Mâlik b. Enes'e bu duruma işaret eden bir soru yöneltilmiştir. Buna göre yumurta, hint cevizi, kavun ve salatalık satışından sonra müşteri aldığı malda bir kusur bulduğunda iade edilip edemeyeceği ile ilgili bazı yiyecekler hakkında soru sorulmuştur. Acur hakkında verdiği cevaba göre şâyet pazar ehli onda bir acı tad bulursa iade edileceğini söyler. Bu ifadeden de anlaşılacağı üzere günümüzde de olduğu gibi bazı salatalıklar acı olabilmektedir. Bu tadından dolayı tüketilmediği gibi iadesinin de yapılabildiği anlaşılmaktadır (Mâlik b. Enes, 1994, 3/357).

Arap kültüründe pek çok anlam ve sembol yüklenen acur bitkisine rüya yorumlarında da rastlamak mümkündür. Nitekim İbn Sîrîn rüyasında acur gören kişinin eşinin hamile olduğuna işaret ettiğini belirtir. Başka bir yoruma göre ise mercimek ve yeşillik gören kişinin durumu gibi kerih bir duruma delalet etmektedir (İbn Sîrîn, 1940, 2/233, 247-248).

Acur, Arap kültüründe bazı darb-ı mesellerde ve deyimlerde de yerini almıştır. Bunlar arasında en dikkat çekici örneklerden biri boynundan vurularak öldürülen kişinin doğranan acura benzetilerek ifade edilmesidir. Bu hususa İbnü'l-Mukaffâ'nın öldürülmesine yer veren bir aktarımda rastlanılmıştır. Anlatıldığına göre Basra valisi öldürmek amacıyla İbnü'l-Mukaffâ'yı bir şey isteme bahanesiyle yanına çağırır. İbnü'l-Mukaffâ bu talebe şüpheyile yaklaşıp da valinin yanına gider. Orada bir hücrede bekletilirken vali bir tandır yaktırır. Daha sonra yardımcısını göndererek boynunu vurdurur. Ardından parçalara ayırarak tandıra attırır. Belâzürî'nin eserinde bu sahneden bahsederken kafasının âdeti acur doğranır (فدق عنقه، فكانما قصف قثاءة) gibi kesildiği nakledilir (Detaylar için bk. Belâzürî, 1996, 4/222). Acurun benzetildiği bir diğer şey savaşta kesilen baş ve ön kol uzuvlarıdır. Bu husustaki bir örneğe Harre Savaşı sırasında cengaverlik gösteren Mus'ab b. Abdurrahman b. Avf ve arkadaşlarının Yezîd'in askerlerine karşı Medine halkını savunurken öldürdükleri kişilerin durumu hakkında söylenmiştir. Bu grup içinde olan Abbâd b. Abdullah b. Zübeyr bu olaydan bahsederken Musab'ın âdeti saldırgan bir deve gibi askerlerin üzerine atıldığını o süreçte Şamlı askerlerin bir saat boyunca kılıçlarını hareket ettiremediklerini, baş ve kollarının tıpkı acur gibi kesildiğini tarif eder (İbn Sa'd, 2001, 5/121).

Acur bitkisi, Medine’de ziraatı yapıldığı gibi dönemin yemek kültüründe de kullanılan yaş bitkilerdendir. Bu tür, taze olarak tüketildiği gibi tencere yemeklerine de katılmaktadır. İslâmın ilk dönemlerinden bahseden kaynaklarda Hz. Peygamber ve bazı sahâbîlerin bu bitkiyi yemeyi sevdiğinden söz edilir. Buna göre Hz. Peygamber taze acuru çıtır çıtır yediği gibi hurma eşliğinde de tüketmeyi tercih ederdi. Onun damak zevkine göre hurmanın şekerli tadı bu şekilde dengeleniyordu (Humeydî, 1996, 3/185; Ahmed b. Hanbel, 2001, 3/271; Buhârî, “Kitâbü’l-Et’ime”,⁷³ (No. 5132; et-Tirmizî, ts., 1/209). Onun bu ikiliyi sevdiğini bilen bazı arkadaşları kendisi için üzerinde taze acur olan bir hurma tabağı hazırlatıp gönderdiği aktarılır. Bunlardan olan Muavviz b. Afrâ’nın, kızıyla beraber Hz. Peygamber’e küçük tüylü bir yiyecek eşliğinde hurma gönderdiği zikredilir (بِقِنَاعٍ مِنْ رُطْبٍ، عَلَيْهِ أَجْرٌ رُغْبٍ) (İbn Sa’d, 2001, 1/301; Ahmed b. Hanbel, 2001, 44/569). İlgili bilgide geçen ecr (أجر) ifadesi “cerv” (جرو) kelimesinin çoğulu olup Hicaz ehline göre küçük acurleri tanımlamada tercih edilmektedir (Hattâbî, 1982, 1/548). Lügat âlimlerine göre ise acur ve hanzal gibi bitkilerin küçük haline söylendiği gibi kedi ve köpek gibi hayvanların yeni doğmuş küçük çocuklarını ifade ederken de kullanılmaktadır. Devamında geçen “zuğb” ifadesi ise kıl tüy anlamına gelmektedir (Askerî, 1982, 1/387; Cevherî, 1995, 6/344; Ezherî, 2001, 8/79). Hicaz bölgesinde bir bitkiye yönelik cerv ifadesi kullanıldığında acurun küçüğü anlaşıldı. Nitekim sonraki dönem bazı hadis âlimleri şerhlere bazısı da rivâyetin içine acur ibaresini eklemiştir (Detaylar için bk. İbn Kuteybe, 1977, 1/271; Tirmizî, 1993, 167; Medîni, 1982, 1/324, 2/18; İbnü’l-Esîr, 1979, 1/266). Dolayısıyla Hz. Peygamber’e ikram edilen hem küçük hem de tüylü bir yapıya sahip olan bitki taze acurdur.

Hurmanın yanı sıra acurun bal eşliğinde de tüketildiği zikredilir. Buna göre Hz. Peygamber acur veya kased (الْقَنْدُ)⁸⁵ denilen ve salatalık anlamına gelen bir bitkiyi bal ile birlikte tüketmiştir. Söz konusu bilgiye ilk olarak Hattâbî’nin *Garîbü’l-Hadîs*’inde rastlanılmıştır. Sonraki dönemlerde de pek sık karşılaşılmayan bu hadise yalnızca birkaç dil ve garîbü’l-hadîs kitabında işaret edilmesi son derece düşündürücüdür (Hattâbî, 1982, 1/188; İbnü’l-Esîr, 1979, 4/297).

Acur, et yemeklerinin yanında da tüketilen bir yiyecekti. Bu hususta Abdullah b. Zübeyr’in başından geçen bir vak‘adan bahsedilir. Anlatıldığına göre İbn Zübeyr

⁸⁵ Kased/kated (الْقَنْدُ / الْقَنْدُ) kelimesini kimileri hıyar yani salatalık anlamına geldiğini belirtirken kimileri de acur benzeri bir bitki olduğu öne sürülmüştür (Detaylar için bk. Hattâbî, 1982, 1/188; Abdüllatîf el-Bağdâdî, 1286, 16; Zeynüddîn er-Râzî, 1999, 247; Mutarrizî, ts., 372).

babasının vefatından sonra tarlasına bir köy mesafe uzaklıkta olan Abdullah b. Ca'fer'in bir arazisine ortak olmak ister. Bu meseleyi konuşmak için Hz. Hasan, Hüseyin ve Ubeydullah b. Abbâs'la beraber birkaç kişiyi daha yanına alıp İbn Ca'fer'in yanına gider. O görüşme esnasında Ubeydullah'ın getirdiği deve kesilip hurma yapraklarından bir ateş yakılır, tencere ve ekmek getirilerek yemek yapılır ve et pişirilir. Muhtemelen yemek yapılan yerde olmayan İbn Zübeyr'in burnuna duman ve acur kokusu gelince (فَلَمْ يَشْعُرْ ابْنُ الزُّبَيْرِ إِلَّا بِرِيحِ الْقَتَاءِ وَبِالْخُحَانِ) kendi devesinin kesildiğini zannederek yardımcısına sinirlenir. Daha sonra böyle olmadığını öğrenince durulur (Belâzürî, 1992, 4/57). Bu aktarımda acur bitkisinin tam olarak nasıl pişirildiğine dair bir detay verilmemektedir. Bununla birlikte İbn Zübeyr'in acurun kokusunu hissedip onu ayırt edebilmesi bu bitkinin bir çeşit tencere yemeğinde pişirildiği ihtimalini kuvvetlendirmektedir.

Hiz. Peygamber acur yemeyi severken bu tat bazılarının damak zevkine hitap etmezdi. Bunlardan olan İbn Ömer hem acur hem de kavun yemekten hoşlanmazdı. İçinde bu iki meyvenin olduğu yemeklerin tadına bile bakmazdı (İbn Sa'd, 2001, 4/160). Bunun aksine babası Hiz. Ömer acur yerdİ (Belâzürî, 1988, 18).

Acur hakkında muteber kabul edilen eserlerde zikredilen rivâyetlere daha önce yer verilmiştir. Bazı bitkilerde olduğu gibi acur bitkisiyle ilgili de uydurma olduğu kabul edilen bazı rivâyetlere de rastlanılmıştır. Bunlar arasında Dârekutnî'nin işaret ettiği batıl ve münker rivâyetleri aktardığı bilinen Abbâd b. Kesîr es-Sekâfî'nin (öl. 141/758) bir aktarımında Hiz. Peygamber'in acuru yalnızca tuzlayarak yediği geçmektedir.⁸⁶ Hiz. Peygamber'in acuru hurmayla yemeği sevdiğiyle ilgili çok sayıda rivâyetin gerek ilk gerekse sonraki dönemde yazılan pek çok eserde yer alması onun böyle bir alışkanlığının olmadığını ortaya koymaktadır. Her ne kadar Abbâd b. Kesîr'in aktarımı doğru olmasa da tarihi açıdan değerlendirildiğinde onun kendi döneminde yaşadığı yer olan Mekke'de acurun tuzlanarak da yendiği ihtimal dahilindedir (Dârekutnî, 1994, 199; Zehebî, 1963, 2/371-372). Acur hakkında mevzu kabul edilen bir diğerk aktarımsa onun ne şekilde tüketildiğiyle alakalıdır. Buna göre Hiz. Peygamber acurun alt taraftan yenilmeye başlanması gerektiğini çünkü bereketin baş tarafında kaldığını söylediği iddia edilir (İbn Hacer, 2018, 1/603). Yine mevzu kabul edilen başka bir hadise göre Hiz. Peygamber etle beraber acur tüketmenin cüzââmı kestiğini söylediği ileri sürülür (İbnü'l-Cevzî, 1966, 2/294). Tüm bu rivâyetler erken dönem İslâm kaynaklarında

⁸⁶ Bu rivâyet her ne kadar hadis âlimlerince mevzû kabul edilse de daha sonraki dönemlerde yaşayana Gazâlî'nin meşhur *İhyâ* adlı eserinde de zikredilmiştir (bk. Gazâlî, ts., 2/370).

geçmeyip hicri dört ile altıncı yüzyıllar arasında gündeme gelmiş olup muhaddisler tarafından bir dizi tenkide tâbi tutulmuştur.

Her ne kadar Hz. Peygamber döneminde gerçekleşmese de Mu‘tazîd döneminde “ashâbü’l-kissâ” (أصحاب القساء) adıyla meşhur olan ve o dönemde halk arasında çokça konuşulan ilginç bir vak‘dan bahsedilir. Anlatıldığına göre halifenin yakın askerlerinden üç kişi bir tarlaya girip dilediklerince acur alırlar. O sırada tarlanın kâhyası bunu görüp “acur acur” diye feryad eder. O sırada askerleriyle bir yürüyüşte olan halife bu sesi duyup sebebini öğrenmek üzere kâhyayı yanına çağırır. Kâhya gelir ve durumu halifeye anlatır. Bunun üzerine o üç asker tutuklanıp bir gün hapsedildikten sonra başları kesilir. Bu duruma anlam veremeyen halk halifeye öfkelenir. Bunu duyan Mu‘tazîd, bir acur arazisinden dolayı hayatlarından olan bu üç askeri öldürtme sebebini askerlerinin bu durumdan güç alıp daha sonra ileriye gitmelerinin önüne geçmek olduğunu belirtir. Bu olay daha sonra “ashabü’l-kissâ” şeklinde meşhur olur (Tenûhî, 1971, 1/331-332).

Acurun ve hurma ikilisi dönemin yemek kültüründe gıda amaçlı tüketilse de sağlık açısından da son derece faydalı olarak görülüyor ve uygulanıyordu. Bilhassa bitkin ve zayıf düşmüş kişilerin beden sıhhatini yerine getirmek ve kilo almak için hurma eşliğinde acur yenilirdi. Nitekim Ümmü Rûmân kızı Hz. Âişe’yi gelin eğlemeden kısa bir süre önce kilo alması için onu bu şekilde beslemişti. Bu hususta Hz. Âişe’nin dediğine göre annesi onun kilo alması için pek çok şey denemiş ama en sonunda hurma ve acurla istediği kiloya ulaşmıştı (İbn İshâk, 1978, 255; İbn Mâce, “Kitâbü’l-Et‘ime”, 29 (No. 3324).

Yemeklerde kullanılan acurun birçok açıdan şifalı yönü de vardır. Antik dönem ve İslâm Medeniyeti’ndeki hekim uygulamaları incelendiğinde daha çok acurun çekirdek ve yaprakları az da olsa acurun iç kısmının şifa amaçlı kullanıldığı zikredilmektedir. Mesela sivilcelere karşı hazırladıkları bir karışımda acurun çekirdeği, mesane yanıklarına ve iltihabına karşı acur içi ve çekirdeği köpek ısırıklarına karşı yaprağı, kullanılmıştır. Bunun yanı sıra idrar söktürücü, böbrek rahatsızlıkları, diş temizliği, vücudun su dengesini sağlama, ateş düşürme gibi hastalıkların tedavisinde kullanıldığı gibi kurutulmuş acur doğumu kolaylaştırmada tercih edilmiştir (Râzî, 2002, 2/267, 3/244, 269, 277, 5/284; İbn Kuteybe, 1998, 3/310; İbn Sînâ, ts., 2/675, 724, 3/560; İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 267;). Ayrıca böbrek taşı düşürmeye karşı hazırlanan bir

karışımında Râzî'nin büyük bir sır olarak tanımladığı ilacın içinde yine acur çekirdeğinden faydalanılmıştır (Bu karışımın detayları için bk. Râzî, 2002, 3/280).

Şifalı olmasının yanında bilinçsiz tüketildiğinde kişiyi öldürebilecek bir etkiye de sahip olması açısından acur, dikkatli tüketilmesi gereken bir bitkidir. Bu hususta Mâserceveyh'in bir hastasının başından geçen bir hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre çok fazla nebîz içmeyi seven Eyyûb b. Hakem el-Kisrevî adında bir kişi ölçüyü kaçıınca rahatsızlanır ve Mâserceveyh'e bir çare bulması için ona durumundan bahseder. Mâserceveyh de ona yaz mevsiminde her gün aç karna küçük taze acur yemesini tavsiye eder. O da her biri bir parmak inceliğinde olan küçük acurlardan beş, altı, yedi ve hatta daha fazlasını yemiş kısa süre sonra da şiddetli bir ishale tutulmuştur. Bu durumda tekrar Mâserceveyh'in kapısını çalmış ve durumunu izah etmiştir. Mâserceveyh ishalini durduracak bir karışımı hazırlayıp ona verdikten sonra "Az kalsın aç karna çok fazla acur yemekten kendini öldürecektin." diyerek hastasına bilinçsizce bitkileri tüketmemesi gerektiğini hatırlatmıştır (İbn Ebî Usaybi'a, ts. 234).



Görsel 25: İllüstrasyon Sanatıyla Çizilmiş Bir Acur Görseli

Kaynak: Shahina A. Ghazanfar-Sue Wickison, *Plants of The Quran History and Culture*, "Cucumis Melo var. flexuosus", The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew Publishing, 2023.

1.4. Ballıbabagiller (Lamiaceae)

1.4.1. Reyhân (Fesleğen, Ocimum Basilicum)

Terminoloji

Reyhân bitkisi kendine özgü aromatik kokusuyla bilinen bir ot çeşididir. Bu tür, güçlü kokusuyla tanınan “ocimum” cinsinden olup Lamiaceae familyasına (Ar. الفصيلة الشفوية.) mensuptur. “ocimum” terimi Yunanca dilinde koku anlamına gelen “ozo” kelimesinden türemiştir. Dioskorides bu bitkiyi Antik Yunan dilinde “okimon/ocimon” (Gr. ὀκίμον) terimiyle adlandırmaktadır. Bu ifade Arapçaya yapılan tercümeler sonucunda hevk (الحَوْك) ve bâzerûc (بازروج) şeklinde çevrilmiştir. Latince Ocimum Basilicum, şeklinde adlandırılan Reyhân benzer bir ifadeyle İngilizce diline “Basil” ismiyle geçmiştir. Basil, Antik Yunan dilindeki “kral” (Gr. Basileus, βασιλεύς) kelimesinden türetilmiştir. Buradan hareketle reyhân kraliyet törenlerinde veya parfümlerinde kullanıldığına dair yorumlar yapılmıştır. Türkçe dilinde ise fesleğen adıyla tanınmakla birlikte reyhân ifadesi de yaygındır (Dioskorides, 2005, 151; Dioskorides, 510/1116 (Leiden), 90a; Dioskorides, 1889, çev. Mihrân b. Mansûr, 105b; Douglas R. Harper, “Basil”, Online Etymology Dictionary; Khair-ul-Bariyah, S. vd., 2012, 78; Baytop, 2015, 106-107).

Arapçada Reyhân (الرَّيْحَانُ) ibaresi hoş kokulu her türlü bitkiye atfedilen bir kelimedir. İtir ve parfüm anlamına gelen tîb (الطيب) ifadesinin de eş anlamlısı kabul edilir. Şâyet reyhân ibaresi tîb kelimesiyle aynı cümlede geçerse ilgili bölümde reyhân bitkisine karşılık geldiği anlaşılır.⁸⁷

Reyhân, genelde her türlü güzel kokulu bitkinin adı olmakla birlikte özel olarak Türkçe adıyla fesleğen bitkisine verilen bir isimdir. Bunun yanı sıra mersingillerden bir ağaç türü olan âs (Ar. الأس, Lat. Myrtus communis) ağacı da aromatik kokulu olmasından ötürü reyhân terimiyle adlandırılır. Fakat bu kullanım daha çok Mağrib bölgesinde yaygındır (İbn Habîb, 1998, 88; Ezherî, 2001, 5/143; Ahmed Rızâ, 1958-1960, 1/222). Ne var ki Kurtubalı İbn Habîb bölge sınırlaması yapmaksızın reyhân kelimesinin âs ağacına karşılık geldiğini söyler. Bu görüş bölgesel bir kullanımın göstergesi olsa da

⁸⁷ Mesela Hz. Peygamber “Sizden birinize arkadaşı reyhân uzatırsa onu kabul etsin.” hadisindeki reyhân ibaresi tîb yani parfüm kelimesinin eş anlamlısı kabul edilir (Kâdî İyâz, 2012, 16/504). Bundan farklı olarak Câbir b. Abdullah’a ihramlıyken reyhân, yağ ve tîb (parfüm) koklamanın hükmü sorulduğunda söz konusu cümlede reyhân ibaresinin parfüm değil fesleğen olduğu anlaşılmaktadır (Şâfi, 1400, 121).

bazı âlimler bunu genele hamletmek suretiyle Hz. Peygamber döneminde reyhân hakkında söylenen ifadeleri âs ağacı şeklinde yorumlar (Zehebî, 2004, 113).

Bu isim karmaşasının yanı sıra yaygın olarak reyhân kelimesiyle tanınan fesleğen bitkisinin Arap dilinde birden fazla ismi de vardır. Bunlar arasında hevk (الحَوْك), daha çok Irak bölgesinde yaygın kullanılan habak⁸⁸ (الحَبَق), habak el-kirmânî (الحَبَق الكرماني), Fars kültüründen etkilenen Kûfe’de bâzerûc (بازروج), Yemen’de şakir (الشَّكِر) ve amâr (العَمَار) ifadeleri ön plana çıkmaktadır (İbn Kuteybe, 1949, 1/467; Câhız, 2002, 1/20; Râzî, 2002, 6/59-60; İbn Sînâ, ts., 1/403-404; İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 235-236; İbnü’l-Baytâr, 1992, 1/105; Nüveyrî, 2002, 11/247; Cevherî, 1987, 2/758; Battâl, 1991, 194; Dozy, 1979, 5/239; Ahmed Rızâ, 1958, 2/15). Hem anlam zenginliği hem de bölgesel farklılıktan doğan karmaşadan dolayı kaynaklarda yer alan her “reyhân” kelimesi fesleğen bitkisine delalet etmediğinden bu hususta rivâyetlere daha ihtiyatlı ve titiz yaklaşmayı gerekli kılmaktadır.

Özellikleri

Reyhân bitkisi erken dönem Arap kültüründe dikkat çekici yoğunluktaki aromatik kokusuyla tanınan bir ot çeşididir. Sert iklim koşullarına karşı son derece dirençli olan reyhân, sıcak, kurak ve soğuk havalarda yetişebilen ender bitki türlerinden biridir. Tek bir kökten oluşup gövdeye doğru çatallaşan çok sayıda dalı vardır. Her bir dalın etrafı ipeksi yeşil yapraklarla çevrilidir. Bitkiye adını veren en keskin kokusu bu narın yapraklarda depolanmaktadır. Dallarındaki çiçekler âdeta bir başak gibi ortadan uca doğru sıralı halde dizilidir (İbn Sîde, 1996, 3/241).

Reyhânın birçok çeşidi vardır. Bunlardan ilki herkesçe tanınan ve tarlalarda ekimi yapılan çeşididir. Buna yukarıda işaret edildiği üzere habak (الحَبَق), reyhânü’n-nebatî (النَّبَطِي الريحان) ve bâzerûc (البازروج) gibi muhtelif isimler verilmektedir. Diğer çeşidi ise daymurân (Ar. الضَّيْمُرَانُ, Lat. Ocimum forsskaolii), şâhesferm (الشَّاهِسْفَرْم) veya reyhânü’l-ber (ريحان البر) adlarıyla tanınmaktadır. Görsel olarak fesleğene benzemekle birlikte yaprakları ona göre daha küçüktür ve aroması daha baskındır. Bundan dolayı bölge halkı parfüm niyetine onu kıyafetlerine ve döşeklerinin içine eklemektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 4/255, 7/42; İbn Sîde, 1996, 3/263; Süyûtî, 1967, 2/419; Kaşâş, 2006, 2/16).

Arap Kültüründeki Yeri

⁸⁸ Habak ifadesi Irak bölgesinde fesleğene karşılık gelse de Arap Yarımadası’nda Fuzenc (Ar. الفُؤَنْج, Lat. *Clinopodium nepeta*) adında kekik benzeri bir çalı türüne verilen isimdir (bk. İbn Kuteybe, 1997, 3/231; İbn Düreyd, 1987, 2/1015; İbnü’l-Baytâr, 1992, 2/254).

Reyhân, tarihi çok eskilere dayanan antik bitki türlerinden biridir. Anavatanının Asya olduğu tahmin edilmektedir. Kimilerine göre Büyük İskender (MÖ 356-323) reyhân Hindistan'dan Antik Yunan'a getirmiştir. Bunun yanı sıra Antik Yunan ve Ayurvedik tıpta geniş bir kullanım yelpazesi olduğuna dair kayıtlar mevcuttur (Dioskorides, 2005, 151-152; Khare, 2016, 396-397; Azizah, N.S. vd., 2023, 41).

İslâm öncesi şiirlerde, hadislerde ve pek çok erken dönem tarihi kaynaktan fesleğen bitkisine işaret eden bilgiler vardır. Bunlara girmeden önce Kur'ân'da iki ayrı yerde zikredilen reyhân ibaresine işaret etmek yerinde olacaktır. Bunlardan ilki Rahmân sûresinde “Orada yapraklı taneler ve Reyhân (hoş kokulu bitkiler) vardır.”⁸⁹ şeklinde yer alır. Vâkıa sûresinde geçen bir diğer âyette “Fakat (ölen kişi) Allah'a yakın kılınmışlardan ise, ona rahatlık, Reyhân (güzel rızık) ve Naîm cenneti vardır.”⁹⁰ Bu âyetlerde geçen reyhân kelimesi erken dönem müfessirlerin çoğuna göre rızka delalet etmektedir. Zira Arap kültüründe reyhân, fesleğen bitkisi için kullanılan bir terim olduğu gibi rızık, rahmet, evlat ve rahatlık için de tercih edilmektedir. Mesela “Allah'tan reyhânı talep etmek için yola çıktık.” (خَرَجْنَا نَطْلُبُ رَيْحَانَ اللَّهِ) dediklerinde Allah'tan rızık diledikleri anlaşılır (Ezherî, 2001, 5/142). Dolayısıyla âyetlerde zikri geçen reyhân kelimesinin fesleğen bitkisiyle bir bağlantısı olmadığı anlaşılmaktadır. Rahman sûresindeki reyhân ibaresi hakkında söylenen diğer görüşler arasında rüzgar, yaprak ve yerde biten hoş kokulu her türlü bitki olduğu yönündedir (Detaylar için bk. Mücâhit, 1989, 636, 646; Mukâtil b. Süleymân, 2002, 4/196; Ferrâ, ts., 3/113; Ma'mer b. Müsennâ, 1961, 2/243; Taberî, 2001, 22/378; Cessâs, 1994, 3/553; Zemahşerî, 1407, 4/444).

Âyetlerde geçen reyhân ifadesi hangi manaya gelirse gelsin netice itibarıyla cennet tasvirlerine konu olmuş bir terimdir. Muhtemeldir ki bu sebepten ötürü ilk dönem İslâm tarihinde fesleğen bitkisi cenneti hatırlatmakta veya onunla bağdaştırılmaktadır. Bu doğrultuda Hz. Peygamber'in “Sizden birinize kardeşi reyhân uzatırsa onu kabul etsin. Çünkü bu cennetten çıkmıştır.”⁹¹ dediği kaydedilmektedir (Tirmizî, “Ebvâbü'l-Edeb”, 41 (No. 2791); Yahyâ b. Ma'în, 2000, 146; Ebû Üsâme, 1992, 2/619). Bunun yanı sıra

⁸⁹ وَالْأَخْبُ ذُو الْعَصْفِ وَالرَّيْحَانُ (er-Rahmân 55/12).

⁹⁰ فَرَوْحٌ وَرَيْحَانٌ وَجَنَّةٌ نَعِيمٌ (Vâkıa 56/89).

⁹¹ Tirmizî, söz konusu rivâyetin tek bir vecihle geldiğini aynı zamanda senette zikredilen henân (حناء) adındaki kişinin yalnızca burada yer aldığını dolayısıyla bu aktarımın garip olduğunu açıklar (Detaylar için bk. Tirmizî, “Ebvâbü'l-Edeb”, 41 (No. 2791); Bu rivâyetin bir benzerinde “Sizden birinize kardeşi reyhân uzatırsa onu geri çevirmesin. Çünkü bu hem kolay taşınır hem de güzel kokuludur.” geçen reyhân ibaresinin güzel kokuya delalet ettiği savunulur (Detaylar için bk. Kâdî İyâz, 2012, 16/504).

bazı kişiler cenneti hatırlamak ve anmak için Reyhân koklardı. Zira tâbiîn âlimlerinden Abdurrahman b. Esved bu maksatla reyhân kokladığını söyler (İbn Ebî Şeybe, 1989, 7/239). Cenneti hatırlatan reyhân, kimi anlatılara göre dâr-ı bekaya giden mü'minlerin karşılanmasında da görülmektedir. Buna göre bir mü'min öldüğünde iki melek, misk kokulu bir ipek elbise ve reyhân buketiyle onu karşılamaktadır (Bezzâr, 2009, 17/29).

İslâm'ın ilk döneminlerinde cennetle bağdaştırıldığı anlaşılan reyhân, kelime olarak rızık ve nimet anlamına geldiği için iltifat sözcüğü olarak da kullanılırdı. Nitekim Hz. Peygamber sevgili torunları Hasan ve Hüseyin'i kucağına alıp onları sardığında âdeti cennet kokulum, dünya nimetim dercesine “Bunlar benim dünyadaki iki reyhânım.” şeklinde iltifat ederek onlara sevgi ve muhabbeti gösterirdi (İbn Sa'd, 2001, 6/401; İbnü'l-Esîr, 1979, 2/288). Bundan dolayı Hz. Ali “iki reyhânın babası” anlamına gelen Ebû'r-Reyhâneteyn (أَبُو الرَّيْحَانَتَيْنِ) ismiyle adlandırılırdı (Ebû Nu'aym, 1998, 1/84). Bir görüşe göre reyhân Hz. Peygamber'in en sevdiği çiçeklerden biriydi. Bu konuya işaret eden kaynaklarda direk reyhân kelimesi yerine fâğiye (الفاغية) ifadesi geçmektedir. Fâğiye normalde kına çiçeği anlamına gelir. Bu rivâyeti şerh eden İbn Kuteybe söz konusu kelimenin bütün kokulu çiçeklere verilen bir terim olduğunu belirtir. İbnü'l-Esîr'in naklettiği bir görüşe göre ise ilgili cümlede Hz. Peygamber'in kokusunu sevdiğini söylediği fağiye, reyhân çiçeğidir (Detaylar için bk. İbn Kuteybe, 1977, 1/299; İbnü'l-Esîr, 1979, 3/461).

Güzel kokusuyla dikkatleri üzerine çeken reyhân bitkisi dönemin cenaze merasimlerinde kullanılmasıyla karşımıza çıkmaktadır. Bilindiği üzere İslâm'ın ilk dönemlerinde uygulanan defn kültüründe tercih edilen hoş kokulu bitkiler gerek ölü yıkama esnasında gerekse gömülme merasiminde tercih edilmektedir. Sedir ağacı parçaları, izhir, hatmî çiçeği gibi reyhân bitkisi de bu amaçla kullanılmak suretiyle merhumun güzel kokularla dâr-ı bekaya gidişi hazırlanmaktadır. Bu minvalde Hz. Ömer zamanında gerçekleşen bir hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre Ebû Mûsâ el-Eş'arî Tüster'in fethi sonrasında Sûs (السُّوس)⁹² şehrinde Daniel peygamberin mezarına rastlanır. Söz konusu mezarda bir kutsal kitap, altmış adet mühürlü küp ve iki bağ keten bulunur. Küplerden üçü açılır, keten Hurkûs (حُرْقُوسٌ) adında bir adama satılır, kitap ise kendilerinde kalır. Rivâyete göre haberi alan Hz. Ömer, Ebû Mûsâ'ya bir mektup yazar. Daniel peygamberi sedir ve reyhân suyuyla yıkamasını ve üzerine namaz kılınıp

⁹² Sus, günümüzdeki adıyla Şuş şehri. İran'ın Huzistan bölgesinde yer alır (Yâkût el-Hamevî, 1995, 3/281).

gömülmesini emreder. Çünkü müslümanlar dışında kimse tarafından görünmek istemediğine dair Allah'a dua ettiğini belirtir. Hz. Ömer'in bu emri üzerine Ebû Mûsa, naaşı reyhân ve sedir kokulu suyla yıkatar ve o şekilde defnettirir (İbn Ebî Şeybe, 1989, 7/4).

Reyhânın defin kültüründeki kullanımı daha sonraki dönemlerde de devam etmiştir. Bu doğrultuda bir anlatım zâhid birinin defnedilmesiyle ilgili bir menkıbede söz konusu olmuştur. Aktarıldığına göre ibadet ederken çok ağlamasıyla bilinen Kûfeli Verrâd el-İclî vefat ettiğinde onu gömmeye geldiklerinde kabrinin reyhânla kaplı olduğu görülür. Mezara inenlerden bazısı bu çiçeğin dallarından biraz alıp çıkar. Vefatının üzerinden 70 gün geçmesine rağmen mezardan alınan bu reyhân dallarında bir solma olmaz. Bu duruma hayret eden bölge insanı söz konusu dalları görmek için ziyarete gidip gelmeye başlar. Bu durum abartılacak seviyeye varınca bölge emiri insanların fitneye düşmesinden endişe edip reyhân dallarını toplatarak insanları oradan uzaklaştırır. Eve döndüğünde toplattığı reyhânların kaybolduğunu görür (İbn Ebi'd-Dünyâ, 1998, 193).

Arap kültüründe bilhassa kokusuyla ön plana çıkan reyhân bitkisi dönemin edebî anlayışında ve darb-ı mesellerinde son derece geniş bir kullanıma sahiptir. Bunlar arasında en bilineni Kur'ân okuyan münafığın veya fâcirin durumunun reyhânın kokusuna benzetilmesidir (Ma'mer b. Râşid, 1983, 11/435; Buhârî, "Kitâbü'-Tevhîd", 100 (No. 7121). Çünkü reyhân hoş kokusunu etrafa yaysa da acı bir tadı vardır. Bundan dolayı Kur'ân okuyan münafığın dilinden dökülen kelâmullah, reyhânın yaprakları gibi güzel kokusunu etrafa yayarken bu sözleri okuyan münafık için tıpkı reyhânın acı tadı gibi kötü olarak vasedilmiştir.

Reyhân aynı zamanda mutluluğun habercisi olarak da görülür. Arap kültürünün bazı bölgelerinde iyi haber alındığında bunu göstermek için bir buket reyhânla etrafta dolaşırdı. Bunu görenler reyhân buketini taşıyan kişiyi memnun edecek bir haber aldığını anlardı. Bu konuda İbn Kuteybe'nin işaret ettiği âdete göre çocuğu olan bir genç mutlu olduğunda eline bir buket fesleğen alır. Onu havaya kaldırarak yolda yürür ve etrafındakileri selamlar. Onu görenler "Oğlunun adını galiba amâr yani reyhân koydun." diyerek onu tebrik ederdi (İbn Kuteybe, 1949, 1/467).

Reyhân mutluluğu ve bereketi temsil etmesine karşın bazı durumlarda bereketsizliğe de yorulurdu. Bu misale Deccâl'in geliş alametleri arasında rastlanılmıştır. Bazı fiten⁹³ içerikli eserlerde Deccâl'in elinde 3 alamet olacağı, bunların üç yıl kıtlık, su taşkınları ve reyhânın sararması olduğu zikredilmektedir. Her ne kadar bu aktarım kimilerine göre maktu' kimilerine göre sahîh kabul edilse de içeriğinde reyhân bitkisinin kuraklığa delalet etmesine örnek teşkil etmesi açısından kıymetlidir (Nu'aym b. Hammâd, 1991, 2/524; Hâkim, 1990, 4/506; İbnü'l-Mülakkin, 19/604).

Reyhân gündelik hayatta pek çok anlama delalet ettiği gibi rüya yorumlarında da belirli manalara gelmektedir. Arap kültüründe rüyada görülen reyhân, görülme şekline göre farklı yorumlara konu olmuştur. İbn Sîrîn'in aktardığına göre bu bitki ölümün habercisidir. Mesela rüyasında göğe yükselen bir reyhân gördüğünü söyleyen bir adama Süfyân es-Sevrî, cevap olarak "Eğer rüyan doğruysa o halde Evzâ'î öldü demektir." der. Onun evine gidip baktıklarında gerçekten vefat ettiğini gördükleri rivâyet edilir. Şâyet rüyada görülen reyhân tarladaysa yeni doğacak çocuğa, bahçeden toplanıp buket haline gelmişse bir kadına işaret eder. Bunun yanı sıra Vâkıa sûresi 89. âyetten dolayı da nimet ve rızka delalet eder. Bu yorumların aksine toplanan fesleğenler yanlış bir yere atılmışsa veya kokusuzsa bu durum musibete yorumlanır (İbn Sîrîn, 1940, 2/244).

Reyhân insana hoş gelen baskın kokusundan dolayı Arap süslenme kültüründe de önemli bir yeri vardır. Dönemin insanı için son derece çekici bir kokusu olan bu bitki parfümlere, kremlere ve süslenme maksatlı yapılan yağlara işlenmiştir. Bu tür kokular sadece kadınlar değil erkekler tarafından da tercih edilmektedir. Zira kişisel bakımına son derece dikkat eden Hz. Peygamber koku sürünmeyi sevdiği gibi birine koku ikram edildiğinde geri çevrilmemesini tavsiye ederdi. Ona dayandırılan bir sözünde "Sizden birinize kardeşi reyhân verirse onu geri çevirmesin. Çünkü bu hem hafif hem de hoş kokuludur." dediği aktarılır (Müslim, "Kitâbü'l-Elfâz mine'l-Edeb ve-ğayrihâ", 40 (No. 2253).

Bununla birlikte parfümlerin ve aromatik koku içeren ürünlerin bazı durumlarda kullanımının yasak olmasından dolayı reyhân, bir takım fikhî meselelerde gündeme gelmiştir. Bunların başında hac ibadeti zikredilebilir. Bilindiği üzere ihramlıyken her türlü koku sürmek ve aromatik koku içerikli ürünler kullanmak yasaktır. İslâm'ın erken

⁹³ Fiten/Melâhim: Gelecekte vuku bulacak toplumsal kargaşa, savaş gibi mühim hadiseler ve kıyamet alâmetlerine dair haberlerle bunlara ilişkin literatürü ifade eden terim. bk. Çelebî, "Fiten Melâmiḥ", 13/149-153.

dönemlerinde bu tür ürünler direk bitkilerden elde ediliyordu. Hâliyle sahâbî ve tâbiîn döneminde hangi bitkilerin yasak olmasından tutun onları koklamaya varıncaya kadar pek çok soru gündeme gelmiştir. Mesela reyhân bitkisinin cezası olmamakla birlikte ihramlıyken koklamayı kerih sayanlar olmuştur. Bunlar arasında İbn Ömer, Mâlik b. Enes, Süfyân es-Sevrî, Şeybânî ve İmâm Şâfiî zikredilebilir (Mâlik b. Enes, 1994, 1/461; Ahmed b. Hanbel, 2009, 8/184; Şeybânî, 1973, 2/476; İbn Ebî Şeybe, 1989, 3/322; Şâfiî, 1983, 2/161). Meseleye çok daha sert yaklaşan Câbir b. Abdullah ise reyhân koklandığı veya dokunulduğu taktirde keffâret olarak kan akıtılması gerektiğini savunmuştur (İbn Ebî Şeybe, 1989, 3/322). Kimileri ise reyhân koklamakta veya onu taşımakta herhangi bir beis görmemiştir. Bunlar arasında İbn Abbâs, Mücâhid ve Esved b. Yezîd (öl. 75/694) yer alırken, Ata b. Ebî Rebâh ihramlıyken aromatik kokusuyla bilinen izhir ve reyhân koklamada bir beis görmemiş, Abdullah b. Ârim'in ise ihramlıyken beraberinde reyhân taşıdığına şahit olunmuştur (İbn Ebî Şeybe, 1989, 3/321; Buhârî, "Kitâbü'l-Hac", 32 (No. 17).

Hac ibadetinin yanı sıra iddet bekleyen kadının süslenmesi veya giyimiyle ilgili meselelerde de reyhân bitkisi söz konusu olmuştur. Daha önce işaret edildiği üzere Arap süslenme kültüründe güzel kokulu bitkilerle sadece parfüm değil bir takım yağlar ve merhemler de imal edilmektedir. Bu amaçla kullanılan aromatik bitkiler arasında reyhân da vardır. Dolayısıyla iddet bekleyen kadının gösterişli kıyafetler giymesi, koku sürünmesi ve yüzüne boya yapması yasak olduğundan reyhânlı krem sürünmesi de kerih görülmüştür (Abdürrezzâk, 1983, 7/42).

Reyhân aynı zamanda törenlerde, özel günlerde ve gösterilerde kullanılan bir bitkiydi. Bu kültür her ne kadar Hz. Peygamber döneminde görülmese de İslâm'ın daha geniş coğrafyalara yayılmasıyla Sâsânî ve Bizans geleneklerinin te'sir ettiği bölgelerde yayılmıştır. Mesela Hz. Ömer Şam yolculuğu sırasında Ezri'ât (أَزْرِعَات) bölgesine vardığında mukallesûn (الْمُقَلَّسُونَ) denilen bir alay, kılıçlarla ve fesleğen dallarıyla onu karşılayıp bir gösteri sunarlar. Böyle bir âdete yabancı olan Hz. Ömer, onların hemen yoldan çekilmeleri için askerlerine tâlimat verir. O sırada yanında olan Suriye komutanı Ebû Ubeyde olaya hemen müdahale edip Hz. Ömer'i durdurur. Bu uygulamanın acemlerin bir karşılama geleneği olduğunu şâyet mani olursa onlara verdiği ahdi bozduğunu düşüneceklerini söyleyerek halifeye endişelenecek bir durum olmadığını açıklar (Ebû Ubeyd, ts., 200; Belâzürî, 1996, 141). Buna benzer başka bir karşılama

seremonisine Abbâsîler'in ilk halifesi Ebü'l-Abbâs es-Seffah'ın (öl. 136/754) Kûfe'de hutbe okuduğu günde rastlanılır. Anlatıldığına göre Ebü'l-Abbâs Kûfe'de öğle vakti hutbesini verdikten sonra mescitten eve giden yolda âdeta bir geçiş töreni seremonisi gerçekleşir. Halk, yolda yürüyen yeni halife üzerine fesleğen dalları atarak hoş karşılar. Halife de bu karşılamadan son derece memnun kalır (Belâzürî, 1996, 75). Bunun yanı sıra İslâm kültüründe olmasa da Sâsânî kültüründe saraydaki bazı cariyelerin reyhândan yapılma taçlar yaptıkları kaynaklara yansımaktadır. Bu taçlar Hint kültüründe ise gösteriş ve asalet simgesinden ziyade tenasüh inancının bir gereği olarak yeni bir hayata geçiş yapması için yakılma töreninde ölümlerin başına takılan bir objeydi. Bu inanç hakkında detaylı bilgi veren es-Sayrâfî (öl. 330/942) yakılmak isteyen bir Hintlinin başına reyhân tacı takıldığını üzerine senderûs adı verilen bir zamk çeşidi eşliğinde korlar eklendiğini aktarır (Câhız, 1914, 178; İbn Düreyd, 1987, 2/772; Sayrâfî, 1999, 78). Hint kültüründe ölümlerin başına takılan reyhân tacı ile Arap kültüründe ölünün yıkama suyuna eklenen reyhân her iki toplumun cenaze merasiminde ölen kişiyi güzel kokularla bu dünyadan uğurlamak istediklerini göstermesi açısından dikkat çekici bir benzerlik şeklinde yorumlanabilir.

Arap kültüründe aromatik kokusundan dolayı parfüm ile çeşitli yağ ve kremlere katılarak kullanılan reyhân şifa maksatlı kullanımı da merak konusudur. Yapılan incelemeler sonucunda Hz. Peygamber döneminde tedavi amaçlı kullanımına dair muteber kaynaklarda her hangi bir rivâyete rastlanılamamıştır. Yalnızca İbn Ebî Şeybe'de ve tıbb-ı nebevî kitaplarında fesleğen sapıyla diş temizlemenin cüzamı tetiklediğine dair bir bilgi vardır (İbn Ebî Şeybe, 1989, 5/325; İbn Habîb, 1998, 27; Ebû Nu'aym, 2006, 2/761). Bu aktarımın bir benzeri Kuleynî'de Hz. Ali'ye isnat edilmiştir (Kuleynî, 1388, 6/377). Bu rivâyetler bazı hadis âlimleri tarafından asılsız görülüp batıl kabul edilmektedir (İbn Hacer, 2000, 2/237-238; Süyûtî, 1996, 2/218). Bunun yanı sıra bazı Şîî kaynaklarında reyhânın Fars kültüründen geçen bâzerûc ismi üzerinden Hz. Peygamber, Hz. Ali ve soyundan gelenlere isnadla bazı hadisler ihdas edilmiştir (Örnekler için bk. Kuleynî, 1388, 6/364; Âmilî, 1988, 25/185-188; Meclisî, 1983, 63/213-215). Hâlbuki Hz. Peygamber dönemi Medinesinde bâzerûc kelimesi ne reyhâna ne de başka bir kelimeye verilen bir isimdi. Bu da söz konusu bilgilerin hangi bölgeden ortaya çıktığını tahmin etmeyi kolaylaştırmaktadır. Dolayısıyla bu tür rivâyetlerin doğru olmadığını söylemek yeterli olacaktır.

Bunun yanı sıra hiçbir muteber eserde yer almayıp mevzû hadis literatüründe (uydurma rivâyetlerin toplandığı eserler) reyhân hakkında yer alan dikkat çekici bir rivâyeti de burada tahlil etmek gerekmektedir. Ukaylî tarafından yazılan *ed-Du‘afâü’l-Kebîr* adlı eserinde Hz. Peygamber’e nispetle reyhân bitkisinin göze şifalı olduğu geçmektedir (Ukaylî, 1984, 4/416). Daha önceki eserlerde varlığına rastlanılamayan bu rivâyet bilgi açısından değerlendirildiğinde dönemin hekimlik uygulamalarında göze iyi gelmesi yönüyle kaydedilmektedir. Bu ecza bilgisi Antik Yunan tıbbına kadar götürülebilecek eski bir uygulamadır. Kaldı ki Dioskorides’in *De Materia* adlı eserinde reyhân suyunun göz bulanıklığına son derece iyi geldiği geçmektedir. Bu benzerlikten dolayı gözümüze çarpan söz konusu rivâyetin nasıl ortaya çıktığı merak konusudur. Yapılan bir dizi analiz sonucunda *De Materia* adlı eserin tercüme hareketleriyle Arapçaya çevrildiği dönemin yaklaşık yarım asır sonrasında reyhânın göze şifalı olduğu bilgisi Hz. Peygamber’e isnad edilir, aktarımın râvisi olan Yahyâ b. Abbâd el-Basrî, Ukaylî’nin (öl. 322/934) yaptığı inceleme sonucunda zâyıf biri olarak değerlendirilerek ondan gelen rivâyetlere şüpheyile yaklaşır (Ukaylî, 1984, 4/416). Benzer bir bilgi Ukaylî ile aynı dönemde yaşayan Kuleynî’nin eserinde bu sefer Ca‘fer es-Sâdık’a nispet edilir (Kuleynî, 1388, 6/525). Anlaşılan o ki şifalı kabul edilen bir takım hekimlik uygulamaları bazılarınca İslâm’ın önde gelen şahsiyetlerine nispet edilerek bazı kitaplara işlenmiş görünmektedir.

Reyhân Hz. Peygamber döneminde olmasa da sonraki yıllarda çok sayıda hastalığa şifa verici görülmüştür. Bu konuda kaynaklarda tedavide kullanımı tam olarak ne üzerine yapıldığı belirtilmeyen bir vak‘adan bahsedilir. Anlatıldığına göre Emevî vâlisi Yezîd b. Mühelleb’in (öl. 102/720), geçmişten gelen bir hastalığı veya onu güçsüz bırakan bir rahatsızlığı vardı. Bedeni son derece zayıf olan Yezîd, ara ara koklamak için yanında reyhân demeti taşırdı. O sırada bir grupla savaş halindeydi. Yakınındakiler onun bu durumundan rahatsız olup “Düşmanlar üzerimize gelirken sen fesleğen mi kokluyorsun.” diyerek kendisine tepki verirler. Yezîd de elinde reyhânıyla o hasta haliyle atına binip düşmanın üzerine gider (Belâzürî, 1996, 8/349). Her ne kadar bu bilgide reyhânın ne amaçla kullanıldığı zikredilmese de bazı tıbbî eserlerde reyhân koklamanın baş ağrısına iyi geldiği belirtildiğinden Yezîd b. Mühelleb’in bu sebeple reyhân taşıdığı düşünülebilir (İbn Kayyim el-Cevziyye, 1990, 236). Bunun yanında

şehitlik ve cennet beklentisi sebebiyle cennet bitkisi kabul edilmiş olması da muhtemeldir.

Geleneksel hekimlik uygulamalarına göre ikinci derecede yakıcı özelliği olan reyhân bitkisinin tohumu, yaprağı, yağı ve kokusu pek çok hastalığa şifa malzemesi olmuştur. İslâm medeniyetinde erken dönem hekimlik uygulamalarında reyhân tohumu bağırsak iltihaplarına karşı kullanılmakla birlikte aralarında reyhânın da olduğu aromatik bitkilerden yapılan şarapların çok sayıda hastalıkta tedavi amaçlı kullanımı tıp kitaplarında ön plana çıkmaktadır. Bu bitkiden yapılan nebîz ve içkilerin bilhassa göğüs ve ciğer hastalıklarında, müzmin ishal rahatsızlıklarında etkili olduğu kaydedilmektedir. Diğer taraftan hayvan ısırıklarına karşı reyhânla yapılan sargılar son derece etkili bir panzehir malzemesidir (Dioskorides, 2005, 152; Râzî, 2002, 2/26, 228, 3/23, 31, 53, 58, 6/78, 400; İbn Sînâ, ts., 1/283, 430, 724, 3/449; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/105). Bununla birlikte reyhân bitkisi tüketiminde aşırıya kaçıldığı takdirde gözde kararma ve ishal yapma etkisi olduğu için Dioskorides tarafından dikkatli kullanılması tavsiye edilmiştir (Dioskorides, 2005, 152).



Görsel 26: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Reyhân Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 90a.



Görsel 27: *De Materia Eserinde* Yer Alan Bir Reyhân Görseli

Kaynak: Dioskorides, 1889-1890, çev. Mihrân b. Mansûr, 105b.



Görsel 28: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Reyhân Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 224.

1.5. Dügünçiçeğigiller (Ranunculaceae)

1.5.1. Habbetü's-Sevdâ (Çörekotu, *Nigella Sativa*)

Terminoloji

Habbetü's-Sevdâ aromatik bir baharat türü olmasıyla tanınan çiçekli bitkilerdendir. Çok sayıda ot çeşidinin bir arada olduğu Ranunculaceae (Ar. فصيلة الحوذانية) familyasındandır. Antik Yunan hekimlerinden Dioskorides bu bitkiyi Melanthion/Melanthium (Gr. μελάνθιον) kelimesiyle adlandırmaktadır. Bu ifade Yunan dilinde “köpek ısırtığına faydalı gelen” anlamında bir kelimeye karşılık gelmektedir. Gerçekten de bu bitki köpek ısırtıklarına karşı son derece etkili bir ecza malzemesi olarak hem antik dönem de hem de İslâm Medeniyeti'ndeki erken hekimlik uygulamalarında kullanılmıştır. Bu bitki İngilizcede siyah kimyon anlamında Black Cumin, Türkçede de çörekotuna karşılık gelmektedir (Dioskorides, 1555, 324-325; Dioskorides, 2005, 216; İbn Sînâ, ts., 3/324; Baytop, 2015, 77).

Hz. Peygamber döneminde çörekotuna hem habbetü's-sevdâ (حبة السوداء) hem de şûnîz/şînîz (الشونيز-الشينيز) denilmiştir (Ma'mer b. Râşîd, 1983, 11/152). Habbetü's-sevdâ (حبة السوداء), Arapçada çörekotu bitkisine karşılık gelmektedir. Bu ifade susamı andıran siyah tohumlarına istinaden “siyah tane” anlamına gelmektedir. Şûnîz/şînîz (-الشونيز) kelimesi de esas itibarıyla Fars asıllı bir terim olmakla birlikte Arap coğrafyasında çörekotunun yaygın kullanılan müradif isimleri arasında yerini almıştır (Sâğânî, 1970, 3/273). Bunun yanı sıra “bereket tanesi” anlamına gelen habbetü'l-bereke (حبة البركة), süveydâ (السَّوَيْدَاءُ), siyah kimyon (الْأَسْوَدُ الْكُمُونُ), hint kimyonu (الْكُمُونُ) ve yaban kimyonu (الكُمون البري) gibi muhtelif adları da vardır (Halîl b. Ahmed, 1988, 7/282; Sâğânî, 1970, 2/258; İsrâîlî, 1992, 202; İbnü'l-Baytâr, 1992, 2/112; İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 223).

Kimileri habbetü's-sevdâ ifadesinin hardal bitkisine, bazıları da butm denilen (Ar. البُطْم, Lat. *Pistacia*) bir ağaç çeşidine delalet ettiğini savunmaktadır. Fakat bu görüşler zayıf olup itibar görmemektedir (Nevevî, 1972, 14/201).

Özellikleri

Çörekotu ince gövdeli iki karış uzunluğa erişebilen bir ot çeşididir. Yeşil renkli yaprakları dereotuna benzer şekilde ince ve doğrusal olarak çatallanır. Tepe noktasında türüne göre beyaz ve mavi renkte çiçekleri açar. Bitki olgunlaşıp tohuma kaçtığında göz

alıcı çiçekler taç yapraklarını döker ve altında kalan kapsüller açığa çıkar. Çok sayıda siyah tohumun muhafaza edildiği bu uzunca şişkin kapsül birden fazla bölmeden oluşur. Siyah tohumları son derece keskin bir tada ve belirgin bir kokuya sahiptir. Bu aromasından dolayı antik dönemlerden bu yana çeşitli medeniyetlerin yemek kültüründe bilhassa ekmeklerin üzerini süslemek suretiyle kokusunu ve lezzetini bırakmıştır (Dioskorides, 2005, 216-217; Ahmad Faruque vd., 2011, 3.)

Çörekotunun bir yerli (Lat. *Nigella sativa*) diğeri yabani (Ar. البري, Lat. *Nigella arvensis*) olmak üzere iki çeşidi vardır. Aralarında pek bir fark olmamakla birlikte yabani tür diğere göre daha ufak kalmaktadır. Yetiştirildiği bölgelerde ise çörekotunun alternatifi olarak kullanılmaktadır (Dioskorides, 2005, 208).

Arap Kültüründeki Yeri

Köklü bir geçmişe sahip olan çörekotu yaygın kullanılan kadim bitki türlerinden sayılmaktadır. Başta Antik Mısır olmak üzere Yunan, Hint, Anadolu, Ortadoğu ve Asya medeniyetlerinde var olduğu kaynaklarda yer almaktadır. Geniş bir kullanım yelpazesine sahip bu bitkinin antik dönemde bilhassa geleneksel tıbbî uygulamalarda ön plana çıktığı görülmektedir. Arkeobotanik verilere göre Anadolu'da Genç Tunç Çağı'ndan kalma bir gemi batığında -Uluburun batığında- çok sayıda bitki kalıntısıyla birlikte çörekotu tohumuna rastlanmıştır (Gemide tespit edilen diğer antik kalıntılar için bk. Savaş Altun, 2008, 70, 123). Benzer şekilde MÖ 1650 yılına tarihlenen Eski Hitit Medeniyeti'ne ait Boyalı Höyük kazılarında bir şişe içerisinde çörekotu tohumları bulunmuştur (Bekir Salih vd., 2009, 416-420). Bunun yanı sıra Antik Mısır Medeniyeti'nde etkili bir ecza malzemesi olarak tanındığından dolayı "firavun yağı" (Pharaohs' oil) ismiyle adlandırılmıştır. Yapılan çalışmalar sonucunda Tutankhamun'un (MÖ 1332-MÖ 1323) mezarında bu tohumlara rastlanması değerlendirildiğinde çörekotunun "firavun yağı şeklinde isimlendirilmesi tesadüf değildir (M. F. Ramadan, "Nutritional value, functional properties and nutraceutical applications of black cumin (*Nigella sativa* L.): an overview", 1208). Antik Yunan Medeniyeti'nde ise Yaşlı Pliny'nin dediğine göre çörekotunu fırıncılar kullanmaktadır. Bu da o dönemde ekmeklerin üzerine serilen bir baharat malzemesi olduğunu göstermektedir. Dioskorides'ten öğrenildiğine göre çörekotu ekmeklerdeki kullanımına ek olarak solunum yolu enfeksiyonlarına, bazı deri hastalıklarına ve sindirim rahatsızlıklarına karşı çok etkili bir ecza malzemesidir (Pliny, 1985, 19/52; Dioskorides, 2005, 217). Hint

Medeniyeti'ne ait Ayurveda tıbbında Upakuñcikā (S. उपकुञ्जिका) adıyla bilinen çörekotunun MÖ 1000'li yıllara kadar dayanan yazılı metinlerinde idrar söktürücü, mide ve bağırsaklardaki hazımsızlığı giderme amacıyla kullanıldığı aktarılmaktadır (Khare, 2016, 389-390).

Arkeolojik kazılara göre tarihi çok daha eskiye dayandığı ortaya çıkmakla birlikte çörekotunun yazılı olarak zikredildiği en erken kaynağın Tevrat olduğu öne sürülmektedir. İlgili pasajlarda çörekotunun ekimi ve hasadı hakkında son derece detaylı bir anlatım yer alır. Buna göre ekim için hazırlanan toprağın üzerine çörekotu tohumları saçılmakta ve hasat edildikten sonra da siyah tohumlarının bitkiden ayrıştırılması için sert bir alet yerine hafif bir sopayla dövülmesi gerekmektedir (İlgili pasajların tam metni için bk. Yeşaya 28: 25-27).

Diğer medeniyetlerde olduğu gibi Arap kültüründe de yakinen tanınan çörekotu bu coğrafyada şifalı olmasıyla nam salmıştır. Bu konuda Hz. Peygamber'e dayanan bir sözün bunda etkisi vardır. İlgili kayıtlarda Hz. Peygamber'in çörek otu, hacamat, bal ve gökyüzünün suyuna şifa yerleştirildiğini (Ebû Hanîfe, 2002, 495), ölüm dışında her hastalığa şifa olduğunu söylediği aktarılır (Ma'mer b. Râşîd, 1983, 11/152; İsmâil b. Ca'fer el-Ensârî, 1998, 342; Tayâlisî, 1999, 4/206). Bu bilgilere ek olarak tuz eşliğinde alınan çörekotunun her derde deva olduğu yönünde farklı bir rivayet zikredilir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 38/21, 71). Hz. Peygamber'in bu tavsiyesi çörek otunun her türlü hastalığa iyi geldiği şeklinde anlaşılmamalıdır. Çünkü aşırı tüketilmesi halinde ölüme varacak sonuçları olduğundan Antik Yunan tıbbında dikkat edilmesi tavsiye edilmiş ve bu tedavi önerileri erken dönem Müslüman hekimler tarafından dikkate alınmıştır (Dioskorides, 2005, 217). Bununla birlikte çörekotunun çok etkili bir şifa malzemesi olduğu ve Hz. Peygamber'in de ilgili bitkinin bu özelliğine istinaden her derde deva olduğunu söyleyen genel bir nitelemeye bulunduğu düşünülmektedir. Nitekim bu hadisleri mercek altına alan ilk hadis şârihlerinden Hattâbî'ye (öl. 388/998) göre de ilgili rivâyette husûsî bir durumu kastetmek amacıyla umûmî bir ifade kullanılmıştır. Ona göre muhtelif bütün hastalıklara iyi gelen ve bütün tabiatlara karşılık gelen, güçleri uhdesinde barındıran hiçbir bitki veya ağaç yoktur. Bunun yerine ilgili hadiste çörekotunun nem ve balgam kaynaklı hastalıklara iyi geldiği kastedilmektedir. Çünkü bu bitki yapısı gereği hem sıcak hem de kurudur. Bu özellikte olması rutubet ve soğuk kaynaklı hastalıklara karşı etkili olduğunu göstermektedir. Hattâbî'nin aksine İbn Battâl

(öl. 449/1057) çörekotunun hadisten de anlaşılacağı üzere ölüm dışında her türlü hastalığa şifa olduğunu savunur. Bu iki görüşün dışında çörekotunun 17 hastalığa şifalı olduğunu dolayısıyla Hz. Peygamber'in sözlerinden de bu hastalıklara iyi geldiğinin anlaşılması gerektiği zikredilmektedir. 17 hastalığa iyi geldiği şeklindeki bilgilerin isim vermeden bazı hekimler tarafından ortaya atıldığı öne sürülmüştür (Çörekotunun şifa kapsamı hakkındaki tartışmalar için bk. Hattâbî, 1988, 3/112; İbn Battâl, 2003, 9/397; İbnü'l-Hâc, ts., 4/116-117).

Çörekotunun şifalı olduğuna dair yukarıda zikredilen rivâyetler Hz. Peygamber zamanında bu bitkinin dönemin hekimlik uygulamalarında kullanıldığına işaret etmektedir. Ne var ki ilgili kayıtlarda çörekotunun hangi hastalıklara uygulandığına dair herhangi bir bilgiye yer verilmez. Bunun yerine daha geç dönemde yazılan İbn Habîb'in *el-İlâc* adlı eserinde çörekotunun baş, karın ağrısına ve uzre (Ar. العذرة, T. Bademcik) denilen bir çeşit bademcik rahatsızlığına iyi geldiğinden bahsedilir. Buna göre Hz. Peygamber baş ağrısına karşı çörekotunun su'ût (الاستعاط) yani burundan ilaç alma yöntemiyle kullanılmasını tavsiye eder. Aynı eserde Yahyâ b. Sa'îd' ait bir bilgide çörekotuyla burundan ilaç alma yöntemine dair detaylı bir tarife yer verilir. Buna göre 7, 9 veya 11 adet çörekotu tohumu iyice ezilir, ardından bir beze alınıp açık bir yer kalmayacak şekilde iyice bağlanır. Bu bez bir süre su içinde bekletilir. Su içinde yumuşayan tanelerin suyu mis'at (مسعط) denilen -buruna ilaç verirken kullanılan- alete konulur. İçine kadın sütü veya menekşe (بنفسج) bitkisinin beyaz sütü eklenir. Bu karışım baş ağrısı çeken kişiye burundan verilir (İbn Habîb, 1998, 24). Aynı eserde Hâris b. Kelede'ye atıfla çörekotunun karın ağrısına iyi geldiği, bademcik şişliğine karşı da Hz. Peygamber'in çörekotunu tavsiye ettiği aktarılır. İlgili rivâyette Hz. Âişe'ye çocuğu olan bir kadının geldiği Hz. Peygamber'in ûdu'l-hindî, çörekotu ve zeytinyağıyla hazırlanan bir karışımı suût yöntemiyle çocuklara verilmesini önerdiği anlatılır (İbn Habîb, 1998, 26, 51). Bu rivâyetin bir benzeri pek çok hadis kitabında geçmektedir. İlgili rivâyetlerin tamamında Hz. Peygamber'in ûdu'l-hindî (العود الهندي) ile tedavi olmayı tavsiye ettiği buna ek olarak Yahyâ b. Maîn'in eserinde vers bitkisi eşliğinde kullanılmasını önerdiği geçmektedir. Ne var ki söz konusu aktarımların hiçbirinde çörekotunun uzre hastalığının tedavisinde önerildiğine dair bir bilgiye rastlanmamıştır (İlgili rivâyetler için bk. Abdürrezzâk, 1983, 1/380; Humeydî, 1996, 1/338; İbn Ebî

Şeybe, 2015, 5/424; Yahyâ b. Maîn, 2007, 208; Ahmed b. Hanbel, 2001, 44/548; Buhârî, “Kitâbü’t-Tıb”, 79 (No. 5385).

Hiz. Peygamber zamanında şifalı olduğu bilinen çörekotu daha sonraki dönemlerde bu amaçla kullanılmaya devam edilmiştir. Mesela yolculuk esnasında hasta olan sahâbî Ğâlib b. Ebcer Medine’ye geldiğinde çörekotuyla tedavi edilmiştir. Yolculukta ona eşlik eden Hâlid b. Sa’d’ın dediğine göre Medine’ye ulaştıklarında hasta ziyaretine gelen İbn Ebî Atîk, 5 ile 7 adet çörekotunun ezilip özünü zeytinyağıyla karıştırdıktan sonra her iki burun deliğine damlatılmasını önerir. İbn Ebî Atîk, Hiz. Peygamber’in çörekotunun şifalı olduğunu söylediğı hadisi referans göstermek suretiyle bu tavsiyeyi verir (Buhârî, “Kitâbü’t-Tıb”, 79 (No. 5363). Her ne kadar bu rivâyette İbn Ebcer’in tam olarak hangi hastalığa dûçâr olduğu geçmese de bu mevzuda İbnü’l-Cevzî onun soğuk alınlığına bağılı olarak gribe yakalandığını öne sürer (İbnü’l-Cevzî, ts., 4/378).

Çörekotunu doğrudan bir hastalığa yönelik kullanmak yerine muhtemelen şifalı olduğu bilindiğinden dolayı zinde kalmak ve bağıışıklığı güçlendirmek için düzenli tüketenler de vardı. Bunlardan olan Katâde b. Diâme’nin (öl. 117/735) her gün 21 adet çörekotu tanesi aldığı zikredilir. Sürekli tükettiğı çörekotu tohumlarını nasıl kullandığına dair detaylara Begavî’nin *Şerhu’s-Sünne* adlı eserinde rastlanılmıştır. Buna göre 21 adet çörekotunu önce bir bez içine sarıp su içinde bekletir. Elde edilen suyu sağ burun deliğine iki, sol deliğe bir damla, diğeri gün de tersini yapmak suretiyle her gün bu rutini uygular (Begavî, 1983, 12/142; İbnü’l-Esîr, 1972, 7/518). Bu minvalde İbn Habîb’in *el-İlâc* adlı eserinde rastlanılan bazı tâbiîn âlimlerinin tecrübeleri de vardır. Buna göre her sabah balla karıştırılmış çörekotu tüketen İbnü’l-Münkedir (öl. 131/748) karışımın balgam söktürmede en iyi tedavi olduğunu ve Hiz. Peygamber’in de bu şekilde onu tükettiğini söyler. Hakem b. Uteybe de (öl. 115/733) Hiz. Peygamber’in bu karışımın sabah akşam aldığını bunu hafızayı güçlendirmek ve balgam söktürmek için tükettiğini belirtir (İbn Habîb, 1998, 41). Bundan farklı olarak çörekotunun cüzzâm hastalığı tedavisinde kullanıldığına dair bir vâkıa da vardır. Bu duruma şahit olduğunu söyleyen İbnü’l-Arabî’nin (öl. 638/1240) anlattığına göre yaşadığı zamanda bir adam cüzzâm hastalığına yakalanır. Hastayı gözlemleyen hekimlerin tamamı bu rahatsızlığın bir çaresi olmadığını söyler. Bunun üzerine Übülle şehrinden Benî Ufeyr (بنی عفیر) kabilesine mensup Sa’d es-Suûd (سعد السعود) adında bir hadis ehli Hiz. Peygamber’in çörekotu hakkında söylediğı hadisten ilham alıp bal ve çörekotundan oluşan bir karışım yapar.

Bununla hastanın baştan aşağı her yerini sıvar ve bir kaşık da yedirir. Bir saat beklettikten sonra hastanın vücudunu yıkar. Böylece hastalıklı deri dökülüp yerine yenisi belirir ve dökülmüş saçları yeniden biter. Bu duruma şahit olan hekimlerin şaşıp kaldığını söyleyen İbnü'l-Arâbî, Hz. Peygamber'in çörekotunu yakalandığı her hastalığa karşı kullandığını hatta göz iltihaplanmasında bile bu bitkiyi sürme çekmek suretiyle tedavi ettiğini belirtir. Çörekotunun göze sürme çekmede tercih edilmesi Hicaz'da görülen bir uygulama olmakla birlikte, Hz. Peygamber'in sürme çekerken veya göz rahatsızlığından kaynaklı bir uygulamada çörekotundan faydalandığına dair bir bilgiye yalnızca İbnü'l-Arabî'de rastlamak son derece düşündürücüdür (İbnü'l-Arabî, ts., 8/316).

Geleneksel tedavi uygulamalarında hekimlerin ecza malzemelerinden eksik edilmeyen çörekotu çok sayıda hastalığa çare olmuştur. Çörekotunun tedavi ediciliği hakkında yazılı olarak günümüze ulaşan erken kayıtlardan birisi olan Dioskorides'in *De Materia Medica* eserinde katarakt başlangıcına karşı öğütülmüş çörekotunun iris adı verilen merhemle karıştırılarak burundan çekilmesinin etkili bir yöntem olduğu görülür. Bunun yanı sıra baş ağrısı, doğum lekeleri, cüzâm hastalığı, derideki eskimiş iltihaplar ve siğil gibi bazı deri hastalıklarına karşı etkili bir ecza malzemesidir. Ayrıca diş ağrısı, bağırsak kurtlanması, nezle, soğuk algınlığı, nefes darlığı ve zehirli örümcek ısırıklarına karşı birebirdir (Dioskorides, 2005, 217). Erken dönem Müslüman hekimlerin eserlerine de geçen bu bilgilere ek olarak çörekotu yılan ve köpek ısırıklarına karşı çok etkili bir panzehirdir (Râzî, 2002, 3/418, 5/350). Ayrıca haşlanmış çörekotu suyu eve sıkıldığında pireleri yok etmektedir (Râzî, 2002, 5/312; İbn Sînâ, ts., 3/309). Diğer taraftan bazı göz rahatsızlıklarının tedavisinde kullanıldığını aktaran Râzî, bunun için özellikle Yemen'den gelen çörekotunun tercih edildiğini zikreder (Râzî, 2002, 1/299; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/94). Bunun yanı sıra kabızlık, baş ağrısı, burun tıkanıklığı, koku kaybı, diş ağrısı ve çürüğü, nefes darlığı, saç beyazlığı, mide kurtlanması çörekotunun şifalı olduğu hastalıkların yalnızca küçük bir kısmıdır (Râzî, 2002, 1/45, 153, 386, 389, 402, 428, 436, 2/15, 3/413; İsrâîlî, 1992, 474; İbn Sînâ, ts., 1/523, 2/566).

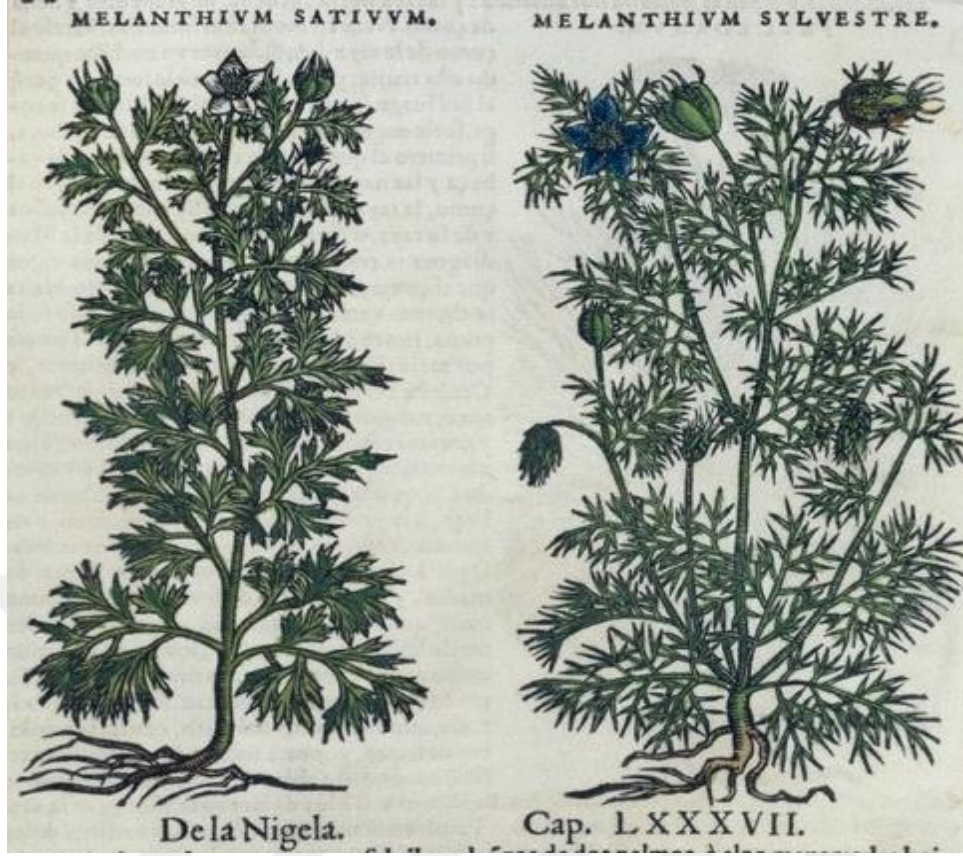
Çörekotu her ne kadar Hz. Peygamber döneminde şifa maksatlı tüketilse de dönemin yemek kültüründe yer aldığına dair her hangi bir mâlûmata ulaşamamıştır. Bundan farklı olarak sınırlı da olsa çörekotu tohumunun süslenmede sürme olarak kullanıldığına dair bazı bilgiler bulunmaktadır. Bu bitki tohumunun renginin son derece siyah olması ve

gözde yakıcı bir etki bırakmamasından dolayı Arap kültüründe sürme tozu haline getirilmesinde rol oynamıştır. Bu tohumlar iyice ezilip toz haline getirildikten sonra sürme niyetine göze çekilmektedir. Hicazlılar kühl içine ekledikleri çörekotuna “beşme” (البشمة) ifadesini kullanmaktadır. Bu bitkiyle hazırlanan kühle ise kühlü’s-sûdân (كل السودان) denilmektedir (İbnü’l-Baytâr, 1992, 1/165, 2/81).



Görsel 29: Dioskorides’in *De Materia Adlı Eserinin Latince Nüshasında Yer Alan Bir Çörekotu Görseli*

Kaynak: Dioskorides, ts., 105.



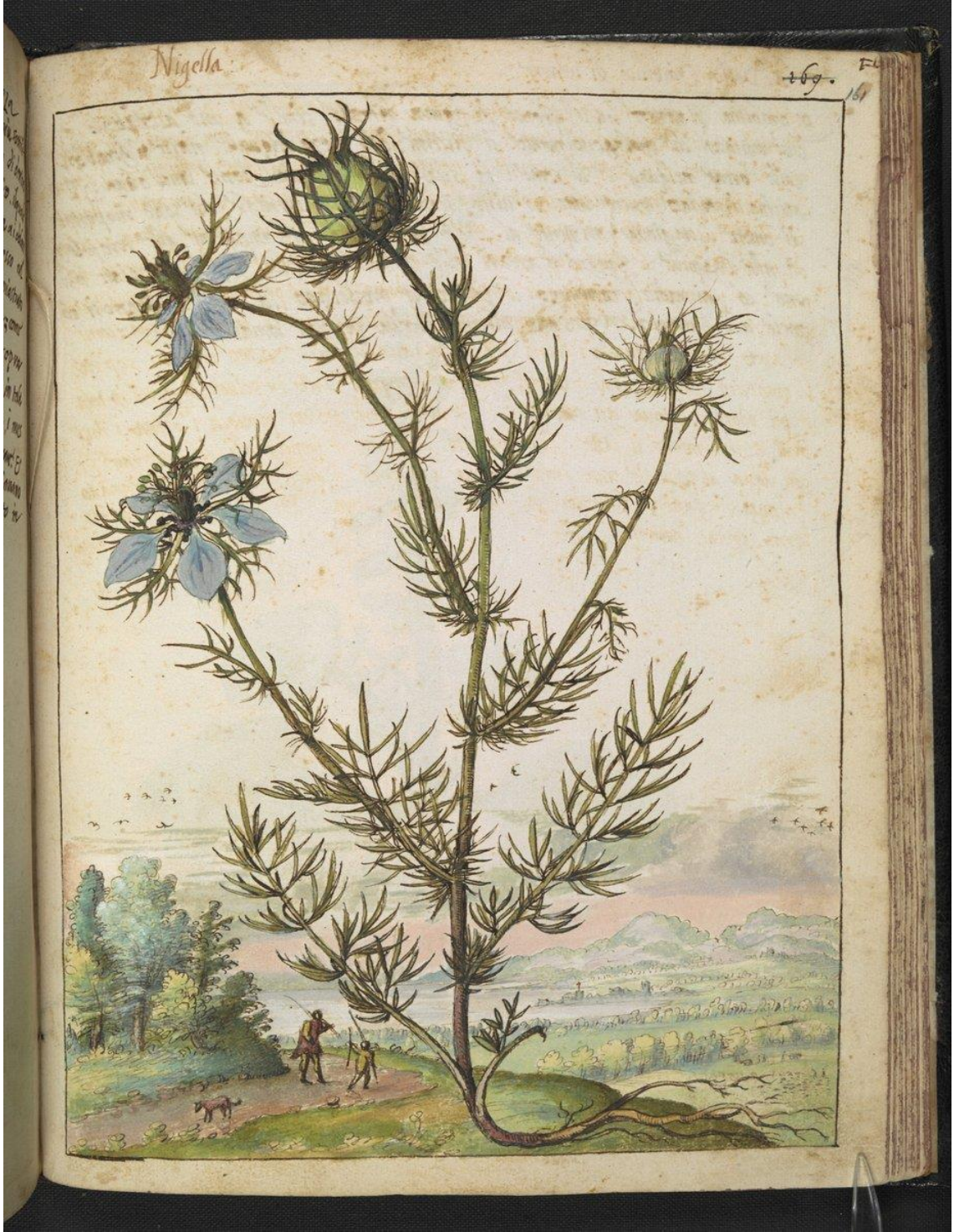
Görsel 30: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Kastilya Diliyle Yazılan Bir Nüshasında Yer Alan İki Çörekotu Türünün Bir Görseli

Kaynak: Dioskorides, 1555, 324.



Görsel 31: İki Çörekotu Türünün Bir Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, "(Nigella sativa)", çev. Mihrân b. Mansûr, 1889–1890, 155b.



Görsel 32: Çörekotu Görseli

Kaynak: Nigella damascena, Gherardo Cibo'nun "Roma Devletlerinin Flora Tabloları (Paintings of Flora of the Roman States)"ndan, f161r, c.1564-1584.

1.6. Maydanozgiller (Apiaceae)

1.6.1. Sennût (Dereotu, Anethum Graevolens)

Terminoloji

Dereotuna karşılık gelen sennût (السَّنُوتُ) bitkisi aromatik kokusuyla tanınan çiçekli bitkilerdendir. Maydanozgiller olarak bilinen Apiaceae (الفَصِيلَةُ الخَيْمِيَّةُ) familyasındandır. Antik Yunan döneminde ağır kesici ve yatıştırıcı özelliği bulundurduğundan dolayı bu bitki, “yalancı anason” olarak bilinmektedir. Bundan dolayı Latince adı olan “anithun/anithon” (Gr. ἀνιθον), anason bitkisine karşılık gelen “anisun/anison” (Gr. ἀνιςον) teriminden türetilmiştir. Yunancada anethum yatıştırmak ve sakinleştirmek anlamına gelirken graveolens “güçlü koku yaymak” ifadelerine karşılık gelmektedir. Dioskorides’in *De Materia* adlı eserinin Arapçaya tercüme edilmesiyle birlikte ensiyûn (أنثيون) şeklinde transkribe edilen bu bitki, şibt (الشِّبْت) bitkisine karşılık geldiği kaydedilmektedir (Dioskorides, “Ayasofya”, 3702, 27a.; Jana S., Shekhawat GS., 2010, 179; Baytop, 2015, 89).

Dereotunun Arapça karşılığı yaygın olarak şibt (الشِّبْت) kelimesiyle ifade edilmekle birlikte Hicaz’da sennût (السَّنُوتُ) ismiyle tanınmaktadır. Bunun yanı sıra şiyh (الشَّيْح),⁹⁴ sibit (السَّبِيت) ve aynü’l-cerâd (عين الجرادة) ifadeleriyle de adlandırılmaktadır (İbn Sîde, 2000, 8/468, 470; Kaşâş, 2006, 2/339).

Sennût bitkisine girmeden önce onun tam olarak Hz. Peygamber döneminde hangi bitki türüne karşılık geldiğinin tespit edilmesi yerinde olacaktır. Bu kelimenin neye delalet ettiği hususunda gerek lügat gerekse hadis kaynaklarında muhtelif görüşler mevcuttur. Bu yorumlar arasında bal, yağ tulumu içindeki bal veya reçelimsi bir tatlı çeşidi, hurma, dereotu, kimyon veya kimyon benzeri bir tohum, çörekotu, rezene (الرازيانج) zikredilebilir. Sennût ifadesi üzerinde bu kadar fazla sayıda görüş olmasının sebebi söz konusu terimin Arap lügatının garip kelimelerinden sayılmasıdır (İbn Mâce, “Kitâbü’t-Tıb”, 31 (No. 3457). Bundan dolayı cümlelerin gidişatına, hareke farklılığına ve yöreler arası muhtelif manada kullanılmasına göre anlamı değişebilmektedir. Bu terimin anlaşılmasını zorlaştıran bir diğer etken ise konu çerçevesinde bir kişiye nispet edilen

⁹⁴ Şiyh kelimesi *De Materia*’nın Arapça tercümesinde dereotundan farklı bir bitki çeşidi olarak açıklanmıştır. Pelinotu bitkisine karşılık gelen bu ifade *Artemisia* cinsinden bir türdür (Dioskorides, *Kitâbü’l-Haşâiş*, “Ayasofya” (No. 3704), 7b). Arap yarımadasında pek çok çeşidi vardır. Arap şiirlerinde ve bazı sahâbilerin sözlerinde de bu bitki adına rastlanılmıştır. Şekil itibarıyla dereotunu andırdığı için bazı bölgelerde birbirlerinin yerine kullanılması muhtemeldir.

görüşün zaman ilerledikçe farklılaşması ve başka kişilere atfedilmesidir. Bu durum bazı hadis kitaplarında ve şerhlerinde karşımıza çıktığı gibi onları referans alan diğer türdeki kitaplarda da tekrar etmiş görünmektedir. Kitaplar arasındaki zaman aralığı açıldıkça bu görüşler arasına yenileri de eklenmiştir. Bölgelere göre değişen yeni tanımlamalar da gündeme gelince Hz. Peygamber'in kastettiği sennût ifadesi büyük bir anlam karmaşasına dönüşmüştür.

Bu hususta zikredilen ilk görüş dereotudur. İbn Mâce'de rastlanılan bir rivâyette Hz. Peygamber senâ (Ar. السَّنَا, Lat. Senna) ve sennût (السَّنُوتُ) adındaki iki bitkiyi tavsiye ettiği geçmektedir. Bu aktarımın sonunda tâbiîn âlimlerinden ve hadisin râvilerinden olan İbrahim b. Ebî Able'ye (öl. 152/769) nispetle sennût terimini şibt (الشَّيْبُ) yani dereotu şeklinde açıklanmıştır (İbn Mâce, "Kitâbü't-Tıb", 31 (No. 3457); İbn Abdilber, 1992, 4/593). Kendisinin Hicaz coğrafyasında bulunması, bu bölgede neşet etmiş pek çok sahâbiyle karşılaşması ve diğer görüş sahiplerine nazaran daha erken bir tarihte yaşaması onun dereotu yönündeki açıklamasına daha yakın olmamızı sağlamıştır. Tıbb-ı Nebvî alanında ilk eser veren âlimlerden kabul edilen İbn Habîb de hadiste geçen söz konusu ifadenin dereotu anlamına geldiğini belirtmektedir. Bunu destekler nitelikte ünlü botanikçi Dîneverî de sibit (السَّيْبُ) kelimesinin şibt (شَيْبُ) ifadesinden muarreb olduğunu bazı râvilerin bunu sennût şeklinde açıkladığını zikretmektedir. Bu görüşü güçlendiren bir diğer yoruma meşhur dilci İbnü'l-Arâbî'den nakledilen ifadelerde de rastlanılmıştır. Kendisi kelimedeki hareke farklılığına göre değişen anlamlarına işaret etmiştir. Buna göre sinnevt (السَّيْنُوتُ) hem bal hem de kimyon anlamına gelirken sennût (السَّنُوتُ) dereotu bitkisine karşılık gelmektedir (Benzer görüşler için bk. Ebû İbrahim el-Fârâbî, 2003, 1/332). Ona dayandırılan başka bir açıklamaya göre ise bu terimin delalet ettiği bitki, kimyon olmamakla birlikte ona benzer tohumlara sahip bir türdür (İbn Habîb, 1998, 36; İbn Sîde, 2000, 8/468, 470; Ezherî, 2001, 12/267). Kaldı ki aynı familyadan olan bu iki bitkinin tohumlarını karşılaştırdığımızda gerçekten de birbirlerine çok benzediği sadece kimyonun ince uzun, dereotunun ise daha yassı görünümünde tohumlara sahip olduğu gözlemlenmiştir. Nihâyetinde elde edilen tüm bu neticeler Hz. Peygamber'in tavsiye ettiği sennût adındaki bitki türünün dereotu olduğu sonucuna ulaştırmıştır.

Sennût terimi hakkında öne sürülen bir diğer görüş baldır. Klasik metinlerde oldukça popüler olan bu yorumun savunucularının başında Amr b. Bekr es-Seksekî (öl. ?) gelmektedir. Kendisi hadiste zikri geçen sennût ifadesinin bala delalet ettiğini ancak bu

ifadenin garip kelimelerden olması sebebiyle bazı kişilerin onu yağ tulumundaki bal şeklinde yorumladığını belirtir. Delil olarak da şairi belirtilmeyen bir şiir öne sürer. İbn Mâce'nin *es-Sünen* eserinde geçen bu ifadeler sonraki dönem âlimlerinin kahiri ekserisi tarafından herhangi bir değerlendirmeye tabi tutulmadan tekrar edilmiştir. Bu hadisi eserlerine alan âlimlerin bir kısmı ise “tereyağı tulumundaki bal veya reçel” şeklindeki yorumu İbrahim b. Ebî Able'ye, bazısı Amr b. Bekr'e hamletmiştir (Beyhakî, 2003, 9/582; Ebû Nu'aym, 2006, 2/583-584; Taberânî, 1984, 1/31). Görüş sahiplerinin karıştırılması meselesi şöyle dursun sennût ifadesinin bal olduğuna delil olarak öne sürülen şiir yukarıdaki kaynaklarda şu şekilde geçmektedir. “Onlar ki tereyağı ve sennût/sinnevt (bal) gibidir aralarında ihanet olmaz

Onlar ki komşularının ortada kalmasına izin vermezler.”⁹⁵

Arap kültüründe tereyağı ve bal ayrılmayan bir ikili olarak görülmektedir. Bundan dolayı şiirde tereyağı ifadesinden sonra gelen terim bal şeklinde yorumlanmıştır. Hadisten bağımsız olarak bu beyiti inceleyenlerin yorumları da bu yöndedir. Mesela İbn Kuteybe şiirleri incelediği *el-Me'ânî* adlı eserinde söz konusu beyitlerde geçen sennût (السَّنُوت) ifadesinin bal anlamına geldiğini aynı müellifin *Garîbü'l-Hadîs* adlı diğer eserinde sennût ifadesinin “bal” karşılığına ek olarak başka manaya da delalet ettiğini ifade edip diğer anlamını vermediği dikkatlerden kaçmamaktadır. İbn Kuteybe ile yakın dönemde yaşayan Câhız da sadece bu beyitlerden yola çıkarak Mekke ehlinin bala sennût dediğini başkalarına göre ise bu ifadenin kimyon olduğunu öne sürmektedir (İbn Kuteybe, 1949, 2/112; Câhız, 2003, 5/231). Ne var ki Câhız'ın bu iddiasının sağlam bir dayanağı yoktur. Kaldı ki kendisi tarafından bile aidiyeti belirtilmeyen bu şiirin kime nispet edildiği ve hangi dönemde söylendiği hususu belirgin değildir. Şiirin sahibi konusunda ortaya atılan isimler arasında Husayn b. Ka'kâ' (İbn Kuteybe, 1949, 2/112), A'şâ' (Fîrûzâbâdî, 1996, 4/257) ve Züheyr (Begavî, 2000, 4/83; Sehâvî, 1998, 1/278) vardır. Aidiyeti şüpheli olması sebebiyle şiirdeki sennût teriminin bal şeklinde anlaşılmasının hangi dönemde ve muhtemel hangi bölgede kullanıldığını tahmin etmek son derece güçtür.

Bazı geç dönem âlimleri bir takım hekim uygulamalarını referans göstermek suretiyle en isabetli görüşün bal olduğunu savunmuştur. Bunu gündeme getiren İbn Kayyim el-Cevziyye *Tıbbü'n-Nebevî* adlı eserinde bazı hekimlerin sinameki, bal ve tereyağı

هُمُ السَّمْنُ بِالسَّنُوتِ بِالسَّنُوتِ لَا أَلْسَنَ فِيهِمْ ... وَهُمْ يَمْنَعُونَ الْجَارَ أَنْ يَتَقَرَّدَا ⁹⁵

kariştirilip yenildiğinde ishale sebebiyet verdiğini aktardıklarını belirtmek suretiyle vâkıya en uygun anlamın bu yorum olduğunu savunmuştur (İbn Kayyim el-Cevziyye, ts. 58). Kimliği belirtilmeyen bu hekimlerin kendi tıbbî deneyimleri ve bilgileri çerçevesinde yaptıkları tahmin edilen bu uygulama konudan bağımsız doğru olsa bile Hz. Peygamber dönemini ve bu zaman dilimine yakın dönemleri yansıtmadığı için kabul etmek mümkün görünmemektedir. Çünkü uygulamanın doğru olması o dönemde yapıldığı anlamına gelmediği gibi ilgili zaman dilimindeki sosyokültürel yapının anlaşılmasında yanıltıcı yorumlara sebebiyet vermektedir. Eğer bu mantıkla hareket edilirse sinamekiyle beraber ishale sebep olan kimyon, dereotu ve rezene bitkilerinin de gündeme gelmesi gerekir. Anlaşılan o ki zorlama bir yorum ortaya atılmak suretiyle bu uygulama Hz. Peygamber dönemine izafe edilmeye çalışılmıştır.

Her ne kadar yukarıdaki şiirde sennût, bal anlamına gelmiş olsa da Hz. Peygamber dönemi Medinesi'nde bu şekilde anlaşıldığına dair ne bir kullanım ne bir açıklama ne de bir örnek mevcut değildir. Çünkü Hz. Peygamber'in bal yemeği tavsiye ettiği veya ondan bahsettiğine dair zikredilen çok sayıda hadis mevcuttur. Sadece kütüb-i sittede 300'den fazla rivâyet olup buralarda balı ifade etmek amacıyla asel (العسل) tabirinin kullanıldığı görülmüştür. Tereyağıyla balın birlikte zikredildiği rivâyetlerde de sennût kelimesine yer verilmemiştir (Örnekler için bk. İbn Ebî Şeybe, 2015, 18/90; Buhârî, "Kitâbü't-Ta'bîr", 95 (No 6639); İbn Mâce, "Kitâbü'l-Et'ime", 29 (No 3340).

Bu konuda öne sürülen bir diğer görüş kimyon veya kimyon çeşitleridir. Bu yorum ilk olarak Câhız tarafından söyleyeni belli olmayan bir görüş olarak gündeme getirilmiştir. Daha sonra İbn Sîde bu tercihi Ya'kub'a nispet etmiştir. Modern araştırmacılardan Gâmidî'nin Dîneverî'ye nispetle Umman bedevîlerinden işittiğine göre sennût ifadesi bu bölgede "Kemûn el-Kirmâni" denilen kimyon çeşidine denilmektedir. Ne var ki araştırmacının aktardığı bu bilginin aslına ulaşamadığı gibi başka bir kaynakta da tesadüf edilememiştir (Câhız, 2003, 5/231; Begavî, 2000, 4/83; İbn Sîde, 2000, 8/468; Gâmidî, ts., 2/288). Bu ifadeler doğru kabul edilse bile bu kullanımın Umman'daki bir kabileye ait olduğu dolayısıyla bölgesel bir tercih olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Buna rağmen pek çok dilci sennût ifadesinin kimyon bitkisine delalet ettiğini belirtse de Dîneverî bunun bazıları tarafından ortaya atılan bir iddia olduğunu ve Arap kimyonunun bilinen bir tür olduğunu ifade etmiştir (İbn Sîde, 2000, 7/70). Benzer bir durum dikkat çekici bir şekilde sennût" teriminin rezene olduğu yönündeki görüşte de karşımıza

çıkılmaktadır. Bu yoruma da ilk olarak İbn Sîde’de rastlanılmış, daha sonra İbn Kayyim el-Cevziyye tarafından Dîneverî’ye atfedilmiştir (İbn Sîde, 2000, 8/468; İbn Kayyim el-Cevziyye, 2019, 4/105). Sennût ifadesinin rezene ve kimyon olduğuna dair iki farklı zayıf görüşün ünlü botanikçi Dîneverî’ye dayandırılması son düşündürücüdür.

Tarih içerisinde sennût üzerinde geçen onca tartışmanın modern çalışmalarda da birbirinden farklı tercihler doğurduğu göze çarpmaktadır. Ancak biz tüm bu yorumları kronoloji üzerinden incelediğimizde sennût terimine tarihi süreçte zamana ve mekana göre yüklenen anlamları tespit etmek suretiyle geçirdiği değişim ve dönüşümü ortaya koymuş olduk. Netice itibarıyla Hz. Peygamber dönemi söz konusu olduğunda diğerlerine nazaran en isabetli görüşün dereotu olduğu kanaatine vardık.

Özellikleri

Dereotu kendine has aromatik kokusuyla bilinmektedir. Şekil itibarıyla kökü beyazımsı bir yumru halindedir. Gövdeye yaklaştıkça yeşil tonlara sahip ince sapları belirir. Yeşil renkteki bu bitkinin yaprakları ipliksi olup âdeta iğne görünümündedir. Olgunlaştığında tepe noktasında küçük buketler halinde sarı çiçekler oluşur. Bu çiçekler genellikle beş taç yapraktan meydana gelir. Bu yapraklar dıştan içe doğru kıvrımlıdır. Yaprak ve tohumlarında saklı olan aroması bitki kurutulduğunda daha baskın olmaktadır. Günümüzde yeşillik ve baharat kullanımında ön plana çıkan dereotu kadim medeniyetler tarafından çeşitli yiyeceklerde ve pek çok hastalığın tedavisinde kullanılmıştır. Bu açıdan bitkinin her bir parçası önem arz etmektedir (Jana S, Shekhawat GS, 2010, 179; F. A. Mohammed ve dğr., “Protective Role of Medicinal Herb Anethum Graveolens (Dill) Against Various Human Diseases and Metabolic Disorders”, 186).

Arap Kültüründeki Yeri

Tarihe aromatik keskin kokusuyla kaydolan dereotu köklü bir geçmişe sahiptir. Varlığı MÖ 5000 yıl öncesine Antik Mısır Medeniyeti’ne kadar dayandırılmaktadır. Başta Antik Mısır olmak Yunan, Hint Alt Kıtası (Vedik) ve Akdeniz’in kadim medeniyetleri tarafından yemekleri tatlandırmada ve tıbbî uygulamalarda kullanılan temel malzemelerden biridir. Antik Yunan kayıtlarında bu ot hekimlerin ve aşçıların kullandığı bir bitki olarak geçmektedir. Dönemin yemek kültüründe yer alsa da daha çok yatıştırıcı özelliğiyle tanındığı için anasonun alternatifi görevi görmüştür. Ayurvedik uygulamaların yer aldığı klasik metinlerde ise dereotu, Śatpushpā ve

Madhurikā adlarıyla bilinip 56’dan fazla reçetede zikredildiği kaydedilmektedir. Bunun yanı sıra Britanya’da Roma döneminden kalma harabelerde izlerine rastlanılmıştır (Pliny, 1855, 19/52; Dioskorides, 2005, 207; İbnü’l-Baytâr, 1992, 3/67; Khare, 2016, 55-56; Jana S, Shekhawat GS, 2010, 179).

Dereotu bir çok bölgede olduğu gibi Arap Yarımadası’nda yaygın olan yeşillik türlerindendir. Bu bitkinin hangi bölgelerde yetiştiğiyle ilgili erken dönem kayıtlarında yeterli bilgiye ulaşılmamakla birlikte Hicaz’ın ziraatle ilgilenen beldelerinde, Necd bölgesinde ve sulak arazilerde yetiştiği söylenebilir.⁹⁶

Hayvancılıkla beraber ziraatin de yapıldığı Medine’de dereotu, yetiştiriciliği yapılan bitki türlerinden biridir. Hz. Peygamber zamanında bu bitki sennût terimiyle tanınmaktadır. Bu hususta zikredilen bir rivâyete göre Hz. Peygamber sahâbîlere senâ (السَّنَى) ve sennût (السَّنُوت) bitkisini tavsiye etmiş, onun ölüm dışında her şeye şifası olduğunu belirtmiştir (İbn Mâce, “Kitâbü’l-Et’ime”, 29 (No 3340)).⁹⁷ Benzer başka bir rivâyette üç şeyin her hastalığa şifa olduğu geçmekte bunlardan yalnızca senâ ve sennût bitkisine işaret edilmektedir. Bu aktarımın sonunda hadisin râvilerinden Muhammed b. ‘Umâre el-Ensârî (öl. ?) üçüncü olanı unuttuğunu eklemektedir. Aynı hadisin içinde Hz. Peygamber’e ashabın sennût ifadesiyle neyi kastettiğini sordukları, “Allah dileseydi size onu tanıttırdı.” şeklinde bir cevap aldıkları aktarılmaktadır (Nesâî, “Kitâbü’t-Tıb”, 42 (No. 7533). Nesâî’nin *es-Sünen* adlı eserinde geçen bu hadisten sahâbîlerin sennût teriminin hangi bitkiye delalet ettiğini bilmedikleri anlaşılmakla birlikte Hz. Peygamber’in şifalı olduğunu bildiği bir nebâtı ashâbına tavsiye edip onlara mahiyetini anlatmaması oldukça düşündürücüdür.

Kadim medeniyetler tarafından temel ecza malzemelerinden sayılan dereotu Hz. Peygamber döneminde şifalı yönü bilinen bir bitkiydi. Ne var ki Hz. Peygamber’in onu her derde deva olduğunu belirttiği zikredilse de bu zamanda ne tür hastalıklara ve ne şekilde uygulandığına dair kaynaklarda çok sınırlı bilgiler mevcuttur. Bu hususta sadece tek bir rivâyette dereotunun müshil olarak kullanılmasının tavsiye edilmesine rastlanılmıştır. İlgili aktarımda kabızdan kaynaklı karın ağrısı çeken Ümmü Seleme’nin şübrüm (Ar., الشبرم, Lat, Zilla spinosa) bitkisiyle hazırlanan bir ilaç içtiği o sırada

⁹⁶ Modern çalışmalara göre dereotunun Necd bölgesinde yayılım gösterdiği kaydedilmektedir bk. F. A. Mohammed vd., “Protective Role of Medicinal Herb Anethum Graveolens (Dill) Against Various Human Diseases and Metabolic Disorders”, 186.

⁹⁷ عَلَيْنَكُمُ السَّنَى، وَالسَّنُوتُ، فَإِنَّ فِيهِمَا شِفَاءً مِنْ كُلِّ دَاءٍ، إِلَّا السَّامَ، ، قِيلَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، وَمَا السَّامُ

kendisini ziyarete gelen Hz. Peygamber'in şübrümle işi olmadığını buna karşın çok daha etkili olan sinameki veya sennût yani dereotunu tavsiye ettiği geçmektedir (Taberânî, 1995, 23/398).

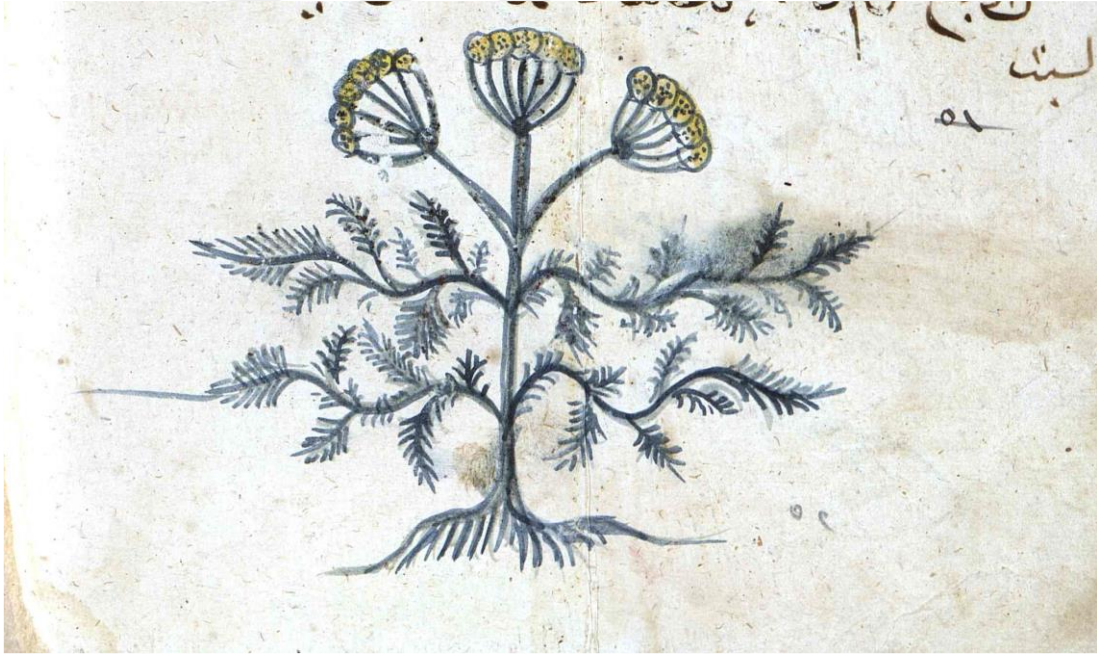
Yukarıda zikredilen bu rivâyet dışında her ne kadar İslâm kaynaklarında bu bitkiye pek çok yerde atıf yapılsa da mevcut bilgilerin kahir ekseriyeti sennût teriminin mahiyeti üzerinden dönen tartışmalardan ibarettir. Bundan dolayı söz konusu bitkinin tıbbî etkisine botanik ve tıp ilminde ön plana çıkan âlimlerin eserlerinden ulaşılmaktadır. Bitkinin her bir parçası, gelişim evrelerine göre değişen etki miktarı, bunları elde etme ölçüsü ve uygulandığı tedavi reçeteleri Hz. Peygamber öncesi ve sonrası dönemlerde yaşayan hekimler tarafından büyük bir özveriyle kayıt altına alınmıştı. Mesela dereotunun müshil etkisi olduğu ve bu maksatla ondan faydalandığı Antik Yunan hekimleri tarafından kullanıldığı gibi İslâm medeniyetinde yetişmiş hekimler tarafından da alınmıştır. Bunun yanı sıra bitkinin tohumu, çiçeği, dalları ve iğne benzeri yapraklarında muazzam ölçüde şifalar saklıdır. Bu doğrultuda Dioskorides, dereotu tohumunun yakılıp üzerine sürülmesiyle nasırlı bölgelere iyi geldiğine,⁹⁸ yaprak ve tohumlarının kaynatılıp içilmesi halinde sütü arttırdığına ve dereotuyla hazırlanan oturma banyosu yöntemiyle rahim hastalıklarına karşı son derece etkili olduğunu eserinde zikretmiştir (Dioskorides, 2005, 207). Bunun yanı sıra küçük dilde ortaya çıkan şişkinlik için dereotu dallarından tütsü yapılması uygulanan tedaviler arasındadır (Râzî, 2002, 1/514; İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/67). Ayrıca bal ile beraber tüketilmesi halinde balgam ve safra fazlalıklarının atılmasında ve basur gibi hastalıklarında en etkili karışımlardan kabul edilmektedir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/67; Atlas, 2012, 99). Galen'in işaret ettiği ilginç bir uygulamaya göre kendi zamanından önceki dönemlerde bitkinin yaş hali bedende uyusukluk yarattığı için dereotu taç biçimini alacak şekilde birbirine bağlanır ve içki içenlerin başına konurdu. Böylece daha hızlı ve yoğun bir sarhoşluk deneyimine ulaşıldı (İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/67). Kabız kaynaklı sancı, şişkinlik, ishal, mesane ağrısı, ileri ve orta derecede kulak iltihabı, sivilce, hıçkırık, böbrek, ishal ve kabızlık gibi rahatsızlıklara iyi geldiği zikredilen diğer hususlar arasında yer alır (Râzî, 2002, 1/378, 1/336, 1/317; Ezdî, 2015, 2/365; İbn Sînâ, ts. 1/264, 2/547; İbnü'l-Verdî, 2008, 344). Faydalarının yanında aşırı tüketilmesi halinde bağırsakları baskılamak suretiyle karın ağrısına, ondan yapılan içeceğin aşırı tüketilmesi halinde gözlerde

⁹⁸ Râzî ise dereotu külünü köpek ısırığına karşı hazırladığı bir kürün içine eklemektedir. (Detaylar için bk. Râzî, 2002, 5/284)

bulanıklığa ve meni kuruluşuna sebebiyet verdiği için Dioskorides tarafından uyarılmaktadır (Dioskorides, “Ayasofya” (No. 3702), 27a; Dioskorides, 2005, 207).

Dereotunun tedavi edici özelliği insanlar üzerinde kullanıldığı gibi bazı hayvan hastalıklarında da tercih edilmiştir. Mesela felçli köpeğe hazırlanan bir tarife göre darı unu dereotu suyuyla iyice yoğurulup köpeğe sıcak yedirilmesi halinde içinde bulunan hastalıkları dışarı atacağı kaydedilmektedir (Bâziyâr, ts. 147).

Dereotunun şifalı bir bitki olarak değerlendirilmesinin yanı sıra Hz. Peygamber zamanında kendisine mecazî anlamda farklı manalar da yüklenmiştir. Bunlardan en dikkat çekenlerinden biri rüyada görülen dereotunun anlamıdır. Rüya ilminde bilgin olarak geçen tâbiîn âlimlerinden İbn Sîrîn (öl. 110/729) uykuda görülen olayın içinde dere otu (الشبت) varsa bunun gelecekte olması muhtemel bir vâkıya delalet ettiğini öne sürmüştür (İbn Sîrîn, 1940, 2/240; Nâblusî, ts., 206). Her ne kadar bu yorum Hz. Peygamber zamanında ortaya atılmamış olsa bile çok sayıda sahâbînin yaşadığı bir zaman diliminde söylenmesi hasebiyle dönemin rüya yorumu hafızasında bazı bitkilere ne tür manalar yüklendiğini göstermesi açısından önem arz etmektedir.



Görsel 33: Dereotu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, “Ayasofya” (No 3702), 27a.



Görsel 34: Dereotu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, çev. Mansûr b. Mihrân, 132a.



Görsel 35: Dereotu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, çev. Behnâm b. Musa b. Yusuf el-Mesîhî (İbnü'l-Bevvâb), 11. yy., 63b.

1.7. Ispanakgiller (Amarantaceae)

1.7.1. Sılk (Pazı, Beta Vulgaris Cicla)

Terminoloji

“Sılk”, pancar türünden (Lat. Beta vulgaris) sayılan geniş yapraklı bir bitkidir. Bilimsel taksonomiye göre Amaranthaceae familyasındandır (Ar. الفصيلة القُطَيْفِيَّة). Bu bitki grubu içinde kırmızı ve beyaz pancar gibi köklü olanlar ile ıspanak ve pazı gibi yapraklı bitkiler yer almaktadır. Sılk bitkisi, Dioskorides’in De Materia Medica adlı eserinin ikinci makalesinde pancar anlamına gelen “Teutlon”⁹⁹ (Gr. Τεῦτλον, Lat. Beta, Beta vulgaris, İng. Beet) adında bir bölümde mevcuttur. Orada biri yapraklı, diğeri köklü olan iki pancar türünden bahsedilmektedir. Koyu yeşil renkli yapraklarıyla tanınan siyah çeşit, Dioskorides’e göre pancarın iki türünden biridir. Bunun, ıspanak pancarı, yaprak pancarı, siyah pancar ve pazı gibi muhtelif isimleri vardır.¹⁰⁰ Bir diğeri de açık tondaki kök kısmından dolayı beyaz pancar (İng. White Beet) şeklinde adlandırılmaktadır. Anlaşılan o ki Antik Yunan döneminde pancarın iki çeşidi olduğu düşünülmektedir. Bu kanıyı Dioskorides öncesinde yaşayan doğa tarihçisi Yaşlı Pliny de teyit etmektedir (Detaylar için bk. Pliny, 1855, 19/Chapter 40; Dioskorides, 2005, 144; Dioskorides, 2000, 272).

Dioskorides’in eserinde yer alan pancar (Lat. Beta, Beet, Beta vulgaris) başlığı çeviri faaliyetleri sonrasında Arapçaya sılk (السَّلَق) olarak tercüme edilmiştir (Dioskorides, ts., 85a; a.mlf., 1083, trc., İbrahim en-Nâtîlî, 84a; a.mlf., 1889, trc. Mihrân b. Mansûr, 103a). Benzer şekilde Râzî, İbn Sînâ ve İbnü’l-Baytâr da eserlerine “sılk” terimini Dioskorides’i referans göstermek suretiyle iki çeşidi olan genel bir tür adı olarak aktarmışlardır (Râzî, 2002, 2/223-224; İbn Sînâ, ts., 1/597-598; İbnü’l-Baytâr, 1/387). Sılk kelimesi altındaki çeşitleri isimlendirirken de siyah tür “es-Sılkü’l-Esved” (السَّلَقُ الاسود) ve beyaz tür “es-Sılkü’l-Ebyad” (السَّلَقُ الأَبْيَض) şeklinde çevrilmiştir. Metinlerde genel itibarıyla siyah pancardan bahsedilirken sılk kelimesi kullanılmakta nadiren onun siyah tür olduğunu vurgulayan “esved” sıfatı eklenmektedir. Buna karşın beyaz çeşit

⁹⁹ Teutlon kelimesinin anlamı kafadan bacaklı anlamındadır. Pancar ve türevlerinin yapısı kalamara benzetildiği için bu şekilde isimlendirilmiştir (bk. Goldman – Jack, “Evolution of Root Morphology in Table Beet: Historical and Iconographic”, *Plant Systematics and Evolution* 12 (2021), 4).

¹⁰⁰ Pancarın yapraklı grubuna beta vulgaris cicla veya beta vulgaris flavescens denilmektedir. Diğer eş anlamları ve taksonomi ağacı için bk. Multilingual Multiscrypt Plant Name Database, “Beta” (Erişim Tarihi 07/10/2024).

kullanılacaksa mutlaka onun rengi belirtilmektedir. Dolayısıyla Arapça metinlerde sıl k ifadesi, siyah pancar denilen türü tanımlamada tercih edilmiştir. Bir çeşit pazı olduğu düşünölen bu tür ayırt edici yaprakları ve beyaz pancara nazaran daha zayıf olan köküyle farkını hemen belli etmektedir. Bu çeşit yemeklerde ve tedavide kullanılmaktadır. Beyaz pancar ise müshil etkisi sebebiyle yemeklerde pek tercih edilmemektedir (Dioskorides, 2005, 144; Râzî, 2002, 6/270).

Özellikleri

Sıl k bitkisi, uzun ve geniş yapraklı bir türdür. Yapraklarının rengi son derece koyu yeşil olduğundan siyah olarak nitelendirilir. Toprak altında kalan kök kısmı hafif şişkindir. Yumuşak yaprakları ve ortadaki kalın damarları çeşitli yemeklerde kullanılmak üzere pişirilmektedir (Râzî, 2002, 6/270, Ezherî, 2001, 8/310; İbn Manzûr, 10/162). Bu tür, şeker pancarı denilen “beyaz sıl k” adlı türden biraz daha farklıdır. İrili ufaklı yaprakları ve şişkin olmayan kökleri, mercimek gibi hububat türevli malzemelerle pişirildiğinde mideyi ve bağırsakları rahatlatmaktadır. Bilhassa kök kısmı bu tür rahatsızlıklarda kullanıldığında daha etkili sonuç vermektedir. Bu kullanım, daha sonra detaylandırılacağı üzere Hz. Peygamber döneminde ve daha sonraki hekimlik uygulamalarında da tercih edilmiştir.

Arap Kültüründeki Yeri

Sıl k bitkisi Hz. Peygamber döneminde ekimi yapılan bitkilerdendir. Bu hususu açıklığı kavuşturan bilgiye Mâlik b. Enes’in harem sınırları içinde toplanabilecek bitkiler hakkında yaptığı açıklamada rastlanılmıştır. Ona göre harem sayılan bölgede nar ve hurma gibi ağaç türleri ile pırasa, marul (الخس) ve sıl k gibi yeşillik ürünleri insanlar tarafından ekilip yetiştirildiği için toplanabilir. Yine ekili olan yeşillik ürünlerinin yetişmeden satılması meselesinde de gündeme gelen “sıl k” bitkisi hakkında Mâlik b. Enes satılmasında bir beis olmadığı yönünde görüş beyan etmiştir (Mâlik b. Enes, 1994, 1/456). Bu ifadeler sıl k bitkisinin dönemin zirâî ürünleri arasında yer aldığını ve hatta satıldığını göstermesi açısından son derece kıymetlidir.

Medine’nin tarım bitkilerinden olan sıl k bitkisi Arap yemek kültüründe kullanılan yeşillik ürünleri arasında da yer almaktadır. Büyük ve koyu renkteki yeşil yapraklarıyla ön plana çıkan bu tür, daha çok tencere yemeklerinin içine çeşitli malzemelerle karıştırılarak pişirilmektedir. Bunlar arasında ilk olarak arpayla yapılan pazı yemeği zikredilebilir. Bu hususta kaynaklarda Sehl b. Sa’d tarafından anlatılan çok detaylı bir

tarife yer verilmektedir. Aktardığına göre Medine’de yaşlı bir kadının Budâ‘a (بُضَاعَة) hurmalığında aralarında sılık bitkisinin de olduğu bazı yeşillikler ektiği bir arsası vardı. Bu kadın her Cuma günü tarlasındaki sılkın bir kısmını köklerinden koparır ve onu tencereye eklerdi. Hadis şârihlerine göre bu kökler yemeğe ete mukabil katılırdı. Üzerine bir avuç arpa serpiştirirdi. Başka bir aktarıma göre un haline getirdiği arpayı tencereye ekler ve öyle pişirirdi. Bitkinin kök kısımları et gibi olurdu. (فَيَكُونُ أَصُولُ / عَرْقُهُ). ¹⁰¹ (السُّلُقُ عِرَاقَة). İçerisinde et olmamasına rağmen onun yerine pazı yaprağının köke yakın sap kısımları yemeğe doğrandığından dolayı pazı kökü ete benzetilirdi (İbn Manzûr, 1993, 10/245; İbn Receb, 2001, 3/471; İbn Hacer, 1380, 2/427). Hz. Peygamber’le Cuma namazını kıldıktan sonra Sehl, bazı arkadaşlarıyla o kadının yanına gittiklerini, kendisine selam verdiklerinde o da yapmış olduğu bu yemekten ikram ettiğini belirtir. Devamında bu ikram karşısında çok mutlu olduklarını ve yemeği kaşıkla yediklerini (فَتَلْعَقُهُ) zikreder. Sılık yemeğini çok sevdikleri anlaşılan Sehl ve arkadaşları her Cuma günü, içerisinde ne et ne de hayvan yağı olmayan bu yemeği tüketmeyi arzu ettiklerini aktarır (İbn Ca’d, 1990, 432; Buhârî, “Kitâbü’l-Et’ime”, 73 (No. 5088), “Kitâbü’l-İsti’zân”, 82 (No. 5894); Kurtubî, 2014 1/332).

Hz. Peygamber döneminde sılık yemeği bazı sahâbîler tarafından çok sevilse de sıkıntılı dönemlerde yokluk sebebiyle tercih edildiği de olmuştur. Bilhassa Hulefâ-yı Râşidîn zamanında Suriye cephesinde savaşıyan bazı Müslüman askerler, gayr-ı müslimlerin yemeklerine iltifat etmedikleri için sadece pazı yemişlerdir. Bu savaşımlara iştirak eden Ebû Osman en-Nehdî (öl. 100/718), Hz. Ömer zamanında pek çok savaşa katıldığını, Kâdisiye, Celûlâ, Tüster, Nihâvend, Yermük, Azerbaycan, Mihrân ve Rüstüm’ün fethine şahit olduğunu bu savaşlarda müşriklerin yemeklerini talep etmediklerini bunun yerine hayvan yağıyla yapılmış sılık yemeği tükettiklerini söylemektedir. Devamında yemekteki sılık bitkisini seçip yağlarını bıraktıklarını eklemektedir (İbn Ebî Şeybe, 1997, 2/139).

Bu tariflere göre pazı yemeğinin tencerde yapılan, içine pazı yapraklarının kök kısmına yakın sapları doğranıp eklenene, üzerine un haline getirilmiş arpa serpiştirilen, isteğe göre et de katılan, piştiğinde hafif lapa görünümlü bir yemek olduğu anlaşılmaktadır. Sebzelerin tencerde sotelenip içine eklenen suyla haşlanıp kapağı kapatılarak pişirilen

¹⁰¹ Bir yemeğin içinde et parçaları varsa Arapçada ona “عُرَاقًا” ‘ur’aken, eğer et yerine yaban pazısı gibi kalın damarlı bitkilerden doğranan parçalar varsa o yemeğe “Arâketen” veya “arakehu” ifadeleriyle belirtilirdi (bk. İbn Manzûr, 1993, 10/245).

bu tür yemekleri daha sonraki dönemlerde “borani” şeklinde tanımlayanlar olmuştur. Bu adlandırılmanın ise Abbâsî halifesi Me’mûn’un eşi Bûrân’a dayandığı öne sürülmektedir.¹⁰² Orta doğuda yaygın olan ve günümüzde bölgelere göre ufak farklılıklarla da olsa hâlâ pişirilen bu yemek, pazı veya ıspanakla, arpa yerine bulgur eşliğinde hazırlanmaktadır (Detaylar için bk. Kremize-Helou, 2009, 199).

Pazı bitkisi dönemin yemek kültüründe kullanılmasıyla birlikte tedavi uygulamalarında da yerini almıştır. Nitekim bulgurlu pazı yemeğinden bahseden bir rivayette, Hz. Ali’nin hasta haline işaret edilmesi söz konusu aktarımı detaylı incelemeyi gerekli kılmıştır. Bu olay Hz. Peygamber’le akrabalık bağı olan Ümmü Münzir adında bir hanım sahâbînin evinde gerçekleşmiştir. Ümmü Münzir’in anlattığına göre Hz. Peygamber ve Hz. Ali bir gün onun evine ziyarete gelir. O sırada Hz. Ali’nin üzerinde henüz atlatmamış olduğu bir hastalık hali vardır. Evde otururken duvarda asılı olan hurma salkımlarını gören Hz. Peygamber kalkıp onlardan birkaç tane yer. Bunun üzerine Hz. Ali de kalkıp salkımlardan kopardığı hurmaları yiyince Hz. Peygamber ona “Ağır ol ya Ali, sen henüz iyileşmiş değilsin.” diyerek daha fazla hurma yemesine müsaade etmez. Sonrasında Ümmü Münzir arpa ve salk ile hazırlamış olduğu yemeği onlara ikram eder. Hz. Peygamber Hz. Ali’ye bu arpalı pazı yemeğinin kendisine daha iyi geleceğini söyleyerek yemeye teşvik eder (İbn Sa’d, 2001, 10/393; İbn Râhûye, 2016, 7/199; Ahmed b. Hanbel, 2001, 44/604). Bu rivayetten perhiz halinde olduğu anlaşılan Hz. Ali’nin, hastalığının mahiyeti hakkında fazla detay verilmese de yiyip yemedikleri üzerinden onun hangi rahatsızlıktan muzdarip olduğu tespit edilebilir. Öncelikle Hz. Peygamber’in onun fazla hurma yemesine mani olması Hz. Ali’nin bağırsaklarında meydana gelen bir hastalığı olduğunu göstermektedir. Zira fazla hurma tüketimi kişinin midesini bozup ishale sevk etmektedir (İbnü’l-Kayyim, ts., 78). Bunu güçlendiren bir diğer husus ise Hz. Ali’nin nekahet halinde yediği arpalı pazı yemeğidir. Bu yemek Antik Yunan tıbbında arpa yerine mercimekle pişirilerek ishal olan veya sindirim sorunu olan kişilere yedirilirdi (Dioskorides, 2005, 114). Çünkü mercimek, arpa gibi kabızlık yaban bir hububat türüdür. Bağırsak florasına son derece iyi gelen pazı ise Râzî, İsrâîlî, İbn Sînâ ve İbnü’n-Nefis gibi hekimler tarafından hastalarına

¹⁰² Bu yemeğe borani denilmesinin sebebini bazı araştırmacılar Abbâsî halifesi Me’mûn’un eşi Bûrân’ın çeyizinde getirilen yeşil renkli bir halı üzerinde pirinçle yapılan ıspanak yemeği yenildiği için bu tür yemeklerin Borani adını aldığını savunur (Kremize-Helou, 2009, 199). Yapılan incelemeler sonucunda Me’mûn’un, veziri Hasan b. Sehl’in kızı Bûrân ile evlendiği tespit edilmiştir (Uleymî, 2011, 1/355).

balgamli ishal, bağırsak rahatsızlığı ve karaciğer yağlanması durumunda tavsiye edilmiştir (Râzî, 2002, 4/464; İsrâîlî, 1992, 1/236; İbn Sînâ, ts., 1/618; İbnü'l-Baytâr, 1/386-387; İbnü'n-Nefîs, 2000, 2/337). Dolayısıyla Hz. Ali'nin bağırsaklarıyla alakalı bir rahatsızlık geçirdiği ve iyileşme dönemine yakın bir zamanda onu ishal edebilecek etkideki hurmayı tüketmek yerine sağlığına iyi gelecek arpalı pazı yemeğine Hz. Peygamber'in yönlendirildiği kuvvetle muhtemeldir.

Hz. Peygamber sonrası dönemde pazı bitkisinin geleneksel tedavi uygulamalarında kullanıldığına dair sâhabî ve tâbiîn çocuklarına isnad edilen şüpheli bir takım rivayetler vardır. Bunlar arasında Hz. Ali'nin salk bitkisini tavsiye ettiği, Ca'fer es-Sâdık'ın Allah'ın İsrâîloğullarını salk bitkisiyle cüzzamdan koruduğunu söylediği, sekizinci imam Ali er-Rızâ'nın hastalar için salk bitkisinin yapraklarını önerdiği, kök kısmından kaçınılması gerektiği yönündeki rivayetler bunlardan yalnızca bir kaçıdır (Kuleynî, 1388, 6/369). Bunlardan Ali er-Rızâ'ya isnad edilen bilgiye göre pazı kökünden kaçınılması gerekmektedir. Halbuki daha önce de belirtildiği üzere Hz. Ali'nin yediği pazı yemeğinin içinde bitkinin kök kısmı kullanılmış ve geleneksel hekimlik uygulamalarında bunu teyit edecek nitelikte bilgiler verilmiştir. Bu bilgilere ilk olarak İmâmiyye Şi'ası'ndan olan Kuleynî'nin *el-Kâfi* adlı eserinde rastlanılmıştır. Ancak söz konusu bilgileri teyit edecek nitelikte destekleyici rivayetlerin olmaması, bir benzerine muteber eserlerde rastlanılmaması ve pazı bitkisinin cüzzam gibi deri hastalıklarına iyi geldiği yönünde tıp kitaplarında bilgi bulunmaması sebebiyle bu aktarımlar son derece şüpheli görünmektedir.

Bu bilgiler dışında Hz. Peygamber dönemi öncesi ve sonrasında salk bitkisinin sağlık alanında kullanıldığına işaret eden bir takım uygulamalar da vardır. Bunlar arasında pazı suyunun kulak ağrısına, soğuk kaynaklı oluşan çatlaklara, kepek, saç kıran, siğil ve bazı deri hastalıklarına iyi gelmesi, yaprakları bandaj şeklinde üzerlerine uygulandığında deri lekelerine (الكلف) iyi gelmesi zikredilebilir (Dioskorides, 2005, 144; Râzî, 2002, 1/369, 6/224, 7/504; İbn Sînâ, ts., 2/230; İbnü'n-Nefîs, 2000, 2/337; Nüveyrî, 2002, 11/45). Bunun yanı sıra mide, bağırsak parazitlerine ve karaciğer yağlanmasına karşı son derece etkilidir. Sindirim sistemine ve çeşitli hastalıklara faydası olmasının yanında pazı bitkisi sade veya aşırı tüketildiğinde mideye zarar verebildiği konusunda Dioskorides dikkat edilmesi gerektiği yönünde tavsiyede bulunmuştur (Dioskorides, 2005, 144; Râzî, 2002, 2/590, 6/224; İbn Sînâ, ts., 1/598).

Pazı bitkisi geleneksel hekimlik uygulamalarında kullanılan bir ecza malzemesi olmakla birlikte tıp eğitiminde talebelere ta'lim yaptırmak için tercih edilen bir gereçtir. Her ne kadar Hz. Peygamber döneminde olmasa da daha sonraki yıllarda hacamat veya kan alma eğitimi alan öğrenciye ilk olarak pazı yaprağının kalın damarları üzerinde ta'lim yaptırılırdı. Daha sonra hocası uygun görürse bir insan üzerinde uygulamaya geçilirdi (İbnü'l-Uhuvve, ts., 159).

Pazı bitkisi yemek ve sağlık alanında kullanımının dışında kültürel ve edebî hayatta da kendisinden söz ettirmiştir. Bunlardan ilk olarak dönemin rüya yorumları zikredilebilir. Bu konuda görüş beyan eden İbn Sîrîn'e göre rüyada görünen bu bitki hayırlı bir işe delalet etmektedir (İbn Sîrîn, 1940, 2/240). İlginç olan şu ki MS 3. asırda yaşayan Efesli Artemidorus (öl. MS 2. yy.) rüya yorumu üzerine yazdığı *Oneirocritica* adlı eserinde de benzer şekilde pazı bitkisinin hayırlı ve iyi bir işe delalet ettiğini, gerekçe olarak da vücuttaki ağır hıtları ve gereksiz atıkları atmaya yardımcı olduğunu söylediği aktarılmaktadır (İbn Gunâm, ts., 126). Rüya yorumu dışında bitkinin rengi üzerinden yapılan yaygın bir darb-ı mesel de mevcuttur. Arap kültüründe moraran kişinin rengini belirtmede “pazı gibi yeşile dönmüş” anlamında bir ifade kullanılırdı. Bu hususta kaynaklarda dikkat çekici bir hadise örnek olarak verilebilir. Anlatıldığına göre Talha b. Ubeydullah öldüğünde Basra'da suya yakın bir yerde gömülmüştür. Rivayet odur ki defnedildikten sonra hane halkının rüyasına girerek kendisinin boğulduğunu ve bu sudan kendisini kurtarmalarını istemiştir. Bunun üzerine aile efradı mezarın yerini değiştirmek için kabrini kazmıştır. Kefenini açtıklarında ten renginin yeşile döndüğünü görürler. Bu durumu aktaran Kays b. Ebî Hazım Talha'nın yüzündeki yeşil tonun adeta sılk bitkisi koyuluğunda bir renkte olduğunu ifade eder (İbn Sa'd, 2001, 3/168; İbn Ebî Şeybe, 1989, 7/536). Sılk bitkisinin Hz. Peygamber dönemindeki kullanımı hakkında bu bilgiler dışında kaynaklarda başka bir rivayete tesadüf edilememiştir.



Görsel 36: Yuhannâ b. Mâseveyh Tarafından Düzenlenip Daha Sonraki Dönemlerde Mihrân b. Mansûr Tarafından Yeniden Çevrilen *De Materia* Eserinde Yer Alan Beyaz Ve Siyah Pancar Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitabü'l-Haşâiş*, 1889 - 1890, 103a.



Görsel 37: Dioskorides'te Geçen Bir Pazı Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, çev. Hişâm b. Musa b. Yusuf, La Bibliothèque Nationale de Paris, ts., 85a.

2. BÖLÜM: KENDİLİĞİNDEN BİTEN OTLAR: KULLANIM ALANLARI VE KÜLTÜRDEKİ YERİ

2.1. Buğdaygiller (Poaceae)

2.1.1. Sümâm (Çöl Otu, *Panicum Turgidum*)

Terminoloji

Sümâm, çöl otu olarak bilinen bir darı türüdür. Bilimsel taksonomide çim türündeki otları içine alan Poaceae veya Gramineae familyasına (الفصيلة النجيلية) mensuptur (Kaşâş, 2006, 1/184).

Dünya üzerinde çok sayıda çeşidi bulunan çöl otunun Arap Yarımadası'ndaki yaygın türü sümâm (ثمام) adıyla tanınır. Bu otun bilinen bir diğer ismi de celîldir (جليل) (Cevherî, 1987, 4/659; Zebîdî, 2001, 28/225). Hicazlılar bu bitkiyi tanımlarken daha çok celîl terimini kullanmayı tercih eder (Bekrî, 1982, 3/1015; İbn Sîde, 1996, 3/233). Bu otun yeni bitmiş haline celîl, uzun ve olgun haline sümâm denildiği de vakidir (Ebû Musâ el-Medînî, 1986, 1/344). Bu farklı kullanım Arapçanın zenginliğinden kaynaklanır. Çünkü bu dilde bitkinin tohumu, ilk tomurcuklanma evresi, olgun hali, yaprakları, meyvesi, yaş ve kuru hali gibi tüm evreleri için farklı isimler tercih edilir.

Özellikleri

Sümâm otunun kökenleri oldukça kadim bir geçmişe dayanır. Arkeobotanik verilere göre dahil olduğu *Panicum* (Çimgiller) türünün en eski varlığına Çin'de rastlanır. Elde edilen verilere göre sümâm otuyla aynı familyadan olan *Panicum Miliaceum* adındaki bir darı türünün varlığı MÖ 5000'li yıllara kadar gider. Ancak Dioscorides'in *De Materia Medica* eserinin tercüme ve ekli şerhlerinde yapılan incelemelerde bu bitkiye tesadüf edilmez. Bu bitkinin o dönemin toplumları için ne ifade ettiği nasıl kullanıldığı hususunda bilgiler yetersizdir. Zamanla *Panicum* familyasının birçok türü dünyanın dört bir tarafına yayılır. Bu türlerden biri olan *Panicum Turgidum* (Arapça adıyla sümâm otu) çoğunlukla Arap Yarımadası'nda yetişir (Williams-Farias, 1972, 13-16).

Dünya üzerinde bilhassa çöl ikliminin hâkim olduğu noktalara yakın bölgelerde görülebilen sümâm bitkisi Afrika'nın Atlantik kıyılarına bakan sahralardan başlayıp Orta Hindistan'a kadar ulaşan geniş bir coğrafyada yayılım gösterir. Bu bitki sıcak bölgelerde yetişmesine karşın çimlenip hayat bulması için yılın belli zamanlarında

yağmur görmesi gerekir. Bu açıdan sümâm bitkisinin Arap Yarımadası'ndaki kurak bölgelere yakın noktalara uyum sağladığı görülür. Düzluklerde, vadilerin kalbinde ve yüksekliği 1500 metreye ulaşan çorak dağlarda yetişebilir. İpleri andıran çok sayıda ince daldan oluşan bir buket halinde büyür. Bu dallar üzerinde meğâfir ve lese' zamları oluşur. Kırmızı taneciklerden oluşan başakları vardır. Bu tanecikler aynı familyadan gelen segâme (Ar. ثغامة, Lat. Stipagrostis hirtigluma) bitkisinin tohumlarına benzetilir. Sıcak hava şartlarına karşı oldukça dayanıklıdır. İnce bir yapıya sahip olmasına karşın epeyce güçlü olan bu ot türü, yıl boyunca yaşar. Bundan dolayı çok yıllık bitkiler kategorisinde yer alır (Dîneverî, 1974, 93; İbn Sîde, 1996, 3/233; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/207; Kaşâş, 2006, 2/364; Williams-Farias, 1972, 14).

Arap Kültüründeki Yeri

Arap Yarımadası'nda yaygın görüldüğü bilinen sümâm bitkisinin nerelerde yetiştiği hususunda kaynaklarda diğer türlere nazaran daha detaylı bilgi mevcuttur. Şiirlerden ulaştığımız mâlûmat bölgedeki yoğun kullanımla paralellik gösterir.

Sümâm bitkisinin yetiştiği yerlerin başında Medine gelir. Bu otun Medine'de çeşitli alanlarda kullanılması onun bu bölgede mevcut olduğuna işaret eder. Bir diğer yetiştiği yer Mekke'dir. Bilhassa Fah (فخ) Vadisi'nin etrafında bolca görülür. Bu vadinin kalbine doğru akan Celîl adında bir patika vardır (Bilâdî, 1980, 1/23). Bölgedeki sümâm otunun varlığına bağlı olarak bu isimle adlandırılmış olması kuvvetle muhtemeldir. Nitekim Bilâl-i Habeşî Hz. Ebû Bekir ile hummaya tutulduğu sırada hastalığın verdiği elemle Mekke'yi kastederek bir şiir söyler.¹⁰³ Bilâl kendisine ve diğer muhacirlere iyi gelmeyen Medine havasına karşın Mekke'ye olan özlemini bu şiirle dile getirir. Söz konusu şiirde etrafı celîl ve izhir otlarıyla kaplı Fah Vadisi'ne işaret eder.¹⁰⁴ Bu bölge Mekke'nin ikinci vadisi kabul edilir. Hatta Hz. Peygamber'in ihramlıyken bu vadide yıkandığı zikredilir. Bu bölge aynı zamanda Mekke yakınında vefat eden muhacirlerin gömüldüğü bir yerdir (Bekrî, 1982, 3/1015; Ahmed b. Hanbel, 2001, 43/155; Süheylî, 1991, 5/45).

Bir diğer bölge adı da Mekke'ye yakın konumda olan Celîl Vadisi'dir. Adından da anlaşılacağı üzere bu vadide yoğun sümâm otu bittiğinden celîl ismiyle adlandırılmıştır.

¹⁰³ Bilâdî'ye göre bu şiirin sahibi Bilâl değildi. Bilakis Bilâl Mekke'ye duyduğu özlemi dile getirmek için Gâlib b. Âmir el-Cürhümî'ye ait olan beyitleri söylemiştir. Bilâdî'nin işaret ettiği Gâlib b. Âmir, Cürhümîlere mensup bir şâirdir. Kabilesi Cürhümîler'in Huzâalılar tarafından Mekke'den kovulduğu sırada bu şiiri Mekke için sarf etmiştir (Şürrâb, 1990, 24).

¹⁰⁴ أَلَا لَيْتَ شَعْرِي هَلْ أَبَيْتُ لَيْلَةً ... بَفَخَّ وَحَوْلِي أَدْنَى وَجَلِيل

Bu bölge aynı zamanda kervanların kısa süreliğine dinlenmek için tercih ettiği bir yerdir. Bu sayede hem yolcular dinlenir hem de hayvanlarını bölgedeki sümâm otlarıyla beslerlerdi. Söz konusu vadiyi şiirinde işleyen Nâbigâ, çıktığı bir yolculukta Mekke yakınlarına kadar gelip Celîl Vadisi'nde konakladığına işaret eder (Zebîdî, 2001, 28/225).

“Yolculuğum ıssız Zî'l-Celîl'de günü bitirdi.”¹⁰⁵

Sümâmın yetiştiği bir diğer bölge Hicaz'da bulunan Atrakâ adındaki bir yerdir. Burada çadırlar sümâm otunun yanı sıra bölgede görülen bir diğer ot türü asî (عصي) ile yapılır (Bekrî, 1982, 1/167). Ebû Züeyb el-Hüzelî'nin (öl. 27/648) bir şiirinden öğrendiğimiz bu detay Atrakâ'da sümâm otunun varlığına işaret eder: “Atrakâ'daki eski çadırlar yalnızca sümâm ve asî otundan olurdu.”¹⁰⁶

Sümâm otunun yetiştiği bir diğer bölge Necid'dir. Çoğunluğuna çöl ikliminin hâkim olduğu bu bölgede sümâmın varlığı oldukça yaygındı. Hatta bu bölgenin sakinleri için sümâm diğer bitki türlerinden daha değerli kabul ediliyordu (Sâgânî, 1977, 5/595; İbnü'l-Enbârî, 2008, 529). Necidlilerin sümâma olan bu ilgisi şiirlerine de yansır. Bilhassa Câhiliye şiirleri incelendiğinde bu bitkiye atıf yapan şâirlerin çoğunlukla Necid bölgesinde yaşamaları dikkat çeker. Sümâm bitkisinin Necid bölgesindeki varlığına işaret eden bir diğer bilgiye Benî Âmîr b. Sa'sa'a kabilesinde rastlanır. Bu kabile, hayvanlarını otlatmak üzere kış mevsimini Necid bölgesinde geçirir. Onlar lese' ve meğâfirin bölgelerinde fazla yetişmesiyle övünür ve gururlanır (Dineverî, 1974, 96; Fayda, 1991, 3/66-67). Söz konusu zamklar daha sonra işaret edeceğimiz üzere sümâm yapraklarında oluşur. Bu da Necid bölgesinde sümâm otunun yaygın görülen bitki türlerinden olduğuna işaret eder.

Necid bölgesinde yaşayan Câhiliye dönemi şâirlerinden Tufeyl el-Ganevî (öl. 607) yalnızca sümâm bitkisinin Vâsıt adında bir bölgenin etrafında yetiştiğine işaret eder. Necid bölgesinde olma ihtimali yüksek olan bu yer Haccâc'ın Basra ve Kufe arasında kurduğu Vâsıt şehriden farklı bir güzergahtır (Bekrî, 1982, 4/364).

“Vâsıt'ın dışına çıkınca, dağılmış sümâm dallarından başka çadır yapacak bir şey yoktur.”¹⁰⁷

¹⁰⁵ كَأَنَّ رَحْلِي وَقَدْ زَالَ النَّهَارُ بِنَا ... بِذِي الْجَلِيلِ عَلَى مُسْتَأْنِسٍ وَجِدَ

¹⁰⁶ عَلَى أَطْرَقَا بِالْيَاثِ الْخِيَا ... مِ إِلَّا الثَّمَامَ وَالْأَعَصَى

¹⁰⁷ إِلَى الْمَنْحَنِ مِنْ وَاسِطٍ لَمْ يَبِينْ لَنَا ... بِهَا غَيْرَ أَعْوَادِ الثَّمَامِ الْمَنْزَعِ

Yetiştği iklim koşulları gereği Arap Yarımadası'nda geniş yaşam alanı bulan sümâm otu kavurucu çöl sıcağına karşı uyum sağlar. Yılın her mevsiminde bulunabilen bu ot, bitki çeşitliğinin az olduğu yerlerde ve dönemlerde bölge halkı, bilhassa çölde yaşayan bedevîler için hayatî önem taşır. Hatta Arap Yarımadası'nın Necid gibi bazı bölgelerinde bu ot, ağaçlardan bile daha değerli sayılır. Günümüze ulaşan Câhiliye dönemi şiirlerinde sümâm bitkisine yer veren şâirlerin çoğunlukla Necid'ten olması da oldukça dikkat çeker. Bu, onların sümâm bitkisini çok yönlü kullanmalarından kaynaklanır. Onlar konakladıkları yerleri sümâm otunun bulunduğu bölgelere göre belirlerdi. Bundan dolayı Necidliler herhangi birinin bir konudaki görüşünü tercih ettiklerinde “senin sümâm tarafındayım” (أنا لك على طرف الثمام) anlamına gelen bir ifade kullanırdı (Sâgânî, 1977, 5/595; İbnü'l-Enbârî, 2008, 529).

Sümâm otunun bölgedeki yaygın varlığı Arap şiir kültüründeki kullanımını kaçınılmaz kılar. Bu şiirlerde bitkinin fiziksel ve yapısal özellikleri birçok açıdan benzetme sanatına konu olur. Bunların başında nakzedilecek kişiyi güçsüz göstermek için kullanılması gelir. Aslında sümâm otu iç içe geçen büyük bir ot demeti şeklinde büyür. Bu hali yere daha sıkı tutunmasını sağlar. Böylece dışarıdan gelebilecek olağanüstü iklim değişikliğine karşı daha dirençli olur. Ne var ki kurduğunda diğer otlarda olduğu gibi eski görkemini, gücünü kaybeder ve kırılgaştır. Benî Esed'in kölelerinden Suhaym (öl. 40/632) adında bir şâir sümâm otundan ilham almak suretiyle iri yapılı ve kilolu olan bir düşmanın görüntüsüne aldanılmaması gerektiğine işaret eder. Düşmanın kalın ensesini bir bağ kuru sümâm otuna benzetmek suretiyle onu güçsüz göstermeye çalışır: “(Düşman) Kilolu görünen kuru bir pislik yığındır. Kalın ensesi, kuru sümâm otu gibidir. O zelil birisidir. Ne bir düşmanı defedebilir ne de korkutabilir.”¹⁰⁸

Sümâm otunun şiir sanatında benzetildiği bir diğer öge gösteri amaçlı kullanılan mızraklardı. Gösteri mızrakları şekil itibarıyla ince ve hafif olmasıyla bilinir. Bunlar karşıdaki kişiyi yaralamak amacıyla yapılmadığı için delici değildir. Bundan dolayı zayıf, ince ve uzun bir ot olan sümâm ile gösteri mızrakları arasında bir ilişki kurulur (Mühellebî, 2003, 2/200).

“Hiçbir darbe almamış atlar...Süvârilere sanki taşıyor sümâmdan mızraklar...”¹⁰⁹

يُرى بادناً والجلَّةُ الكومُ تُسَنَفُ¹⁰⁸

عَظِيمِ الْقَصِيرِ وَالنَّمَامِ هَشِيمِ

أَخُو الدَّلِّ لَمْ يَدْفَعْ عَدُوًّا وَلَمْ يَخَفْ

وَحِيلَ لَا يَخَرُّ لَهَا طَعِينٌ ... كَأَنَّ قَنَا فَوَارِسَهَا ثَمَامٌ¹⁰⁹

Sümâm bitkisinin benzetildiği bir diğer özne, ince bacaklı kadınlardı. Hz. Ömer zamanında Eş'as adında ensardan bir kişi, savaşa çıkmadan evvel ailesini bir komşusuna emanet ederek ayrılır. Komşusu Eş'as'ın ailesinin evine bir Yahûdî'nin gidip geldiğini fark eder. Bu durumu hemen Eş'as'a haber eder. Bir gece Medîne'ye ulaşan Eş'as evini dışardan gözetlediği sırada içeride komşusunun bahsettiği Yahûdî'yi görür. O sırada Yahûdî adam ayak ayak üstüne atmış bir vaziyette şu şiiri mırıldanmaktadır: “İslâm, Eş'as'ı benden uzaklara savurdu da. Evinde karısıyla en uzun geceyi geçirdim. Şimdi onun göğsünde uyuyorum ve sabah oluyor. Belinde kuşağı olmayan elbisesinin içinde.... Sümâm gibi ince bacaklı karısıyla ... Sabaha kadar seviştik ...”¹¹⁰

Bunları işiten Eş'as deliye döner ve Yahûdîye saldırarak onu oracıkta öldürür. Durumu öğrenen Hz. Ömer olayın iç yüzüne vâkıf olunca Eş'as'a hak verir (Ebû Nu'aym el-İsfahânî, 1974, 4/321).

Arap Yarımadası'nın birçok noktasında görülen sümâm otu, etrafında gerçekleşen olayların da âdeta sessiz şahidiydi. Bir diğer şahidi de etrafında halka kurulan ateş ocaklarıydı. Her iki öğeyi de zamanın tanığı olarak betimleyen Nâbiğâ, geçmişe seslendiği bir şiirinde akıp giden zamanın geri gelmediğini belirtir. Geçmiş kime sorsa ondan cevap alamadığını söyleyen şâir, bu konuda sümâm ve ateş ocağından başka kimsenin ona cevap vermediğini dizelerine işler (Kureşî, ts., 185). “Nimet diyarı, bizi yabancılardı için konuşmadı. Keşke konuşsaydı haberlerle dolu nimet diyarı. Bu diyarda sümâm ve ateş ocağından başka faydalananacak (konuşacak) bir şey bulamadım. Bu, bana, yaşam ve ömrün akıp giden zamana aldırış etmeden nimet diyarıyla oyalandığını gösterdi.”¹¹¹

Sümâm ve Zamk İlişkisi

Sümâm otu bilhassa kurak mevsim sonrası gelen yağışlar sonucunda her yerde birden coşmaya başlar. Arap şiirlerinin vazgeçilmez benzetme öznesi olan ince dalları kısa sürede olgunlaşarak göğe yükselir (Dineverî, 1974, 94). Kuraklık sonrasında gelen

وَأَشْعَثَ غَرَّةَ الْإِسْلَامِ مَيِّ ... خَلُوتُ بِغُرْسِهِ لَيْلَ التَّمَامِ
أَبِيْتُ عَلَى تَرَائِبِهَا وَيَضْحَى ... عَلَى قُبَاءٍ لِأَجْفَةِ الْجَرَامِ
كَأَنَّ مَجَامِعَ الرِّبَالِ مِنْهَا ... تُمَامٌ قَدْ جُمِعْنَ إِلَى تُمَامِ
فَاسْتَعْجَمْتُ دَارُ نَعْمٍ مَا تُكَلِّمُنَا، وَالْدَّارُ لَوْ كَلَّمْتُنَا ذَاتَ أَخْبَارِ
فَمَا وَجَدْتُ بِهَا شَيْئاً أَلْوَدُّ بِهِ، إِلَّا التَّمَامَ وَالْأَ مَوْقِدَ النَّارِ
وَقَدْ أَرَانِي وَنُعْمًا لَاهِيَيْنَ بِهَا، وَالْدَّهْرُ وَالْعَيْشُ لَمْ يَهْمُ بِإِمْرَارِ

yağmurlar sayesinde sümâm otu Arapların çok sevdiği lese' ve meğâfir adında iki zaml türüne de ev sahipliği yapar.

Bunlardan meğâfir, Arap kültüründe kullanılan en meşhur zamklardandır. Bu zaml, sümâm dışında rims otu (Ar. رمت, Lat. *Haloxylon salicornicum*), urfut (Ar. عرفت, Lat. *Vachellia oerfota*) ve uşer ağacında (Ar. عثر, Lat. *Calotropis procera*) da bulunur. Diğer zamklarda olduğu gibi meğâfirin tadı ve kokusu da oluştuğu bitkilere göre değişir. Mesela sümâm ve rims otunun yapraklarında oluşan meğâfir bal gibi tatlıdır. Bu meğâfirin zamlı oldukça lezzetlidir. Urfut ve uşer ağacından elde edilen meğâfir ise tatlı ve acımsı bir özelliğe sahiptir. Hatta urfut ağacından çıkan meğâfirden hoş olmayan bir koku yayıldığı için ondan yapılan şerbet pek rağbet görmezdi (Dîneverî, 1974, 93; İbn Manzûr, 1993, 5/28). Nitekim Hz. Peygamber ağzında kötü koku bırakacak yemekleri pek tercih etmediği için urfut zamlından yapılan şerbeti de içmezdi. Bir rivâyete göre Zeynep bint Cahş'a akrabalarından bal gelmişti. Hz. Peygamber balı çok sevdiği için sık sık onun yanına giderdi. Bunu fark eden Hz. Âişe, Hz. Peygamber kimin yanına giderse kendisinden kötü meğâfir kokusu geldiğini söylemek üzere Hz. Hafsa ile anlaştı. Hz. Peygamber bu durumdan o kadar rahatsız oldu ki balı kendine haram kıldı. Bunun üzerine "Allah'ın kendisine helal kıldığı şeyi haram kılmamasına" dair âyet inince Hz. Peygamber yemininden geri döndü (İbn Sa'd, 1990, 8/85; Müslim, "Kitâbü'-Talâk", 18 (No. 1474); Beyzâvî, 2012, 2/385; Hamza Kâsım, 1990, 5/71).

Sümâm otunun ince yaprakları üzerinde oluşan ikinci zaml türü lese'dir (لثا). Lese', meğâfire nazaran daha az yoğunlukta olup akışkan bir yapıya sahiptir. Yoğunluğu ve tadı âdeta balı andırır. Ara sıra görülebilen bu zaml türüne her yıl rastlamak mümkün değildir. Bundan dolayı Arap kültüründe lese' zamlı oldukça değerli görülür. Tadı bal gibi tatlı olan bu zaml türünden elde edilen şerbet Arapların rağbet ettiği meşrubat çeşitlerinden biridir. Bu şerbeti elde etmek için öncelikle kurumuş lese' taneleri, üzerine yapışıkları sümâm otuyla beraber toplanır. Ardından bir bezin içine konulur. Bu bez bir kabın içine alınır ve üzerine su dökülür. Böylece zamktaki şekerli öz, su eşliğinde kaba akar. Araplar onu şerbet niyetine tüketir veya kaynatmak suretiyle kıvamlı şeker haline getirir. Sümâm meğâfiri de benzer şekilde şerbet haline getirilir. Sümâm otu üzerinde biriken bu minik tatlı parçacıklarının karşı konulmaz tadı insanların iştahını kabarttığı gibi köpek ve kurtların aralarında bulunduğu hayvanların da ilgisini çeker (Dîneverî, 1974, 94).

Arapların sevdiği içeceklerden olan lese' zamkının kuru hali bazı kabileler tarafından saârîr (صَاعِرِير) kelimesiyle tanımlanır. Hatta bu terimden su'ayr ve es'ar kelimeleri türetilerek şahıs isimlerinde kullanılır. Bu hususa dikkat çeken Ebû Amr b. Alâ el-Mâzinî (öl. 154/771) Câhiliye dönemi şâirlerinden Sa'lebe b. Su'ayr el-Mâzinî'yi buna örnek verir (İbnü's-Sikkât, ts., 35; İbn Manzûr, 1993, 4/457).

Lese' ve meğâfir zamkı Araplar arasında oldukça önemli bir yere sahipti. Hatta bunların toplandığı bölgelerde yaşayan insanlar lese' ve meğâfirin varlığıyla diğer kabilelere karşı övünürdü. Mesela Âmir b. Sa'saa kabilesinin bir kolu olan Benî Süvâe b. Âmir ve kardeşleri yurtlarında söz konusu zamkların çokluğuyla gurur duyardı. Bu durumu şiirlerine de yansıtmak suretiyle kültürel değerlerini sonraki nesillere aktarmışlardı (Dîneverî, 1974, 94):

“Biz Benî Süvâe b. Âmir'iz. Lese', mağd ve meğâfir ehliyiz.”

Kullanımı

Sümâm otu çabuk bulunabilir olması hasebiyle birçok noktada kullanıldı. Hz. Peygamber dönemi ve öncesinde sümâm, herhangi bir hastalığa karşı kullanılmayan bir ot olsa da Arapların sosyal hayatında ön plana çıkan temel bitkilerden birisiydi. İnşaat malzemesi, hayvan yemi, yatak ve yastık gibi temel ev eşyaları yapımında tercih edilen bir malzemeydi.

Sümâm otunun kullanım alanlarının başında yapı malzemesi olarak değerlendirilmesi gelir. Sık ve hava geçirmez bir özelliğe sahip olan bu ot Arapların olmazsa olmaz inşaat malzemelerinden biriydi. Zayıf ve ince dallı olan bu bitki ev, gölgelik ve çadır gibi alanlarda kullanıldı. Araplar evin içine hava geçmesini engellemek için boşlukları, kapı girişlerini bu bitki ile doldururdu. Tavanları kapatmak için yine aynı bitkiden faydalanılırdı (Cevherî, 1987, 4/659; Muhammed Hasan Cebel, 2010, 1/322). Bunun yanı sıra gölgelik yapımında en çok sümâm otu rağbet görürdü. Bu bitkinin sık ve ince oluşu tavandan su akmasını uzun süre önlerken güneşin içeriye girmesini de engellerdi. Bu özelliği sayesinde bunaltıcı çöl sıcağına karşı içeriye serinlik de verirdi. Hatta en serin gölgelikler sümâmdan yapılanlardı (İbnü'l-Enbârî, 2008, 529). Nitekim Hz. Peygamber döneminde Mescid-i Nebevî'nin inşasında tavan ve gölgelik yapımında sümâm otundan faydalanıldı. Hz. Peygamber de mescidin inşası sırasında Hz. Musa'nın, sümâm otundan ve kütükten yapılan gölgeliğine benzer bir yer yapılmasını istedi. “Musa Gölgeliği” diye adlandırılan bu alan kiblenin değişmesinden sonra

yeniden yapıldığında yine sümâm otundan faydalanıldı. Bir rivâyete göre mescidin tavanı da sümâm ile örtüldü. Buna göre mescid ilk yapıldığında üstü izhir otu ile kapatıldı. Ancak tavan akıtınca sahâbîler onu balçıkla sıvayarak kapatmak istedi. Hz. Peygamber de sümâm ile örtülmesini emretti (Abdürrezzâk, 1982, 3/154). Hicrî 7. yılda mescidin genişletilmesi faaliyetlerinde üstü örtülen mescidin tavanının yapımında yine bu ottan faydalanılmış olmalıdır. Hz. Peygamber'in eşlerinin hücre-i saâdetlerinin¹¹² tavanının da sümâm otuyla örtüldüğü ileri sürülebilir. Bu hücrelerin bir kısmının Mescid-i Nebevî'yle eş zamanlı yapılmasından dolayı aynı malzemelerle inşa edildiği kuvvetle muhtemeldir.

Sümâmın yapı malzemesi olarak kullanıldığı bir diğer alan çadırlardı. Araplar ticaret amacıyla veya hayvanlarını bereketli otlak alanlarına ulaştırmak için sık sık yolculuk yapardı. Bilhassa bedevîler hayvancılıkla geçindiği için sürekli seyir halindeydiler. Çölün yakıcı sıcağında geçen yolculuklarda konaklayacak bir yer bulmak oldukça güçtü. Bundan dolayı ıssız çölün ortasında pratik bir barınak kurmak önemliydi. Bu iş için her yerde biten sümâmdan daha iyisi olamazdı. Kurulan çadırların etrafı “nüey” (النَّوْي) denilen çamurdan bir setle çevrilirdi. Bu setler sıcaklığın, yağmurun ve haşerat türlerinin çadır içine geçmesini engellemek için bir karış yüksekliğinde yapılırdı. Ardından üzeri sümâm otu ile açık bir yer kalmayacak şekilde kapatılırdı. Hicaz'ın Atrakâ denilen bölgesinde ise çadırlar yukarıda da vurgulandığı üzere sümâm ile birlikte asî (عَصِي) denilen bir ot çeşidiyle yapılırdı (Bekrî, 1982, 1/167). Çadırın etrafında herhangi bir açıklık kalması halinde içerisi gündüz bunaltıcı sıcak, gece de dondurucu soğuk olurdu. Bu durumdaki çadırın hali Arap şâirlerince zem vesilesi olarak kullanılırdı. Bedevî şâir Kümeýt b. Ma'rûf el-Esedî (öl. 60/679) bir şiirinde düşmanlarını, delik deşik bir çadıra benzetir (İbn Meymûn, ts., 364). “Onların etrafının uzun sümâmlarla tutturulmuş içini gösteren (delik deşik) bir çadıra benzediğini görürsün.”¹¹³

Geçici kurulan bu çadırlar konaklama bittiğinde toplanmazdı. Çünkü sümâm otuna Arap Yarımadası'nın hemen hemen her yerinde rastlandığı için yolcular bir sonraki dinlenme yerinde yenisini yapabiliyordu. Bu sayede konaklama için gerekli araç-gereçleri

¹¹² Hücre-i saâdetin ne zaman ve nerede yapıldığıyla ilgili detaylı bilgi için bk. Yıldız, Firdevs - Öztürk, Levent, “Medine’de Ashâba Ait Evler: Hz. Ebû Bekr Örneği”, *Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 23/43 (Haziran 2021), 81-108.

¹¹³ تَرَاهُنَّ مِثْلَ الْخَيْمِ خَوَى فُرُوجُهُ
وَأَمْسَكَ مَتْنَاهُ الثَّمَامُ الْأَعْلَى

yanlarında taşıma gereksinimi duymazlardı. Bu duruma işaret eden Necidli Lebîd b. Rebîa el-Âmirî bedevî hayatını tasvir ettiği bir şiirinde çölde terkedilmiş sümâm çadırlarından bahseder (Ebû Amr eş-Şeybânî, 2001, 269): “Her şeyi topladılar ve erkenden oradan ayrıldılar. Geride sümâmdan ve çamurdan başka bir şey kalmadı.”¹¹⁴

Arapların yapı kültüründe önemli bir malzeme olan sümâm otu bölgedeki hayvanlar için de hayati önem taşımaktaydı. Çölün acımasız yaşam koşullarına karşı uyum sağlayan sümâm otu bitki çeşitliliğinin azaldığı bölgelerde ayakta kalabilen nadir otlardandı. Bu bitki deve, koyun ve keçi gibi bölge halkının geçim kaynaklarından olan hayvanların tükettiği otlar arasındaydı. Bu da onların besin ihtiyacını az da olsa karşılamaya yardımcı oluyordu (İbn Sîde, 1996, 3/233). Sümâm otu bölgedeki bazı kuşlar tarafından yuva yapımında kullanılmasıyla da dikkat çeker. Nitekim Câhiliye döneminde Benî Hacer ile Benî Esed arasında gerçekleşen bir savaşın anlatıldığı bir şiirde bir güvercin, sümâm otundan ve neşem (Ar. نَشْم, Lat. *Grewia velutina*) adında bir ağacın yapraklarından yuvasını yaparken tasvir edilir. Hakkında az rastlanabilecek türden bu bilgiyi Câhiliye döneminin meşhur şâirlerinden kabul edilen Ubeyd b. Abras el-Esedî (öl. M. 598) ve Selâme b. Cendel et-Temîmî (öl. M. 600) şiirlerinde işlemiştir (İbn Kuteybe, 1997, 2/85; Râfiî, ts., 3/126): “Yumurtalarını neşem ve sümâm otundan iki dalın arasına koyan güvercin. Yumurtasını nasıl koruyamadıysa onlar da işlerinde başarısız oldular.”¹¹⁵

Sümâm otu hayvanların beslenmesinde önemli bir kaynak olduğu gibi oldukça ilginç bir durum için kullanıldığı da olurdu. Bazı Araplar yavru deveyi kestiklerinde hayvanlarının huysuzlaşmasını önlemek için kesilen yavrunun derisini sümâm otuyla doldurur öylece yanına koyardı. Böylece deve kandırılır, çocuğunun yanında olduğunu zannetmesi sağlanırdı (Ebü'l-Alâ el-Ma'arrî, ts., 26).

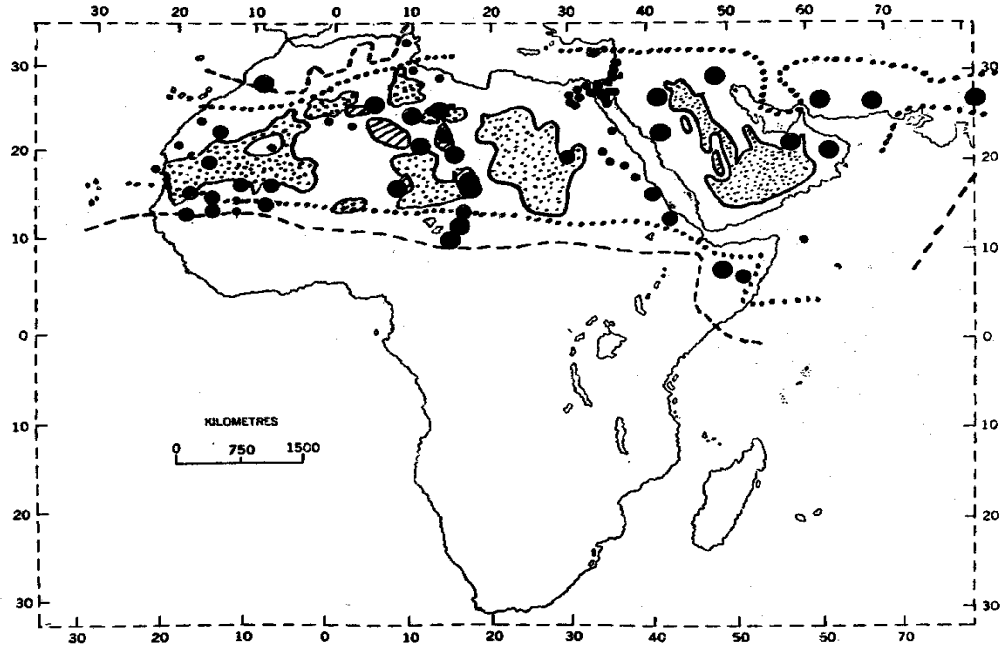
Sümâm otu Hz. Peygamber dönemi ve öncesinde çok kullanılan bitkilerdendi. Bu otu evlerinin yapımında kullanmaları, temel geçim kaynaklarından olan hayvanlarını doyurmaları, herkesin tadına doyamadığı lese' ve tatlı meğâfir zamkını sevmeleri onu değerli kılıyordu. Araplar her ne kadar bu bitkinin fiziksel özelliklerini zaman zaman karşılarındaki kişileri nâkıs göstermek amacıyla şiirlerinde kullandıysa da kendilerine birçok noktada fayda sağlayan bu otu çocuklarına isim olarak vermeyi tercih ettiler. Bu

عَرِيتُ وَكَانَ بِهَا الْجَمِيعُ فَأَبْكَرُوا ... مِنْهَا وَغَوَدَ نُؤْيُهَا وَثَمَامُهَا ¹¹⁴

عَيُّوا بِأَمْرِهِمْ كَمَا عَيَّتْ بَبِيضَتِهَا الْحَمَامَةُ ¹¹⁵
نَشْمٌ وَأَخَرٌ مِنْ ثَمَامَةٍ جَعَلَتْ لَهَا عَوْدِينَ مِنْ

isimle adlandırılanlara Câhiliye döneminde tesadüf edildiği gibi sahâbîlerde ve onların çocuklarında da görmek mümkündür. Bunlar arasında Benî Hanîfe'den Sümâme b. Ūsâl, Kûfe'den Sümâme b. Becâd el-Abdî, Cüzâm kabilesinden Sümâme b. Ebî Sümâme, Sümâme b. Hazn el-Kuşeyrî, Sümâme b. Adî el-Kureşî, Temîm kabilesinden Ūmmü Habîbe'nin babası Sümâme zikredilebilir (İbn Hacer, 1994, 8/372; İbnü'l-Esîr, 1989, 1/294-296). Bunun yanı sıra Benî Hanîfe'den Müseylime'nin babası Sümâme b. Kesîr b. Habîb, Benî Mâzîn'den Sümâme b. Seleme (sahâbî Şeddâd b. Sümâme'nin babası), Tâî kabilesinden Sümâme b. Mâlik (sahâbî Amr b. Tarîf'in büyük dedesi) ve Benî Sümâme adıyla bilinen Tay kabilesinin bir kolu örnek verilebilir (İbn Düreyd, 1991, 2/393, 478; İbn Hacer, 1994, 3/260, 5/114; Kalkaşendî, 1980, 1/199).

Çok yönlü kullanıma sahip olan sümâm otunun şifalı yönü de mevcuttur. Nitekim İbnü'l-Baytâr'ın hocası Ebü'l-Abbâs en-Nebâtî bu bitkinin göz aklığını gidermede kullanıldığına şahit olduğunu belirtir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 207). Ne var ki Hz. Peygamber döneminde tedavi maksatlı kullanıldığına dair herhangi bir kayda rastlanılamamıştır.



Görsel 38: Sümâm Otunun Dünya Üzerindeki Yayılış Alanlarını Gösteren Bir Görsel

Kaynak: J. T. Williams and R. M. Farias, "Utilisation and Taxonomy of the Desert Grass *Panicum Turgidum*", *Economic Botany*, 1972, 15.



Görsel 39: 1813 Yılında Çizilen Bir Sümâm Örneği

Kaynak: Erişim Tarihi 18/05/ 2022, <https://tsammax.clld.org/parameters/panicumturgidum>.



Görsel 40: Güney Katar'da Çekilen Sümâm Otuna Ait Bir Fotoğraf

Kaynak: Erişim Tarihi 01/02/2022 https://www.floraofqatar.com/panicum_turgidum.htm.

2.1.2. İzhir (Deve Otu, *Cymbopogon Schoenanthus*)

Terminoloji

Deve otu adıyla tanınan izhir bir çeşit darı türüdür. Bilimsel taksonomide çim türündeki otları içine alan Poaceae veya Gramineae familyasına (الفصيلة النجيلية) mensuptur (Dioskorides, 1991, 28; Kaşâş, 2006, 2/360).

Dioskorides’e göre bu bitkinin Grekçesi Schinunos/Schoinos (σχοῖνος) şeklindedir. Bu ifade Süryanicede “sencelîs” Rumcada “sehûmes” ve Türkçede “Mekke ayrığı” kelimelerine karşılık gelmektedir. De Materia eserinin Arapçaya çevirisi sonrasında سَخُونِس, سَخُونِس, سَخْرَلِيس ve نَسْخُونِس gibi muhtelif kelimelerle transkribe edilmiştir. Bu ifade Arap kültüründe izhir bitkisine karşılık geldiği ileri sürülmüştür (Dioskorides, 1991, 28; a.mlf., 1995, 18; İbnü’n-Nefis, 2002, 1/207, 2/317; İbnü’l-Baytâr, 1992, 22; Sakızlı İsa Efendi, 2019, 58, 451).

İzhir bitkisinin tekili izhire (إذخرة), çoğulu ezâhir (أذاهر) şeklindedir. Arap lisânının zenginliğinden nasiplenen bu ot türü birçok kelimeyle de tanımlanmıştır. Bunlar arasında Mekke samanı anlamına gelen “Tibnü Mekke, Tibnü Haramî” (تين حرمي, تين مكة), en meşhurları arasında zikredilebilir. Aromatik bir kokuya sahip olduğundan Arap parfümü anlamına gelen “Tîbü’l-Arab” (طيب العرب) kelimesiyle de tanınır (Dioskorides, 1991, 28; Dozy, 2000, 2/23).

Özellikleri

Arap Yarımadası’nın birçok noktasında görülebilen izhir otu Hicâz dağlarında geniş bir alana yayılır. Yakıcı çöl sıcağına karşı ayakta durabilen ender bitkilerdendir. Yıl boyunca hayatta kaldığından sümâm otu gibi çok yıllık (yaşam süresi üç yıldan uzun olan) bitkiler kategorisinde değerlendirilir. Bu ot bir bölgede bittiği taktirde âdetâ bir istilacı gibi her yeri kaplar. İnce ve uzun dallara sahiptir. Kurduğunda canlılığını kaybedip beyaz renge bürünür. Bu ince dalların içi yoğun bir aromatik kokuyu saklar. Bu güzel kokudan dolayı birçok hoş kokulu bitkiyle karıştırılır. Mesela Dîneverî bazı bedevî anlatılarından yola çıkarak izhirin çiçeklerinin yine kendisi gibi etrafa güzel rayihalar saçan ca‘de (Ar. جعدة, Lat. Teucrium Polium) adında başka bir otun çiçeklerine benzediğini belirtir. Bazı insanlar da izhiri kokulu yapraklara sahip sahber (Ar. صخبرة, Lat. Cymbopogon commutatus) ve halfâ (Ar. حلفاء, Lat. Cladium mariskus) otuyla da karıştırır (Dîneverî, 1974, 207; İbnü’n-Nefis, 2000, 1/208; Süheylî, 1991, 5/45; Kaşâş, 2006, 2/360-361).

Dağlarda, vadilerin kalbinde, düzlüklerde ve hatta taşlık bölgelerde bile rastlanabilen izhir otunun birkaç türü vardır. Bu hususta erken dönem İslâm hekimleri ve botanikçileri arasında başlayan ve hâlâ netlik kazanmayan ihtilaflar bulunmaktadır. Çünkü bu bitkiden farklı bir çeşit olan esl otu (Ar. أسل, Lat. *Juncus rigidus*) bazı âlimlerce onun bir alt türü kabul edilmiştir. Bu da Hz. Peygamber döneminde kullanılan bu iki çeşidin doğru bir şekilde anlaşılmasını ve özelliklerinin belirlenmesini epey zorlaştırmaktadır.

İbn Sînâ'ya göre Dioskorides, izhirin iki çeşidi olduğunu belirtir. Bunları meyveli ve meyvesiz şeklinde ikiye ayırır (İbn Sînâ, ts., 1/348). Ne var ki Dioskorides'in De Materia eserinin tercüme ve ekli şerhleri incelendiğinde I. Makalede izhirin üç çeşidine işaret edildiği bunların A'râbî, Nebâtî ve Libya'da yetişen çeşit şeklinde zikredildiği geçmekte, ilgili kısımda bu türlerin meyveli olup olmamalarına dair her hangi bir kayıt yer alamamaktadır. Yapılan bir dizi inceleme sonucunda İbn Sînâ'nın Dioskorides'e atfettiği bilgilerin izhir yerine "IV. Makale" de "helfâ" adındaki bir sazlık türüne ve onun bir çeşidi olan esl otuna (Lat. *Juncus rigidus*) ait olduğu tespit edilmiştir (Dioskorides, "Ayasofya", No. 3704, 36b; Dioskorides, 2005, 18). Esl otu bazı Arap metinlerine saherlîs el-âcâmî (سحرليس الأجمي) şeklinde geçmiştir. İbn Sînâ düştüğü bu vehmi devam ettirip izhirin türlerine esl otunu da dâhil ederek dörde çıkarır. Bunlardan birincisi hoş kokulu olan A'râbî (أَعْرَابِي), ikincisi âcâmî (أَجَامِي), üçüncüsü sert yapılı dakîk (دَقِيق) ve sonuncusu kokusuz erhâdır (أَرْحَى) (İbn Sînâ, ts., 1/348). Dioskorides izhirin en kaliteli türünün Nebâtî olduğunu belirtirken, İbn Sînâ kendi yaptığı taksimatta Hicaz'da yetişen A'râbî türünün en makbul olduğunu savunmuştur. Ona göre A'râbî olanın kırmızı renkteki çeşidi daha çok tercih edilmektedir. Bu tür diğerlerine nazaran daha baskın ve güzel kokuludur. Çiçeğinin kırmızıya çalan bir rengi vardır. Bu çiçek çatlamaya başlayınca renk değiştirerek eflatuna dönmeye başlar. Bunlar toplanıp iki el arasında ovuşturulduğunda gülün kokusunu andıran bir rayiha etrafa yayılır. Herhangi bir işlem görmeden dile değdirildiği takdirde kenarlarında bulunan minik iğneler âdetâ testere gibi onu çizer. Bu özelliği onun faydalı olduğunu gösteren işaretlerden kabul edilir (Dioskorides, 2005, 18; İbn Sînâ, ts., 1/349; İbnü'n-Nefîs, 2000, 1/209).¹¹⁶

¹¹⁶ İbn Sînâ'nın bu konuda Dioskorides'e yaptığı referansların neden yerini bulmadığı sorusu çalışmamızın ilerleyişini bir müddet çıkmaza itmişti. Bu sorun yani Müslüman âlimlerin özellikle Dioskorides'e yaptıkları atıflarda sorunlarla karşılaşılması araştırma alanımıza dahil olan bazı bitkilerde de önümüze çıkmıştır. Bu hususta uzun soluklu ve yoğun bir araştırmaya gidilmiş ve en nihâyetinde sorunun temeline inilmiştir. İbn Sînâ gibi pek çok âlimin h. 3. asrın en meşhur bilginlerinden Râzî'den

Arap Kültüründeki Yeri

Arap Yarımadası'nın kurak ve yarı kurak iklimine ayak uyduran izhir otunun bölgenin birçok noktasında yetiştiği bilinmektedir. Kullanım alanının geniş olmasına karşın yetiştiği alanların isim tespiti noktasında kaynaklar oldukça sınırlıdır. Az da olsa satır aralarında rastlanılan bazı bilgilerden izhir otunun bittiği birkaç bölge adına ulaşılmıştır. Bunlardan ilki Mekke'de bulunan Ezâhir tepesidir. Adını üzerinde yetişen izhir otlarından alır. Bu tepe Mekke'nin Ebtah denilen bölgesine bakar. Kuzeyden Hacûn denilen bölgeyle birleşir. Hz. Peygamber Mekke'yi fethe gittiğinde şehre Seniyyetü'l-Ezâhir denilen bu yerden girer. Yine Hz. Ömer'in oğlu Abdullah vefat ettiğinde bu dağda gömülür (İbn Hibbân, 1996, 333; Bilâdî, 1980, 1/22-23; Makrîzî, 1999, 1/385; Semhûdî, 1998, 4/10; Şürrâb, 1990, 24). İzhirin yetiştiği bir diğer yer Mekke'nin Fah Vadisi'dir. Konuyla ilgili daha önce sümâm otu bahsinde zikrettiğimiz Bilâl-i Habeşî'nin şiirinde işaret edildiği üzere bu vadinin etrafı izhir ve celîl otlarıyla kaplıdır (İbn Hişâm, 1955, 1/589; Bekrî, 1982, 3/1015). Bunun yanı sıra Hz. Peygamber dönemi Medinesi'nde bu bitkiden birçok alanda istifade edilmesi, bu bölgede de izhir otunun varlığına işaret etmektedir.

Arap Yarımadası'nda bilhassa Hicaz'da ön plana çıkan izhir otu bölgede geniş bir alana yayılır. Kavurucu sıcaklara karşı oldukça dirençli olması ona yıl boyunca ulaşma imkânı sağlar. Etrafa yaydığı güzel kokusuyla da bölge halkını kendine çekmeyi başarır. İzhirin Hicaz'daki membaı sayılan Mekke şehrinin dağ ve vadileri bu otla kaplıdır. Bu şehirle bütünleşen izhir, Mekke halkının kullandığı deyimlere de işlenir. Mesela onlara “Mekke'nin havası, suyu veya ahalisi nasıldır?” diye sorulduğunda Mekke'nin güzelliklerini hatırlatan “İzhiri dallanıp yapraklanmış.” (الإنحر وقد أعنق) ifadesini kullanırlardı. Bu ifadeyi duyduğunda Hz. Peygamber Mekke'yi özlediği için hüzünlenirdi. Nitekim müslüman olduktan sonra Medine'ye gelen Ebân b. Saîd'e (öl. 13/634) Hz. Peygamber Mekke ehlini nasıl bıraktığını sorduğunda o, “Mekke ehlini iyi, izhir otunu dallanmış, laf taşıyıcılarını da kısık gözlü bıraktım.” cevabını verir. Mekke'ye hasret olan Hz. Peygamber bu sözleri duyunca duygulanır. Başka bir zaman aynı soru Usayl el-Huzâî'ye yöneltildiğinde “Etrafı renklenmiş, iç kısımları beyazlamış,

etkilenecek böyle bir sonuca vardıkları anlaşılmıştır. Nitekim İbnü'l-Baytâr gerek Râzî gerekse onun bu konudaki sözlerini tekrar eden âlimlere karşı çıkmıştır. Ancak neden böyle bir hataya düştüklerini açıklayamamıştır. Bu konu hakkında ulaştığımız neticelere giriş kısmında kısaca işaret edilmiştir (Detaylar için bk. “Giriş”, 27)

sümâmı tanelenmiş, izhiri dallanmış, selem ağacı yapraklanmış bir halde Mekke’yi bıraktım.” cevabını alır. Bu sözler karşısında hüznünü gizleyemeyen Hz. Peygamber bu kadar sözün yeterli olduğunu söyler (Ezrakî, 1883, 2/155; İbn Hamdûn, 1996, 8/140; İbn Manzûr, 1993, 10/239).

Hicaz’da izhir otuna gösterilen ilgi onların inanç kültürüne de yansımaktadır. Bölge halkı bu bitkiye o kadar çok değer veriyordu ki kendileri için büyük ekonomik getirisi ve aynı zamanda inançlarının bir parçası olan haccın tesisinde ona fevkalade ilgi çekici bir anlam yüklemişlerdi. Bilindiği üzere Arap kabileleri her zaman ve dönemde hac ibadetine ve dolayısıyla hacılara hürmet ederdi. Bundan dolayı Mekke’ye giden hacıların güvenliğine son derece ihtimam gösterirlerdi. Bunun için hacıların hacı olduğunu gösteren birtakım nişaneler belirlenmişti. Mekke’ye gelen veya giden kişiler bu nişâneleri üzerlerinde taşıdıkları müddetçe dokunulmaz sayılırdı. Araplar hac etmek üzere yola çıktıklarında boyunlarına semüre ağacının (Lat. *Acacia tortilis*) kabuklarından veya siyah kıldan yapılmış bir gerdanlık (takı) takardı. Haclarını ifâ ettikten sonra Mekke’de yetişen izhir otlarını toplayıp ondan gerdanlık yapar ve boyunlarına takardı. Yolculuk esnasında karşılaştıkları insanlar boyunlarına taktıkları izhir takısını gördüklerinde onların hacdan geldiklerini anlardı. Böylece hacılara kimse dokunmazdı. Kan davalı oldukları kabilelerle karşılaşsalar dahi hacı olduklarını gösteren izhir veya semüre gerdanlığı boyunlarında olduğu müddetçe güvendelerdi. Hacılara dokunmadıkları taktirde Allah’ın onların ticaretini bereketlendireceğini ve onları mükafatlandıracağını umarlardı (Makrîzî, 1999, 14/164; Cevâd Ali, 2001, 11/394).

Arap halkının izhir otuna gösterdikleri bu ihtimam onu deyim yerindeyse “dokunulmazlık takısı” saymalarıyla sınırlı değildi. Bir diğer önemli husus şehirlerin anası kabul edilen Mekke’deki izhirin, çölün zıddını simgelemesiydi. Araplar bu bitkiyi şehirle bağdaştırmak suretiyle “bilâdü’l-izhir” tabirini tercih ederdi. Buna karşın çölde de yaygın görülen hımd (Ar. حمض) otundan yola çıkarak “bilâdü’l-hımd” tabirini bâdiye için kullanırlardı. Böylece bilâdü’l-izhir denildiğinde şehir, bilâdü’l-hımd denildiğinde çöl kastedilirdi. Zira hem Câhiliye hem de bi’set döneminde yaşayan şairlerden Ebü’t-Tamahân el-Kaynî (öl. 30/650) bir şiirine bu ince detayı işlemiştir. Bu şâirin Hz. Peygamber’in amcası Zübeyr b. Abdülmuttalib ile arkadaşlığı olduğu ve Mekke’ye gelip bir süre yanında kaldığı bilinmektedir. Anlatıldığına göre Mekke’ye yaptığı

ziyaretlerden birinde Abdullah b. Cüd'ân ile ticaret yapar. O sırada Benî Sehm kabilesinden bir grup Ebü't-Temahân'a tasallut edip yanında getirdiği develerine el koyar.¹¹⁷ Abdullah b. Cüd'ân'ın kabilesi çok güçlü olmadığı için Benî Sehm'e karşı eli kolu bağlı kalır. Çaresizlik içinde yardım isteyen Ebü't-Temahân durumunu bir şiirle dile getirir. Beyitlerinde develerini kurtardıktan sonra şehirden bir an önce ayrılıp bâdiyeye geri dönmek istediğini izhir ve hımd otuyla mecazen belirtir (İbn Kuteybe, 2002, 1/376; İbn Hamdûn, 1996, 3/207; İbn Habîb, 1985, 276). “(Devem) Mirkâl sahibine dönüş hazırlığı için özlemle yaklaştı. O otlaklarını anımsar ben de ailemi. Eğer Mekke'deki alışverişin bedelini bilseydi. İzhir otuna karşılık hımd satın almaktan mutlu olurdu.”¹¹⁸

İzhirin bölge halkı tarafından birçok alanda kullanılmasına karşın Arap şiirinde sümâm otuna nazaran çok daha az işlenmesi oldukça dikkat çekicidir. Bununla birlikte fiziksel özellikleri bilhassa benzetme sanatında kullanılmıştır. Bu hususta zikredilmeyi hak eden bir şiire işaret etmek yerinde olacaktır. Bilindiği üzere izhir otu yetiştiği bölgede her yeri kaplar. Daha önce de işaret edildiği üzere bu özelliğinden dolayı modern literatürde istilacı ot türleri kategorisinde değerlendirilir. Hüzeyl kabilesinin şâirlerinden Ebû Kebîr, onun bu hususiyetinden ilham almak suretiyle bir savaş sahnesini tasvir eder. Şiirinde birbiriyle savaşan iki kabileden bahseder. Bunlardan biri diğerine galip gelir ve düşmanını toplu halde öldürür. Kaybeden kabile üyelerinin savaş alanına dağılan cansız bedenleri, şâir tarafından geniş alanlara yayılan izhir otuna benzetilir (İbn Fârîs, 1979, 1/46).

“Ormanın kardeşi (ağaçlar) şahit oldu arkadaşlarına. Kafalarına çift darbe yiyip izhir otu gibi etrafa dağılmalarına...”¹¹⁹

Kullanımı

İzhir otu dönemin bölge halkı tarafından muhtelif alanlarda kullanılan temel bitkiler arasında yer almaktadır. Başta ev eşyası yapımı olmak üzere inşaat malzemesi, kozmetik, temizlik, cenaze işlemleri ve hayvan yemi gibi alanlarda tercih edilir. İzhir

¹¹⁷ Bu vakıa daha sonra kurulacak olan hılfü'l-fudûlün sebeplerinden biri sayılır (İbn Hamdûn, 1996, 3/207-208).

¹¹⁸ أَلَا حَتَّى الْمَرْقَالِ وَانْتَبَ رَيْهَا ... تَذَكَّرُ أَرْمَامًا وَأَذْكَرَ مَعْشَرِي
وَلَوْ عَلِمْتَ صَرْفَ الْبَيُوعِ لَسَرَّهَا ... بِمَكَّةَ أَنْ تَبْتَاعَ حُمْصًا بِإِذْخَرِ

¹¹⁹ وَأَخُو الْأَبَاءِ إِذْ رَأَى خِلَانَهُ
تَلَّى شِفَاعًا حَوْلَهُ كَالْإِذْخَرِ

otunun bu denli geniş bir kullanıma sahip olması bölgedeki yaygın varlığıyla ve kolay ulaşılabilir olmasıyla ilişkilidir.

İzhir otunun kullanım alanlarının başında temel ev eşyası yapımı gelir. Bu ot kurduğunda yaprakları yastıkların ve dayanak niyetine kullanılan kırlentlerin iç dolgusunda kullanılırdı. Aynı zamanda yapraklarında aromatik bir koku bulunduğu için evin güzel kokmasını sağlardı. İç dolgusu izhir olan yastıklar su ile teması halinde küflenirdi. Bundan dolayı Araplar genellikle dış kaplamasını deriden yapmaya ihtimam gösterirdi. Her evde bulunabilen bu yastıklar gelinlik çağına gelmiş kızların çeyizinin de bir parçası olurdu. Nitekim Hz. Peygamber kızı Fâtıma için hazırlattığı çeyizinde izhir otu ile doldurulmuş deri bir yastık vardı. Yine Hz. Peygamber'in kullandığı ev eşyaları arasında izhir ile hazırlanmış bir koltukaltı yastığı mevcuttu (Nesâî, “Kitâbü'n-Nikâh”, 21 (No. 5546); Beyhakî, 2003, 3/161).

Her dönemde olduğu gibi ev eşyaları kişinin ekonomik durumu ve konumuna göre değişiyordu. Hz. Peygamber, içinde bulunduğu şartlara göre daha sade bir hayatı tercih etmişti. Bu yaşam tarzı o dönemde zengin kesimin yaşam şeklinden çok uzaktı. Hatta bir keresinde Hz. Ömer Hz. Peygamber'in bu basit eşyalar üzerine oturduğunu görünce üzölmüş ve kendisinin bunlardan çok daha güzeline layık olduğunu belirtmişti. Bu esnada Hz. Peygamber hasır veya bir bez üzerine uzanmış, izhir otuyla doldurulmuş bir kırlente dayanmış vaziyetteydi (Ebû Yûsuf, ts., 212).

İzhir'in en yaygın kullanıldığı bir diğere alan yapı malzemesiydi. Bu bitki kuruyup kırılğan bir forma büründüğünde kuru buğday başağı gibi kolaylıkla ufalanıp saman haline getirilirdi. Yukarıda da vurgulandığı üzere ufalanıp saman haline getirilen izhir otu “Tibnü Mekke” ismiyle de adlandırılırdı. Mekkeliler ev yaparken daha önce hazırladıkları balçık halindeki toprağa veya harca izhirden elde ettikleri samanı eklerdi. Böylece evlerinin iç ve dış cephesini bu karışımla sıvardı (Dozy, 2000, 5/13). İzhir otu aynı zamanda sümâm gibi yapıların tavanını örtmede kullanılırdı. Önce tavanın üzerine hurma dilmeleri sıralanır ardından izhir otuyla kapatılırdı. Nitekim Mescid-i Nebevî ilk inşa edildiğinde bu yöntemle tavanı kapatılarak üzeri izhirle örtöldü. Kısa süreli koruma sağlayan bu otlar zamanla yalıtım özelliğini kaybedebildiğinden mescidin tavanı yağmur sularını içeri akıtmaya başlamıştı. Bundan dolayı Hz. Peygamber izhire nazaran

daha iyi koruma özelliği bulunan sümâm otuyla tavanın örtülmesini emretmişti¹²⁰ (Abdürrezzâk, 1982, 3/154; İbnü'l-Esîr, 1979, 1/33).

İzhir otunun kullanıldığı bir diğer alan kozmetikti. Bu bitkinin karşı konulmaz güzel kokusu sayesinde dönemin süslenme kültüründe önemli bir yeri vardı. Bu ot Arapların kıyafetlerinde, yıkama sularında hatta cenaze yıkama işlemlerinde yer aldı. Ayrıca kadınlara has yapılan bazı parfümlerde de kullanıldı. İzhir otunun kokusuna duyulan bu ilgi ona verilen isimlere de yansımış ve Arap parfümü anlamına gelen “Tîbü'l-Arab” şeklinde anılmasını sağlamıştı. Bu kokunun çıkması için bir takım işlemlerden geçirdi. İlk olarak bitkideki karanfil benzeri aromatik kokuyu çıkarmak için un haline getirilirdi. Ardından elde edilen bu un daha önce hazırlanan çeşitli karışımlara eklenmek suretiyle farklı aromalar elde edilirdi (Bîrûnî, Kurşunlu, No. 149, 13a; Süheylî, 1991, 5/46; Dozy, 2000, 2/23). İzhirin kokulanmak için kullanılması Arap kültürüne has bir uygulama değildir. Bu bilgi Antik Yunan'a kadar geriye götürülmektedir. Nitekim Dioskorides tutsü yapımında önerdiği bir karışımda ve gül yağını elde etmek için verdiği reçetede izhirden istifade etmiştir (Dioskorides, Ayasofya, No. 3704, 8a; Riddle, 1985, 90).

İzhir aynı zamanda kıyafet temizliği için de kullanılırdı. Kirli olan elbiseler izhirle çitilenirdi. Böylece kıyafet hem temizlenir hem de güzel kokardı. Nitekim Hz. Peygamber'e kıyafete bulaşan meninin hükmü sorulduğunda onun pis olmadığını söyler, üzerine meni bulaşan kıyafet ile namaz kılınabilmesi için bir bezle veya izhirle silinmesinin yeterli olduğunu belirtirdi. Aynı şekilde Hz. Âişe de Hz. Peygamber'in meni bulaşan kıyafetini izhir köküyle kazıdıktan sonra namaz kıldığını aktarır. Daha sonraki dönemlerde aynı soru İbn Abbâs'a tekrar sorulur. O da Hz. Peygamber'den işittiği bu rivâyeti aktardıktan sonra meni bulaşan kıyafetin izhir dalıyla (bazı

¹²⁰ Ne var ki izhir otunun Hz. Peygamber döneminde tavan yapımında kullanılması bazı âlimler tarafından yanlış yorumlanmıştır. Onlar izhirin tavanları örtmek üzere kullanılan bir ahşap malzeme olduğu yorumunu yapmıştır. Bu görüşte olan Mansûrî, Mağrib bölgesinde de bu gruba dahil bir ağaç çeşidi olduğunu belirtir. Gerekçe olarak Hz. Abbâs'ın izhir otunun mezar ve tavan yapımında kullanılmasına işaret etmesini ileri sürer. Mansûrî, Hz. Peygamber dönemi uygulamalarına bakmaksızın mantık yürütmek suretiyle tavan ancak ahşap ile ayakta durabilir, lahidin üstü ise ahşapla örtülebilir şeklinde bir yorum yapmıştır. Bundan yola çıkarak Hz. Abbâs'ın işaret ettiği izhirin mezara gömülen kişinin üzerine dizilen ahşap parçaları ile tavan üzerine dizilen ahşap dilmeler olduğunu iddia etmiştir (Aynî, 2008, 10/267). Hâlbuki Hz. Peygamber döneminde mescidin tavanı hurma dalları ile kapatılıp üzeri sümâm ve izhir otu ile örtüldüğü zikredilmektedir. Cenaze işlemlerinde ise daha sonra işaret edeceğimiz üzere mezarın üstünü örtmek için değil ölünün yıkama suyunu kokulamak, kefeni yeterince büyük olmayanların ayaklarını örtmek ve mezar içinde dizilen kerpiçlerin aralarındaki açıklıkları kapatmak amacıyla kullanılmıştır. Netice itibari ile Hicaz bölgesinde yetişen izhirin ağaç değil bir ot çeşidi olduğu ortadadır.

rivâyetlerde kaburga kemiği ile) kazınmasının yeterli olacağını belirtir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 43/179; Şâfiî, 2004, 1/159; Beyhakî, 2003, 2/586).

İzhirin kullanıldığı bir diğer alan hadis kitaplarında da sıkça karşımıza çıkan cenaze merasimleridir. Araplar parfüm yapımında tercih ettikleri bu aromatik kokulu bitkiyi ölümlerini diğer dünyaya hazırlarken de kullanırdı. Bu ot kâfûr ve sidr gibi hoş koku vermesi için ölünün yıkama suyuna eklenirdi. Bunun yanı sıra ölü mezara konulduktan sonra dizilen kerpiçlerin arasında kalan açıklıklar da izhir otuyla tıkanırdı (İbnü'l-Esîr, 1979, 1/33; Birmâvî, 2012, 2/62). Keflenme sırasında ölen kişinin üstünü örtecek kumaş bulunmadığı takdirde de kefen görevi görürdü. Bu uygulamaya dair örnekler bilhassa ilk gazvelerde şehit olan sahâbîleri gömerken aktarılır. Zira Uhud Savaşı'nda şehit olan bazı sahâbîler kefenlendiği sırada onları tam manasıyla kapatacak örtü bulunamamıştı. Bunlar arasında Hz. Peygamber'in amcası Hamza (öl. 3/625) ve Mus'ab b. Umeyr de (öl. 3/625) vardı. Onların kefenlendiği örtünün boyu kısa olduğu için ya başları ya da ayakları açıkta kalıyordu. Bunun üzerine baş tarafı örtüyle kapatılıp açıkta kalan ayakları hoş kokulu izhir ile örtüldü.¹²¹ Bu otun Hz. Peygamber döneminde cenaze merasimlerinin birçok aşamasında kullanılması, bu bitkinin harem sınırında toplanması yasaklanan bitkilerden istisna edilmesinin nedenlerinden olmuştur (İbn Sa'd, 1990, 3/10, 123; Ebû Nu'aym el-İsfahânî, 1998, 2/677; Abdürrezzâk, 1982, 3/427; Buhârî, "Kitâbu Menâkibi'l-Ensâr", 63 (No. 3897); "Kitâbü'l-Büyû", 34 (No. 2090); Semhûdî, 1998, 1/91).

İzhirin kullanıldığı bir diğer alan ateş ocaklarıdır. İzhir önemli bir tutuşturma malzemesiydi. Bu otun kuru hali ateşle temas ettiğinde üzerindeki dalları tutuştururdu. Hz. Peygamber döneminde bu ot, ocakları yakmada kullanıldığı gibi bilhassa demircilerin de ihtiyaç duyduğu önemli bir malzemeydi. Zira Hz. Peygamber harem sınırında kendiliğinden biten bitkilere zarar verilmesini yasaklandığında Hz. Abbâs bu yasaktan izhir otunu muaf tutmasını istedi. Gerekçe olarak zikrettiği sebepler arasında kuyumcuların ve demircilerin bu otu işlerinde kullanmalarına da dikkat çekti (İbn Ebî Şeybe, 1998, 3/268; Buhârî, "Kitâbü'l-Büyû", 34 (No. 2090), "Kitâbü'l-Cenâiz", 23 (No. 1349); Ahmed b. Hanbel, 2001, 4/134; Birmâvî, 2012, 5/257, 7/30-31). Ne var ki bu otun maden işlerinde ne maksatla kullanıldığına dair kaynaklarda yeterli mâlûmata ulaşılammıştır. Her ne kadar izhirin ocak yakmada kullanılan bir malzeme olduğu

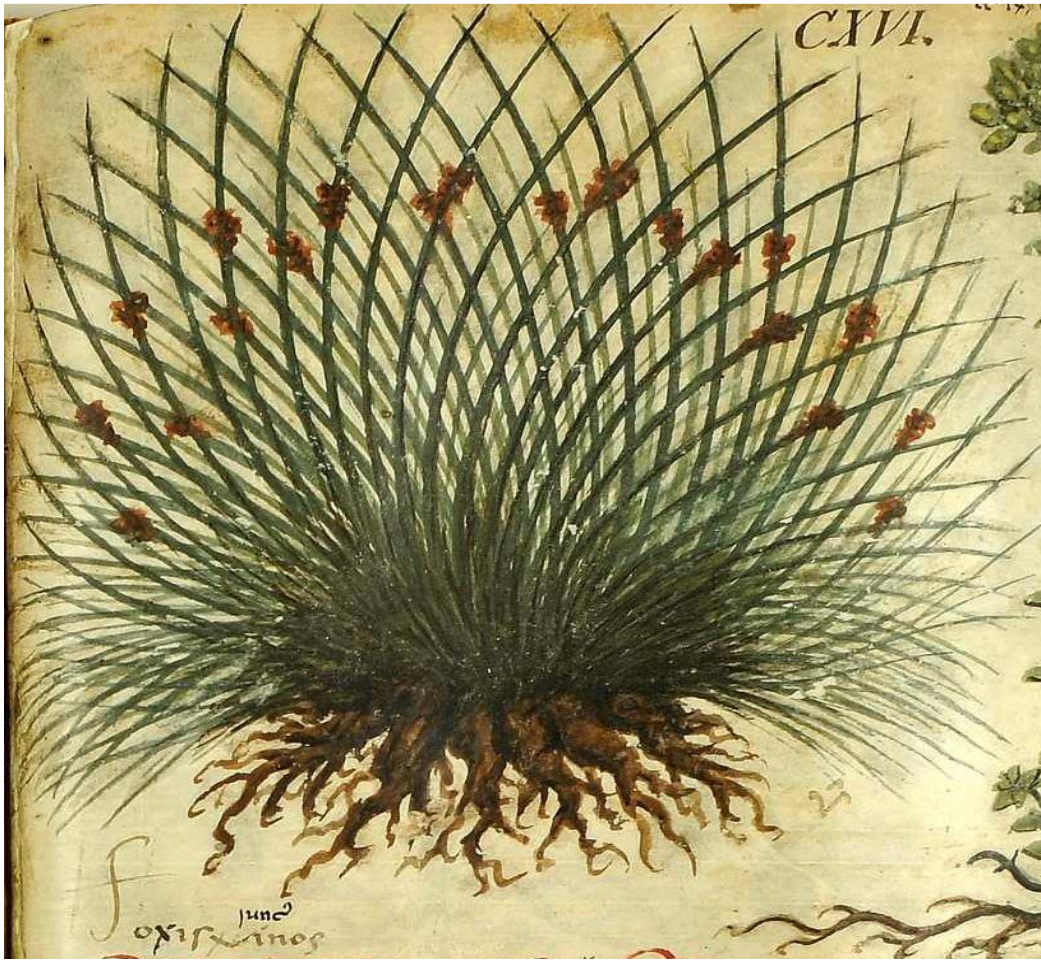
¹²¹ Hz. Peygamber döneminde ölümlerin üzerine izhir otu konulmasına karşın Mâlikî mezhebinde bu durum kerih kabul edilmektedir (Detaylar için bk. Kevkeb Ubeyd, 1986, 258).

bilinse de madencilikte yalnızca ocakları harlamak için kullanıldığını belirtmek kanaatimizce yeterli görünmemektedir. Çünkü bu işlev için alternatif malzemeler de mevcuttur. Kaynaklara göre ilgili dönemde bu işle uğraşanların bilhassa izhire ihtiyaç duyduğu zikredilmektedir. Nitekim bu talebi karşılamak için bazı kuyumcular izhir otunu temin edecek kişilerle anlaşıp ticaretini yaptığı gibi para karşılığı satın da alıyordu. Bölgede izhire gösterilen bu ilgi ona ekonomik bir değer de kazandırdı. Nitekim Medine’de izhir otunun ticaretini yapan ensardan ve muhacirden bazı sahâbîler bulunuyordu. Bunlar arasında Hz. Peygamber’in damadı Ali b. Ebî Tâlib en başta zikredilebilir. Anlatıldığına göre Hz. Peygamber Bedir ganimetlerinden Hz. Ali’ye iki deve verir. O da Hz. Fâtıma ile evliliği için hazırlanacak velîmeye (düğün yemeği) para bulmak maksadıyla develeriyle izhir satışına girer. Bunun için Benî Kaynukâ’dan bir kuyumcu ile anlaşarak beraber izhir satmak üzere sözleşir. Bu sayede diğer kuyumculara izhir satacağını düşünür. Hz. Ali ortağıyla beraber malı almak üzere daha önce anlaştıkları ensardan birisinin evine giderler. O sırada evde Hz. Hamza kendisine şarkı söyleyen bir cariyeyle içki içiyordu. Cariye Hz. Hamza’nın dikkatini develere çeker. O da sarhoş bir vaziyette dışarı çıkıp develerin hörgüçlerinin üzerine atılır. Her ikisinin belini deşer ve ciğerlerini çıkarır. Durumdan haberdar olan Hz. Peygamber Hz. Hamza’nın yanına gelip sebebini sorar. Ancak o sarhoş olmanın etkisiyle Hz. Peygamber’i ve yanındakileri atalarının köleleri olarak niteler. Onun aklının yerinde olmadığını anlayan Hz. Peygamber hiçbir şey demeden geri döner (Ahmed b. Hanbel, 2001, 2/382; Buhârî, “Kitâbü’l-Müsâkât”, 42 (No. 2375), “Kitâbü’l-Büyû”, 34 (No. 2089); Müslim, “Kitâbü’l-Eşribe”, 36 (No. 1979).

Çeşitli alanlarda kullanılan izhir otu bilhassa dönemin temel geçim kaynaklarından olan hayvancılık için de hayati öneme sahipti. İzhir deve, koyun ve keçi gibi hayvanların tükettiği otlar arasındaydı. Bölgede görülen zorlu iklim şartlarına ayak uyduran bu ot her mevsim ulaşılabilir olmasıyla da ön plana çıkar. Bu özelliği sayesinde hayvanların kış mevsiminde ot ihtiyacını az da olsa karşılamaya yardımcı olurdu (Ru‘bân İbnü’l-Accâc, 1903, 2/58).

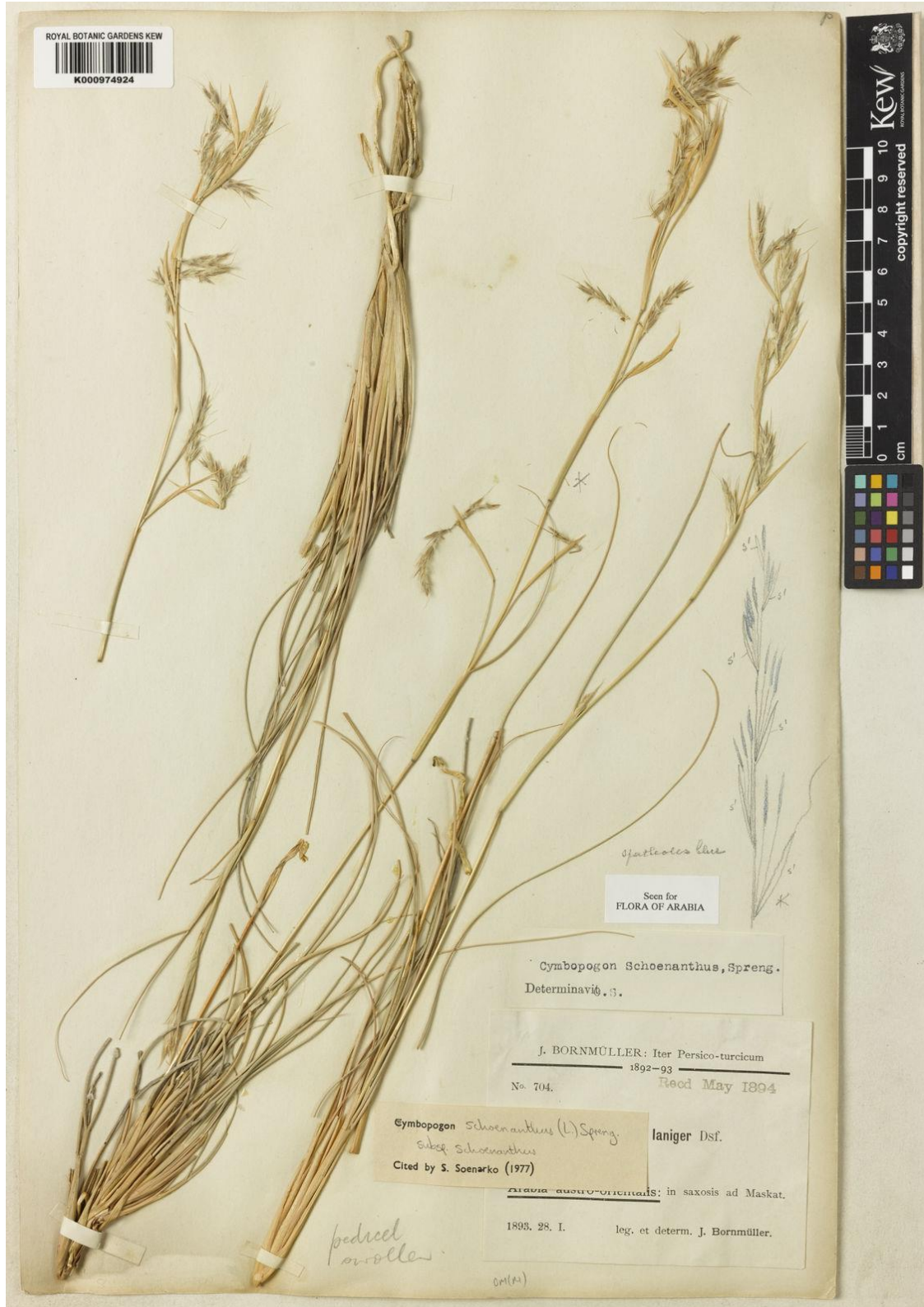
Arap kültüründe izhir otunun temizlik ve kozmetikte kullanılmasına karşın tedavi maksatlı uygulamalarda yer aldığına dair kaynaklarda herhangi bir bilgiye rastlanılamamıştır. Muhtemelen Hz. Peygamber döneminde bu bitkinin ya tedavi edici özelliği hakkında henüz bilgi sahibi değillerdi ya da bu durum kaynaklara yansımamıştı.

Mesela Dioskorides izhirin tohumlarından elde ettiği yağın kaşıntı, uyuz hastalığı ve baras gibi cilt hastalıklarına iyi geldiğini belirtir (Dioskorides, “Ayasofya”, No. 3704, 8b). Emevîler sonrası döneme bakıldığında izhir otunun ve diğer türlerinin birçok hastalığın reçetesinde yer aldığı görülür. Bunlar arasında uzre, iştahsızlık, kanlı öksürük, baş ağrısı, saç güçlendirme ve ağarmasını önleme, damar tıkanıklığı, mide ve akciğerde görülen ağrılar, insan ve hayvanlarda görülen kaşıntılar ve haşere ısırıkları bu hastalıklardan yalnızca bir kaçıdır (Detaylı bilgi için bk. Râzî, 2002, 2/177, 7/489; Mecûsî, 1438[?], 505a; İbn Sînâ, ts., 1/349, 3/405, 7/509; İbnü’n-Nefis, 2000, 1/210-222; Nüveyrî, 2002, 12/111).



Görsel 41: Dioskorides’in *De Materia Eserinin* Antik Yunan Dilinde Yazılan 6 ile 7. yy’dan Kalma Bir Nüshasında İzhir Örneği

Kaynak: Dioskorides, MS 700 (?), 116.



Görsel 42: 1894 Yılında Joseph Friedrich Nicolaus Bornmüller Tarafından Arap Yarımadası'ndan Alınan Bir İzhir Örneği

Kaynak: Kew's Herbarium'dan – No. K000974924



Görsel 43: Mekkeli Abdullah Muslih es-Sümâli Tarafından 2019’da Çekilmiş Bir İzhir Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 01/03/2022.

2.1.3. Segâme (Stipagrostis Hirtigluma)

Terminoloji

Segâme, çimgiller ailesinden bir bitki türüdür. Bilimsel taksonomide Poaceae veya Gramineae familyasına (الفصيلة النجيلية) mensuptur (Kaşâş, 2006, 2/363). Tür bakımından çok sayıda çeşidi olan bu otun Arap Yarımadası'nda görülen cinsi segâme adıyla tanınır. Arapçada tekili segâme veya sügâme (تَغَامَة) çoğulu esgimâ (أَتَغَامَاء) şeklindedir. Bu ot aynı zamanda nasî (نَصِي) terimiyle de bilinir. Hicâz'ın bazı bölgelerinde bu bitkiye kaba (قَبَة) denildiği de aktarılır (Zebîdî, 2001, 31/356; Ahmed Rızâ, 1958, 1/437; Kaşâş, 2006, 2/364).

Özellikleri

Segâme otu Arap Yarımadası'nda yaygın görülen bitki türlerindendir. Muhtelif irtifalarda yetişebilmektedir. Sümâm ve izhir otuyla aynı familyadan gelen segâme yıl boyunca ayakta kalabilmektedir. Fiziksel özelliklerine gelinecek olursa segâme otunun kökten uca doğru yeşil renginden sarıya dönüşen bir sureti vardır. Çiçekleri ve tanecikleri beyaz renklidir. Kurak mevsim yaklaştığında da kökten uca doğru beyaz renge bürünmeye başlar. Bu ot çok sayıda daldan oluşan bir buket halinde büyür. Uç kısımlarında bulunan başakları parlak beyaz tüylerle örtülmüştür. Yoğun püsküllü olan bu görünümü onu diğer bitkilerden ayıran en belirgin özelliklerindendir (Kâsım b. Sellâm, 1964, 2/278; İbnü'l-Enbârî, 1992, 2/311; Kaşâş, 2006, 2/364).

Arap Kültüründeki Yeri

Arap Yarımadası'nda yaygın görülen segâme, bölge halkı tarafından yakinen tanınan bir bitki çeşididir. Bu açıdan dönemin kültürüne birçok açıdan nüfuz etmiştir. Mesela segâme otunun parlak beyaz renkli başakları ağaran saçlarla ve beyaz rengi ön plana çıkmış objelerle bağdaştırılmıştır. Onun rengiyle kurulan bu benzetme ilişkisine dair çok sayıda örneğe hem Hz. Peygamber döneminde hem de Câhiliye'de rastlanır. Bu otun benzetildiği ilk husus beyaz renkli taşlardır. Nitekim Hacerü'l-Esved'in Kâbe'ye yerleştirilmeden önce Ebû Kubeys Dağı'nda beyaz segâme otu gibi tam kırk yıl kaldığına inanılırdı (Abdürrezzâk, 1982, 5/111).

Segâme otunun benzetildiği bir diğer husus ağarmış saçlardır. Bu otun uç kısımları beyaz renkli püsküllerden oluşması ile beyaz saç arasında bir ilişki kurulmuştur. Segâme otunun ağaran saça benzetilmesinin bir diğer sebebi de güneşe maruz kaldıktan kısa bir süre sonra renginin beyaza dönüşüp eski canlılığını kaybetmesidir. Bu da

gençlikten yaşlılığa geçiş evresinin sanılandan çok daha hızlı olduğuna işaret etmektedir. Hz. Peygamber döneminde segâmenin ağaran saça benzetilmesi sıkça rastlanan bir durumdur. Bunlardan en bilineni Mekke'nin fethi sırasında Hz. Peygamber'e gelen Hz. Ebû Bekir'in babası Ebû Kuhâfe hakkında söylenir. Anlatıldığına göre Ebû Kuhâfe, müslüman olduğunu söylemek için Hz. Peygamber'in yanına getirildiğinde saç ve sakalının beyazlığından dolayı başı segâme otuna benzetildi. Bunun üzerine Hz. Peygamber Ebû Kuhâfe'nin, ailesindeki kadınlara götürülerek siyah renk dışında saç ve sakalının boyanmasını tavsiye etti. Ailesinden bazı kadınlar da onun saçını boyadılar. Muhtemelen kınayla yaptıkları bu boyadan dolayı saç kırmızı rengine büründü (Ma'mer b. Râşîd, 1403, 11/154; İbn Hişâm, 1955, 2/406; İbn Ebî Şeybe, 1989, 5/182; Nesâî, "Kitâbü'z-Zîne", 52, n. 9294, 9295; İbn Mâce, "Kitâbü'l-Libâs", 32, n. 3624; Taberânî, 1994, 9/40-41). Yine segâme otu gibi saçlarının bembeyaz olduğu söylenen Abdullah b. en-Nehâm'ın durumunu gören Hz. Peygamber ona beyaz saçın faziletinden bahseder (İbnü'l-Esîr, 1994, 3/400). Aynı şekilde Hz. Ömer'in azatlısı Eslem'in, başı segâme otu gibi beyazlamış yaşlı ve hristiyan bir kadından halifeye abdest suyu getirdiği aktarılır. Bu yaşlı kadının varlığından haberdar olan Hz. Ömer hristiyan kadını İslâm'a davet etmek üzere evine gider. Ancak kadın çok yaşlı olduğunu göstermek için başındaki örtüyü çıkarır ve bu yaştan sonra mı müslüman olacağını söyler. Olaya şahit olan Eslem kadının başının aynı beyaz segâme otu gibi olduğunu belirtir (Abdürrezzâk, 1982, 1/78). Ne yazık ki rivâyetin devamında Hz. Ömer'in teklifinin kabul edilip edilmediğine dair herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. Kaynaklarda buna benzer pek çok rivâyet mevcuttur. Bu kadarıyla yetinmek uygun görülmüştür.

Segâme otunun ağaran saça ve sakala benzetilmesi çok sayıda şiire de yansımıştır. Bunlar arasında meşhur müslüman şâirlerden Hassân b. Sâbit'in şiiri zikredilebilir. Şâir gençliğin çabucak yitip gittiğini, kişinin farkında olmadan saçlarının birden segâme otu gibi beyazladığını şiirine işlemiştir (Kâsım b. Sellâm, 1964, 2/278).

"Bir bakmışsın ki saçımın rengi değişmiş. Kuru segame otu gibi beyaza bürünmüş..."

122

إِذَا تَرَى رَأْسِي تَغْيِرُ لَوْنُهُ ... شَمَطًا فَأَصْبَحَ كَالثَغَامِ الْمُجْمَلِ¹²²

Temîm kabilesinden Esved b. Ya‘fûr en-Nehşelî (öl. M. 600) yaşlandığında gençliğe duyduğu özlemi dile getirdiği ve yaşlı halini resmettiği bir şiirinde dostum dediği saçlarının artık segâme otu gibi göründüğünü belirtir (Ebû Ali el-Kaysî, 1987, 1/485).

“Bedenimin görüntüsünde yaşlılık baş gösterdi. Yavru kuşun uçup hafiflemesi gibi. Beni yalnız bırakmayan dostumun (saçlarımın) üzeri. Kabarık kökler ve dağınık segâme otu gibi oldu.”¹²³

Kullanımı

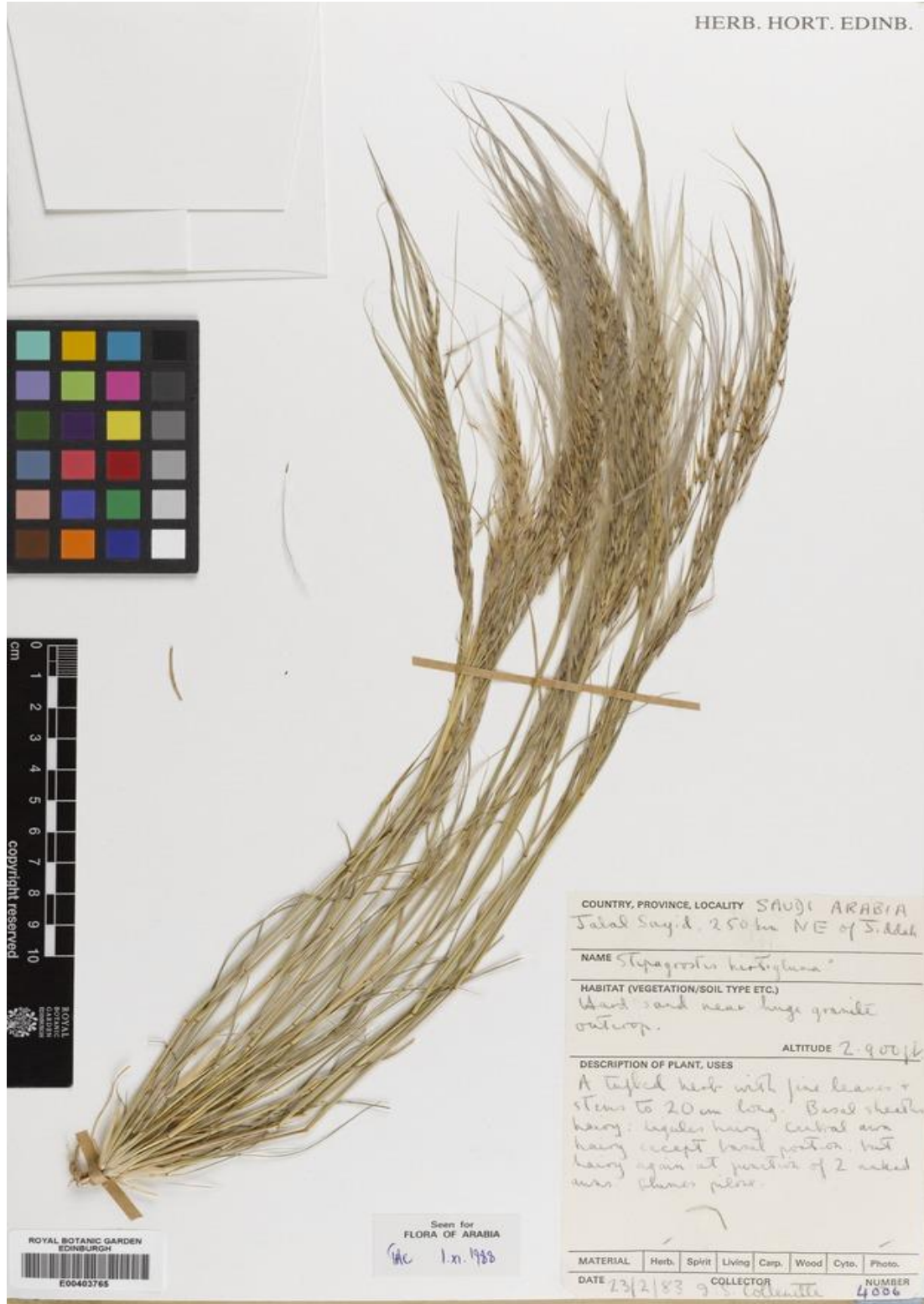
Düzlüklerde, yüksek bölgelerde ve taşlık arazilerde dahi görülebilen segâme otu yetiştiği bölgelerde geniş alanlara dağılır. Bilhassa çöl ikliminin hâkim olduğu Hicaz, Tihâme ve Necid bölgelerinde kendine yer bulur. Yılın her mevsiminde ayakta durabilen bu ot uçsuz bucaksız mera alanlarına da yayılır. Bu alanların dâimî ziyaretçileri hayvanların yediği otlar arasında segâme de vardır. Bu ota en çok rağbet edenler ise atlardır. Nitekim Necid ehlinden Bîşr b. Ebî Hâzım el-Esedî (öl. M. 598) bir şiirinde çorak bir arazide atların segâme otu yiyerek ayakta kaldığını belirtir (Bekrî, 1403, 4/262; Ahmed Rızâ, 1958, 1/437; Şürrâb, 2007, 2/414).

“Binicileri otururken dizginlenmiş güçlü atları oruçluydu. Bir günlük azıkla gecelediler Mümha’da (bölge adı) kırtıkları segâme otlarıyla”¹²⁴

Benî Nizâr kabilesinin bir kolundan olan Ebû Düâd el-İyâdî (öl. M. 545) kadim Câhiliye şairlerinden biridir. Kendisi atların vasıflarına hâkim olan en iyi şairlerden sayılır. Bu bilgisini at seyisliği yapmaya borçludur. Atlar hakkında yazdığı sayısız şiirlerinden birinde sakin duran bir atın huysuzlanıp üzerindeki kişiyi düşürdüğünü belirtir. Bu mısrada atın kısa bir süre önce segâme otu yediğini şiirine işler (Fârisî, 1988, 461).

“Suskunluğunu koruyan at huysuzlandı. Kıvrımlı burnunu kaldırıp başka bir yöne çevirerek. Binici göğre çıkmadan (Ata binmeden) yere kapaklanınca. Atın ön dişlerinde segâm artığı görür gibi oldu”¹²⁵

قَبَانٌ وَجَلَّ الشَّيْبُ فِي رَسْمِ دَارِهِ
كَمَا خَفَتْ فَرْخٌ نَاهِيضٌ قَتَرَفَعَا
فَأَصْبَحَ أَخَذَانِي كَأَنَّ عَلَيْهِمُ
مِلَاءَ الْعِرَاقِ وَالنَّعَامِ الْمُنَزَّعَا
وَمَا تَسْعَى رَجَالَهُمْ وَلَكِنْ
فُضُولُ الْخَيْلِ مُلْجَمَةٌ صِيَامُ
قَبَائِلَ لَيْلَةٍ وَأَدِيمُ يَوْمِ
عَلَى الْمَمْهَى يُجَرُّ لَهَا النَّعَامُ
تَكْشَفُ غُودُ الْخَيْلِ تَحْمِي فَلَاحَا¹²⁵
إِلَى جَنْبِ أُخْرَى بِالْقَنِيِّ قِيَامِ
تَهْبِطُنَ مِنْ دُونِ السَّمَاءِ تَهْبِطُ
كَأَنَّ بَنَاتِيهِ عَقَاءُ نَعَامِ



Görsel 44: Cidde'nin Seyyid Dağından 1983 Yılda Alınan Bir Segâme Örneği

Kaynak: Royal Botanic Garden, Edinburgh (E), E00403765.



Görsel 45: Arap Yarımadası'nda Çekilen Bir Segâme Otu Görseli

Kaynak: Kaşâş, 2012, 2/363.

2.1.4. Garaz (*Chrysopgon Plumulosus*)

Terminoloji

Garaz (Ar. غَرَز) çimgillere ait bir bitki türüdür. Bilimsel taksonomide Poaceae ya da Gramineae familyasına (الفصيلة النجيلية) mensuptur (Kaşâş, 2006, 2/359). Boyut açısından sümâmdan daha ufak olması ve şekil itibarıyla onu andırmasından dolayı bazı âlimler sümâmın bir alt türü veya olgunlaşmamış hali olduğunu savunur. Kimileri de esl (أسل)

otunun bir çeşidi olduğunu ileri sürer (İbnü'l-Cevzî, 1985, 2/153; Fettenî, 1967, 4/26; Ahmed Rızâ, 1960, 4/283). İbnü'l-Baytâr gazez otunu çoban değneği şeklinde tabir edilen (عصا الراعي) bir bitkinin dişi türü olarak kabul eder (İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/205). Bu karışıklığın sebebini İbn Sîde, bazı bitkilerin şekil itibarıyla birbirine benzemesine bağlar. Çünkü bu otlar aynı familyadan olduğu için birbirinden ayırt edilmelerini sağlayan yalnızca birkaç özellikleri olur (Kaşâş, 2006, 2/359).

Arap Kültüründeki Yeri

Arap Yarımadası'nın yaygın bitki türlerinden olan garaz otu yetiştiği iklim şartlarının bölgeyle uyumlu olmasından dolayı dağlarda, vadilerde, alabildiğine uzanmış düzlüklerde ve su birikintilerin kenarında yetişmektedir. Kumul topraklarda nadiren görülebilen bu otun büyük bir direnç göstererek Cevâî, Âkâme ve Galza bölgelerinin kavurucu çöl topraklarında da hayata tutunmayı başarır. Hicaz'ın dağ ve ovalarında görülen bu ot Medine'nin su bakımından bereketli Nakî' Vadisi'nde yetişir. Bunun yanı sıra önemli bir kısmında çöl bedevilerine ev sahipliği yapan Necid bölgesinin dağ ve düzlüklerinde de görülür (Kâlî, 1975, 295).

Arap Yarımadası'nın birçok noktasında yetişebilen gazez otu Hicâz'da geniş bir yayılım gösterir. Bilhassa Medine'nin sulak bir bölgesi olan Akîk vadisi bu otun yetişmesi için çok müsait bir alandır. Kendiliğinden bitebilen bu ot mera alanlarının önemli sakinlerindendir. Bölgedeki temel geçim kaynakları arasında hayvancılığın üst sıralarda yer alması mera alanlarının değerini arttırmaktadır. Bundan dolayı Hz. Peygamber hayvanların otladığı bazı mera alanlarını "himâ" adı altında korumaya alır. Bu vesileyle Hz. Peygamber'in himâ alanlarına dahil ettiği araziler arasında Medine'nin en verimli bölgelerinden olan Nakî' vadisi de vardır. Bu yer Medine'deki Akîk Vadisi'nin baş tarafında yer alır. Sulak bir bölge olan bu vadi, garaz otunun yetişmesi için oldukça ideal bir yerdir. Bölgedeki sulak noktaların etrafı garaz otlarıyla süslenmiştir. Nakî', Medine'de atların otlatıldığı en değerli merâ alanlarından sayılması sebebiyle Hz. Peygamber Nakî'in gazez otunu atlar için himâ ilan etmiştir (İbn Zebâle, 2003, 221; İbnü'l-Esîr, 1976, 3/358; İbnü'l-Cevzî, 1985, 2/153).

Hz. Peygamber döneminde himâ alanlarından kabul edilen bu bölgenin statüsü Hz. Ömer döneminde de devam eder. Bir ara Hz. Ömer döneminde kıtlık baş gösterir. En az insanlar kadar hayvanlar da bu kıtlıktan nasibini alır. Bu şartlar altında çok sayıda otla birlikte garaz da kuruyup yok olur. Hayvanları yemleyecek otlar azaldığı için sahipleri

ellerinde bulunan arpalarla onları beslemeye başlar. Böyle bir zamanda etrafı dolaşan Hz. Ömer yolda yürürken gördüğü bir at dışkısının içinde arpa görünce üzülür ve kıtlığı atlatıp hayatta kalırsa atların midesini Nakî' Vadisi'nde yetişen garaz otuyla dolduracağını belirtir (Zemahşerî, ts., 3/63; İbn Manzûr, 1993, 5/387).

Garaz bitkisi yukarıda zikredilen bilgilerden de anlaşılacağı üzere bölgedeki hayvanların beslenmesinde tercih edilen ot türlerinden biridir. Ancak bu ot kendisiyle aynı türden olan sümâme, izhir ve segâme bitkisinden biraz farklıdır. Sindirimi oldukça zor olan bir ot çeşidi olduğu için Araplar develerini ondan uzak tutmayı tercih eder. Çünkü garaz bitkisi develeri öldürebilecek kadar onlara zarar verebilmektedir. Nitekim bu otu yakından gözlemleyen Dîneverî garaz yiyen devenin kesildiğini, akabinde midesine bakıldığında bu otun hiçbir surette midedeki suya karışmadan bir tarafta biriktiğini görür. Bu tespitlerinden yola çıkarak develerin bu otu öğütemediğinden onlara zarar verdiği anlaşılmaktadır. Bundan dolayı Dîneverî garaz otunu mera alanlarında yetişen sindirimi zor bitkilerden sayar. Buna karşın onu daha iyi hazmedebilen atlar için ise oldukça güçlü bir besin kaynağı olarak görülmektedir (Dîneverî, 1974, 25; İbn Manzûr, 1993, 5/387). Ne var ki bazı âlimler Nakî' bölgesinin sadaka develeri, koyun ve atlar için himâdan sayılmasından yola çıkarak bu yerde yetişen garaz otunun söz konusu hayvanlar tarafından da tüketildiğini belirtir (İbnü'l-Esîr, 1976, 3/358; Zebîdî, 2001, 15/255; İbn Manzûr, 1993, 5/387). Genelleme yapıldığı açıkça anlaşılan bu konuda garaz otunun develere zarar verdiği bilgisi gözden kaçmış olabilir. Bunun yanı sıra Hz. Peygamber'in söz konusu bölgenin müslümanların atları için himâ ettiğine dair daha detaylı rivâyetlerin mevcudiyeti, yine Hz. Ömer'in arpayı bulduğu hayvan dışkısının bir ata ait olduğu ve bu bağlamda atların karnını Nakî'in garaz otuyla dolduracağını belirtmesi garaz bitkisi develerden ziyade atlara yedirilen bir bitki olduğunu göstermektedir.



Görsel 46: 1981 Yılında Yemen’de Toplanan Bir Garaz Otu Örneği

Kaynak: Collector: Miller, Anthony G. & Long, David G., Herbarium Specimens, Royal Botanic Garden, Edinburgh (E), E00358815.



Görsel 47: Katar'ın Duhân Bölgesinde Görülen Bir Garaz Otu Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 22/02/2024 https://www.floraofqatar.com/chrysopogon_plumulosus.htm

2.2. Papatyagiller (Asteraceaea)

2.2.1. Mürâr (Sarı Kantaron, *Centaurea Sinaica*)

Terminoloji

Mürâr, çöl ikliminin hâkim olduğu bölgelerde yetişen dikenli bir bitki türüdür. Çok sayıda türe ev sahipliği yapan Asteraceaea (الفصيلة النجمية) familyasındandır. Türkçede sarı kantaron bitkisine karşılık gelen bu bitki Arapçada mürâr (المرار) terimiyle tanınır. Bu tür Hicaz'da mürâr ismiyle bilinmekle birlikte bölgelere göre mirâr (مرار), merâr (مرار), merîr (مريّر), imrâr (إمرار), yemrûr (يَمْرُور), rabderîr (ربدرير) ve merârî (مراري) gibi muhtelif adları vardır (İbnü'l-Baytâr, 1992, 4/434; Kaşâş, 2012, 479).

Özellikleri

Mürâr bitkisi yetiştiği iklim şartları gereği Arap Yarımadası'nın birçok bölgesinde yaşamaya elverişlidir. Bu tür, bölgedeki kavurucu sıcaklara karşı uyum sağlayan çöl bitkilerindendir. Derin çukurlarda, yüksek taşlık arazilerde ve düzlüklerde yetişir. Acı anlamına gelen mürâr bitkisi adını, yapraklarında ve meyvesinde bulunan yoğun acı tattan alır. Dallarından köküne doğru bu yoğun tat hafiflemeye başlar. İlkbaharın sonları ile yaz mevsiminin başlarında yeşerir. Yaz sıcaklığının bastırmasıyla beraber koyu yeşil

renginde solmalar meydana gelir. Bitkinin kök kısımları yere yayılarak büyürken ortadan yükselen gövdesi çatallaşarak küçük dallara ayrılır. Beyaz dikenli tomurcuklar halinde büyüyen çiçekleri dallarının uçunda biter. âdeta dikenli bir zırhı olan bu çiçeklerin sarı renkli olanı daha baskın ve hoş bir kokuya sahiptir. Sarı yapraklar kuruduğu vakit yerini yumuşak beyaz tüylere bırakır. Her bir tüyün altında acı bir tada sahip tohumlar vardır. Bitki olgunlaşma evresini tamamladığında esen rüzgarlarla beraber başka bölgelere uçarak bir sonraki mevsimde yeniden bitmek üzere toprak altına gömülür. Bu taneler aynı zamanda kuşlar ve karıncalar tarafından da toplanır (İbnü'l-Baytâr, 1992, 4/434; Kaşâş, 2012, 478-479).

Arap Kültüründeki Yeri

Arap Yarımadası'nın birçok noktasında yetişebilen mürâr, bölge halkı tarafından yakinen tanınan bir bitki çeşididir. Tadının acı olmasıyla meşhur olan bu bitki ile ilgili menkıbeler Câhiliye döneminden beri sık sık anlatılmaktadır. Bunlar arasında zikredilen en meşhur hadise “mürâr yiyen” anlamındaki lakapla meşhur olan Kinde kralı Hâris b. Amr b. Hucr ile ilgili anlatımdır.¹²⁶ Bu lakapla anılmasına sebep olarak iki farklı hadiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre yurdunda bulunmadığı bir vakitte Amr b. Hubûle el-Gassânî tarafından kabilesine bir baskın yapıp bazı kabile üyeleri esir alınır. Bunlar arasında Hâris'in eşi de vardır. Yolda gittikleri sırada Hâris'in eşi kocasının heybetini anlatıp düşmana gözdağı vermek için “Benim öyle bir eşim var ki dudakları mürâr yiyen deve gibi sarkıktır.” der. Hâris b. Amr kabilesine geri döndüğünde olanları öğrenir ve kaçırılanları kurtarmak için tekrar yollara düşer. Bekr b. Vâil yurdu yakınlarında onlara ulaşır ve Amr'ı yakalayıp oracıkta öldürür. Bu hadiseden sonra Hâris b. Amr “âkülü'l-mürâr” lakabıyla anılır. Başka bir rivâyete göre ise bu lakabı alan Hâris b. Amr b. Muâviye'dir. Kendisi, Amr b. Hubûle tarafından esir edilen kabile üyelerini kurtarmak için bir sefere çıkar. Bu esnada yolda karşılaştıkları şiddetli açlık karşısında oldukça acı bir tada sahip olan mürâr bitkisini yer. Onu yemeye takat getiremeyenler ölürken kendisi hayatta kalmayı başarır. Bu olaydan sonra kendisine ve soyundan gelen diğer kabilelere “âkülü'l-mürâr ailesi” denilmiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 8/261; İbn Hişâm, 1955, 2/586; İbn Düreyd, 1991, 22; İbn Seyyidünâs, 1993, 2/301; Abdüllatîf el-Bağdâdî, 1997, 8/284).

¹²⁶ “Âkülü'l-Mürâr” lakabını alan kişinin Hâris b. Amr b. Hucr mu yoksa dedesi Hucr b. Amr mı olduğu hususunda ihtilaf vardır. bk. İbn Hişâm, 1955, 2/586; Abdüllatîf el-Bağdâdî, 1997, 8/284.

“Âkülü’l-Mürâr” ifadesi zamanla Güney Arapları’nın soyunu temsil eden genel bir isim olarak da kullanılmıştır. Bu doğrultuda Hâşimoğulları’na müntesip olmayanların Yemenî olduğunu belirtmek için “Âl-i Hâşim’den olmayan kişi Âli Mürâr’dandır” (إن لم يكن من آل هاشم فهو من آل المُرَار) anlamına gelen bir ifadeyle nitelenmiştir (Abdüllatîf Bağdâdî, 1997, 8/283-284). Bu minvalde Hz. Peygamber’e Benî Kinde’den ziyarete gelen bir heyet “Siz ve biz Âl-i Mürâr’danız.” diyerek soylarının aynı olduğuna ve Güney Arapları’ndan geldiklerine dikkat çekmiştir. Buna karşın Hz. Peygamber de “Biz Mudar’ın Nadr b. Kinâne oğullarındanız.” şeklinde cevap vererek soylarının Kuzey Arapları’na dayandığına vurgu yapmıştır (Beyhakî, 1988, 5/370; İbn Abdilber, 1403, 257; Kevrânî, 2008, 6/345).

Kabile adının yanı sıra bölge ve mevki isimlendirmelerinde de mürâr teriminin kullanıldığı görülmektedir. Mesela Mekke’yi gören tepelerden birine “Seniyyetü’l-Mürâr” denilmektedir. Bu tepe iki dağ arasında olup Hudeybiye’nin Mekke tarafında kalmaktadır (Bekrî, 1403, 4/205-206). Bu tepe Mekke’ye giriş çıkışlarda sıkça kullanılan bir güzergah üzerindedir. Zira Hz. Peygamber Medine’ye hicreti sırasında izlediği yol üzerinde Seniyyetü’l-Mürâr da (ثنية المُرَار/المرار) vardı (Hâkim, 1990, 3/9). Benzer şekilde Hz. Peygamber hicrî 6. yılda umre yapmak üzere Mekke’ye gittiğinde müşriklerin mukavemetiyle karşılaşınca Usfân bölgesinden Seniyyetü’l-Mürâr’a oradan da Hudeybiye’ye geçmiştir. Söz konusu tepeye ulaşmak oldukça meşakkatli olduğundan Hz. Peygamber, sahâbîleri oraya çıkmaya teşvik etmiştir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 31/212; Müslim, “Kitâbu Sıfati’l-Münâfikîn ve Ahkâmihim”, 50 (No. 2750); Nevevî, 1392, 17/126; İbn Hazm, 1900, 207; Tîbî, 1991, 12/941).

Arap edebiyatında ve isim kültüründe sıklıkla kendisinden söz ettiren mürâr bitkisi dönemin temel geçim kaynaklarından hayvancılık için de son derece değerli bir ottur. İlkbahar yağmurlarıyla yeşeren bu bitki bölgede yaşayan hayvanların tükettiği en faydalı bitkiler arasında sayılır. Bu mevsimde biten mürâr, taze yaprakları ve henüz sivrileşmemiş dikenleri ile daha davetkar görünür. Bu sebeple sıcaklar bastırmadan önce bilhassa Cumâda’l-Ûlâ, Cumâda’l-Âhir ve Recep ayında bölgedeki hayvanlar tarafından tüketilmektedir. Bu minvalde şiirlerindeki deve tasvirleriyle tanınan şâir sahâbîlerden Humeyd b. Sevr el-Hilâlî (öl. 70/689 [?]) bir şiirinde taze mürâr bitkisinin haram aylardan birisi olan Recep’te ve ondan önceki iki ayda hayvanlara otlatıldığına işaret etmiştir (İbn Kuteybe, ts., 109; İbnü’-Enbârî, ts., 545).

“Koyu yeşil mürâr bitkisini her şeyiyle otlattık. İki Cumâdâ ve haram ayda (Recep)”.¹²⁷ Sahâbînin dikkat çektiği otlatma zamanı incelendiğinde söz konusu üç ayın hangi tarihin ilkbahar ayına denk geldiği merak konusudur. Erken dönem Arap botanikçilerine göre ilkbahar dönemi Şubat’ın ikinci haftasında başlamaktadır. Hicrî ve mîlâdî takvim üzerinde yapılan karşılaştırmalar sonucunda 590 ile 602 yılları arasında ilgili üç ayın önemli kısmının ilkbahar ayına denk geldiği tespit edilmiştir.

Mera alanlarının daimi ziyaretçilerinin dikkatinden kaçmayan mürâr bitkisi bütün otlak hayvanları tarafından tüketilmektedir. Özellikle develer tarafından büyük bir iştahla yenilmektedir. Dîneverî’den aktarıldığına göre devenin en çok semirmesine yardımcı olan bitki mürârdır (İbnü’l-Baytâr, 1992, 4/434). Onların mürâr bitkisine olan düşkünlüğü dönemin şiir kültürüne de yansımaktadır. Mesela şâir sahâbîlerden Amr b. Şâs el-Kindî (öl. 60/680) bir şiirinde Necid bölgesindeki Cerîb Vadisi’nden mürâr otu yiyen develerden söz eder. Bu vadi akarsuların ve otlakların bol olduğu bir yer olduğundan hayvanların sıklıkla götürüldüğü otlak alanlarındandır (Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/131).

“Cerîb Vadisi’nde tepinir bir deve. Büyük bir iştahla mürâr bitkisini yerken.”¹²⁸

Develerin mürâr bitkisini ölçüsüz yemesi ağızlarının tadını değiştirdiği gibi sütlerini de etkilemektedir. Böylece sütlerinde acı bir tat oluşmaktadır. Bu durum karşında Araplar “Devenin sütü mürâr ile acı, erâk (T. Misvak, Lat. *Salvadora persica*) ile tatlı olur.”¹²⁹ anlamında bir ifade kullanmaktadır. Mürâr bitkisi deve sütünde acı bir tat bırakmasına rağmen bölge halkı bunu içmeye oldukça isteklidir. Bu sayede bedenlerinin güçlenip dinç olacağına inanırlar (İbn Hamdûn, 1996, 6/398; Kaşâş, 2012, 478).

Mürâr bitkisi faydalı olmasına karşın çok tüketildiği vakit hayvanı bedensel olarak etkilerdi. Zira onu ölçüsüz tüketen develerin dudakları büzüşür ve sarkardı. Bundan dolayı dişlerini uzun bir süre açıkta bırakmak zorunda kalırdı. Devenin bu durumundan ilham alan bazı Araplar sırtkan insanları “âkülü’l-mürâr” şeklinde nitelerdi. Mesela İmru’l-Kays’ın dedesi bir rivayete göre sürekli dişlerini gösterir bir surat ifadesine sahip olduğu için mürâr yiyen deveye benzetilmiş ve zamanla bu niteleme lakaba dönüşmüştür (Beyrûnî, “Kurşunizade el-Hac İbrahim”, 119a; İbn Sîde, 1996, 3/248; Yâkût el-Hamevî, 1995, 5/92; Haşnî, ts., 1/444; Abdüllatîf el-Bağdâdî, 1997, 8/284).

¹²⁷ شُهُورُ جُمَادَى كُلِّهَا وَالْمَحَرَّمَا رَعَيْنَ الْمُرَارَ الْجَوْنَ مِنْ كُلِّ مَذْنَبٍ

¹²⁸ إِنَّ الْجَرِيْبَ وَرَاكِبَا بِهِ إِنَّ نَزْعَى الْمُرَارَ رَتَاغَ

¹²⁹ لَبِنِ الْإِبِلِ عَنِ الْمُرَارِ مَرَّ وَعَنِ الْأَرَاكِ طَيِّبٌ حُرَّ

Mürâr bitkisinin tadının acı olmasına karşın vazgeçilmez oluşu Arap kültüründe kadınlara benzetilmesiyle de dikkat çekmektedir. TDK'da geçen “Gülü seven dikenine katlanır.” misali Araplar'da “Mürârın faydasını isteyen acı tadına katlanır.” şeklinde benzer bir kullanıma sahiptir. Bu minvalde Câhiliye şâiri Tufeyl el-Ganevî'nin (öl. 13/610) bir şiirinde bazı kadınların her ne kadar çekilmez birkaç huyu olsa da kendilerinden vazgeçilemeyeceğini söylemiştir. Bunu ifade etmek için devenin ölçüsüz yediği mürâr bitkisi ile sevgisi terkedilemeyen kadınlar arasında bir ilişki kurmuştur (İbn Kuteybe, 1998, 4/111; TDK, “Gülü seven dikenine katlanır”, Erişim Tarihi 04/07/2024).

“Şüphesiz kadınlar birlikte filizlenen bitkiler gibidir. Bu bitkilerin bir kısmı acı bir tada sahip olsa da yenilmektedir. Bunlardan biri de mürârdır.”¹³⁰

Hayvanlar için önemli bir besin kaynağı olan mürâr bitkisi insanlar tarafından da tedavi ve gıda amaçlı tüketilmektedir. Ne var ki yaptığımız araştırmalarda Hz. Peygamber döneminde bu iki kullanıma dair herhangi bir kayda rastlanılamamıştır. Bununla birlikte Gâfîkî (öl. 560/1165), mürâr bitkisinin taze toplanıp haşlandıktan sonra et ile beraber pişirilerek tüketildiğini belirtmektedir. Yapraklarına nazaran daha hafif bir tada sahip olan gövde kısmı ise soyulup yenilebilmektedir. Şifalı yönü de bulunan bu tür, kabızlık, kan sıcaklığını düşürme, ileri derecede humma hastalığı, zâtü'l-cenb ve kaşıntı gibi rahatsızlıklarda kullanılmaktadır (İbnü'l-Baytâr, 1992, 4/435).

¹³⁰ إن النساء كأشجار نبتن معاً ... منها المرار وبعض المر مأكول



Görsel 48: Katar'ın Doha Denilen Bölgesindeki Salva Yolunun Güneyinde Çekilen Olgunlaşmış Bir Mürâr Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 24/03/2022 https://www.floraofqatar.com/centaurea_sinaica.htm.

2.3. Ebegümecigiller (Malvaceae)

2.3.1. Hatmî (Althaea Officinalis)

Terminoloji

Hatmî, yaban ebegümeci şeklinde tanınan çiçekli bir bitki çeşididir. Çok sayıda türe ev sahipliği yapan Malvaceae (Ar. الفصيلة الخبازية, T. Ebegümecigiller) familyasına mensuptur (Dioskorides, 2005, 246).

Geleneksel tıpta bitkinin kök, gövde, yaprak ve çiçek kısımları çok sayıda reçetede yerini almıştır. Antik Yunan dilinde Althaea (Gr. ἄλθαία) adındaki bu şifalı bitki “çok faydalı” ve “iyileştirme” gibi anlamlara gelen Althainein (Gr. ἄλθαίειν) kelimesinden türemiştir (Dioskorides, 1555, 367; Dioskorides, 2005, 246; İbn Sînâ, ts., 1/701).

Arapçada hatmî (حَطْمِي), hıtmî (خَطْمِي) veya hitmiyye (خَطْمِيَّة) terimleriyle tanınır. Bu bitki yıkama sularında kullanıldığı için gisl (غسل) kelimesiyle de bilinmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 3/377; Dîneverî, ts., 2/58). Bunun yanı sıra ‘idris (عَضْرُس) ve şahmü’l-merc (شحم المرح) kelimeleriyle de tanınır (İbn Sîde, 2000, 2/440; İbnü’l-Baytâr, 1974, 2/334; İbn Manzûr, 1993, 6/141).

Özellikleri

Hatmî çiçeğinin tüylü ve yuvarlak yaprakları vardır. Üç ile dört arasında değişen dalları bulunur. Huni şeklindeki çiçekleri güle benzetilmektedir. Ezildiğinde içerisinden yoğun bir köpük ortaya çıkar. Bununla beden ve saç temizliği yapılır. Öte yandan içerisinde salya benzeri bir madde de bulunur. Buna lu‘âbe (لُعَابَة) denilmektedir. Kök kısmı ise beyaz renkli olup oldukça lezzetli ve tatlı bir aromaya sahiptir (Dioskorides, 2005, 246; İbnü’l-Baytâr, 1992, 2/334-335; Cübbî, 2005, 1/41; Aynî, 1999, 2/13).

İbnü’l-Baytâr hatmî bitkisini ikiye ayırmaktadır. Bunlardan büstânî olan türe Endülüs’te verdü’z-zevânî (ورد الزواني) (Lat. Malva alcea, parviflora) denilmektedir. Daha yaygın olan yabani çeşidi ise şahmü’l-merc (شحم المرح) adıyla tanınmaktadır. Dioskorides’in yaban ebegümeci (Lat. Althaea) olarak adlandırdığı bu bitki çeşidine Arap coğrafyasında hatmî (حَطْمِي) (Lat. Althaea officinalis, rosea) denilmektedir (Dioskorides, 2005, 246; İbn Sînâ, ts., 1/701; İbnü’l-Baytâr, 1992, 2/334-335).

Arap Kültüründeki Yeri

Hatmî çiçeği Hz. Peygamber döneminde kullanılan oldukça faydalı bitki türlerindendir. Güzel kokusu sayesinde bölge halkının ilgisini üzerine çekmeyi başarmıştır. Bu

özelliklerinden dolayı Hz. Peygamber zamanında bilhassa taharetle ilgili hususlarda kullanıldığı görülmektedir. Bu bitkinin temizlik amacıyla kullanılması için öncelikle kurutulması gerekir. Ardından kuruyan yaprakları veya kökü dövülerek toz haline getirilir. Kullanılacak suyun içine istenildiği miktarda hatmî tozu eklenir. Böylece bitkideki aromatik koku ve yoğunlaştırıcı özelliği suya karışmış olur (İbnü'l-Baytâr, 1974, 335; Ebû Habîb, 1993, 118). Araplar hatmî çiçeğini su ile iyice karıştırınca bitkinin içerisindeki yapışkan madde ortaya çıkarak suyu yoğunlaştırır. Bu suya vahîf (وَخِيفٌ) denilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 4/314; Cevherî, 1987, 4/438; Herevî, 1999, 6/980). Hatmî çiçeğiyle hazırlanan bu su, içerisinde var olan aromatik koku ve temizleme özelliği sayesinde ölü yıkama, gusûl abdesti ve saç yıkama gibi beden temizliğinde tercih edilmektedir. Hatmî çiçeğinin kullanıldığı alanların başında cenaze merasimleri gelir. Ölünün yıkama işlemi başladıktan sonra abdest alır gibi uzuvları durulanır. Bu esnada baş ve sakal hatmî çiçeği ile hazırlanmış su ile yıkanır. Daha sonra temiz su ile işlem tamamlanır. Ardından önceden ısıtılmış içine sidr katılmış suyla ölü tekrar yıkanır. Sidr bulunmadığı takdirde alternatif olarak hatmî de tercih edilirdi. Nitekim Saîd b. Cübeyr'e bu konu sorulduğunda sidr olmadığı zaman hatmî ile yıkanılmasını önermiştir. Bunun yanı sıra bazı kişiler özel olarak ölülerinin başını hatmî ile yıkamak istemiştir. Bu husus Hz. Âişe'ye sorulduğunda o da ölülerinize meşakkat vermeyin dediği kayıtlara geçmiştir (İbn Ebû Şeybe, 1989, 2/451; Ebû Yusuf, ts., 76).

Hz. Peygamber döneminde kişisel bakım ve temizlikte tercih edilen hatmî çiçeğinin hac ibadeti için ihrama girmeden önce saç teltîd ederken (saç teltîd eden bir karışım ile kaplarken) kullanıldığı da tespit edilmiştir. Bazı müslümanlar hacca gittiklerinde saçlarını hatmî, zamk ve benzeri malzemelerle toplardı. Bu sayede hac ibadeti boyunca saçın dağılması, pisenmesi veya bitlenmesi önlenirdi (İbn Kurkûl, 2012, 3/412; Yefuranî, 2001, 1/445; Cevâd Ali, 2001, 8/205). Nitekim İbn Ömer (öl. 73/693) Hz. Peygamber'in telbiye¹³¹ getirdiği sırada başının teltîd edilmiş olduğunu gördüğünü zikreder. Başka bir aktarıma göre ise Hz. Peygamber gisl (غسل/غسل/غسل) ile başını teltîd etmiştir. Gisl ise hatmî çiçeği ve içerisinde yoğun bir madde içeren bitkilerle hazırlanan bir yıkama suyudur. Gisl ile baş yıkandığı takdirde saçın derli toplu olması ve bu sayede bitlenmenin önüne geçilmesi amaçlanırdı (Tûriştî, 2008, 2/591; Beyzâvî, 2012, 2/128; San'ânî, 2012, 3/227; İbnü'l-Esîr, 2005, 1/102; İbnü'l-Mülakkin, 2008, 11/112).

¹³¹ Telbiye: İhrama girenler kişilerin "lebbeyk allahumme lebbeyk" şeklinde başlayan zikir cümlelerini okumasına denilmektedir. bk. Sâlim Ögüt, "Telbiye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 40/396

Zorunlu bir uygulama olmadığından hacda bazı sahâbîlerin başlarını gisl veya telbîd ile kaplamadığı da olurdu. Bu durumda olan kişilerin bitlenme ihtimaline karşı saç temizliğine ayrı itina göstermesi gerekirdi. Çünkü hacda bu rahatsızlığa maruz kalan kişiler söz konusu ezayı çekemeyecek duruma geldiklerinde saçlarını kesmeleri söz konusu olduğu için diyet ödemek zorunda kalıyorlardı. Nitekim Hz. Peygamber zamanında Ka'b b. Ucre (öl. 52/672) hacda iken bitlenmiştir. Bu durum ona dayanılmaz gelince Hz. Peygamber ona saçını kesip diyet olarak üç gün oruç tutmasını veya altı miskini doyurmasını söylemiştir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 30/27; Müzenî, 1986, 357; İbn Mâce, "Kitâbü'l-Menâsik", 25 (No. 3080). Ne var ki bazı mezhep imamı hacda hatmî, üşnân ve sidr gibi bitkilerle başı yıkamayı veya telbîd etmeyi kerih görmüş, yapıldığı takdirde fidye verilmesi gerektiğini belirtmiştir (Detaylar için bk. İbn Abdilber, 1387, 4/270).

Hatmînin kullanıldığı bir diğer alan saç ve beden temizliğidir. Bu konuda kaynaklarda Hz. Peygamber'in gusûl abdesti aldığında başını hatmî ile yıkadığı geçmektedir (Ebû Dâvûd, "Kitâbü't-Tahâre", 1 (No. 256). Benzer başka bir aktarımda Hz. Peygamber'in Mescid-i Nebevî'de i'tikâfa girdiğinde yıkanma ihtiyacı hissettiğinde Hz. Âişe'nin hücresinin yanına geldiği, penceresine başını uzattığı, Hz. Âişe'nin de onun başını hatmî ile yıkadığı zikredilmektedir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 43/295-296; Nesâî, "Kitâbü'l-İ'tikâf", 6 (No. 3372); Abdülcebbar, 2014, 30/13). Bunun yanı sıra Hz. Peygamber kadınlara hayızdan temizlendiklerinde saç örgülerini açıp hatmî ve üşnân ile yıkanmalarını tavsiye ederken cünüplükten temizlendiklerinde bunu yapmalarına gerek olmadığını belirtmiştir (Beyhakî, 2003, 1/281). Hatmî çiçeği gusûl abdesti alırken kullanıldığı gibi saç-sakal tıraşı yaparken de tercih edilirdi. Genellikle tıraş olmadan önce hatmî ile hazırlanmış suyla baş yıkanır. Bu sayede saçlar yumuşadığından daha kolay tıraş edilirdi. Bu minvalde beden temizliğine önem vermesiyle bilinen İbn Ömer'in saçını önce hatmî ile yıkadığı daha sonra da tıraş ettiği kaynaklara yansımaktadır (İbn Ebî Şeybe, 1989, 3/357-358; İbn Battâl, 2003, 4/513).

Hatmînin baş yıkamada kullanılmasına dair uygulamalar Câhiliye döneminde de görülmektedir. Bu bilgiye İmru'ül-Kays'ın bir savaş sahnesini tasvir ettiği bir şiirinde rastlanılmıştır. İlgili beyitler de savaş meydanında çarpıştıkları düşmanların başlarının kanlar içinde kaldığı, yere yığıldıklarında da o kanlı başlarına kumların yapıştığı anlatılmıştır. Şair bunu ifade ederken başlarını hatmî çiçeğiyle hazırlanan gisl suyu

yerine kan ile yıkadıklarını söyleyerek düşmanlarını hicvetmiştir. Bu da o dönem insanının yıkama sularına hatmî çiçeği eklediğini göstermesi açısından ender bilgilerden biridir (Sahârî, 1999, 3/601):

“Başları gisl ile yıkanmadı. Lakin başları kanlı kumla doldu.”¹³²

Arap kültüründe yoğun bir kullanıma sahip olan hatmî çiçeği bazı özellikleriyle benzetme sanatında ve şiirlerde yer almıştır. Mesela su ile yoğun karıştırılınca ortaya çıkan vahîf adlı hatmî karışımı ne dediğini bilmeyen, sözleri birbirine karıştıran ahmak insanları tanımlamada kullanılmıştır. Bu durum “Şüphesiz o hatmî karışımı gibi balçığa bulanmıştır. (إنه لموخف في الطين، مثل موخف الخطمي)” anlamına gelen bir ifade ile belirtilmektedir (İbn Fâris, 1986, 920; İbn Sîde, 2000, 5/309).

Arap kültüründe daha çok kişisel temizlikteki kullanımıyla ön plana çıkan hatmî çiçeği isim kültüründe adından söz ettirmesiyle de dikkat çekmektedir. Benî Hatme (بنی خطمة) diye bilinen ensardan bir kabile buna örnek verilebilir. Bu kabilenin tâbîleri hatmî nisbesiyle anılmaktadır. Hz. Peygamber zamanında Benî Hatme’ye imamlık yapan Abdullah b. Umeyr el-Hatmî, Mekke’nin fethinde Benî Hatme’nin bayrağını taşıyan Huzeyme b. Sâbit el-Hatmî, Müslümanları şiirleriyle zemmetmesinden dolayı Bedir dönüşü öldürülen Asmâ’nın kocası Yezîd b. Zeyd b. Hısn el-Hatmî ve Mecsîd-i Dırâr sahiplerinden olan Humeyr el-Hatmî bu kabilenin mensupları arasında zikredilebilir (İbn Hibbân, 1987, 1/208; İbnü’l-Esîr, 1994, 2/79, 3/351). Hatmî çiçeği mevki adlarında kullanılmasıyla da karşımıza çıkmaktadır. Mesela Zâtü’l-Hatmî (ذات الخطمي) ilk akla gelen bölge isimlerinden biridir. Bu yer Tebük ve Medine arasında kalmaktadır. Söz konusu bölgede Hz. Peygamber tarafından Tebük dönüşü yaptırılan bir mescid de bulunmaktadır (Bekrî, 1403, 2/504; Yakut el-Hamevî, 1995, 2/379; Bilâdî, 1982, 1/293).

Hatmî çiçeğinin beden ve saç temizliğinde tercih edilmesine karşın tedavi maksatlı kullanıldığına dair herhangi bir rivâyete rastlanılamamıştır. Ne var ki geleneksel Yunan tıbbında ve Hz. Peygamber’den sonraki dönemleri içeren bazı kayıtlarda hatmînin çekirdeği, yaprağı, kökü, yaş ve kuru hali gibi muhtelif unsurlarının çeşitli rahatsızlıklarda kullanıldığı geçmektedir. Bunların başında göz rahatsızlıkları gelmektedir. Bu hususta zikredilen en dikkat çekici vak’alardan biri Buhârî (öl. 256/870) hakkında kaydedilmektedir. Aktarıldığına göre Buhârî, Horasan’a gittiğinde

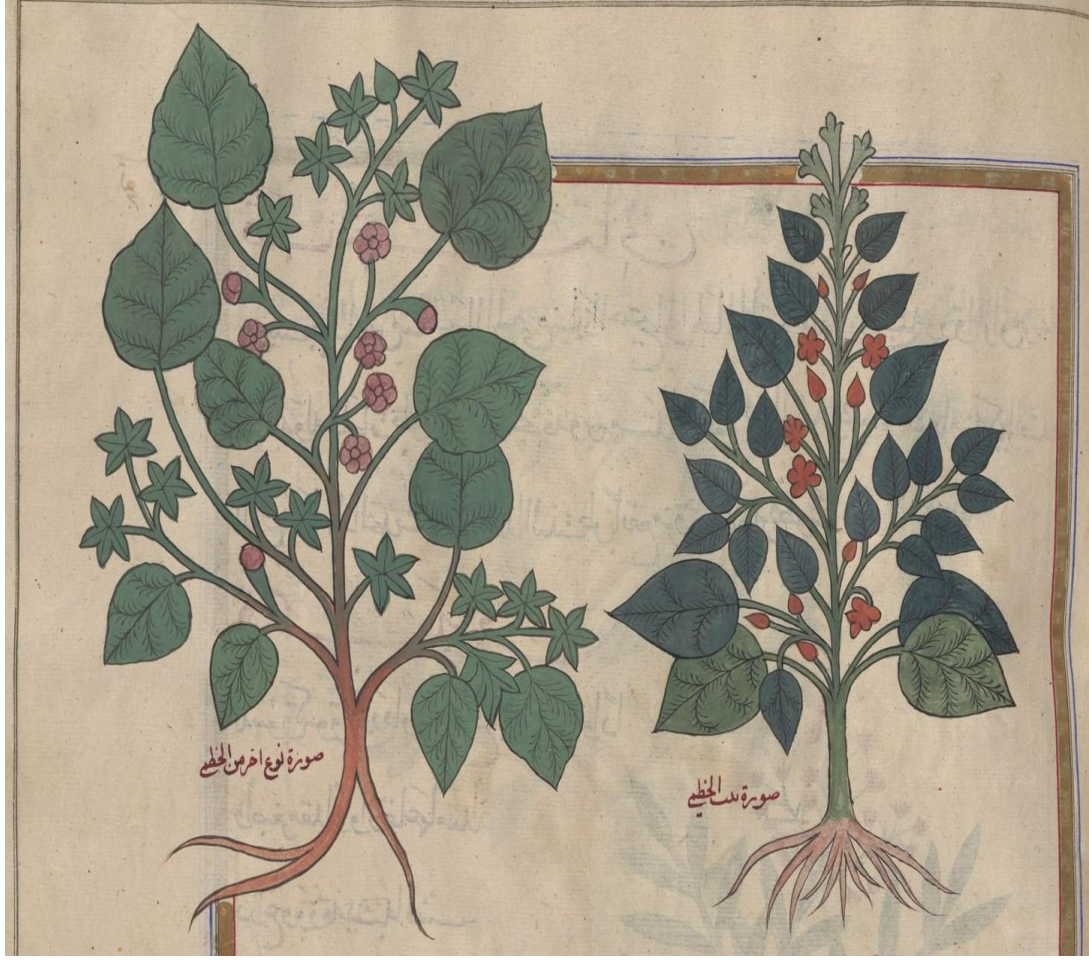
¹³² وَلَمْ تُغَسَّلْ جَمَاعَتُهُمْ بِغَسَلٍ ... وَلَكِنْ فِي الدَّمَاءِ مُرَمَّلِينَ

gözünden rahatsızlanır. Bölge halkından bir adam ona başını tıraşlamasını ve hatmî ile kaplayıp sarmasını tavsiye eder. Bu tavsiyeyi uygulayan Buhârî'nin göz rahatsızlığı iyileşir (İbn Asâkir, 1995, 52/55; Safedî, 2000, 2/149; Zehebî, 1993, 19/243). Bunun yanı sıra idrar yolu enfeksiyonları, yara, yanık, sivilce, şişkinlik, göz şişkinliği, bazı böbrek ve mesane hastalıkları, bazı cüzzâm yaraları, ciğerdeki zatü'l-cenb rahatsızlığı ve çıban gibi cilt hastalıklarında tedavi maksatlı kullanılmıştır. Ayrıca kaz yağıyla tüketilmesi kas ağrılarına, sirke ve zeytinyağıyla yapılan karışımı böcek zehirlenmelerine iyi gelmektedir. Arı sokmalarından meydana gelen şişkinlikler için sirke veya şarapla haşlanıp suyu içilmektedir. Hatmîden çıkan zamk da susuzluğu gidermektedir. Dioskorides, Galen, Râzî, İshâk b. İmrân, İbn Sînâ, ve İbnü'l-Baytâr'ın aktarımlarından ulaşılan bu bilgiler ve daha fazlası hatmî bitkisinin geleneksel tıp kültüründe önemli bir edviye (ilaç) malzemesi olduğunu göstermesi açısından önem arz etmektedir (Dioskorides, 2005, 246; Râzî, 2002, 3/228, 245, 4/209; İbn Sînâ, ts., 1/702; İbnü'l-Baytâr, 1974, 2/334; Feyrûzâbâdî, 2005, 1/104). Hz. Peygamber öncesi ve sonrası dönemlerde tedavide kullanıldığı görülen hatmî nitkisinin bazı yönleriyle Rasûlullah zamanında da kullanılmış olması muhtemeldir.



Görsel 49: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Hatmi Çiçeği Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 368.



Görsel 50: Hatmi Çiçeği Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü 'l-Haşâiş*, 1889, 163b.



Görsel 51: Hatmi Çiçeği Çizimi

Kaynak: Jan Kops, *Flora Batava*, "Althaea Officinalis L.", 1822, 4/278.

2.4. Nevruzgiller (Neuradaceae)

2.4.1. Sa'dân (Dikenli Gül, Neurada Procumbens)

Terminoloji

Sa'dân, dikenli gül ve kum düğmesi gibi isimlerle tanımlanan bir çöl bitkisidir. Çiçekli bitkilerden bir grubu içine alan Neuradaceae familyasına (الفصيلة النورادية) mensuptur (Halîfî, 2015, 76).

Dünya üzerinde çöl ikliminin hâkim olduğu yerlerde yetişen bu bitkinin bölgelere göre değişen çok sayıda ismi vardır. Bu bitki Arap Yarımadası'nda sa'dân (السَّعْدَان) terimiyle tanınır. Cezair'de zahrû'l-halûk (ظهر الحلو), kafizetü keffi's-seb' (قفيزة كف السبع) ve Mısır'da şabît (شبيط) isimleriyle adlandırılır. Bazı Arap bölgelerinde de keffü'd-dübba' (كف الدبع) ile tanımlanır (Zâyid Hâlid, 2012, 180).

Özellikleri

Sa'dân otu Arap Yarımadası'nda yetişen çöl bitkilerindendir. Bu kumlu topraklarda ve düzlüklerde yayılım gösterir. En kaliteli ve faydalı olanları düzlüklerde biter. İlkbahar yağmurlarından sonra mera alanlarının üstünü örter. Sa'dân otu içinde tatlı bir lezzet barındırır. Bu tadı sayesinde insanlar ve hayvanların ilgisini üzerine çekmeyi başarır. Bu çekici lezzet sivri ve keskin dikenlerle çevrilidir. İnsan tırnağına benzetilen bu dikenler hasek (حسك) kelimesi ile tanımlanır. Bunlar bitkideki yuvarlak diskler üzerinde âdeta bir koruma kalkanı oluştururcasına sıralanır. Yeşil renkte olan bu dikenler kurumaya başlayınca beyazlaşır. Bir dirhem büyüklüğündeki bu disklerin içerisinde bitkinin çekirdekleri saklıdır. İlkbaharda bu diskler üzerinde önce beş taç yapraklı beyaz renkli çiçekler oluşur. Dîneverî bu çiçekleri şakâikü'n-nu'mân (Lat. Anemone) bitkisinin çiçeklerine benzetmektedir. Şekilsel açıdan yere halı gibi yayılarak büyür. Yaprakları minik tüylerle kaplıdır. Yaprak uçları dalgalı kıvrımlar çizerek genişler. Mevsim yaza döndükçe çiçekler yerini sivri ve keskin dikenlere bırakır. Bu haliyle naif bir görünümünden tehlikeli bir surete bürünür. Üzerine basan veya onu yiyenleri çöl sıcaklığında sertleşmiş iğneleriyle yaralar. Ayrıca yanından geçen kişilerin üzerine veya kıyafetine takılma ihtimali de vardır. Bu yönüyle dikkat edilmesi gereken bir bitki çeşididir (Halîl b. Ahmed, ts., 1/323; Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/261; İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/22; İbnü'l-Tîb, 1983, 505; İbn Manzûr, 1993, 3/216, 12/148-149; Zebîdî, 2001, 31/528).

Arap Kültüründeki Yeri

Kurak ve yarı kurak bölgelere uyum sağlamış sa'dân bitkisi Arap Yarımadası'nın büyük bir bölümünü kapsayan çöllere ve mera alanlarına yayılır. Sivri iğneleriyle pek de davetkar görünmeyen bu ot Araplar için oldukça değerli kabul edilir. Bu ilgiyi içerisinde bulunan besleyici maddelere borçlu olan sa'dân bitkisi bölge halkının temel geçim kaynaklarından olup hayvanlar için besleyici bir yiyecektir. Bu açıdan mera alanlarının aranan otlarındandır. Hatta Araplar sa'dân bitkisinin yetişmediği alanları meradan saymazdı. Bunu belirtmek için “Sa'danın olmadığı mera, mera değildir.” (مرعى ولا كالسعدان) anlamına gelen bir ifade kullanırlardı (Dîneverî, 1974, 27; İbnü't-Tîb, 1983, 505; İbn Manzûr, 1994, 3/216). Bu ifade daha sonra darb-ı mesel olarak Araplar arasında farklı maksatlarla yaygınlaşmıştır. İlk olarak birinin diğerine üstünlüğünü belirtmek için kullanıldığı düşünülmektedir. Bu anlamda kullanan ilk kişinin de Hansâ bint Amr b. eş-Şerîd (öl. 70/645) olduğu zikredilmektedir. Anlatıldığına göre Hansâ Mekke'ye geldiği bir vakit insanların Hind bint Utbe'nin (öl. 14/635) ailesine okuduğu mersiye dinlemek üzere etrafında toplandığını görür. Hansâ, Hind'in yanına yaklaşır ve ağladığını görünce sebebini sorar. Hint de Mudar'ın ileri gelenlerine gözyaşı döktüğünü söyler ve onlara mersiye okumaya devam eder. Bu şiirler karşısında Hansâ bu mersiye iyi olduğunu lakin daha iyilerinin de olabileceğini kastederek “mer'â ve lâ ke's-sa'dân/(مرعى ولا كالسعدان)” ifadesini kullanır. Bunun üzerine Hint daha önce okuduğu mersiye daha da güzelleştirerek yeniden okur. Başka bir rivâyete göre ise bu darb-ı meseli ilk ortaya çıkaran İmru'î'l-Kays'tır (öl. M 540). Anlatıldığına göre dul bir hanımla evlendikten sonra ona eski kocasının mı yoksa kendisinin mi daha iyi olduğunu sorar. Hanımı da şâyet söyleyeceği sözlere razı olacaksa eski kocasının yerini kimsenin tutmayacağını kastederek (مرعى ولا كالسعدان) ifadesini kullanır (Nüveyrî, 2002, 3/51; İbnü't-Tîb, 1983, 506-507; Zebîdî, 2001, 8/201).

Sa'dân bitkisinin darb-ı mesellere konu olması sadece bununla sınırlı değildi. Bu bitki aynı zamanda yapılması veya olması mümkün olmayan durumları belirtmek için de tercih edilmiştir. Araplar bunun için “mâ dâme's-sa'dânu müstelkiyen felâ” (مَا دَامَ السَّعْدَانُ مُسْتَلْقِيَا فَلَا) “Sa'dân bitkisi yere yayıldığı müddetçe bu olmayacak.” anlamına gelen bir darb-ı mesel kullanmıştır. Bu bitki yapısı gereği yere yayılarak gelişmektedir. Araplar da kendileri için değerli olan sa'dân otunun değişmesi mümkün olmayan bir özelliğine bu darb-ı meselde yer vermiştir. Zira bir bedevi, şehir hayatına kesin dönüş yaptığında ona çöle gidip gitmeyeceği sorulduğunda söz konusu darb-ı meseli söylemektedir.

Bunun için “Sa’dân hiçbir zaman düz bir şekilde havada dik durmayacağı gibi çöle de hiçbir zaman dönmeyeceğim.” anlamında benzer bir ifadeyle belirtmiştir. (Müberred, 1997, 1/11; Meydânî, ts., 2/233; İbn Manzûr, 1994, 3/216). Bunun yanı sıra Araplar ilkbaharda ortaya çıkmasını dört gözle bekledikleri sa’dân bitkisini bu mevsimin gelişiyile çeşitlenen bitkilerin habercisi saymıştır. Bunu belirtmek için “Kıyafet sa’dân dikenine takıldı.” “ve taallaket bi’s-sevbi elhaseke” (وتعلقت بالثوب الحسكه) anlamına gelen bir ifade kullanmışlardır. Buna göre kışın toprak altında uyuyan bitkilerin filizlenip coşacağı haberi sa’dân bitkisinin görülmesiyle anlaşılmaktadır (İbn Kuteybe, ts., 85).

Sa’dân otu dikenleri sıcak yaz aylarında develerin ağzını ve üstüne basanların ayaklarını yaraladığı için Araplar tarafından yakinen biliniyordu. Bu bitki Hz. Peygamber ve çevresi tarafından da tanınıyordu. Kaldı ki dünya ve ahiret tasvirlerinde sa’dân bitkisinden sıkça yararlanılırdı. Mesela Hz. Peygamber sırat köprüsünü tarif ederken üzerindeki dikenleri sa’dân bitkisinin dikenlerine benzetir. Bu bitkiyi daha da detaylandıran Hz. Peygamber onun Necid bölgesinde yetiştiğini söyler. Hatta dinleyenlerin sırat köprüsünü tahayyül etmeleri için bu bitkiyi bilip bilmediklerini de sorar, sahâbîler de onu tanıdıklarını belirtir. Bu ve buna benzer ifadeler Hz. Peygamber’in çöl hayatına vakıf olduğunu gösterdiği için bazı sahâbîleri sevindirir (Ahmed b. Hanbel, 2001, 16/527; İbn Mâce, “Kitabü’z-Zühd”, 37 (No. 4280); Nesâî, “Kitabü’t-Tefsîr”, 54 (No. 12003); Tîbî, 1997, 11/532). Başka bir ahiret tasavvurunda kafirlerin sa’dân dikeninden yapılan bir iple sürüklenecekleri zikredilir. Yine Hz. Ebû Bekir vefatına yakın bir konuşmasında insanların dünyaya meylettiklerini gördüğünü, ona yaklaştıkça ipek ve dîbactan kıyafetler edineceklerini ve artık kıldan yapılmaya yatağa yatmak istemeyeceklerini söyler. Bu tür yatağa yatmanın sa’dân dikeninden yapılmaya bir yatağa yatar gibi onlara acı vereceğini söyler. Bununla dünya hayatına ne kadar ilgi duyacaklarına dikkat çekerek bu halden uzaklaşmalarını öğütler (Müberred, 1997, 1/11; Ebû Nu’aym el-İsfahânî, 1974, 1/34).

Sa’dân bitkisini dünya ve ahiret tasavvurlarında teşbih amaçlı kullanan Araplar bundan farklı olarak göğüs ucuna da benzetmiştir. Onlar sa’dânın dikenli diskini şekilsel açıdan göğüs ucuyla bağdaştırmıştır. Bunu belirtmek için “sa’dânetü’s-sündüe” (سَعْدَانَةُ السُّنْدُوءِ) “göğüs ucu” anlamına gelen bir ifade tercih etmiştir (Halîl b. Ahmed, ts., 1/323; Cevherî, 1987, 2/480).

Mera alanlarının vazgeçilmezi olan sa'dân bitkisi Arap şiir geleneğinde de kendine yer bulmuştur. Bunlardan en dikkat çeken Nâbigâ'ya aittir. Şair bu şiirinde bitkinin fiziksel özellikleri hakkında oldukça ince detaylar vermiştir. Buna göre sa'dân bitkisinin tüylü yapısı sabah oluşan çiğ tanelerini üzerinde toplamaktadır. Bu sayede onu tüketen hayvanların susuzluğunu gidermeye yardımcı olmaktadır. Yalnızca birkaç şiirde rastladığımız bu ince detay sa'dân bitkisinin bölge halkına ne derece faydalı olduğunu göstermesi açısından önemlidir (İbnü't-Tîb, 1983, 505).

“Sabahın erken saatinde gelen bol su onun süsüdür Sa'dân bitkisinin keçeli tüylerinde”¹³³

Yine başka bir şiirde sabahın erken saatlerinde üzerinde biriken çiğ taneleriyle birlikte hayvanlar tarafından yenilen sa'dân otuna işaret edilmiştir. Aynı şiirde sa'dân otuyla benzer habitatı paylaşan segâme otunun (Lat. *Stipagrostis Hirtigluma*) bir diğer adı nasî (النَّصِي) ile huzâmâ (Ar. الخُرَامِي , Lat. *Lavandula angustifolia*) şeklinde adlandırılan lavanta çiçeği yenildiğine de dikkat çekilmiştir (İbn Sîde, 1996, 7/231).

“Çiğ düştüğünde koparıp yer, parlak sa'dân otunu Ve etrafa yayılmış huzâmâ ile nasî dallarını”¹³⁴

Şiirlere konu olmanın ötesinde sa'dân otu develerin tüketmeyi en çok sevdiği ot türlerinden olduğundan temel geçim kaynağı hayvancılık olan Araplar için hatırı sayılır bir değeri vardır. İlkbaharın getirdiği yağmurlarla mera alanlarını dolduran sa'dân bitkisi hayvanların tercih ettiği temel yiyeceklerdendi. En lezzetli deve eti sa'dan ile beslenenlerde olurdu. Ayrıca develer sa'dan otu yiyerek kışın kaybettikleri yağları geri kazanırdı. Taze sa'dân otunun tatlı bir aroması vardır. Bu lezzet onu tüketen develerin sütüne de geçerdi. Tatlı bir lezzeti olduğu için deve sütünün tadını da değiştirirdi. Bu özellikteki sütü içenler ona bu tatlılığı veren otu kolaylıkla tahmin ederdi. Faydası saymakla bitmeyen bu otun ne kadar yararlı olduğunu bilen Araplar deve sütünü en lezzetli yapan otun sa'dân olduğunu kabul ederdi. Bu ot yaş ve tatlı olduğu müddetçe insanlar tarafından da tüketilirdi (Dîneverî, 1974, 23; Kâsım b. Sellâm, 1980, 135; İbnü't-Tîb, 1983, 505; İbnü'l-Sikkât, ts., 412; Zebîdî, 2001, 8/200).

Oldukça besleyici olan sa'dan otu dikenleriyle kendini savunsa da mera alanlarının daimi ziyaretçilerinden kurtulamaz. Hayvanlar kurak mevsimde bu bitkiyi yese de dikenlerinin verdiği acıdan kaçamazdı. Bazısının ağzında yara bırakacak kadar derin

¹³³ الواهب المائة الأيكار زينها ... سعدان «توضح» في أوبارها اللبد

¹³⁴ يقرمن سعدان الأباهر في الندى ... وعذق الخُرَامِي والنَّصِيَّ المَجِيمَا

izler yaptığı da olurdu. Hatta bazı develerin midesini dahi deldiği de vakiydi. Bu durum onun helakına sebebiyet verirdi. Devenin mera alanındaki yumuşak otları bırakıp dikenli sa'dânı yemesi bazı edebiyatçılar tarafından cahillik şeklinde yorumlamıştır. Durum böyle olsa bile sa'dan otu popülaritesinden bir şey kaybetmezdi. Besleyiciliği ve hayvanların sütünü arttırması sebebiyle her zaman mera alanlarının gözde otu olarak görülürdü (Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/261; Ebü'l-Alâ el-Ma'arrî, ts., 26).

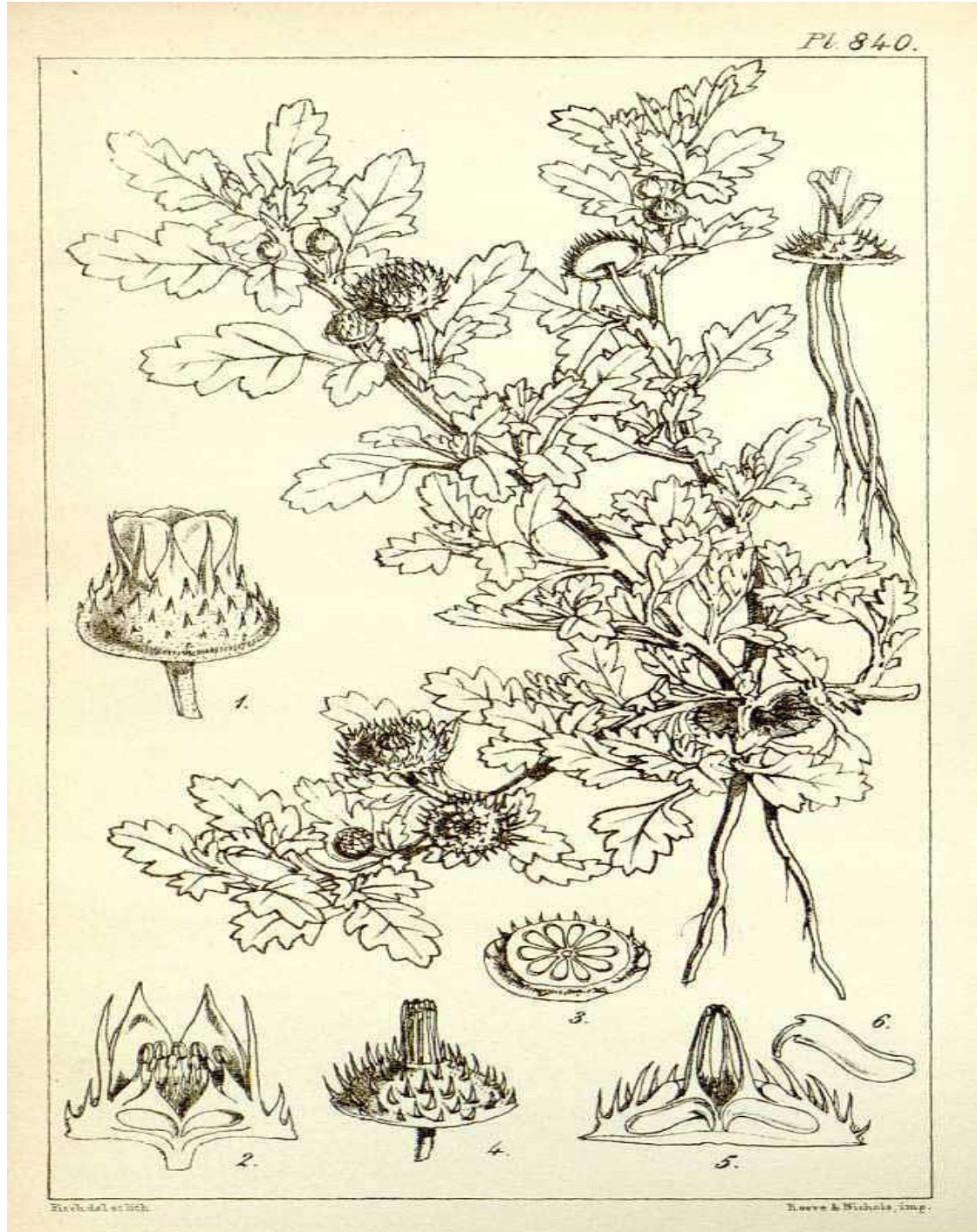
Sa'dân bitkisi aynı zamanda 1 yılını doldurmuş develerin süttten kesilecekleri zamanı belirlemeyi kolaylaştırmaktadır. Araplar bir yılını dolduran develeri ot yemeye başladığında anne sütünden ayırırlardı. İlkbaharla beraber mera alanlarını dolduran taze otlar daha sulu ve sonraki mevsimlerde biten otlara nazaran daha hafif bir tada sahiptir. Sa'dan otu diğerlerine nazaran daha tatlı bir aromaya sahip olduğu için yeme alışkanlığını değiştirecek develer için daha cazip bir lezzettir. Ebû Ubeyde'nin dediğine göre bu mevsimde sa'dan otunun yetişip yenilmesinden sonra develer süttten kesilirdi. Böylece bir yılını dolduran deve “bintü mahâd” adını alırdı (İbn Abdilber, 1387, 17/356).

Arapların temel geçim kaynağı hayvancılık için önemli bir ot türü olarak kabul edilen sa'dân, dikenleri bazı aletlerin yapımına ilham olmasıyla da dikkat çekmektedir. Bu bitki fiilen olmasa da şekilsel ve işlevsel özellikleri dolayısıyla bir savaş aletinin tasarımında kullanılmıştır. Genellikle bu ot kurduğunda üzerine basan canlıları ciddi derecede yaralamasıyla tanınmaktadır. Bu işlevini sağlayan hasek adındaki dikenlerinin şekli “hasekü'l-harb” (حسك الحرب) “savaş dikenini” anlamına gelen modern adıyla “topuk patlatan” adlı bir aletin yapılmasında örnek alınmıştır. Demir veya ahşaptan yapılabilen bu alet genellikle üç veya dört sivri çataldan oluşmaktadır. Yere düştüğünde en az bir diken havada kalacak şekilde tasarlanmıştır. Genellikle atların veya yaya halindeki askerlerin ayağına batması maksadıyla düşman güzergahı üzerine bırakılmaktadır (Yâkût el-Hamevî, 1995, 2/261; İbn Manzûr, 1994, 10/411). Nitekim Nihâvend Savaşı'nda ordu komutanı Nu'man b. Mukarrin (öl. 21/642) askerlerin savaş meydanından kaçmalarını engellemek için arkalarını dikenli demirlerle çevrelemiştir. Aynı savaşta düşman da şehrin sınırlarına dikenli demiri yaymak suretiyle Müslüman ordularının ilerleyişini yavaşlatmak istemiştir. Hatta bazı müslüman gözcülerin atları bu dikenli demirlere basarak yaralanmıştır (Taberî, 1387, 3/576, 4/119; İbn Miskeveyh, 2000, 1/389).



Görsel 52: Katar’da Yol Kenarında Bulunan Sa’dan Otu Diğer Adıyla “Sürünen Diken Gülü” (Creeping Thorn Rose) (*Neurada procumbens*). Güney Katarda Görülen Bir Sa’dân Bitkisi

Kaynak: Erişim Tarihi 28/08/2023.



Görsel 53: Sa'dan Bitkisi Görseli

Kaynak: Hooker, W.J., Hooker, J.D., *Icones Plantarum* [*Hooker's Icones Plantarum*] (1837-1922).

2.5. Çobançökertengiller (Zygophyllaceae)

2.5.1. Harmel (Üzerlik Otu, Peganum Harmela)

Terminoloji

Harmel otu son derece şifalı ve yoğun aromalı olan tohumlarıyla tanınan bir türdür. Çiçekli bitkilerden meydana gelen Zygophyllaceae familyasına (الفصيلة القديسية) mensuptur (Nehhâl, 2009, 128; Baytop, 2015, 273).

Antik dönem metinlerinde rastlanan bu bitkinin bölgelere göre çok sayıda ismi vardır. Dioskorides'in Grekçe dilinde yazdığı De Materia eserinde yabancı sedefotu anlamına gelen Peganon agrion (Gr. πῆγανον ἄγριον) şeklinde adlandırılmıştır (Dioskorides, 1555, 299; Dioskorides, 2005, 201). Modern taksonominin kurucusu kabul edilen Carl Linnaeus (öl. 1778) ise bitkinin Arapça adını Latinize edilerek Peganum harmela şeklinde değiştirmiştir (Linnaeus, 1753, 444-445). Bunun yanı sıra Farsçada İsfend (الأسفند), İngilizcede Wild Rue veya Syrian Rue gibi isimlerle bilinmektedir (Nehhâl, 2009, 128; Moloudizargari M, Mikaili P, Aghajanshakeri S, Asghari MH, Shayegh J., 2013, 199-212).

Türkçede üzerlik otu olarak bilinen bu bitki Arapçada yaygın olarak harmel adıyla tanınmaktadır. Tekili harmele (الحَرْمَلَة) çoğulu harmel (الحَرْمَلُ) şeklindedir. Bunun dışında yaygın üzerlik anlamında el-Harmelü's-Şâi' (الحَرْمَلُ الشَّائِع), yabancı sedefotu anlamında es-Sezâbü'l-Berrî (السذاب البَري) ve yaygın olmasa da harcel (الحرجل) ifadesiyle tanımlayan bölgeler de vardır (Râzî, 2002, 3/336; Nehhâl, 2009, 128; Kaşâş, 2006, 2/215).

Harmel kelimesi Arap kültüründe iki farklı bitki çeşidine verilen bir terimdir. Bunlardan ilki Kanahia Laniflora adında bir çalı türüdür. Diğeri, üzerlik bitkisine delalet eden Peganum harmala adındaki ot çeşididir. Her ikisi de farklı familyadan olsa da aynı kültürün parçası olup Arap Yarımadası'nda bilhassa Hicaz'da yetişmektedir. Her ikisi de aynı iklim ve coğrafyada yer aldığı için kaynaklarda zikredilen harmel teriminin hangisine işaret ettiğini ayırt etmek son derece güçtür. Bu açıdan kaynaklarda bitkilerin ayırt edici özelliklerinden herhangi bir işarete rastlanıldığı takdirde ancak bir ayırım yapılabilir.

Benzer şekilde üzerlik otunun ismine yakın bir kelimeyle adlandırılan başka bir ağaç çeşidi daha vardır. Hureymile (Ar. الحُرَيْمِلَة, Lt. Gomphocarpus fruticosus) adı verilen bu

ağaç kurduğunda yarılip içerisinden son derece yumuşak pamuklar çıkar. Bu pamuklar ile çok hafif ve yumuşak yastıklar elde edilip genellikle kabilelerin ileri gelenlerine hediye edilir (İbn Sîde, 2000, 4/78). Bu açıdan hureymile ağacı üzerlik otuna delalet eden harmel ile karıştırılmamalıdır.

Özellikleri

Üzerlik otuna delalet eden harmel bitkisi çok yıllık bir türdür. Çorak bölgelerde sert çöl iklimine uyum sağlamış son derece dirençli bir bitkidir. Daha çok dağlık bölgeler ve kumlu topraklar onun yaşam alanıdır (İbn Sîde, 1996, 3/244). Yaprakları sık ve yeşil renklidir. Yapraklarının boyutu ve şekli dereotu gibi incedir. Çiçekleri beyaz renkli beş taç yapraktan oluşmaktadır. Bitkinin tohumları üç bölmeli bir tomurcuk içinde dizilidir. Çiçeklerin beyaz yaprakları döküldüğünde yeşil renkteki tomurcuklar kırmızıya yakın bir renk almaya başlar. Bitki sarardığında ise tomurcuklar kısmen çatlar ve içindeki kırmızıya yakın renkteki tohumlar açığa çıkar. Bitkinin kendine has bir kokusu vardır. Bu koku tohumlarda daha yoğundur. Tadı son derece acı olan bu bitkinin kadim hekimlik uygulamalarına göre üçüncü derecede yakıcı bir özelliği bulunmaktadır. Bununla birlikte zehirleyici bir yapısı olduğundan dikkatli kullanılması tavsiye edilmiştir. Geleneksel tedavi uygulamalarında çok geniş bir kullanıma sahip olan üzerlik otu bilhassa tohumlarıyla tedavi alanında ön plana çıkan bitkisel droglardandır.

Dîneverî'nin tariflerine göre iki tür harmel vardır. Bunlardan biri kırmızı, diğeri beyaz renktedir. Harmelü'l-Âmmî (الحرملة العامي) adıyla bilinen kırmızı renkli olanı herkesin bildiği üzerlik otudur. Bitkinin en ayırt edici özelliği tohumunun bulunduğu çanağın yuvarlak olmasıdır. Harmel adıyla isimlendirilen çalı cinsindeki diğeri türün ise çiçekleri beyaz renkli olup tohumlarının olduğu çanak uzuncadır. Arap harmeli (الحرملة العربي) veya Yemen bölgesinde Harmelü's-Şâmî (الحرملة الشامي) denilen bu türün yaprakları iğde ağacının (Ar. خلاف , Lt. *Elaeagnus angustifolia*) yapraklarına benzer. Bu tür daha çok suya yakın yerlerde yetişir (Himyerî, 1999, 3/1405; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/191). Bu bitkinin çalıya yakın ince sapsarı olduğundan Arap kültüründe geleneksel yöntemlerle ateş tutuşturmada kullanılırdı (İbn Sîde, 1996, 3/165).

Harmele kelimesinin daha önce işaret edildiği üzere iki farklı türe isim olarak verilmesinden doğan karışıklıktan ötürü kaynaklarda üzerlik otunun tanımlamasında da bir takım ihtilaflar olmuştur. Bunlar arasında en dikkat çekenine İbnü'l-Baytâr'ın nakilleri arasında rastlanılmıştır. Beyaz renkli çiçekleriyle ve tohumlarının bulunduğu

çanağın ince uzun olmasıyla ayırt edilen ağaç cinsindeki “Harmelü’l-Arabî”nin, Yunan dilinde “Moly” şeklinde adlandırıldığını belirttikten sonra Dioskorides’in “Moly” dediği bitki hakkındaki açıklamaları zikretmektedir.

Ne var ki *De Materia* eseri incelendiğinde ilgili metinde Dioskorides’in “Moly” olarak tarif ettiği bitkinin yabancı sedefotu anlamında Peganon agrion olduğu tespit edilmiştir. Bu isim ağaç türündeki harmel yerine ot cinsindeki üzerlik otunun Grek adıdır. Devamında bazı bölgelerde buna harmele denildiği Kapadokya ve Galatya¹³⁵ yöresinde yaşayanların bu türü Moly şeklinde tanımladığı geçmektedir. Ona göre yabancı sedefotunun, o dönemde kardelen çiçeğine karşılık gelen Moly’e (Gr. μῶλυ)¹³⁶ benzediği için Kapadokya bölgesinde aynı isimle anıldığını belirtmiştir. Dioskorides yabancı sedefotu dediği bitkinin özelliklerini şu şekilde sıralamaktadır: Kokusu ağırdır, çiçekleri beyaz ve tomurcukludur. Bu tomurcuklar sedef otunun göre daha büyük olup üç bölmelidir. Tohumu kırmızıya yakın olup üç köşeli ve son derece acı bir tada sahiptir. Dioskorides’in verdiği bu tarifler üzerlik otunun özelliklerine birebir uymaktadır. Üstelik sedef otunun yabancı çeşidi olarak tanıttığı ve şekilsel benzerlikleri olduğunu söylediği tür üzerlik otudur. Bunu destekler nitelikte modern botanik verilerinde, üzerlik otunun İngilizcesi yabancı sedef otu anlamına gelen “Wild Rue” adıyla bilinmektedir (Dioskorides, 2005, 201; İbnü’l-Baytâr, 1992, 1/194). Dioskorides’teki bu açıklamalar diğer ağaç çeşidi olan harmel bitkisine ne tohum, ne yaprak, ne tat ne de koku özellikleri açısından uyuşmamaktadır.

Dolayısıyla İbnü’l-Baytâr’ın iddia ettiği gibi “Moly” ifadesi ağaç türündeki harmel bitkisi değildir. Öte yandan iddia edildiği üzere “Moly” kelimesi Dioskorides tarafından harmel yani üzerlik bitkisine verilen Grekçe bir isim değildir. Bunun yerine Kapadokya bölgesine ait bir kullanım olduğunu *De Materia* eseri üzerinden aktarmıştır. Ne var ki İbnü’l-Baytâr sonrasında yazılan bazı lügat kitaplarında bu yanlış anlaşılma sürdürülmüş hatta modern literatürde de benzer açıklamalara rastlanılmıştır (Mesela bk. Küsmenoğlu, “Peganum Harmala L. Bitkisi ve Biyolojik Aktif Bileşikleri”, 1996, 71).

Arap Kültüründeki Yeri

¹³⁵ Antik Yunan döneminde Orta Anadolu’ya verilen bir isimdir.

¹³⁶ Moly teriminin Antik Yunan’da kardelen şeklinde adlandırıldığını dönemin yazılı kayıtları üzerinden verilen örneklerle ortaya koyan bir araştırma mevcuttur. (Daha fazla bilgi için bk. Plaitakis A, Duvoisin RC. “Homer’s Moly Identified as *Galanthus nivalis* L.: Physiologic Antidote to Stramonium Poisoning”. *Clin Neuropharmacol.* 6/1 (1983), 1-5.)

Arap Yarımadası'nda üzerlik bitkisinin son derece geniş bir yayılım alanı vardır. Bunların başında Mekke, Medine ve çevresindeki diğer dağlık yerler zikredilebilir. Yine Mekke yakınlarında olan ve adını bölgede yetişen harmel bitkisinden alan “Zâtü'l-Harmel” (ذات الحرمل) adında bir vadi vardır. Hatta Câhiliye dönemi şâirlerinden Antere'nin bir şiirinde bu bölgeye işaret edilmiştir (Detaylar için bk. Ma'mer b. Müsennâ, 1998, 2/396; Bekrî, 1403, 4/162; İbnü'l-Mücâvir, ts., 83). Benzer şekilde Riyad'ın kuzeyinde Harmelâ' (حرملاء) adında başka bir bölge daha zikredilir. Burası da adını bölgede üzerlik otunun yaygın olmasından almıştır. Hatta bu bölge kadim Arap şâirlerinden Evs b. Hacer'in (öl. 620) bir şiirine de konu olmuştur (Şiir için bk. Bekrî, 1403, 2/440). Bunun yanı sıra Benî Esed kabilesinin demir madenlerinin bulunduğu Kusâs (قساس) Dağı (Ma'mer b. Müsennâ, ts., 5), yine üzerlik otunun yetiştiği bölgeler arasında zikredilebilir.

Harmel bitkisi Hz. Peygamber dönemi Arap toplumunda bilinen ve birçok açıdan kullanılan bir bitki türüdür. Klasik kaynaklardaki bazı anlatılara göre varlığı Fil yılına kadar dayandırılmaktadır. İbn İshak'ın *es-Sîre* eserine aldığı bir rivâyete göre Fil yılında Habeş ordusu taşlanana kadar Arap coğrafyasında acı olan bitkilere rastlanılmamıştır. Bu olaydan sonra bölgede kızamık ve çiçek hastalığı çıkmış ve insanlar şifa bulmak için hanzal, harmel ve uşer (Ar. العُثْر, Lt. *Calotropis procera*) gibi acı tada sahip bitkilerle tedavi olmuştur (İbn İshak, 1978, 65; İbn Hişâm, 1955, 1/54). Benzer bir bilgiyi İbn Düreyd Serât dağlarında yaşayan insanlardan işittiğini belirtmiştir (İbn Düreyd, 1991, 162). İlginç olan şu ki Serât dağları Arap Yarımadası'nın en geniş üzerlik otu sahalarından biridir (Kaşâş, 2006, 2/215). Ne var ki Arap isim kültürü incelendiğinde Fil yılı olan 570'ten önce harmele ismiyle adlandırılan kişiler olduğu ve bunların sayısının azımsanmayacak kadar çok olduğu tespit edilmiştir. Bunlar arasında Câhiliye döneminde yaşayıp ölen Benî Mürre'nin reisi Harmele b. Eş'ar el-Mürri zikredilebilir. Kendisinin ölümünden sonra idareyi alan oğlu Hişâm b. Harmele ve kardeşleri de Benî Harmele olarak bölgede tanınmıştır. Hişâm da bir kız meselesinden dolayı öldürülmüş ve İslâm'ın gelişine şahit olamamıştır (Belâzürî, 1992, 13/135-137). Bunun gibi daha sonra işaret edilecek çok sayıda isim, harmele bitkisinin Fil olayından çok daha önce bilindiğini göstermesi açısından önemlidir.

Hz. Peygamber dönemi incelendiğinde üzerlik otunun daha çok cenaze merasimlerinde ön plana çıktığı görülmüştür. Dönemin Arap kültüründe cenazeler hazırlanırken

özellikle hoş kokulu bitkilerin kullanılmasına önem verilirdi. Bunların bir kısmı sedir ağacı ve hatmî gibi ölünün yıkama suyuna konulurken, izhir (T. Deve otu) otu gibi aromalı bitkiler mezarın içine veya ölünün kefeninin üzerine konulurdu. Bu amaçla kullanılan bitkilerden olan üzerlik otu mezara veya ölünün bedenini kapatmak üzere üstüne konulurdu. Nitekim Uhud Savaşı'nda şehit olanlar için yeterli kefen bulunmadığından üzerleri izhir ve üzerlik gibi çeşitli kokulu otlarla örtünerek gömülmüşlerdi. Bunlardan olan Hz. Hamzâ kabre konulduğunda Hz. Peygamber üzerini kapatacak uzunlukta bir örtü bulamadığı için baş tarafının kapatılıp açıkta kalan ayaklarının üzerlik otuyla örtülmesini istemiştir. Aynı savaşta şehid düşen Vehb b. Kâbüs da Uhud Savaşı'nda Hz. Peygamber'i koruyan birkaç kişiden biriydi. Hz. Peygamber'i korumak için tek başına müşrikler arasına dalmış ve şehit olmuştu. Müşrikleri çok zorlayıp uğraştırdığı için ona Hz. Hamzâ gibi müsle yapılp bedeni parçalanmış bir vaziyette bırakıldı. Sa'd b. Ebî Vakkâs'ın anlatılarına göre Hz. Peygamber onun vefatına o kadar çok içlenmiş ki üzüntüden ayakta çok zor durmasına rağmen bizzat cenazesini hazırlamıştır. Naaşını bir lahdin içine koymuş, yeşil renkli işlemeleri olan bürdesiyle başını ve bedeninin bir kısmını örtmüş ve açıkta kalan ayakları için üzerlik otu toplanmasını istemiştir. Toplanan bu otlar lahdin içindeyken ayaklarının üzerine konularak kapatılmıştır. Yine aynı savaşta şehit düşen ve kendisine müsle yapılan Abdullah b. Amr b. Harâm da benzer bir cenaze merasimiyle hazırlanmış ama yeterli kabir olmadığı için Amr b. Cemûh ile aynı mezara defnedilmiştir. Anlatıldığına göre kırk altı yıl sonra Medine'yi sel vurup mezarların bir kısmına zarar gelince bazı kabirlerin yeri değiştirilmiştir. Abdullah b. Amr'ın oğlu Câbir, babasının mezarını açtığında bedeninin ne az ne de çok değiştiğini, âdeta uyuyor gibi görüldüğünü, bedenini kapatan örtünün ve ayaklarını örten üzerlik otunun olduğu gibi kaldığını söylemiştir (Vâkıdî, 1989, 1/267, 277, 310-311; İbn Sa'd, 2001, 3/9, 522, 4/233).

Medine'de ölünün üzerlik otuyla örtülmesi bilinen bir gelenek olduğundan bu bitki ölüm ve mezarla bağdaştırılıyordu. Tam olarak bu duruma işaret eden bir hadise Uhud Savaşı'nda gerçekleşmişti. Anlatıldığına göre Yezîd b. Hâtıb Uhud Savaşı sırasında çok ağır bir yara almış sonrasında evine getirilmişti. Öleceğini anlayan ev ahalisi onun için ağıt yakıp ağlamaya başlamıştı. Kaynaklarda münafık olduğu söylenen Yezîd'in babası Hâtıb b. Ümeyye, bu manzarayı görünce evdekileri azarlamış ve bu durumun

sorumlusunun kendileri olduğunu söylemişti. Bu sözlerine anlam veremeyen ev ahalisi böyle düşünmesinin sebebini sormuştu. O da “Onu kandırdığınız için savaşa gitti, öldürüldü ve aranızdan ayrıldı. Ona gireceği bir cennet vadettiniz. Bu öyle bir cennet ki üzerlik otundan yapılma bir cennet!” demişti (Vâkıdî, 1989, 1/263). Hâtıb b. Ümeyye ile benzer bir düşünceye sahip olsa da yine de Uhud Savaşı’na katılan Kuzmân adında biri vardı. O, Allah için değil onur ve şerefi için Uhud’a gitmiş, savaşmış ve ölümcül bir yarayla Medine’ye geri dönmüştü. Yanına gelen arkadaşları onun öleceğini anlayınca kendisini şehadetle müjdelerler. Bu tesellileri anlamsız bulan Kuzmân, “Bana neyi müjdeliyorsunuz? Vallahi biz yalnızca şan ve şeref için savaştık.” der. Yanındakiler onu cennetle müjdelediklerini söylese de Kuzmân “Sizin vadettiğiniz, üzerlikten yapılma bir cennet. Biz ne cennet ne de cehennem için savaştık. Biz yalnızca şerefimiz için savaştık.” diyerek son sözlerini sarfeder. Daha sonra kınından kılıcını çıkarıp ucunu karnına dayar ve ağırlığını üzerine verir. Kılıç içinden geçip sırtından çıkar ve böylece son nefesini verir (Vâkıdî, 1989, 1/264). Her iki hadise de Hz. Peygamber döneminde İslâm inancı gönüllerine yerleşmeyen bazı kişilerin ahirete inanmadığını, ölümün bir yok oluş olduğunu, sonlarının üzerlikle süslenmiş mezarlıklardan ibaret olduğuna inandıklarını göstermesi açısından son derece kıymetlidir.

Edebî yönü çok güçlü olan Arap toplumunda daha önce anlatılan bitkilerde de görüleceği üzere üzerlik bitkisine de çok sayıda anlam yüklenmiştir. Bunların bir kısmı yazılan şiirlere bir kısmı ağızdan ağıza dolaşan darb-ı mesellere konu olmuştur. Genel itibarıyla üzerlik bitkisi acı bir tadı olması, mideye zarar vermesi ve zehirleyici bir yönü olmasından dolayı şiirlerde hicvetme öğelerinden biri olarak ön plana çıkmaktadır. Söz konusu şiirlerin sayısı fazla olduğundan bunlardan yalnızca bir tanesine işaret etmek yeterli olacaktır. Bunlar arasında en dikkat çeken şiirlerden birine Câhiliye dönemi şâirlerinden Antere’nin Benî Münzir kabilesini hicvettiği bir beyitte rastlanılmıştır. İlgili beyitlerde bu kabilenin kendisiyle ilişki kuranlara ağır bir yük olduğunu âdeta insanı öldürebilecek derecede zehirleyici olan harmel bitkisine benzediklerini şiirine işlemiştir (Tarafe, 2002, 47).

“Onlar ki kendilerini yiyen her canlıya yük olan üzerlik otuna benzer. Hayvanlarının çoğu geceye ulaşsa da onları yok eder.”¹³⁷

هَمْ حَرْمَلٌ أَعْيَا عَلَى كُلِّ أَكَلٍ ... مُبِيرٌ، وَلَوْ أَمْسَى سَوَامُهُمْ دَنَرًا¹³⁷

Arap şiir sanatında bilhassa hiciv amacıyla kullanılan üzerlik otu dikkat çekici oranda Arap isim kültüründe geniş bir yer bulmaktadır. Son derece acılı bir tadı olan ve şiirlerdeki tenkit öğelerinden olan bu bitkinin Araplar arasında neden çok yaygın olduğu tam olarak bilinmese de İbn Düreyd'in acı tada sahip bitkilerin neden Arap isimleri arasında yer aldığına dair yaptığı açıklama son derece yerini bulmaktadır. Buna göre düşmana korku ve dostta güven vermek için Araplar, acı, zehirleyici ve dikenli bitkileri çocuklarına isim olarak vermeye dikkat ederdi (İbn Düreyd, 1991, 5). Bu da harmel bitkisinin Arap isimleri arasındaki geniş kullanımının sebebini açıklamaktadır. Daha önce de işaret edildiği üzere her ne kadar gerçeği yansıtmasa da üzerlik otunun Fil yılından önce Arap Yarımadası'nda bulunmadığı öne sürülmektedir. İbn Düreyd'in aktardığı mesnetsiz bir rivâyete göre bu yıldan sonra bu bitkiyle tanışan Araplar çocuklarına harmel (حَرْمَلَة) veya harmelâe (حَرْمَلَاء) adını vermiştir (İbn Düreyd, 1991, 1/162). Araplar üzerlik bitkisinin tekili olan harmele ifadesini çoğunlukla erkekler olmak üzere çocuklarına isim olarak verirdi. Bunlar arasında Me'rib Seddi'nin yıkılışından sonra Ezd kabilesinden kuzeye göç eden Üd b. Hümeysi'nin iki oğlundan biri olan Harmele (Meçhul, 1996, 104), Câhiliye devrinde yaşayan Benî Mürre kabilesinin reisi Harmele b. Uşr el-Mürri, Amr b. As ve Ukbe b. Nâfi'in anne tarafından dedeleri Harmele el-'Anzî, Habeşistan muhacirlerinden Süveybit b. Sa'd'ın dedesi Harmele b. Mâlik, sahâbî Avsece'nin babası Harmele b. Cezîme el-Cühenî, Câhiliye şâirlerinden Harmele b. Asele, Benî Âmir kabilesinden gelip Müslüman olan Harmele b. Hevze, sahâbîlerden Harmele b. Abdullah el-Ka'bî, Harmele el-Müdlîcî, Harmele b. Amr el-Eslemî, Kutbe b. Katâde'nin kızı Harmele ve Bedir Savaşı'nda Hz. Ali tarafında öldürülen Mahzûm kabilesinden Harmele b. 'Amr b. Ebî Utbe bu isimlerden yalnızca bir kaçıdır. Bu isim aynı zamanda Medine'deki Yahudiler arasında da tercih ediliyordu. Medine'deki münafıklarla dostluklarıyla tanınan Yahudi İsba' ve Râfi' kardeşlerin babası Harmele buna örnek olarak verilebilir (Mukâtil b. Süleymân, 2002, 1/297; Vâkîdî, 1/150; İbn Sa'd, 2001, 9/56, 5/136, 221, 9/74; İbnü'l-Kelbî, 1988, 2/726; Mufaddal ed-Dabbî, 1981, 184; İbn Hazm, 1983, 281; İbn Düreyd, 1991, 161, 290; Müerric es-Sedûsî, ts., 10; İbn Abdilber, 1992, 3/184). Hem Câhiliye hem de sonrasında revaçta olan Harmele ismi ile adlandırılanların örnekleri çok olduğundan bu kadarına işaret etmek yeterli olacaktır. Bununla birlikte yapılan detaylı inceleme sonucunda nesep bilgileri göz önünde bulundurulduğunda Câhiliye devrinde güneyden kuzeye göç

eden kabileler ve onlardan doğan kollar arasında Harmel isminin çok daha yaygın kullanıldığı söylenebilir.

Arap edebî sanatında ve isim kültüründe hatırı sayılır bir yeri olan üzerlik otu dönemin rüya yorum geleneğinde de kendinden söz ettirmiştir. Şiir geleneğinde hiciv sanatında kullanılmasına karşın rüyada görülen üzerlik otuna olumlu anlamlar yüklenmiştir. Bu hususta görüş beyan eden İbn Sîrîn, rüyada görünen üzerlik bitkisinin kötü bir malı düzelten başka bir varlığa, bitkinin yeşil tohumunun güçlü bir yabancı tarafından gelecek faydaya delalet ettiğini söyler (İbn Sîrîn, 1940, 2/234).

Kaynaklarda üzerlik otunun dönemin Arap toplumunun sosyal hayatına etkisini gösteren çok sayıda örneğe yukarıda işaret edildi. Bunun yanı sıra az da olsa bu türün yaşadığı doğal ortamdaki diğer canlılara sağladığı bazı faydalara rastlanılmıştır. Bilhassa çorak dağlarda bulunan ender bitkilerden olması, orada yaşayan bazı canlılara serinlemek için küçük bir gölgelik sunmaktadır. Özellikle bölgede yaşayan ve sulak yerleri sevmeyen engerek ve karayılan türlerinin sığınak noktasıdır. Zira bölge yılanlarının bu tercihi bir şiire konu olmuştur (Detaylar için bk. Câhız, 2003, 3/219, 6/527). Küçük canlılara gölgelik sağlamanın yanı sıra onların yediği ot çeşitleri arasında da yer alır. Fakat bitkinin son derece acı tadı ve zehirleyici bir etken maddeye sahip olmasından dolayı onun yalnızca keçiler tarafından tüketildiği söylenir (İbn Sîde, 1996, 245).

Kokulu bir bitki olmasından dolayı cenaze merasimlerinde kullanılan üzerlik otunun aynı zamanda çok şifalı olduğu da bilinmektedir. Ne var ki Hz. Peygamber döneminde tedavi maksatlı kullanıldığına dair muteber kaynaklarda her hangi bir rivâyete rastlanılamamıştır. Geleneksel hekimlik uygulamalarında sıkça tercih edilen bu bitkinin Hz. Peygamber döneminde ya şifa amaçlı kullanılmadığı ya da kullanılmış olsa da bu durumun kaynaklara yansımadağı düşünülebilir. Bununla birlikte kaynağı olmayan veya uydurma rivâyetlerin yer aldığı kitaplarda üzerlik otunun tedavi maksatlı kullanımına dair bazı rivâyetlerin olduğu tespit edilmiştir. Bunların başında İbn Habîb zikredilebilir. Müellif *el-İlâc* adlı eserinde senet vermeksizin Hz. Peygamber'in üzerlik tohumuyla buhur yapılmasını tavsiye ettiğini zikreder. Hemen sonrasında Abdullah b. Amr b. Âs üzerinden Hz. Peygamber'e dayandırılan bir aktarıma yer verir. Buna göre üzerlik otunun her bir uzvunda görevli birer melek olduğunu, bitki ulaşacağı yere varana kadar veya kuruyup yok olana kadar bu meleklerin orada olduğunu, tohumlarında tam yetmiş

iki şifa olduğunu ve bununla tedavi olmayı tavsiye ettiğini aktarır (İbn Habîb, 1998, 48, 49). Yine mevzu rivayetlerin yer aldığı kitaplarda geçen başka bir rivâyete göre Hz. Peygamber, kavminin korkaklığından şikâyet eden bir nebiye Allah üzerlik bitkisini yemelerini bunun korkaklığı giderip cesareti arttırdığını vahyetmiştir (İbnü'l-Cevzî, 1966, 2/227; Zehebî, 1963, 3/608). Bunun yanı sıra sırt ağrısı, idrar yolu enfeksiyonu gibi hastalıklar ile kalpteki hikmeti arttırmak için Hz. Peygamber'in harmel bitkisini tavsiye ettiğine dair çok sayıda mesnetsiz rivâyetlere de rastlanılmıştır (İbn Beşkuvâl, 2004, 1/297; Meclisî, 59/233, 234, 235, 272). Söz konusu rivâyetler bilhassa tıbb-ı nebevî kitaplarında ve Hz. Peygamber'in sağlıkla ilgili tavsiyelerine özel bahis açılan eserlerde ön plana çıkmıştır.

Hız. Peygamber döneminde üzerlik otunun tedavi amaçlı kullanımına dair herhangi bir bilgiye rastlanılmasa da İslâm öncesi ve sonrası hekimlik uygulamalarında üzerlik tohumu ve yaprağının çok geniş bir kullanımı olduğu tespit edilmiştir. Bilhassa Müslüman hekimlerin her fırsatta istifade ettiği Dioskorides'in eserinde üzerlik bitkisinin tohumlarının bal, safran, rezene suyu, şarap ve tavuk safrasıyla karıştırılarak görme zayıflığına iyi geleceğı belirtilir (Dioskorides, 2005, 201). Yine Müslüman hekimlerin kaynaklarından olan Galen, üzerlik tohumunun üçüncü derecede yakıcı özelliğı olduğundan bedendeki ağır hıltların¹³⁸ vücuttan atılmasında ve kadim tıbbî uygulamalarda çeşitli hastalıklara karşı tütsüleme yöntemiyle kullanıldığını söyler. Müslüman hekimlerin ilk simalarından olan Kindî, saçkırana tutulmuş çocuk için hazırladığı bir karışıma üzerlik külü eklemiştir. Bunun yanı sıra ayaktaki çatlaklar, kulunç ve kalça ağrıları, idrar yolu enfeksiyonları, yılan ve engerek ısırıkları gibi rahatsızlıklarda son derece etkili bir ecza malzemesi olarak tercih edilmiştir. Bununla birlikte içeriğinde zehirli bir etken barındırması ve bilhassa kişiyi sarhoş etme ve zihni bulandırma etkisine sahip olması sebebiyle dikkatli kullanılması önerilmektedir (Kindî, "Ayasofya" (No. 03603-002), 102a; Râzî, 2002, 3/90, 3/459, 5/336, 6/114, 3/434, 7/459, 6/114; İbn Sînâ, ts., 2/236, 3/307).

¹³⁸ Hılt/Ahlâtü'l-Erbaa: Antikçağ ve Ortaçağ'da insanın ahlâkî, biyolojik, ve psikolojik fonksiyonlarını etkilediğı düşünülen dört sıvı madde. (bk. Erdemir, "Ahlât-ı Erbaa", 2/24).



Görsel 54: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Üzerlik Otu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 299.

2.6. Hasırotugiller (Juncacea)

2.6.1. Esl (Hasırotu, *Juncus Rigidus*)

Terminoloji

Esl (الاسل), sulak arazilerde yetişen bir bitki çeşididir. Hasırotu adıyla bilinen Juncacea (الاسلية الفصيلة) familyasındandır. Dioskorides bu bitki için açtığı özel bahiste onu sazlık anlamına gelen Oxyschoinos (Gr. ὀξύσχοινο) kelimesiyle tanımlamıştır. Bu ifade bazı âlimler tarafından Arapçaya “saherlîs el-âcâmî” (سحرليس الأعامي) şeklinde aktarılmıştır (Dioscorides, 2005, 269; İbn Sîde, 2000, 8/346; İbnü'n-Nefîs, 2002, 1/207, 2/317; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/35-36).

Esl bitkisinin isimlendirilmesi ve dahil olduğu familya hususunda birtakım tartışmalar mevcuttur. Bu hususta esl otu, Râzî tarafından Galen referans gösterilerek “izhir el-âcâmî” (الإذخر الأعامي) adı altında izhir (Lat. *Cymbopogon schoenanthus*) bitkisinin yabani çeşidi olduğu öne sürülmektedir. İbn Sîde, İbnü'n-Nefîs ve İbn Sînâ gibi âlimler

Râzî'den etkilenecek bunu devam ettirmiştir. Fakat İbnü'l-Baytâr buna karşı çıkmış ve böyle bir kaniya varanların hata ettiğini belirtmiştir. Öte yandan Galen'de böyle bir bilginin mevcut olmadığını da ileri sürmüştür. Yaptığımız detaylı inceleme sonucunda esl otunun, izhirin bir türü olmasının mümkün olmadığı anlaşılmıştır. Zira esl bir su bitkisi çeşidiyken, izhir kurak iklimlerde yaşamaya elverişli bir türdür. Diğer taraftan Râzî'nin Galen'i referans göstermek suretiyle izhir hakkında verdiği bilgilere daha erken bir tarihte yazılan Dioskorides'in De Materia adlı eserinde kelimesi kelimesine rastlanılmıştır. Sorun şu ki bu bilgiler izhir için açılan bahiste mevcut değildir. Çünkü izhir otu Dioskorides'in kitabının I. makalesinde geçmektedir. Râzî'nin Galen'den aldığını savunduğu bilgiler ise IV. makalede helfâ (Ar. الحلفاء, Lat. Cladium mariscus) başlığı altında ele alınmıştır. De Materia'nın Arapçaya yapılan çeviri nüshalarında bu bölüm izhir olmayıp helfa şeklinde adlandırılmış ve alt türleri arasına esl bitkisi de dahil edilmiştir (Dioskorides, 1100-1200, çev. Hişam b. Musa b. Yusuf, 88; a.mlf., 1889-1990, 194a). Helfa otu ise bir çeşit sazlıktır. Sulak bölgelerde yetişmektedir. Bunun alt türleri altında yine kendisi gibi sulak bölgelerde görülebilen esl otundan bahsedilmiştir. Ne var ki bu kısım, deve otuna karşılık gelen izhir şeklinde yorumlanıp alt türleri arasına esl bitkisi de dahil edilmiştir. Râzî'nin Galen'e atfettiği bu aktarımlar detaylı incelenmediği, aslına müracaat edilmeden nakledildiği için sonraki dönemlerde söz konusu bitkilere temas eden birçok âlim aynı hataya düşmüştür (Dioskorides, 2005, 269; İbn Sîde, 2000, 8/346; İbnü'n-Nefis, 2002, 1/207, 2/317; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/35-36).¹³⁹ Dolayısıyla esl otu için kaynaklarda zikredilen “izhir el-âcâmî” ismi yanlış bir tespitin sonucudur.

Özellikleri

Esl otu tuzlu suyu çok sevdiği için kurak ve yarı kurak bölgelerde yetişmektedir. Sahra vahalarında, kumlu bölgelerde, dar boğazlarda, vadilerin kalbinde, bataklıklarda, nehir ve göl gibi akarsu kenarlarına eşlik etmektedir. Bu açıdan mevsimsel ve daimî su kaynaklarında yetişmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 7/301; İbn Sîde, 2000, 3/246; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/35-36; Kaşâş, 2012, 2/581).

¹³⁹ İzhir ve esl bitkisi arasında ilk dönemde gerçekleşen bu ihtilaf araştırma alanımıza dahil olan bazı türlerde de görülmüştür. Bu sorunu çözmek için detaylı ve uzun süren bir araştırma yapılmıştır. Konunun daha fazla genişlememesi için burada çıkan tüm sonuçlara yer vermedik. Bunun yerine tezin giriş kısmında araştırma sırasında bu tür bir problemle karşılaştığımızda neler yaptığımızı esl ve izhir üzerinden örnek vererek tüm detaylarıyla sıraladık.

Esl fiziksel olarak ince uzun ot topluluğundan oluşmaktadır. Suyu yakın alanlarda yaşasa da çöl iklimine karşı muazzam bir direnç göstermeyi başarmıştır. Dayanıklı oluşu sayesinde yıl boyunca ayakta durabilmektedir. Bitkinin her bir dalı sazlık otu gibi içi boş borular gibidir. Bu dallar yoğun kümeler oluşturarak etrafa yayılır. Kökten uca doğru koyu yeşil bir rengi vardır. Yapraksız ve dikensiz olan bu otun baş kısmında tanelerle dolu başakları andıran çiçekleri vardır. Her bir tanenin çiçekleri kırmızı ve siyah renkle süslenmiştir (İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/35-36; Heyetü'l-Ulyâ, 2007, 175; Kaşâş, 2012, 2/581).

Arap Kültüründeki Yeri

Esl otu Arap Yarımadası'nda sulak ve nemli alanlarda yetişen nadide bitkilerdendir. Sıcak iklim koşullarına uyum sağladığından bölgede geniş bir yayılım göstermektedir. Suyun âdeti kokusunu takip eden bu ot bölge halkı tarafından suyun habercisi olarak bilinmektedir. Zira Arapların esl otuna rastladıklarında görünürde herhangi bir akarsu olmasa da yakınlarda mutlaka bir su kaynağının olduğunu düşündükleri bilinmektedir (Kaşâş, 2012, 2/581).

Arap kültüründe değerli bir bitki olarak esl otu dönemin edebiyat ve şiir geleneğinde kendisinden sıkça söz ettirmiştir. Bu otun fiziksel özellikleri bazı nesnelere benzetilmiş, bazı eşyalara isim dahî olmuştur. Bu minvalde esl otuna benzetilen en meşhur nesnelerden biri mızraklardır. Bilindiği üzere bu ot yıl boyu su olduğu müddetçe dimdik ayakta kalabilmektedir. Yaprakları da oldukça azdır. Bölge halkı esl otunun bu görünümü ile mızrak arasında bir ilişki kurmuştur. Bundan dolayı mızrağı tanımlamak için kullanılan terimler arasında esl kelimesi de tercih edilmiştir. Esl aynı zamanda ok için de tercih edilen bir ifadedir. Nitekim Hz. Ömer esl ifadesini hem mızrak hem de ok için söylemiştir. Ancak mızraklara yönelik kullanımı daha yaygın kabul dilmektedir (Kâsım b. Sellâm, 1964, 3/311; Fettenî, 167, 1/57). Konuyla ilgili çok sayıda örnek olmasıyla birlikte bunlardan yalnızca en meşhur olanına işaret etmek yerinde olacaktır. Anlatıldığına göre Ammâr b. Yâsir (öl. 37/657) Sıffin Savaşı sırasında Hz. Ali'nin ordusunda savaşanları şevklendirmek için yüksek bir sesle “Cennet mızrakların gölgesi altındadır.” (الْجَنَّةُ تَحْتَ ظِلِّ الْأَسْلِ), başka bir rivâyete göre “Cennet kılıçların gölgesi altında, ölüm mızrakların ucundadır.” dediğinde mızrağı esl kelimesiyle ifadelendirmiştir (İbnü'l-Esîr, 1997, 2/661; Zehebî, 1985, 1/427).

Esl otunun mızrak ve ok gibi ahşap çubuklara benzetilmesi bazı müfessirlerin yorumlarını da etkilemiştir. Bu görüşe Hz. Eyyûb kıssasında rastlanılmıştır. Anlatıldığına göre Hz. Eyyûb hastalığı sırasında eşini yanlış anlaması sonucu ona yüz sopa vurmak üzere yemin eder. Ancak daha sonra onun haklı olduğu bildirilince hem yeminini bozmamak hem de eşine acı vermemek için bir bağ ot ile vurması söylenir.¹⁴⁰ Âyette geçen “ضِعْنًا” kelimesi bir bağ anlamına gelmektedir. İbn Abbâs gibi bazı ilk dönem müfessirleri bir bağ otun yüz adet esl dalı olduğu yönünde bir yorum yapmıştır (Kâsım b. Sellâm, 1964, 3/311-312; İbn Manzûr, 1993, 2/164; Ezherî, 2001, 8/49; Kinnevcî, 1992, 12/51).

Eslin mızrak ile bağlantısı şiirlere de yansımıştır. Bu bağlamda meşhur müslüman şairlerden Hassân b. Sâbit'in (öl. 60/680) Mekke'nin fethi sırasında söylediği bir şiirde müşrikleri öldürmeye istekli savaşçıların kana bulanmaya hazır mızrakların, suya hasret kalmış esl otuna benzetilmesi son derece çarpıcıdır. Alelade bir benzetme olmayan bu dizelerden esl otunun bir özelliği ustaca şiire işlenmiş görünmektedir. Zira bu otun, yapısı gereği suya bağlı bir yaşam döngüsü vardır. Şâir bu bitkinin suyla ilişkisini biliyor olmalı ki böyle bir detayı beyitlerinde zikretmiştir (İbn Hişâm, 1955, 2/422; Süyûtî, 1996, 5/457): “Atın yaralayan gemi bizi ilerletirken. Omuzlarının üzerinde suya hasret kalmış esl (kana susamış mızrak) vardır”¹⁴¹

Esl bitkisi dönemin edebî hayatında yer almanın ötesinde hasır cinsinden bir ot çeşidi olduğundan ev eşyası yapımında kullanılmaktadır. Bu otun buğday başağı gibi ince uzun oluşu ve içinin boru gibi boş olması, kurduğunda işlenmesini kolaylaştırmaktadır. Bu özelliği sayesinde evde kullanılabilecek birçok eşyaya dönüştürülmektedir. Bunlar arasında hasır, kap-kacak, at veya develer için dizgin, ip, sepet ve yelpaze zikredilebilir. Bu yelpazeler kişiyi bunaltıcı sıcaktan korumak için kullanıldığı gibi ateş yakmak ve harlamak için de tercih edilmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 7/301; Dîneverî, 1974, 250; İbnü'n-Nefis, 2002, 2/317; İbn Sîde, 1996, 3/247, 8/346; Kaşâş, 2012, 2/581).

Geleneksel el sanatlarında önemli bir işleme malzemesi olan esl, hasır yapımında tercih edilen bir işleme malzemesiydi. Hasır yapımında kullanılan bitki sadece esl otu ile sınırlı değildi. Bunlar arasında eril hurmanın yaprakları, sümâm (Ar., الثمام; Lat. Panicum turgidum) ve helfâ (Ar., الحلفاء, Lat. Cladium mariscus) bitkileri de zikredilebilir. Her bitkiden yapılan hasırın ayrı bir ismi vardır. Mesela esl ve sümâm otundan yapılan hasır

¹⁴⁰ وَخَذُ بِيَدِكَ ضِعْنًا فَاضْرِبْ بِهِ وَلَا تَحْنُتْ (Sâd 38/44)

¹⁴¹ يُبَارِينَ الْأَعْنَةَ مُصْعِدَاتٍ ... عَلَى أَكْتَافِهَا الْأَسْلُ الطِّمَاءُ

abbâdî (عبادي) adıyla bilinir. Bu çeşit en kaliteli kabul edilenidir. Sümâm otundan yapılan hasır, veşî' (وشيع) kelimesi ile tanımlanır. Hurma yapraklarından yapılan hasırlar ise fahl (فحل), mistah (مسطح) veya talîl (طليل) ismiyle adlandırılır (Kâsım b. Sellâm, 1964, 3/418; İbn Fâris, 1979, 6/112; Cevherî, 1987, 5/789; Ezherî, 2001, 4/164, İbn Sîde, 1996, 3/230, 9/130; Dozy, 2000, 7/134). Genellikle rivâyetlerde bu isimler kullanılmayıp hasır kelimesi tercih edildiği için bunların hangi türden yapıldığını belirlemek pek mümkün görünmemektedir. Mesela Hz. Peygamber zamanında seccade ve halı amacıyla kullanılan hasırlar vardır. Geleneksel el işçiliğinde kullanılan bitkilerin birkaç farklı türden oluşması bu hasırların nev'inin hangi bitkiden yapıldığını belirlemeyi güçleştirmektedir. Ne var ki İbn Habîb Hz. Fâtıma'nın Uhud Gazvesi sırasında Hz. Peygamber'in kanayan yarasını durdurmak için kül haline getirdiği hasır parçasının hurma yaprağından yapıldığını belirtmiştir. Gerekçe olarak da Medine'de hasırların hurma ağacından yapıldığını gösterir. Yine İbn Kayyim el-Cevziyye (öl. 751/1350) bu hasırın berdî (بردي) yani papirüs bitkisinden yapıldığını öne sürmüştür. İbn Kayyim el-Cevziyye ile aynı görüşte olan Kehhâl b. Tarhân ve Abdüllatif el-Bağdâdî çok faydalı bir bitki olmasından dolayı rivâyette geçen hasırın berdî olduğunu savunmuştur. Yakın dönem hadisçilerinden el-Hererî (öl. 2019) Müslim'in kitabını şerhettiği eserinde bu hasırın hurmadan yapıldığını tekrar etmiştir (İbn Habîb, 1993, 126; İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 39; Hererî, 2009, 19/310). İbn Habîb'in görüşünün tek dayanağı Medine'de hurma yetiştiriciliğinin fazla yapılmasıdır. Tarhân ve Bağdâdî'nin berdî bitkisinin faydasından yola çıkarak tercihte bulunmaları da pek isabetli görünmemektedir. Eğer sağlık açısıyla meseleye yaklaşılsa o halde hasır yapımında kullanılan ve Râzî ile İbn Sînâ'nın birçok reçetesinde yer alan sümâm otunun da Hz. Fâtıma'nın yaktığı hasır olması ihtimalinin değerlendirilmesi gerekir. Netice itibarıyla geleneksel el işçiliğinde kullanılan bitki çeşitliliğinden yola çıkarak rivâyetlerde açık bir şekilde hasırın nev'i veya yukarıda işaret edilen özel isimlerinden biri belirtilmediği müddetçe onun hangi bitkiden işlendiğini söylemenin mümkün olmadığı kanaatindeyiz. Esl otunun kullanıldığı bir diğer alan ip yapımıdır. Bitkinin lifli yapısı ve kolay işlenebilir oluşu ip yapımı için oldukça idealdir. Araplar bu bitkiden ip yapabilmek için öncelikle ceb'e (جبة) adında kalın bir kütüğün üstünde onu döverek lifli yapısını ortaya çıkarırlar. Bu işlem ip yapımında kullanılan izhir, sümâm ve bir çeşit hurma olan hazem (خزم) yapraklarına da uygulanmaktadır. Bu iplerin daha sonraki yüzyıllarda hususi

olarak imal edilmek üzere Medine’de hazzâmîn (سُوقُ الْخَزَامِينَ) adlı bir çarşı kurulduğu geçmektedir. Medineliler ip yapımında diğer bitkilerden istifade etse de daha çok hurmanın hazem türünü tercih ettiği için çarşı, bu adla isimlendirilmiştir (Dîneverî, 1974, 250). Elde edilen ipler kuyudan su çekmeye, hayvanlara dizgin ve eğer yapmaya varıncaya kadar ihtiyaç duyulan her alanda kullanılabilmektedir. Buna ilave olarak Hz. Peygamber döneminde bir örneğine rastlanılmasa da Irak bölgesinde esl otundan yapılan iplerle elek imal edildiği kaynaklara yansıyan bilgiler arasında yer alır (İbnü’l-Baytâr, 1992, 1/35).

Esl otunun kullanım alanlarının bir diğeri de hayvan yemidir. Bu bitki gazez otu gibi mera alanlarında yetişen sindirimi zor otlardan sayılmaktadır. Bu özelliğinden dolayı koyun ve develer tarafından pek tercih edilen bir yiyecek değildir. Kıtılık ve kuraklık olduğu dönemlerde ise sadece inekler tarafından tüketilmektedir (İbn Sîde, 2000, 8/347; Kaşâş, 2012, 2/581).

Arap kültüründe sınırlı kullanımı olduğu anlaşılan esl otunun yapılan araştırmalar sonucunda dönemin hekimlik uygulamalarında yer almadığı tespit edilmiştir. Bu durumun daha sonra kaleme alınan tıp kitaplarında da gözlemlendiğine değinmekte fayda vardır (Mesela bk. Râzî, 2002; İbn Sînâ, ts.).



Görsel 55: Esl Otu Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitâbü'l-Haşâiş*, çev. Mansûr b. Mihrân, 194a.



Görsel 56: Katar'ın Fuveyrit Bölgesinde Bulunun Bir Tuz Yatağından 2016'da Çekilen Esl Otu Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 06/06/2021.



Görsel 57: Katar'ın Zahîra Bölgesinde Bulunan Tuz Bataklığından Kurumaya Başlayan Bir Esl Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 06/06/2021.



Görsel 58: Esl Bitkisiyle Aynı Familyadan Olan Helfa Otu İle İşlenen Bir Hasır Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 05/08/2024.

2.7. Sukamışığiller (Typhaceae)

2.7.1. Berdî (Uzun Kuyruk, Typha Domingensis)

Terminoloji

Berdî, uzun kuyruk veya güney kuyruğu adlarıyla tanınan bir bitki türüdür. Sukamışığiller adıyla bilinen Typhaceae familyasına (الفصيلة البركية) mensuptur (Kaşâş, 2012, 2/584).

Berdî (بردي) bitkisini incelemenden önce onun Arap Yarımadası'ndaki varlığı üzerinden bazı müellifler arasında dönen tartışmalara değinmek gerekir. Bu konuda görüş beyan edenlerin başında gelen Leys b. Sa'd (öl. 175/791) Arap beldelerinde berdî bitkisinin yetişmediğini savunmuştur (Ezherî, 2001, 5/168). Mısırlı olan Leys b. Sa'd yaşadığı bölgede yetişen ve berdî şeklinde tanımlanan papirüs bitkisini kastederek böyle bir sonuca varmış görünmektedir. Mısır'da biten berdî adındaki papirüs bitkisinin Hicaz'da yetişmediğine dair böyle bir iddianın varlığı ileride işaret edeceğimiz Ka'b b. Mâlik'in Hendek Savaşı sırasında söylediği beyitlerde ve bazı Câhiliye şiirlerinde geçen "berdî" ifadesiyle hangi bitki çeşidinin kastedildiği önemli bir soru olarak karşımızda durmaktadır.

Yapılan detaylı bir inceleme bizi, problemin isim benzerliğinden kaynaklandığı sonucuna götürmüştür. Hicaz'da tıpkı papirüs bitkisinde olduğu gibi suda yetişen, alt kısmı beyaz renkli tatlı bir lezzeti olan bir çeşit bitki bulunmaktadır. Bölgelere göre farklı isimlerle tanınan bu tür Hicaz, Katar, Kuveyt ve Serât dağlarında berdî/bürdî (بردي), hafa' (حفا), hafak (خفق) gibi kelimelerle ve Mısır'da bût (بوط) ismiyle tanınmaktadır. Hicâz bölgesinde daha çok berdî adıyla bilinen bu su bitkisi Mısır'da yetişen ve aynı isimle adlandırılan papirüs bitkisinden (Lat. *Cyperus papyrus*) farklıdır. Bu problemten dolayı fikir ayrılığına düşen âlimler olduğu gibi lügat kitaplarında da berdî bitkisinin özellikleri birbirine karışmış durumdadır. Bu eserlerin önemli bir kısmında daha çok bu isimle meşhur olan Mısır'daki papirüs bitkisine atıf yapılmaktadır. Aynı eserlerin farklı bölümlerinde berdînin yöresel dilde tût (طوط)¹⁴² adındaki pamuğundan bahsedilmektedir. Hâlbuki berdi için açılan özel bahislerin

¹⁴² İbnü'l-Baytâr "tût" ifadesinin Endülüs'te berdî pamuğuna verilen bir ad olduğunu belirtmiştir. Kendisinden üç yüz yıl önce yaşayan ve Arap botanik coğrafyasına hâkimiyetiyle tanınan İbn Düreyd (öl. 321/933) bölge adı vermeksizin berdî pamuğuna tût diyen bir topluluğun olduğunu belirtip bu görüşünü şiirle desteklemiştir (Detaylar için bk. İbn Düreyd, 1987, 1/243; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/119).

hiçbirinde kendisinde pamukumsu bir yapının mevcudiyeti zikredilmediği gibi yapısal olarak da böyle bir dokusu da yoktur. Bunun yerine kağıt yapımındaki kullanımına vurgu yapılmıştır (Ezherî, 2001, 5/168; İbnü'l-Baytâr, 1992, 1/119, Duke, vd., 2008, 474-476; Kaşâş, 2012, 2/584). Bu açıdan Arap Yarımadası'nda yetişen berdî bitkisi ile Mısır'da yetişen papirüs bitkisi birbiriyle karıştırılmamalıdır.

Özellikleri

Berdî su kenarlarında, sahillerde, ılıman iklim bölgelerindeki tuzlu bataklıklarda, nehirlerde ve nemli bölgelerde yetişen çok yıllık bitkilerdendir. Arap Yarımadası'nın birçok noktasında yetişebilen bu bitki daha çok durgun suları ve bataklık çevrelerini mesken edinmiştir. Bölgedeki sıcak çöl iklimine karşı muazzam bir direnç gösteren berdî bitkisi kökleri su aldığı müddetçe yıl boyunca ayakta durabilir. Boyu üç metreye kadar ulaşabilmektedir. Suyun altında kalan kısımları beyaz renktedir. Şahmetü'l-berdî (شحمة البردي) adıyla bilinen bu kısım tatlı bir lezzete sahiptir. Dîneverî insanların dahi iştahını kabartan bu lezzetten tatlı yapıldığını belirtmektedir (İbn Sîde, 1996, 3/247).

Berdînin su ile temas etmeyen kısımları yeşil renklidir. Bitkinin uç kısmında bir adet kahverengimsi başak bulunur. İçerisinde birbirine kenetlenmiş beyaz renkte yumuşak bir pamuk bulunmaktadır. Bunların kök kısmında çok sayıda tohum saklıdır. Bu başak iki parmak arasında avuşturulduğunda pamuklar sarı renkli tozlar eşliğinde kendini dışarı atmaktadır. Bu beyaz renkli pamuk tût (طوط) veya kinsef (القنصف) adıyla bilinir. Bitkinin bu pamukları Araplar tarafından ip yapımında kullanılmaktadır (Halîl b. Ahmed, ts., 4/204, 5/248; Dîneverî, 1974, 254-255; İbn Sîde, 1996, 3/247).

Çok sayıda türü olan bu bitkinin Arap Yarımadası'nda yetişen iki yaygın türü vardır. Bunlar kalın (Lat. *Taypha Elephantina*) ve ince yaprak (Lat. *Taypha Domingensis*) olma özellikleriyle bilinmektedir (Yassin M. Al-Sodany vd., "Regression Models to Estimate Accumulation Capability of Six Metals by Two Macrophytes, *Typha domingensis* and *Typha elephantina*, Grown in an Arid Climate in the Mountainous Region of Taif, Saudi Arabia", 2-3).

Arap Kültüründeki Yeri

Hız. Peygamber döneminde berdî bitkisinin nerede yetiştiği ve nasıl kullanıldığı hususunda kaynaklarda yeterli bilgiye ulaşılamamıştır. Bu bitkinin Hız. Peygamber dönemindeki mevcudiyetine dair bir ip ucuna yalnızca bir şiirde rastlanılmıştır. Bu sınırlı bilgi dönemin önde gelen şairlerinden Ka'b b. Mâlik'in (öl. 50/670) Hendek

Gazvesi sırasında söylediği dizelere işlenmiştir. Şiirde berdî otundan oluşan bir bitki topluluğunun esen rüzgarla birlikte birbirine çarpıp nasıl ses çıkardığı tasvir edilmiştir. Bu şiir bitkinin hasat evresindeki doğal ortamını betimleyen bir gözlem sonucunda ortaya konulmuştur. Bununla birlikte berdî ile aynı ortamı paylaşan gâb (Lat. *Arundo donax*) adındaki başka bir türe de işaret edilmiştir. Bu tür de tıpkı berdî gibi suda yetişmektedir (İbn Hişâm, 1955, 2/264; Süheylî, 2000, 6/269; Heyet, 2007, 57). “Yükselip alçalan coşkun nehir bol ve bereketsiz su kuyularından geçmedi. Nehirdeki berdî ve gâb bitkisi sararıp hasat edilmeye hazır olduğunda rüzgarın esintisiyle sesleri yükselir sanki.”¹⁴³

Berdînin fiziksel özellikleri Arap şiir geleneğinde benzetme sanatında kullanılmıştır. Mesela bitkinin su altında kalan beyaz kısmı renginden dolayı kadınların bacaklarıyla bağdaştırılmıştır. Bir cariyenin güzelliğinin tarif edildiği bir beyitte bu detaya yer verilmiştir (Cehverî, ts., 268):

“Cariye, ne güzel serpilip gençleşti. Bacakları yumuşak dümdüz berdî sazları gibi”¹⁴⁴

Başka bir şiirde de kadınların ayak bileklerine taktıkları takılar ile kurduğunda esen rüzgarla birlikte ses çıkaran berdî bitkisi arasında bir ilişki kurulmuştur. İlgili beyitlerde aynı zamanda bu bitkinin akarsu bulunan her kumlu arazide yetiştiği belirtilerek onun habitatı hakkında bilgi verilmiştir (Bâhilî, 1982, 2/752):

“Bilezikler ve halhallar kumlu her sulak vadide yetişen berdî otu gibidir”¹⁴⁵

Berdînin beyaz ve lezzetli kısmı aynı zamanda yenildiğinde ağızda güzel bir tat bırakmaktadır. Bu açıdan mutlulukla bağdaştırılmıştır Bu konuda zikredilen en meşhur şiir A‘şâ’ya aittir (İbn Manzûr, 1993, 9/265):

“Berdî topluluğu gibi ortada durdu Mutlu eden yerleri su altında kaldı”¹⁴⁶

Arap kültüründe berdî bitkisinin kullanımına dair çok fazla detaya ulaşılamamaktadır. Hakkında mevcut olan nadir bilgiler arasında geleneksel el işleme sanatında tercih edilmesinden söz edilmektedir. Bitkinin pamuğundan ip, ince uzun dallarından hasır, sepet ve çeşitli ev eşyası yapılmaktadır. Bu bitkinin aynı zamanda tedavi edici özelliği de vardır (İbn Kayyim el-Cevziyye, ts., 39; Hererî, 2009, 19/310). Ne var ki

رَوَاكِدُ يَرْخَرُ الْمُرَارُ فِيهَا ... فَلَيْسَتْ بِالْجَمَامِ وَلَا التَّمَادِ
كَأَنَّ الْعَابَ وَالْبُرْدِيَّ فِيهَا ... أَجَشُّ إِذَا تَبَعَّ لِلْحَصَادِ

144 جارية شَبَّتْ شَبَاباً خَرَفَجا

كَأَنَّ مِنْهَا الْقَصَبَ الْمَدْمُجَا

سَوْقٌ مِنَ الْبُرْدِيَّ مَا تَعَوَّجَا

145 كَأَنَّ الْأَسُورَةَ وَالْخَلَائِلَ عَلَى مِثْلِ بَرْدِي الْبَطَاحِ كُلِّ وَادٍ فِيهِ رَمْلٌ

146 كَبُرْدِيَّةُ الْغَيْلِ، وَسَطُ الْغَرِيفِ، ... قَدْ خَالَطَ الْمَاءُ مِنْهَا السَّرِيرَا

kaynaklarda Hz. Peygamber döneminde bu maksatla kullanıldığına dair açık bir kayda rastlanılamamıştır. Öte yandan berdî bitkisinin şifalı oluşu sonraki dönemde tıp merkezli kaleme alınmış kitaplara da konu olmuştur. Ancak ilgili eserlerde zikredilen berdî bitkisinin isim benzerliğinden kaynaklı olarak Mısır'da mı yoksa Arap Yarımadası'nda mı yetiştiği ayırt edilememektedir. Bu açıdan iki türün de ayırt edici özelliklerine işaret edilmediği müddetçe berdî ifadesi çerçevesinde aktarılan bilgilere dikkat edilmesi gerektiği kanaatindeyiz.



Görsel 59: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Andres De Laguna Tarafından Çevrilen Nüshasındaki Esl Görseli

Kaynak: Dioskorides, *De Materia Medica*, çev. Andres de Laguna, İspanya: 1555, 349.



Görsel 60: Katar'ın er-Rekayyâ Bölgesindeki Bir Su Gideri Yolundan 2016 Yılında Çekilen Berdî Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 01/01/2021 https://www.floraofqatar.com/typha_domingensis.htm.



Görsel 61: Katar'ın er-Rekayyâ Bölgesindeki Bir Su Gideri Yolundan 2016 Yılında Çekilen Berdî Görseli

Kaynak: Erişim Tarihi 01/01/2021 https://www.floraofqatar.com/typha_domingensis.htm.

2.8. Çöl Trüfü (Terfeziaceae)

2.8.1. Kem'e (Domalan Mantarı, Terfezya)

Terminoloji

Kem'e çöl mantarı, yer mantarı veya çöl trüfü olarak bilinir. Bitki taksonomisinde Terfeziaceae familyasına (فصيلة الفطريات) mensuptur (Ga'bor vd., 2012, 24).

Çöl mantarının kök, gövde, yaprak, çekirdek ve meyve gibi temel bitki parçaları yoktur (Dioskorides, 2005, 153). Mevcut bitki biyolojisinden farklı bir yapıya sahip olduğundan botanığın babası olarak bilinen Eresuslu Theophrastus (MÖ 371-287) tarafından “muazzam karmaşıklığa sahip doğal bir olgu” şeklinde tarif edilir (Mandel, QA. vd., 2007, 118-129; Shavit, 2012, 223).

Çöl trüfü adıyla bilinen mantar çeşidi Arapçada kem'e (كمأة) terimiyle isimlendirilir. Tekili kem'e (كمأة كمء) çoğulu kem'ât (كمآت كمأة) şeklindedir.¹⁴⁷ Kem'e, futr (الفطر) terimi gibi hem yer altı hem de yer üstüne çıkan mantarlara verilen genel bir isimdir. Bununla birlikte özel olarak gelişimini yer altında tamamlayan çöl trüflerine verilen genel bir ifadedir. Klasik Arapçada kem'e olarak bilinen bu mantar türü lehçelere bağlı olarak bölgesine ve habitatına (yaşam alanı) göre değişen isimleri vardır. Berberî kültürünün hâkim olduğu yerlerde Latince ismin Arapçalaşmış hâli olan Tîrfâs (ترفاس) kelimesiyle bilinir. Hicaz'da kem'e (الكمأة), Kuveyt'te fak' (فقع), Umman'da zübeydî (زبيدي) ve Sudan'da 'ablâc (عبلج) isimleriyle tanınır (Dozy, 2000, 2/36; Feeney, 2002, 22-27).

Araplar kem'e mantarını tanımlamak için “gök gürültüsü bitkisi” anlamına gelen nebâtü'r-ra'd (نبات الرعد) ifadesini de kullanır. İlkbahar yağmurundan sonra çoğalıp toplanması sebebiyle yağmurun habercisi olan gök gürültüsüyle kem'e arasında bir bağlantı olduğunu düşünürler (Zehebî, 1990, 182; İbnü'l-Mülakkin, 2008, 19/481). Olaya farklı bir açıdan yaklaşan İbnü'l-Baytâr (öl. 646/1248) gök gürültüsünün etkisiyle kem'enin üzerindeki toprağın yarıldığını öne sürer (Dozy, 2000, 1/459). Kem'e mantarının gök gürültüsüyle bağlantısının olduğu fikriyatı Câhiliye döneminden beri mevcuttur. Onlar sadece yağmurun mantarı ortaya çıkartması için yeterli olmadığını gök gürültüsünün yarattığı sesin etkisiyle toprak altında kalan mantarın üzerindeki toprağı çatlattığını düşünmüşlerdir. İlginç olan şu ki coğrafi olarak Arap Yarımadası'na yakın

¹⁴⁷ كمأة kelimesinin tekil ve çoğulu hususunda Arap dilcileri arasında ihtilaflar mevcuttur. Tartışmalar için bk Dineverî, 1898, 71; İbn Kayyim el-Cevziyye, 1994, 4/330.

Sâsânî kültüründe de benzer bir düşünce hâkimdi. Anlatılara göre Sâsânî kistrâlarından biri mantarın nasıl bittiği hakkında bazı sorular sorar. Mecliste bulunanlardan biri “Ne gök gürültüsü olmadan yağan yağmur ne de yağmursuz olan gök gürültüsü mantarın çıkması için yeterli olmaz. İkisinin aynı anda gerçekleşmesi gerekir.” cevabını verir. Bunun üzerine kistrâ, toprağın sulanmasını ardından davulların çalınmasını emrederek âdeta yapay bir mantar çıkarma seremonisi düzenlemiştir (Câhız, 2002, 4/354). Çöl türüfünü yakından tanıyan antik dönem medeniyetlerinde de benzer bir inanın varlığı son derece çarpıcıdır. Yunanlı tarihçi Plutach (MS 46-120) tarafından düzenlenen bir toplantı sırasında gök gürültüsünün çöl yer mantarı ile ilişkisi tartışma konusu yapılır. Bu toplantıda kimileri gök gürültüsünün yer mantarını titretip açığa çıkardığını iddia ederken bazıları da güçlü gök gürültüsünün fırtınayı, fırtınanın da verimli yağmur sularını getirdiğini, bunun da çöl yer mantarlarının büyümesine katkı sağladığını savunur. Çok daha uzak bir coğrafya olan Çin’de de çöl yer mantarının “gök gürültüsü topu” (Lei-Wan) olarak nitelenmesi son derece hayret vericidir (Shavit, 2012, 225). Benzer başka bir yoruma Güney Afrika’daki Kalaharî yerlilerine dair anlatılarda da rastlanır. Bu kabilenin mitolojisine göre çöl trüfû yıldırımlardan sonra ortaya çıktığı için “yıldırım kuşunun yumurtaları” olduğuna inanılır (Trappe, 2008, 526).

Özellikleri

Doğada çöl yer mantarı gibi köksüz ve çekirdeksiz yaşayan çok sayıda bitki mevcuttur. Dîneverî, İbnü’l-Arabî’yi (öl. 231/846) referans göstererek bunlar arasında en faydalı ve en iyi olanın kem’e olduğunu söylemektedir (Dîneverî, 1974, 74).

Kem’e kurak ve yarı kurak bölgelerde yabani olarak yetişir. Arap Yarımadası yüzölçümü bakımından geniş bir çöl iklimine ev sahipliği yaptığından kem’e mantarına yetişmesi için gerekli ideal şartları sağlamaktadır. Şubat ve Nisan ayındaki ilkbahar yağmurlarından sonra ortaya çıkmaktadır. Kem’enin bolluğu iklim koşullarına bağlıdır. Eğer kış ve ilkbahar mevsimlerinde bol yağış alırsa ilkbahar sonrasında yetiştiği coğrafyada yoğun bir mantar popülasyonu görülürken yağışların azalmasına bağlı olarak bu verim düşmektedir. Yaşamsal faaliyetlerinin tamamı toprak altında gerçekleşir. Çekirdek, kök veya tohumları olmadığından nerede olacakları önceden kestirilemez. Olgunlaşmak için ilkbahar yağmurlarını bekler. Sıcakların bastırmasıyla bulundukları alana sığamayıp üzerindeki toprağa baskı yapar. Böylece üzerindeki

toprakta çatlaklar oluşmasını sağlar (Dîneverî, 1898, 73-74; Câhız, 2003, 6/577; Mandeel, QA. vd., 2006, 118-129).

Arap Yarımadası'nda kem'enin pek çok çeşidi bulunmaktadır. Dîneverî, Ebû Ziyâd el-Kilâbî'ye atıfla (öl. 231/846) bu coğrafyaya ait kem'e mantarını üç kategoriye ayırır. İlki düzlüklerde ve yumuşak topraklarda yetişen beyaz renkli mantar, ikincisi tepelerde ve dağlarda yetişen siyah renkli mantar ve son olarak sert yüzeyli arazilerde yetişen mantardır (Dîneverî, 1974, 76). Beyaz renkli yer mantarı yerel olarak Zübeydî (Ar. الزبيدي, Lat. Tirmania nivea) adıyla bilinmektedir. Kahverengi ve kıızıl mantar ile siyah mantara halâsî (Ar. الخلاسي, Lat. Terfezia cleveryi) denilmektedir. Asmaî toprak üstü mantarlarla birlikte çöl trüfü olan kem'eyi de dahil ederek altı farklı mantar çeşidinden bahseder. Kırmızı ile kahverengi arasında olana cib'e (Ar. الحبة, Lat. Terfezia cleveryi, T. Kırmızı domalan mantarı), küçük yumrulara benzeyene benâtü-ibn evbar (بنات او ابن), uskûl (عساقيل/عسقول), beyaz renkli fak' (الفقع), garde (الغراد/غرادة) ve muğrûd (مغروود) isimlerini zikreder (Dîneverî, 1974, 79). Bunlardan fak', İbn evbar ve muğrûd küçük ve yumuşak yapıdırlar. Her ne kadar kem'e türleri arasında yer alsada onun gibi sert olmadığı için çok çabuk bozulabilmektedir.

Bunlardan olan fak' mantarı toprak üstüne çıkan türlerdendir. Bu açıdan Dîneverî, fak' adlı mantarı çöl trüfünden ziyade ona benzer bir mantar çeşidi olduğunu kabul etmektedir. Daha çok antilop türündeki bazı hayvanlar tarafından tüketilen fak' mantarı tat olarak son derece kötüdür ve yumuşak yapılı olduğundan çok çabuk bozulabilmektedir. Bu açıdan Halîl b. Ahmed onu en kötü mantar çeşidi olarak kabul etmektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 1/176). Bu mantar çeşidi bölge halkı tarafından yenilen bir tür olmadığından üzerinden geçen kervanların ve hayvan sürülerinin ayakları altında ezilmektedir. Bu sebeple fak' mantarı, zilleti simgeleyen bir darb-ı mesel haline gelmiştir. Bunun için “düzlüklerdeki fak' mantarından daha aşağılık” anlamına gelen “ezellü min fak'i bukâ” (أذل من فقع بقاع) ifadesi kullanılırdı. Bu konuda ensardan Mâlik b. Teyyihân'ın bir şiiri hemen göze çarpmaktadır. Anlatıldığına göre Ridde hâdiseleri cereyan edince Hz. Ebû Bekir Müslümanların birlikte hareket etmesi için ensara hitap ettiği bir konuşmadan sonra mecliste bulunan Mâlik, ayağa kalkar ve bir şiir okur. Son derece çarpıcı olan beyitlerin birinde Müslümanların Kureyşli birinin emri altında birleşmediği taktirde zillete düşeceklerini söz konusu dab-ı mesel ile ifade etmiştir (Vâkıdî, 1990, 30. Diğer örnekler için bk. Ma'mer b. Müsennâ, 1998, 1/172):

“Allah Ahmed'den sonra yönetimimizi Kureyş'in en hayırlısı altında birleştirmezse.

Dileyen yağmurlu bir çölün veya ovada çatlamış fak' mantarının veya ıssız arazide gezinen sırtlan sürüsünün korumasına girebilir”¹⁴⁸

Araplar sevmediği veya düşmanları olan kişileri tahkir etmek için fakın bu kötü şanını şiirlerinde de kullanmıştır. Mesela Câhiliye şairlerinden Nâbigâ, Nu'mân b. Münzir'i hicveden bir şiirinde onu son derece güçsüz biri olarak tasvir eder. Öyle ki basit ve çabuk ezilen fak' mantarına dahi karşı koymaya güç yetiremediği yönünde mübalağa yaparak aşağılar (Halîl b. Ahmed, ts., 3/332; İbn Manzûr, 1993, 8/255; Zebîdî, ts. 21/508).

“Ayaklar altında ezilen fak' mantarına bile karşı koyamayan Şakîka kabilesinden haber verin”¹⁴⁹

Yine İslâmiyet'i kabul eden ilk şair hanım sahâbîlerden Âtike bint Zeyd (öl. 40/660), eşi Zübeyr b. Avvâm'ı şehid eden Amr b. Cürmüz'ü aşağılayan bir şiirinde onu “Karded arazisinde biten fak' mantarının oğlu” anlamına gelen (ابن فقع القرد) bir tabir ile tahkir etmiştir.¹⁵⁰ Bu ifade Arap kültüründe düşmanı veya kötü karakterli insanları yermek için kullanılmaktadır.

İbn/benâtü evbar (ابن اوبر), muğrûd (مغرود) ve garde (غردة) adındaki mantar türleri ise şekil itibarıyla küçük yumrular halindedir. Her üçü de kem'enin kalitesiz türleri arasında sayılır. Çöl yer mantarı olan kem'eden farklı olarak yumuşak yapıdırlar ve tüketilmeye uygun değildir. Zira İbn evbar adıyla bilinen mantarı Dîneverî kem'e türleri arasındaki en kalitesiz tür olarak kabul eder. Bu açıdan mantar toplayacaklara Arap kültüründe yenilen sert yapılı çöl trüfü olan kem'e ve toprak üstü mantar türlerinden uskûl

¹⁴⁸ وَمَا نَحْنُ إِلَّا لَمْ يَجْمَعْ اللَّهُ أَمْرَنَا ... بِخَيْرٍ فُرِشَ كُلُّهَا بَعْدَ أَحْمَدٍ

بِأَمْنٍ مَنْ شَاءَ بِقَفَرٍ مَطِيرَةٍ ... وَفَقْعَةُ قَاعٍ أَوْ ضِبَاعٍ بِقَدْفٍ
¹⁴⁹ حَدَّثُونِي بَنِي السَّقِيفَةِ مَا يَمُ ... نَعُ فُقْعًا بِقَرَقَرٍ أَنْ يَزُولَا

¹⁵⁰ Rivâyete göre Zübeyr b. Avvâm Cemel savaşı sırasında Medine'ye dönmek üzere oradan ayrılır. Safvân denilen bölgeye geldiğinde Benî Temîm kabilesinden Na'r b. Zümâm el-Mücâşî ile karşılaşır. Na'r Zübeyr'e “Ey Resulullah'ın havarisi sen benim zimmetimdesin, insanlardan hiç kimse sana yaklaşamaz” diyerek onu koruması altına alır. Bu durumu öğrenen İbn Cürmüz adında başka bir Teymlî onu yakalamak üzere arkadaşlarıyla yola çıkar. Vâdi's-Sibâ' denilen yerde Zübeyr'e yetişen İbn Cürmüz ona saldırır. Ona mukavemet gösteremeyince arkadaşları Fudâle ve Nüfey'den yardım ister. Böylece Zübeyr b. Avvâm'ı öldürürler. Başka bir rivâyete göre İbn Cürmüz Vâdi's-Sibâ'a geldiğinde Zübeyr b. Avvâm'a kendini bir dilenci şeklinde tanıtır. Namaz vakti geldiğinde kendisine arkadan saldırarak onu öldürür. Kocasının katilini hainlikle niteleyen Âtike b. Zeyd, altı beyitlik bir şiirinde İbn Cürmüz'ü çok sivri bir dille eleştirir (كَمْ غَمْرَةٍ قَدْ خَاضَهَا لَمْ يَشْتَهُ ... عَنْهَا طَرَادُكَ يَا ابْنَ فُقَعِ الْقَرْدِ) (bk. İbn Sa'd, 1968, 3/110-114; İbn Asâkir, 1995, 18/418). Şiirde geçen Karded, Vehde denilen bir bölgeye yakın olan ve yüksek bir arazi şeklinde tarif edilen bir yerdir (bk. İbn Manzûr, 1994, 8/255).

toplamları önerilirken ibn evbardan uzak durulması tavsiye edilir. Hatta bu tecrübi bilgi bir şiire eklenir (Halîl b. Ahmed, 2003, 3/155, 4/391; Dîneverî, 1974, 77-78):

“Sana kem’e ve asâkil (uskûl) toplamayı tavsiye ettim benatü evbardan nehyettim.”¹⁵¹

Bu beyit aynı zamanda yalnızca çöl trüfünü kem’e ifadesiyle adlandırarak diğer mantar türlerinden ayırmasıyla da dikkat çekmektedir. Bu bilgilerden hareketle Asma‘î’nin işaret ettiği türlerden yalnızca uskûl ve cib’e adlı mantarın yenildiği anlaşılmaktadır. Uskûl ise toprak üstüne çıkan bir mantar çeşididir. Bu açıdan mantar kategorisinde zikredilse de çöl trüfü değildir. Cib’e kimilerine göre kırmızı çöl trüfüne benzerken bazısı da hem kırmızı hem de siyah mantar için söylendiğini zikreder (Halîl b. Ahmed, ts., 6/191; Ma‘mer b. Müsennâ, 1998, 1/335). Bu tür, Dineverî’nin dediğine göre en kaliteli kem’e çeşididir. Dolayısıyla Asma‘î’nin sıraladığı altı çeşit mantardan çöl trüfü türünde yenilebilen tek çeşidin cib’e olduğu ortaya çıkmaktadır.

Modern çalışmalar incelendiğinde de Arap Yarımadası’nda yenilebilir üç farklı çöl trüfü tespit edilmiştir. Bunlardan biri beyaz renkli *Tirmania nivea* diğeri kırmızı ve kahverengi arasında *Terfezia claveryi* ve siyah trüf olan *Terfezia boudieri* türüdür. Bunlardan *Terfezia claveryi* adlı çeşit diğerlerine nazaran bölgede daha yaygın görülmektedir. Benzer şekilde Dîneverî de daha önce işaret edildiği üzere üç farklı kem’e çeşidine işaret etmektedir. Bunlardan biri beyaz diğeri kahve ile kızıl tonu arasında bir renge sahip diğeri üçüncüsünün ise rengini belirtmemiştir (Dîneverî, 1974, 79; El Enshasy, Hesham vd., 2013, 1-10). Bu bilgiler Dineverî’nin işaret ettiği üç türlü kem’e çeşidiyle modern verilerin birbiriyle uyuştuğunu göstermesi açısından son derece kıymetlidir.

Kaynaklarda mantarın Arap Yarımadası’nda tür çeşitliliği bakımından zengin olduğunu gösteren çok fazla bilgiler vardır. Buna karşın Hz. Peygamber dönemini içeren bazı eserlerde yalnızca kem’e adlı çöl trüfüne rastlanılmıştır. Câhiliye ve Eyyâm edebiyatı ile muhadram şâirlerinin şiirleri incelendiğinde bu bölgedeki mantar popülasyonu erken dönem Arap botanik âlimlerini teyit edercesine çok daha zengin bir görünüm sunduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca söz konusu şiir anlatıları ve erken dönem botanik tarifleri Arap coğrafyasında birden fazla mantar çeşidi olduğunu bunların bazısının çöl trüfü bazısının da toprak üstü mantarlar olduğunu bir kısmının tüketildiği bir kısmının ya yumuşak yapısından ya boyutundan ya da tadından dolayı ilgi

¹⁵¹ وَلَقَدْ جَنَّبُكَ أَكْمُوًّا وَعَسَاقِلًا ... وَلَقَدْ نَهَيْتُكَ عَنْ بَنَاتِ الْأَوْبَرِ

görmediğini göstermektedir. Buna karşın söz konusu şiirlerde ve Hz. Peygamber dönemini yansıtan tarih kitaplarında çöl trüfü cinsinde yenilebilir mantarın hususi olarak yalnızca kem'e ile ifade edildiği tespit edilmiştir.

Bu türler dışında kaynaklarda farklı mantar türlerine de yer verilmiştir. Bunların kem'e türlerinden biri olarak tanımlanması hepsinin çöl trüfü olduğu anlamına gelmemektedir. Zira daha önce de belirtildiği üzere kem'e terimi mantarların tamamını kapsayan genel bir ifade olmakla birlikte özel olarak çöl trüflerine verilen bir isimdir. Dolayısıyla eserlerde kem'e türlerinden olduğu belirtilen her çeşidin çöl trüfü olmadığı bilinmelidir. Bunlardan ki'bil (القعليل), urcûn (Ar., العرجون, Lat. Podaxis), kurhân (القرحان), tursûs (Ar. طرثوث, Lat. Cynomorium coccineum), zü'nûn (Ar., ذنون, Lat. Cistanche) toprak üstü mantar grubuna dahil olduğundan çöl trüfü kategorisinde değerlendirilmemektedir (Halîl b. Ahmed, ts., 2/300, 320, 3/43; Ma'mer b. Müsennâ, 1998, 1/335).

Arap Kültüründeki Yeri

Çöl trüfü varlığı oldukça eski dönemlere dayanan bir türdür. Yenilebilir mantarlardan olan bu çeşit hem besleyici hem de şifalı olmasından ötürü birçok kültürde varlık göstermiştir. Ona dair bilgilere kutsal metinlerde, kil tabletlerde, yazılı ve sözlü kaynaklarda rastlanır. Yetiştigi iklim şartlarından dolayı çöl yer mantarını en iyi tanıyanlar ve hakkında en çok tecrübeye sahip olanlar çöl insanlarıdır. Buna dair ilk kayıtlar Amoriler (Mariler) zamanından kalma bir kil tablete dayandırılır.¹⁵² Mari'de (bugünkü Suriye'deki Tell Harîri) yapılan kazılar esnasında keşfedilen 20.000'den fazla çivi yazısı arasında son hükümdar Zimri-Lim'in (MÖ 1775) döneminden kalma bir kil tablette kralların yemek menüsü hakkında bilgiler yer alır. Bu tablette çöl yer mantarının da dönemin kraliyet mutfağında yer aldığı kaydedilmektedir (Sasson, 2004, 187, 206). Benzer şekilde Antik Mısır'da kraliyet menüsünde çöl trüfü yer aldığı zikredilmektedir (Mandel, Q.A. vd., 2007, 118-129). Antik Yunan Medeniyeti'nde ise hem tedavi hem de gıda malzemesi olarak kullanılmıştır. Dioskorides'in dediğine küresel bir kök olan bu mantar çiğ veya pişirmek suretiyle tüketilmektedir (Dioskorides, 2005, 153).

Dünya üzerinde çöl yer mantarı için ideal iklim koşullarına sahip oldukça geniş alanlar mevcuttur. Bunların başında Arap Yarımadası ana karasının büyük bölümünü oluşturan Rub'u'l-Hâlî, Dehnâ ve Nefûd çölleri gelir. Bu bölgelerde zengin çöl trüfü alanları

¹⁵² Menüdeki diğer detaylar için bk. Sasson J M, 2004, 179-215.

bulunmasına karşın erken tarih kaynaklarında bunların çok azına işaret edilmiştir (Detaylı bilgi için bk. Al-Qaravî, Mridha, 2012, 1051-1062).

Çöl yer mantarına dair en geniş bilgiler bedevîler tarafından bilinir (Shavit, 2012, 217). Ne var ki bu bilgiler Afrika'daki Kalahari yerlileri ile Avustralya'daki Aborjinler tarafından sözlü olarak aktarıldığı için yeterli malzeme bulunmaz (Trappe ve dğr., 2008, 501). Bunun aksine Arap kültürüne ait aktarımlar daha zengindir. Bilhassa Hz. Peygamber dönemi ve öncesine ait şiirlerde yer mantarının gelişimi, ekolojik özellikleri, habitatları, türleri ve drog olarak kullanımı hakkında çok detaylı bilgiler bulmak mümkündür.

Çöl yer mantarının yetiştiği bölgelerin başında Medine gelir. Burada görülen mantarlar yağmurun bolluğuna göre artıp azalabilmektedir. Zira Medine'nin bol yağış aldığı bir dönemde birçok yerde çöl mantarının görülmesinin bazı sahâbîleri tedirgin ettiği kaynaklara yansımaktadır (Ahmed b. Hanbel, 1995, 8/143; Tahâvî, 1994, 14/367). Mekke ile Kufe arasındaki güzergah üzerinde kalan Huzeymiyye (الْحُزَيْمِيَّة) adlı yer, mantarın yetiştiği alanlardan bir diğeridir. Burada bazı bedevîlerin yoldan geçenlere kem'e sattığından bahsedilmektedir. Mesela ilgili mevkide bir bedevînin taşıyabileceği miktarda bir yükünü ehl-i kitaptan bir yolcu kafilisine 2 dirheme satmıştır (İbn Kuteybe, 1998, 3/305).

Bir diğer bölge adı Câhiliye devri şairlerinden İmru'û'l-Kays'ın bir şiirinde geçmektedir. İlgili beyitlerde Tay Dağı'nın Hâil bölgesinde kem'enin yetiştiğine dolaylı yoldan işaret eden bilgiler verilmiştir. Şiirde her ne kadar kem'e ifadesi açıkça zikredilmese de bu mantarın bölgedeki varlığına işaret eden kasîs (قَصِيس) adlı bir ot çeşidi söz konusudur. Kem'e mantarı kasîs otunun köklerinde yetiştiği için aralarında mikorizal (ortak yaşam) bir ilişki vardır. Bundan dolayı mantar toplayıcıları toprak altında kalan bu mantarları göremese de izine kasîs otu sayesinde rastlamaktadır. Bundan dolayı Hâil bölgesinde yetiştiği anlaşılan kasîs bitkisi, kem'enin bölgedeki varlığına da işaret etmektedir.

“Yazın onu yedi de tadına doyamadı. Hâil'in en yüksek tepelerinde biten halî ve kasîs bitkisini”¹⁵³

Şiirde zikredilen yüksek tepeli Hâil bölgesi Tay Dağı'nın olduğu yerde bulunur (Bekrî, 1982, 2/415). Bu dağ Arap Yarımadası'nın kuzeydoğusunda yer alır. Ortasında yüksek tepeleri mevcuttur. Bu detay şiirde zikredilen yüksek tepeli nitelemesi ile uyumlu

¹⁵³ حَلِيٌّ بِأَعْلَى حَائِلٍ وَقَصِيسٌ تَصَيِّفُهَا حَتَّى إِذَا لَمْ يَسْغُ لَهَا

görülmektedir. Bölge oldukça kurak bir iklime sahiptir. Bu da kem'e mantarı oluşumu için uygun iklim koşullarına sahip olduğunu destekler.

Çöl yer mantarı doğası gereği yer altında biten ve gün yüzüne çıkmayan bir bitkidir. Bu durum elde edilmesini oldukça güçleştirmektedir. Arap şiirlerine de birçok açıdan konu olan bu durum bizlere mantarların izini nasıl sürdüklerini, hangi aletlerle topladıklarını ve ne şekilde muhafaza ettiklerini ortaya koymaktadır. Buna göre çöl yer mantarı toplamak için tecrübeli olmanın yanı sıra birtakım işaretleri de göz önünde bulundurmak gerekir. Bunlardan en belirginini toprakta içten dışa doğru höyük benzeri çatlak bir çıkıntı oluşmasıdır. Bu durum Arap şairlerinden Cerîr b. Atiyye tarafından şu şekilde tasvir edilir (Dîneverî, 1974, 73):

“Yer yarılnca (mantarın) gözleri beliriverdi.”

Yer mantarını bulmayı sağlayan bir diğer özellik, yetişme koşullarının daha çok kurak ve yarı kurak arazilerde yaygınlık göstermesidir. En dikkat çeken işaret çöl yer mantarının kasîs (قصيص) ve icrid (أجرد) denilen iki çiçek türünün köklerinin altında kendine yer bulmasıdır. Kasîs ve icrid bitkisi yer mantarının bulunmasını kolaylaştırması açısından toplayıcıların âdeti pusulası gibidir. Bu durum Câhiliye devri Hristiyan Arap şairlerinden Adî b. Zeyd'in (öl. MS 600) şiirine de yansımıştır (Dîneverî, 1974, 73):

“Kasîs bitkisinin köklerinde saklanan kem'e mantarı toplanır senin için ilkbaharda¹⁵⁴”

Benzer başka bir şiirde ise şu şekilde eçmektedir (Dîneverî, 1974, 74):

“Topladım mantarları zorlu bir araziden. Kasîs ve icridin köklerinden “

Kasîs ve icrid bitkisi kem'enin bulunmasını kolaylaştırdığı için çöl yer mantarı bitkisi veya çöl trüfü anlamına gelen “nebâtü'l-kem'e” adıyla tanınır. Helianthemum (Cistaceae Familyası) cinsi olan bu iki çiçek türü çöl trüfünün yetiştiği alanlarda kök salar. Kurak bölgelerde yetişen bu çiçek türü ilkbaharda filizlenir. Sıcakların kendini hissettirmesi ile beraber çiçekleri açmaya başlar. Bu da kem'e mantarının toplanma zamanına işaret eder (Câhız, 2003, 6/577; Dîneverî, 1974, 74).¹⁵⁵

¹⁵⁴ تُجْنَى لَكَ الْكَمَاءُ رُبْعَةً بِالْخَبِّ تَنْدَى فِي أَصُولِ الْقَصِيسِ

¹⁵⁵ Güneş çiçeği (Sun Rose) olarak bilinen Kasîs (قصيص) bitkisi (Latince: Helianthemum, Türkçe Güngülü) Arapça modern literatürde rakrûk (رقروق) nebâtü'l-kem'e (نبات الكماء) şeklinde bilinir. Aynı familyadan gelen icrid (أجرد) bitkisi de (Latince: Helianthemum Salicifolium) çöl yer mantarı bitkisi veya çöl trüfü anlamına gelen nebâtü'l-kem'e adıyla tanınır. Ancak Arapça modern literatürde icrid bitkisi cerîd (جرید) ismi ile dönüşüm geçirir. 05 mm uzunluğunda olan bu çiçek türünün taç yaprakları bölgelere göre sarı, pembe ve beyaz renktedir. Kasîs ve icrid bitkisinin aynı familyadan olması ve çöl türüfûyle olan mikorizal (bazı bitki kökleri ile ortak yaşam geliştirme) ilişkisinden dolayı lügat kitaplarında ve Arap

Çöl yer mantarları ilkbaharda toprakla yağmurun ilk buluşmasından sonra gelişmeye başlar. İbn Kuteybe'nin dediğine göre Şubat'ın 12. gecesinde cemrenin ilk düşmesiyle kış ayı biter. Bölgedeki ilk kem'e mantarı Necid bölgesinde görülür. Ağaçlar yapraklanır ve polen taşıyan rüzgarlar esmeye başlar (İbn Kuteybe, ts., 57). Nemli toprağın kurummasından sonra yumru şeklini alan mantarlar yer üstünde çatlaklar oluşturur. Bu hörgüç şeklindeki çatlaklar hareket etmiyorsa orada mantar olduğu anlaşılır, şâyet hareket ederse o kabarıklık altında bir hayvan olduğu anlaşılırdı. Hasat vakti ise sıcakların kendini hissettirdiği ilk zamanlara denk gelir (Câhız, 2003, 6/577; Dîneverî, 1974, 71; İbn Kayyim, 1994, 4/330). Gün yüzüne çıkmayı bekleyen yer mantarları hünerli ve tecrübeli toplayıcılar tarafından keşfedilmeyi bekler. Kemmâ' (كَمَاء) denilen bu toplayıcılar sıcaklar başladığında hasat için uygun bölgeleri belirledikten sonra geçici süreliğine oraya gider. Ardından kendilerine küçük barınaklar inşa eder. Bu geçici barınaklara urzûl (عُرْزُول) denilir. Bu barınak yerleri aynı zamanda hasat mevsimi boyunca toplanan mantarları istiflemek için kullanılır (Dîneverî, 1974, 72).

Araplar çöl trüfû olan kem'e mantarını toplamaya gittiklerinde onu belli işaretler üzerinden izini sürüp elde ettikleri için "Mantar topluyoruz." demek yerine "Mantar avlıyoruz." (وَنَصِيدُ الْكَمَاءَ) demeyi tercih ederler. Mantar avına çıkan toplayıcılar onu bulmak için yukarıda zikrettiğimiz işaretlerin yoğunlaştığı yeri tespit ettikten sonra mihfer (مِحْفَر) adı verilen keskin bir kazı aleti (Halîl b. Ahmed, ts., 7/143; Dîneverî, 1974, 72) veya uzun çubuklar sayesinde toprak altında gömülü olan yer mantarını gün yüzüne çıkarırlar (Dîneverî, 1974, 73). Ardından etrafına yapışmış olan toprakları temizlerler. Araplar yer altında gizlenen mantarın gün yüzüne çıkarıldıktan sonra üzerindeki toprağın temizlenmesi durumunu gizli olan sırların yere serilmesine, benzeterek darb-ı mesel olarak kullanırlar (Dîneverî, 1974, 74). İlkbaharda izine rastlanamayıp toplanmayan mantarlar bir sonraki mevsimde çoğalarak geri dönüş yapar. Ne var ki bedevîler arasında dolaşan efsanevî anlatılara göre ilkbaharda toprak altında kalıp toplanmayan mantarların bazıları yaz yağmurları geldiğinde yılanla dönüşmektedir. Câhız'ın dediğine göre bu hikayeyi işiten Tay kabilesinin ileri gelenlerinden bazıları, irice bir çöl trüfûne rastladıklarını, ona dikkatlice baktıklarında hareket ettiğini fark

şirlerinde birlikte anılır. Yer mantarının bazı bitkilerle olan bu ilişki Antik Yunanlılar zamanında da biliniyordu. Nitekim Yunanlı Gramerci Pamphilus yer mantarı üzerinde büyüyen hydnohyllon adında bir tür ottan bahseder. (Dîneverî, 1974, 74; Edvard, 1896, 115; Shavit, 2012, 223; Feeney, 2002, 22-27).

ettiklerini sonrasında mantarı topraktan kazıyıp çıkardıklarında birden yılana dönüştüğünü iddia ettiler. Cahız, her ne kadar bu anlatının bedeviler arasında dönen batıl hikayelerden biri olduğunu bilse de arkadaşlarına karşı daha nazik olduğu için bu haberi reddetmediğini belirtmektedir (Câhız, 2003, 4/368, 7/76).

Yukarıda sıralanan bu bilgilerden de anlaşılacağı üzere çöl trüfı toplayıcılığı ciddi tecrübe gerektirmektedir. Fakat bazı yıllar öyle olur ki yetişmesine uygun olan bölgeler çok yağış aldığında her yerde kem'eye rastlamak mümkün olur. Bu durum her ne kadar Medine ve çevre bölgeler için sürekli olmasa da bazı dönemlerde bol yağış aldığı hatta sel oluşturacak miktarda yağmur yağdığı kaynaklarda mevcuttur. Yine Medine'nin çok yağmur aldığı bir dönemde kem'e mantarının çok fazla yetiştiği zikredilmektedir. Hatta kem'e mantarı hakkında yeterli bilgiye sahip olmayan bazı sahâbîler höyüğü andıran çatlak kabarcıkların her yerde görülmesinden endişe etmiştir. Öyle ki olgunlaşan kem'e toprak altına sığmayıp üzerindeki toprağı yukarı doğru ittiği için yerde oluşan bu kabarcıklar bazısı tarafından suçıçeğine benzetilmiştir. Böylece yeryüzünün kendi artıklarını kem'e aracılığıyla dışarı attığı düşünülmüştür. Bundan dolayı kem'eyi “yerin suçıçekleri” (جُرِّي الارض)¹⁵⁶ şeklinde niteleyip onu yemekten imtina eden sahâbîler bile olmuştur (Ahmed b. Hanbel, 2001, 14/60; İbn Mâce, “Ebvâbü't-Tıb”, 31 (No. 3455); Mübârekfûrî, ts. 6/197; İbn Hacer, 1959, 10/164).

Bir başka aktarımda da bazı sahâbîler İbrahim sûresi 26. âyette¹⁵⁷ işaret edilen kötü ağacın (شَجَرَةٌ خَبِيثَةٌ) kem'e olduğu yönünde bir yorum yapmışlar (Tayâlisî, 1999, 4/150; İshâk b. Râheveyh, 1991, 1/437; Tirmizî, “Ebvâbü't-Tıb”, 26 (No. 2068); Tahâvî, 1994, 14/367).

Bu konuşmaları işiten Hz. Peygamber minbere çıkıp kem'enin İsrailoğullarına indirilen mann cinsi olduğunu, cennetten geldiğini ve suyunun göze şifa verdiğini belirterek onu yemekte herhangi bir sakınca olmadığını söylemiştir. Ebû Saîd el-Hudrî'den nakledildiğine göre Hz. Peygamber bu konuşmayı yaparken elinde kem'e mantarları da vardı (Ebû Hanîfe, 2002, 165; Ahmed b. Hanbel, 1995, 8/143; İbn Ebî Şeybe, 1989, 5/60; Buhârî, “Kitabu Tefsîri'l-Kur'ân”, 65 (No. 4639); Müslim, “Kitabü'l-Eşribe”, 36 (No. 2049); Tirmizî, Ebvâbü't-Tıb, 26, 2068; Nesâî, “Kitabü'l-Velîme”, 38 (No. 6632-

¹⁵⁶ Suçıçeğı hastalığı bedendeki zararlı bakterilerin dışarı atılmasıyla oluşan bir rahatsızlıktır. Sahâbîler de kem'e mantarını şekil itibarıyla suçıçeğine benzetmiş ve çoğaldığı dönemde yeryüzünün artıklarını dışarı attığını düşünerek ondan uzak durmuşlardır (bk. Mübârekfûrî, ts. 6/197).

¹⁵⁷ “Ve çirkin bir sözün durumu işe, kökü toprağın üstüne çıkmış, dik durmayan ağacın durumuna benzer.” (وَمَثَلُ كَلِمَةٍ خَبِيثَةٍ كَشَجَرَةٍ خَبِيثَةٍ اجْتُثَّتْ مِنْ فَوْقِ الْأَرْضِ مَا لَهَا مِنْ قَرَارٍ) İbrahim 14/26.

6643); Taberânî, 1983, 2/257). Başka bir rivâyette ise Hz. Peygamber “Acve hurması cennettendir, içerisinde zehre karşı şifa vardır. Kem’e mantarı manndandır. Suyu göze şifalıdır, toprağın kuyruk yağıdır (شَحْمَةُ الْأَرْضِ)” dediği zikredilmektedir (Ma’mer b. Râşid, 1983, 11/152).

Bazı sahâbîlerin kem’e karşı menfî yorumları ilginç bir şekilde bazı kadim topluluklarda da karşımıza çıkmaktadır. Hicaz’dan çok uzak bir coğrafya olan Avusturalya’da bazı yerliler arasında çöl yer mantarının kayan yıldızlar olduğuna ve içinde kötü büyüler barındırdığına inanılırdı. Bundan dolayı çöl trüfü bazı kabileler tarafından tüketilmezdi (Shavit, 2012, 329).

Hiz. Peygamber’in kem’e mantarını manna benzetmesi hususu üzerinden daha sonraki dönemlerde bazı yorumlar ortaya atılmıştır. Bunlar arasında en dikkat çeken görüş kem’e mantarının mannın ta kendisi olduğudur. Modern araştırmacılardan Elinoar Shavit, Allah’ın İsrâiloğulları’na bahşettiği yiyeceğin man değil çöl yer mantarı olduğunu iddia eder. Ona göre asıl İncil’de “man” kelimesi mevcut değildir. Tercüme edildiği sırada mütercimden kaynaklı bir hatadan dolayı yer mantarının man şeklinde anlaşıldığını savunur. İncil’de İsrailoğulları’nın fısihta (ilkbahar) çöle kaçtıklarının zikredilmesinin kem’enin toplanma zamanı ile örtüşüğünü söyler. Hz. Peygamber’in kem’eyi manna benzetmesini de delil göstermek suretiyle iddialarını güçlendirmeye çalışır (Shavit, 2014, 222). İslâm âlimleri arasında da kem’enin mann ile aynı olduğunu öne sürenler varsa da bunlar zayıf olarak değerlendirilmiştir (Nevevî, 1972, 14/4). Gerek Kur’ân’da gerekse hadislerde Allah’ın İsrailoğulları’na mann indirdiği bilgisi mevcuttur. Bundan dolayı kaynaklarda başta müfessirler olmak üzere hadis şârihleri ve diğer âlimlerin, mannın mahiyetine temas ettiği çok sayıda açıklamaya yer verilmiştir.

Klasik dönem müfessirlerinden Mücâhid b. Cebr (öl. 103/721) âyette zikredildiği üzere İsrâiloğullarına gönderilen mannın bir tür zamk olduğunu savunur. Mukâtil b. Süleyman (öl. 150/767) terancebîn (الترنجبين) adı verilen ve ağaçlar üzerine düşen beyaz renkli bal gibi tatlı bir maddeden bahseder. Bazı ağaç ve otların üzerine düşen bu madde zamk gibi kuruduktan sonra beyaz bir renk alır. Sonraki dönem müfessirleri de benzer açıklamalarda bulunur (Mücâhid, 1989, 203; Mukâtil, 2002, 1/108; Yahyâ b. Sellâm, 2004, 1/269; Taberî, 2000, 2/92; Kastallânî, ts., 8/374; İbn Hacer, 1959, 10/164).

Hiz. Peygamber’in kem’e mantarını manna benzetmesinin sebebi hususunda hadis şerhlerinde de birbirini destekleyen yorumlar mevcuttur. Buna göre mann ve kem’e

birbirinden farklı iki tür olmakla beraber yetiştirme şekli açısından benzer özelliklere sahiptir. Her ikisi de kök, gövde, dal ve çekirdek gibi temel bitki maddeleri olmadan oluşur. Allah tarafından insanlara bir meşakkat olmadan gönderilen nimetlerdendir. Bundan dolayı yetiştirilmeleri için herhangi bir ekim ve dikim işlemine ihtiyaç duymaz. Mannın sabah çiğ düştükten sonra İsrailoğulları'na indirilmesi ile kem'enin ilkbahar yağmurlarından sonra ortaya çıkması, aralarındaki bir diğer ortak noktadır (Ebû Ubeyd, 1984, 1/388; Hattâbî, 1988, 3/1800; Nevevî, 1972, 14/4; İbn Hacer, 1959, 10/164). Diğer taraftan her iki maddenin de şifalı yönleri vardır. Mannın solunum yolları enfeksiyonlarına iyi geldiği zikredilirken (Kastallânî, 1905, 8/375), hadisten de anlaşılacağı üzere kem'enin göz hastalıklarına şifa verdiği de anlaşılmaktadır. Netice itibarıyla mannın İsrailoğulları'na zahmetsiz gönderilmesi, besleyici ve şifalı olması kem'e ile örtüşmesi sebebiyle Hz. Peygamber'in böyle bir benzetmeye gittiği düşünülmektedir.

Kem'enin mahiyeti dışında bu olayın ne zaman gerçekleştiği üzerinden yapılmış bir takım yorumlara da değinmek gerekir. Bazı modern araştırmacılara göre bu hadise rivâyette geçen bol yağmurdan hareketle Hz. Peygamber'in duası sonucu Medine'yi sel vurduğu dönemde gerçekleşmiştir. Bu yağmur duasının Tebük Gazvesi (9/630) sonrasındaki Ramazan ayında (Aralık/630) gerçekleştiği belirtilmiştir. Bu da mîlâdî Kasım ve Aralık ayları olan sonbahar mevsimine denk gelmektedir. Araştırmacıya göre bol yağmurdan sonra suların çekilip güneşin çıkması ve sonbahar gibi mantarın bol olduğu bir dönemde gerçekleşmesi kem'e için ideal yetiştirme koşullarını sağlamaktadır (Halit Özkan, 2022, 14-15). Hz. Peygamber'in yağmur duasına çıktığı zaman periyodu Tebük Gazvesi sonrası hakkında verilen bilgiler, doğru kabul edilse de bu olay sonrasında bölgede kem'e mantarının bittiği ve yukarıda işaret edilen konuşmanın akabinde mantar çıktığı şeklindeki bilgiler pek yerinde görünmemektedir. Zira bu verilen tarihler her ne kadar farklı mantar türleri için uygun koşullar oluştursa da Medine ve çevresinde yetişen çöl yer mantarı olan kem'e için uygun değildir. Çünkü bu mantar türü ilkbaharda biten rakrûk ve icrid otu gibi aralarında simbiyotik (ortak yaşam) ilişki bulunan bitkilerle ortak büyümektedir. Klasik botanik metinlerinde geçen bu bilgiler modern araştırmalar tarafından da desteklenmektedir. Diğer taraftan modern bir başka araştırmaya göre sonbahar sonlarında olan yağışların çöl trüfünün konakçı bitkilerinin çimlenmesini geciktirdiği için bunun, çöl trüflerinin verimliliğini azalttığını,

ancak ilkbaharda yağan bol yağmurların mantarın gelişimine katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Başka bir araştırmaya göre sonbaharda yağan yağmurlar ilkbaharda toplanacak olan çöl trüflerinin verimini arttırmaktadır. Her iki araştırma da çöl trüf hasadının ilkbaharda olduğunu göstermektedir. Benzer başka bir araştırmaya göre Orta Doğu'da yeterli kış yağışlarından sonra çöl trüfleri ilkbaharda ortaya çıkmaktadır. Bu durum, üzerlerinde biten konakçı bitkilerin yaşam döngüleriyle bağlantılıdır (Funda Atila, 2022, 121). Arap Yarımadası'ndaki çöl trüflerini araştıran yerli araştırmacılar da Ocak ortası ile Şubat sonu arasında geçen yağışlardan sonra bu yer mantarlarının ortaya çıktığını kaydetmektedir (Alsheikh, 1994 5-7; Qaher A. Mandeel vd., 2007, 118-129; Bradai, L. vd., 2015, 912-914). Bu bilgiler klasik ve modern verilerin birbiriyle uyumlu olduğunu göstermektedir. Özkan'ın işaret ettiği Kasım-Aralık ayında yetişen elbette başka mantar türleri de vardır. Fakat bu, gelişiminin tamamını toprak altında tamamlayan çöl mantarı olarak bilinen kem'e için söz konusu değildir. Dolayısıyla kem'e mantarı etrafında cereyan eden hadisenin sonbaharda Kasım-Aralık aylarında gerçekleşmiş olması isabetli görünmemektedir. Bunun yerine Hz. Peygamber'in duası sonrası Medine'yi sel vurduğu dönemden (Aralık 630/Ramazan 9) sonraki ilk ilkbahar mevsiminde (Zilhicce/Muharrem, 10-Mart/Nisan-631) bölgede kem'e mantarının bolladığını söylemek daha isabetli olacaktır.

Kullanımı

Kem'e Hz. Peygamber'in de açıklamalarından anlaşılacağı üzere şifalı bir gıda maddesidir. Bu da onun tükettiği yiyecekler arasında yer aldığını göstermektedir. Diğer taraftan Hz. Peygamber kem'e mantarını yemeğe teşvik ederek bu yiyeceğe karşı mesafeli olan bazı sahâbîlerin ön yargısını kırmaya çalışmıştır. Bu da dönemin yemek kültüründe kem'e mantarının daha fazla kullanıldığını düşündürmektedir.

Kem'e Arap kültüründe daha çok kurak alanlarda yetiştiği için bedevîlerin yiyeceği olarak kabul edilmektedir. Bununla birlikte şifalı olması ve eti andıran lezzetli yapısı şehir halkının da vazgeçilmez yiyecekleri arasında yer almasını sağlamıştır (Câhız, 1999, 235). Kaynaklar incelendiğinde Arap yemek kültüründe kem'e mantarının çiğ ve pişmiş olarak tüketildiği zikredilmektedir. Çiğ tercih edilirse lezzet olarak taze toplanan kem'e mantarından daha iyisi olmazdı. Ona taze ulaşma şansını yakalayanlar cazibesine dayanamayıp kabuğunu soyduktan sonra tuzlayıp süt eşliğinde tüketti (Dîneverî, 1974, 77). Mesela Hire kralı Cezîme el-Ebrâş'ın (MS 207-267) anlatılarında yeğeni

Amr'ın arkadaşlarıyla kem'e toplamaya çıktıklarından bahsedilir. Arkadaşları kaliteli kem'e bulduklarında onu yerken Amr'ın, bunları kıyafetiyle kucağında biriktirip dayısına getirdiğinden söz edilir (Mufaddal ed-Dabî, 1981, 149).

Mantar bazı baharatlarla tatlandırılarak zeytinyağı veya tereyağı eşliğinde de tüketilmektedir. Mantar pişirime hazırlanması için öncelikle ikiye bölünür, dış kabuğu soyulur ve tuzlu suda kaynatılır. Sonrasında suyundan süzülür kekik ve karabiberle baharatlanır ve kızgın yağda pişirilir. Varsa, Şam'dan develerle getirilen “rükâbî” (الرَّيْت) adındaki üst kalite zeytinyağı kullanılır. Bu ve buna benzer şekilde hazırlanan mantar yemeği pek çok kişinin damak zevkine hitap etmektedir. Hatta bazısının en sevdiği yiyeceklerden olmuştur. Mesela Hz. Ömer bir keresinde Ahnef b. Kays'la (öl. 67/686-87) otururken ona en sevdiği yemeğin ne olduğunu sorduğunda cevap olarak tereyağı eşliğinde mantar yemeği sevdiğini söylemiştir. Başka bir zaman ise Ahnef b. Kays'ın oturduğu bir mecliste birinin tereyağlı mantar yemeğini kötülediğini duyunca “Nice kınanan vardır ki hiçbir suçu yoktur.” (رَبِّ مَلُومٍ لَا ذَنْبَ لَهُ) diyerek o kişinin ağız tadının olmadığını ifade etmiştir (Câhız, 2002, 2/233; İbn Kuteybe, 1998, 3/219, 3182; İbn Hacer, 1959, 10/164).

Kem'e mantarı çeşitli şekillerde pişirilerek de tüketilirdi. Mesela kurutulup bazı yemeklere katıldığı ve ekmek hamurlarına da eklendiği zikredilir. İbn Kuteybe'nin aktardığına göre kurutulan mantarın yenilebilmesi için bir gün bir gece sıcak kum altında bekletilmesi gerekir. Sonrasındaysa ise kumdan temizlenip yıkanır ve yemeklere katılmaya hazır hale gelir (İbn Kuteybe, 1998, 3/304).

Arap kültürünün önemli gıda malzemelerinden olan kem'e mantarı, özelliklerinden bir diğeri de rüya tabirinde kendisine bir takım anlamlar yüklenerek günlük hayatta yerini almasıdır. Bu yorumlar mantarın yetişme durumuna ve dinî hayatta ona yüklenen anlama göre şekillenmiştir. İbn Sîrîn'in dediğine göre rüyada çöl trüfü (الكَمَاة) ile toprak üstünde biten mantar (الفطر) gibi tohumuz ve köksüz bitkiler görmek veled-i zinaya, nerden geldiği belli olmayan paraya ve nesebi belli olmayan kimsesiz kalmış kişiye delalet eder. Özel olarak kem'e yani çöl trüfü görmek hayırsız kadın ve adama, birden fazla görmek ise Hz. Peygamber'in kem'eyi manna benzetmesinden dolayı zararsız bir mala delalet eder (İbn Sîrîn, 1940, 2/238, 241).

Mantar Arap kültüründe isim olarak da kullanılmıştır. Bunların başında şiirlerin hiciv temalarına işlenen “evbâr” gelir. Benî Kanân kabilesinden Şeddâd b. el-Evbar buna

örnek olarak verilebilir (İbn Düreyd, 1987, 448). Kötü bir tadı olduğu söylenen bu mantar çeşidinin Arap isimleri arasında karşımıza çıkması şaşırtıcıdır. Evbâr gibi farklı mantar türleri de Araplar arasında ad olarak kullanılmıştır. Mesela Adnânîler'in bir kolundan olan Benî Temîm kabilesine mensup Avf b. Sa'd'ın Birnîk adında bir oğlu vardır. Daha sonra ondan gelen çocukları Benû Birnîk diye meşhur olmuştur. "Birnîk" toprak üzerinde büyüdüğü için çöl yer mantarı kategorisinde değerlendirilmemektedir. Bu mantarı şekil itibarıyla huniye benzeten İbn Düreyd onun zehirli olduğunu belirtmektedir (İbn Düreyd, 1987, 2/300; Belâzûrî, 1996, 12/353; Kehhâle, 1994, 1/76). Kem'e lezzetli bir gıda malzemesi olarak kullanılmasının yanında son derece şifalı bir bitkidir. Bazı hastalıkların tedavisinde bitkisel ilaç (drog) olarak tercih edilmiştir. Mesela çöl ikliminin hâkim olduğu kadim kültürlerde yara merhemi ve zehirli oklara karşı panzehir işlevi görmüştür (Shavit, 2012, 232, 330; Trappe vd., 2008, 525-526). Bundan farklı olarak Arap Yarımadası'nda kem'e suyu bazı göz enfeksiyonlarına karşı etkili bir tedavi malzemesi olarak uygulanmıştır. Özellikle çölde kum fırtınaları sık rastlanan bir doğa olayı olduğundan göz tahrişi ve enfeksiyonu yaygın görülürdü. Bundan dolayı bedevîler, tüccarlar ve çobanlar için kem'e suyu hayatî önem taşırdı (Shavit, 2012, 327). Hz. Peygamber'e dayanan pek çok nakilde çöl trüfü olan kem'e suyunun göze şifa verdiği geçmektedir (Tirmizî, "Ebvâbü't-Tıb", 26 (No. 2068); Nesâî, "Kitâbü'l-Velîme", 38 (No. 6636); Buhârî, "Kitabü Tefsîri'l-Kur'ân", 65 (No. 4639); Süyûtî, 2002, 335). Ne var ki rivâyetlerde kem'e mantarının salt sıkılmak suretiyle mi yoksa bazı işlemlerden geçirildikten sonra mı göze sürüldüğü açık değildir. Dolayısıyla kem'enin tedavi bağlamında Hz. Peygamber döneminde nasıl kullanıldığı tam olarak belirgin değildir. Zamanla tedavi konusunda yaşanan gelişmelerden sonra kem'enin göz hastalıklarında kullanımı hususunda farklı uygulamalar ve görüşler ortaya çıkmıştır. Bir görüşe göre kem'e, suyu sıkılıp göze damlatıldığı takdirde şifa vermektedir (İbnü'l-Cevzî, ts, 1/258-59). Nitekim Ebû Hüreyre 3 ile 6 adet arasında değişen kem'e mantarını bir kârûrânın (cam şişe) içine sıktıktan sonra suyunu gözünden rahatsız olan cariyesine sürme çeker gibi sürdüğü böylece iyileştiği anlatılır (Tirmizî, "Ebvâbü't-Tıb", 26, 8 (No. 2069). Nevevî de (öl. 676/1277) kendi döneminde kör olan kişilerin yalnızca kem'e suyuyla iyileştiklerini öne sürer (Nevevî, 1972, 14/5).

Bu görüşün aksine bazı âlimler kem'e mantarı suyunun işlem görmeden göze sürülmesinin şifa yerine zarar verdiğini savunur. Delil olarak da Ahmed b. Hanbel'in iki

oğlunun başından geçen bir hâdiseden bahsedilir. Anlatıldığına göre her ikisi de gözlerinde oluşan bir hastalığı gidermek üzere kem'e suyunu kullanmaları sonucu gözleri şişip iltihaplanır. İbn Hanbel'in oğulları kadar şanslı olmayan bazı insanlar da benzer bir uygulama sonucunda gözlerini yitirir. Bazı âlimler her iki düşünceden farklı bir tercihte bulunur. Onlara göre kem'e mantarının ortası hafifçe oyulur ve közün üzerinde bekletilir. Ardından yarılan kısımda biriken su, ılık hale gelince bir mil yardımı ile göze sürülür (İbnü'l-Cevzî, ts., 1/258-59). Kimileri kem'e suyunun sürme yapımında kullanılan malzemeler (antimon, rastık taşı) ile karıştırılarak kullanılmasının faydalı olacağını söyler (Hattâbî, 1988, 3/1800; İbn Habîb, 1993, 83; Kastallânî, 1905, 3/63; Lâşîn, 2002, 8/258). Başka bir görüşe göre kem'e mantarı haşlandıktan sonra göze sürülmesi halinde fayda sağlar. Nitekim Abbâsî halifesi Mütevekkil-Alellah'ın (847-861) bu yöntem sayesinde gözü iyileşir. Anlatıldığına göre halife gözünden rahatsızlandığı bir sırada kendisi için hazırlanan birtakım ilaçlar alsa da fayda bulamaz. Bunun üzerine ilim ehline danışmak üzere nedîmi Ali b. el-Cehm'iyi (öl. 249/863) görevlendirir. O da Ahmed b. Hanbel'e (öl. 241/855) durumu aktarır. Ahmed b. Hanbel, Hz. Peygamber'in kem'e mantarının göze şifa verdiğine dair bir sözünden onu haberdar eder. Halife bu hadisi öğrendikten sonra o dönem sarayda baş tabip olan Yuhannâ b. Mâseveyh'e (öl. 243/857) kem'eden bir ilaç hazırlamasını emreder. Yuhannâ, kem'enin dış kabuğunu soyar. Ardından iyice haşlar. Daha sonra kem'eyi yarıp bir mil yardımıyla içindeki suyu çeker ve halifenin gözüne sürer. Bu ilaç, hastalıklı göze tam iki kere uygulandıktan sonra halife iyileşir. Bu durum karşısında baş tabip Yuhannâ'nın Hz. Peygamber'i kastederek "Şüphesiz sizin arkadaşınız doğru söyledi." ifadesini sarf ederek hayretini belli eder (Süyûtî, 2002, 336).

Modern araştırmalara da konu olan çöl yer mantarının bazı türleri inceleme altına alınmıştır. Bunlar arasında kızıl/kahverengi domalan adıyla bilinen *Terfezia clavaryi* adlı kem'e özütünden son derece dikkat çekici sonuçlar elde edilmiştir. Buna göre göz kapaklarında oluşan bir çeşit göz hastalığı olan *Trachoma* ve *Pseudomonas Aeruginosa*¹⁵⁸ kaynaklı göz enfeksiyonlarına karşı antibakteriyel özelliğe sahip olduğu in vitro (laboratuvar ortamında) test edilmiştir (El-Marzooky, MA., 1981, 353-357; Bokhary, H.A., 1987, 245-255; Janakad vd., 2005, 952-955; Gouzi vd., 2011, 553-558).

¹⁵⁸ *Pseudomonas*'lar toprak ve bitki gibi çeşitli çevre koşullarında yaygın olarak bulunabilen, ubiquiter (her yerde bulunabilen) özellikte bakterilerdir. Etken kolay üreyebilme yeteneği nedeniyle de dünyanın her kesiminde büyük sorun oluşturmaktadır (Detaylı bilgi için bk. Sırıkent - Öz, 2017, 43-52).

Bu araştırma daha sonraki dönemde ilgili yer mantarı üzerinde daha detaylı çalışmalar yapılmasının önünü açmıştır. 2022 yılında Medine merkezli bir üniversitede bir grup araştırmacı Suudi Arabistan'ın kuzey kesimlerinden aldıkları *Terfezia clavaryi* türündeki çöl mantarlarının özütleri üzerinde bir inceleme yapmıştır. Elde edilen sonuçlara göre bu mantar toz, toprak ve gıda malzemeleri aracılığıyla göze bulaşan *Bacillus subtilis* bakterisine karşı antimikrobiyal aktivite göstermiştir. Bunun yanı sıra antibakteriyel, antifungal (mantara karşıtı) ve antibiyofilm (mikroorganizmaların bir yerdeki devamlılığını sağlayan kalkana karşı) dirence sahip bakterilere karşı etkileri görülmüştür (Detaylar için bk. Khojah HMJ. vd., 2022, 1-6; Enshasy, Hesham vd., 2013, 1-10; Mandel, QA. vd. 2007, 110/1, 118-129).

Mantar her ne kadar faydalı bir yiyecek olsa da zararlı olan türleri olduğundan tüketilebilecek olan çeşidin titizlikle seçilmesi gerekmektedir. Mesela kaynaklarda sıklıkla adından söz ettiren futr (الفطر) adlı toprak üstü mantar, zararlı olduğundan dikkat edilmesi gereken türlerdendir. Yenilmesi halinde bedene vereceği zararı defetmek için bazı hekimler lahana suyu, sirke ve ısıtılmış bal ile karıştırılmış tavuk dışkısını içip ardından kusmayı önermektedir. Benzer şekilde kem'enin göze şifalı olmasıyla birlikte bir takım zararlarının olduğunu öne sürenler de vardır. İbn Kuteybe'nin naklettiğine göre kem'e kulunç, mide ağrısı ve hatta felce varacak rahatsızlıklara sebebiyet vermektedir. Bununla bağlantılı olarak kem'e pişirilen tencereye sinek dahî yaklaşmamaktadır. Dolayısıyla aşırı tüketiminden kaçınılması tavsiye edilmektedir (İbn Kuteybe, 1998, 3/304).



Görsel 62: Çöl Trüfü Olan Kem'e Mantarının İki Farklı Türü

Kaynak: Dioskorides, *Kitabü'l-Haşâiş* (çev. Mihrân b. Mansûr), 102a.



Görsel 63: Toprak Üstü Matarlardan Bazısı

Kaynak: Dioskorides, *Kitabü'l-Haşâiş* (çev. Mihrân b. Mansûr), 212b.



Görsel 64: Dioskorides'in *De Materia Eserinin* Arapça Çevirilerinden Biri Olan Leiden Nüshasında Yer Alan Bir Kem'e Mantarı Görseli

Kaynak: Dioskorides, *Kitabü'l-Haşâiş*, 510/1116, Müstensih. Muhammed Ali er-Remyi, 91a.



Görsel 65: Çöl Trüfö Üzerinde Biten İcrid Bitkisi

Kaynak: Fiori, A., Paoletti, G., Iconographia Florae İtalicae, 1895-1904.



Görsel 66: Çöl Trüfö Üzerinde Biten Kasîs Bitkisi

Kaynak: Fiori, A., Paoletti, G., Iconographia Florae İtalicae, 1895-1904.



Görsel 67: Boyutlarına Göre Sıralanan Çöl Trüfü Örneği

Kaynak: Shavit, 2012, 221.

2.9. Zakkumgiller (Apocynaceae)

2.9.1. Duğbûs (Monolluma Quadrangula)

Terminoloji

Duğbûs, çiçekli, yapraksız, müstakil ince uzun dallar şeklinde büyüyen bir bitkidir. Arap Yarımadası ve Afrika'nın Kızıldeniz'e bakan bazı bölgelerine özgü olan bu tür Zakkumgiller adıyla bilinen Apocynaceae (فصيلة الدفلية) familyasındandır ("Monolluma quadrangula", Plants of the World Online, Kew). Bölgeye has endemik türlerden biri olduğu için duğbûs bitkisine, Dioskorides ve Galen gibi Antik Yunan botanik geleneğinden gelen âlimlerin eserlerinde tesadüf edilememiştir.

Duğbûs kelimesinin tam olarak hangi bitkiye delalet ettiği hususunda bir takım ihtilaflar mevcuttur. Bunların bir kısmı ilgili terimin küçük acur bitkisine karşılık geldiğini ileri sürerken bir başka grup ise söz konusu terimin kuşkonmaz benzeri ince, uzun görünümlü, yeşil renkli bir çöl bitkisi olduğunu savunmaktadır.

Duğbûs kelimesinin acur olduğu yönündeki görüşü ilk kez ortaya atanların başında İbn Kuteybe (öl. 276/889) gelir. Daha geç döneme ait kaynakların bazısında ise bu fikir dilci İbnü'l-A'râbî'ye (öl. 638/1240) atfedilmektedir (Kadı İyaz, ts., 1/133; İbn Kurkûl, 2012, 2/65). Yapılan inceleme sonucunda İbn Kuteybe'nin istifade ettiği kaynaklar arasında Ebû Ubeyd'in (öl. 224/838) olduğu göze çarpmaktadır. Ebû Ubeyd, daha sonra işaret edileceği üzere bu bitkinin "küçük acur benzeri" (الضغابيس شبه صغار القثاء) bir tür olduğu yönünde bir açıklaması mevcuttur. İbn Kuteybe'nin ifadelerine bakıldığında Ebû Ubeyd'den farklı olarak benzer anlamına gelen "şibh" (ضغابيس وهي صغار القثاء) kelimesinin olmadığı tespit edilmiştir (İbn Kuteybe, 1977, 1/271). Sonraki dönem hadis şârihlerinin ve lügat âlimlerinin eserleri incelendiğinde bu kelime hakkında İbn Kuteybe'nin ifadelerinin olduğu gibi alındığına, bazısının da Ebû Ubeyd'in görüşünü ikincil plana attığına, hatta onun adını zikretmeden sanki söyleyeni belirsiz, zayıf bir görüşmüş gibi "قيل" ibaresi eşliğinde aktarıldığına rastlanılmıştır (Hattâbî, 1932, 4/153; Cevherî, 1987, 3/942; Begavî, 1983, 12/284; Beyzâvî, 2012, 3/208).

Buna ek olarak daha geç kaynaklara gidildiğinde Asma'î (öl. 216/831) ve Dîneverî (öl. 282/895) gibi botanikçilerin de görüşleri alınarak bu tartışmalara yer verildiği, hatta bazılarının bu görüşleri birbiriyle karıştırdığı tespit edilmiştir (İbn Manzûr, 1993, 6/120; İbn Reslân, 2016, 19/474; Birmâvî, 1012, 16/62; Aynî, 23/123; İbn Mülakkin, 2008, 30/89). Bu durum duğbûs kelimesinin anlaşılmasını oldukça zorlaştırmıştır.

İkinci görüş olan duğbûs kelimesinin yeşil renkli bir bitki olduğunu söyleyenler arasında botanik, lügat ve hadis âlimlerinin erken simaları hemen göze çarpmaktadır. Bunlardan olan İbn Habîb (öl. 238/853), Emevî dönemi şairlerinden Cerîr'in duğbûs kelimesini kullandığı bir şiirine yaptığı açıklamada ilgili bitkinin börölce benzeri bir tür olduğunu söylemiştir. Aynı minvalde Ebû Ubeyd bu türün acur benzeri, Ma'mer b. Müsennâ ise ince bir bitki türü olduğunu zikretmiştir (İbn Habîb, ts., 1/129; Ma'mer b. Müsennâ, 1998, 2/693; Ebû Ubeyd, 1993, 1/85). Yukarıdaki bu açıklamalarda bu türün şekilsel açıdan neye benzediği tarif edilmiştir. Halîl b. Ahmed ise bitkinin fiziksel özellikleri hakkında daha detaylı bir tarif yapmıştır. Ona göre bu türün, urcûn (Ar. العَرَجِين, Lat. *Podaxis*) (İnce ve uzun şekilde büyüyen bir çeşit mantar) benzeri bir bitki olduğunu ve çukurlu yerlerde, sümâm otu kökünde büyüdüğünü, uzun, ince ve yenilebilir bir bitki olduğunu belirtmiştir. Benzer açıklamalar botanik ilminin otoritelerinden sayılan Dîneverî ve Asma'î tarafından da dile getirilmiştir (İlgili

açıklamalar “Özellikler” kısmında detaylı verilmiştir; Halîl b. Ahmed, ts., 4/460; Sâğânî, ts., 1/132).

Duğbûs bitkisi üzerinde bu kadar tartışma dönmesi son derece normaldir. Zira bu türün yaygın bir bitki çeşidi olmadığı dolayısıyla Arap Yarımadası’na bilhassa Hicaz’ın bitki örtüsüne yabancı olan âlimlerin duğbûs adlı türe aşına olmamaları olasıdır. Meselenin bu yönü bir yana dursun yapılan detaylı inceleme sonucunda bilhassa hicri 3. asır sonrası âlimlerin eserlerinde duğbûs kelimesinin tam olarak anlaşılmadığı, bazı yerlerde bilgilerin karıştırıldığı, bunun da ilgili ifadenin anlaşılmasını çıkmaza sürüklediği, bundan dolayı nihai bir tercih yapılmayıp bütün görüşlerin herhangi bir tasnife tâbi tutmadan sıralamakla yetinildiği gözlemlenmiştir.

Tüm bu görüşler göz önünde bulundurulduğunda duğbûs kelimesinin aslında acur bitkisinden bağımsız farklı bir tür olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu fikri destekleyen en berrak detay, duğbûs bitkisinin harem sınırı içerisinde toplanması yasak olan bitki türleri arasında istisna edilmesidir (Halîl b. Ahmed, ts., 4/460; Ezrakî, 1983, 2/144; Fâkihî, 1994, 3/343; Semhûdî, 1998, 1/91). Bilindiği üzere harem sınırları içerisinde kendiliğinden biten ağaç ve ot gibi bitkilerin toplanması, kesilmesi veya zarar verilmesi katî surette yasaklanmıştır. Yalnızca sümâm ve izhir gibi hayvan ve insanların sık kullandığı bitkiler istisna edilmiştir. Bunlar arasında duğbûs da vardır. Acur bitkisi ise daha önce acur başlığında da detaylı anlatıldığı üzere Medine’de ziraatı ve ticareti yapılan bir bitkidir. Dolayısıyla harem sınırı içinde toplanması istisna edilen bitkiler arasında yer alması mümkün değildir. Bu açıdan duğbûs bitkisi acurdan farklı olarak kendiliğinden biten ve toplum tarafından çeşitli ihtiyaçları için toplanan bir türdür.

Bu bitkinin mahiyeti meselesi sonrasında kendisine verilen diğer adlara da işaret etmek gerekir. Yaygın olarak Arapçada tekiline duğbûs (ضغبوس) çoğuluna değâbîs (الضغابيس) denilmektedir. Bunun yanı sıra Buhârî’de (öl. 256/870) geçen bir hadis referans alınarak Medine’de seârîr (السَّعَارِيرُ) ifadesi de kullanıldığı tespit edilmiştir (Buhârî, “Kitâbü’r-Rikâk”, 84, (No. 619). Her ne kadar Buhârî’de böyle bir bilgi mevcut olsa da ondan önce yaşayan ve botanik ilminin erken temsilcilerinden olan Asma’î (öl. 216/831) ve muasırı Dîneverî (öl. 282/895), “seârîr” kelimesini duğbûs bitkisinden bağımsız olarak başka bir türe ait olduğunu açıklamışlardır (Asma’î, 1974, 29; Dîneverî, 1974, 74).

Özellikleri

Duğbûs bitkisi çukurlarda, sümâm otunun köklerinde ve dağlık bölgelerde yetişmektedir. Arap Yarımadası ve Kuzeydoğu Afrika'da yayılmaktadır. Çöl ikliminde yaşamaya son derece uyum sağlamıştır. Gelişim olarak topraktan mantar gibi çatlayarak çıkmaktadır. İnce ve uzun bir yapısı olan duğbûs bitkisi, görünüş itibarıyla buket halinde birden fazla yapraksız çubuktan meydana gelmektedir. İbn Sîde'nin Dîneverî'den naklettiğine göre bu tür, kuşkonmazı (Ar. الهليون, Lat. Asparagus) andırmakla birlikte ondan daha kalın olup her bir dalı dört köşelidir (İbn Sîde, 1996, 3/383; Kurtubî, 2014, 5/77; Meve, U., Liede, 2002, 171–209). Yeşil renkteki bu dalların tepe noktasında beş yapraklı kırmızı veya sarı renkte bir çiçek açmaktadır. Kırmızı çiçekli olanı (Lat. Monolluma socotrana) daha çok Sokotra Adası'nda yetişirken sarı renklisi (Lat. Monolluma quadrangula) Arap Yarımadası'nda daha yaygındır. Yerin altını yarmak sureti ile ortaya çıkan bu bitkinin iki yüzü vardır. Biri yer üstünde görünen ekşi tadındaki yeşil kısmı diğeri toprak altında kalan tatlı beyaz kısmıdır. Her ikisi de dönemin yemek kültüründe kullanılmakla birlikte Dîneverî, kök kısmının, açıkta kalan yerlerinden çok daha iyi ve faydalı olduğunu belirtir (Halîl b. Ahmed, ts., 4/460; Asma'î, 1974, 29; Dîneverî, 1974, 75). Duğbûs, genellikle izhir (T. Çöl Otu), sümâm (T. Deve Otu), merh (Ar. المَرْح, Lat. Leptadenia pyrotechnica) ve bir çalı türü olan ayşûm (Ar. العيشوم, Lat. Combretum glutinosum) gibi sıcak çöl iklimine son derece duyarlı bitkilerin yakınlarında büyür (Kâlî, 1975, 453). Kurduğunda rüzgarın etkisiyle parçalanıp etrafa dağılır (İbnü'l-Baytâr, 1992, 3/126).

Bu bitkinin yerden çatlayarak çıkması, tohumuz bitmesi ve köksüz olması açısından Asma'î, İbnü'l-A'râbî (öl. 231/846) ve Dîneverî gibi erken dönem botanikçileri tarafından mantarlar kategorisinde değerlendirilmiştir. Bundan dolayı duğbûs bitkisi patlayan, çatlayan anlamında mantarların geneline verilen fukkâ' kategorisinde değerlendirilmiştir (Asma'î, 1974, 29; Dîneverî, 1974, 75-76). Günümüzde hala varlığına rastlanan bu endemik tür bilhassa Arap Yarımadası'nın güney bölgelerinde yaşayan yerel halkın geleneksel yemek kültüründe varlığını devam ettirmeyi sürdürmektedir (Al-Fâtîmî, 2021, 10).

Arap Kültüründeki Yeri

Duğbûs bitkisi Arap Yarımadası'nda yetişen endemik (yöreye özgü) bitki türlerindendir. Yaşam sahasının sınırlı olmasından dolayı tarihi hakkındaki bilgiler son derece kısıtlıdır. Mevcut bilgilerin en detaylı örneklerine de erken dönem İslâm

kaynaklarında rastlanılmıştır. Daha önce belirtildiği üzere duğbûs, Hicaz bölgesinde kendiliğinden yetişebilen, yenilebilir bir bitki türüdür. Ayrıca harem sınırları içinde toplanması yasaklı bitki türleri arasından istisna edilmiştir. Ne var ki duğbûs bitkisinin bizzat Hz. Peygamber'in emriyle bu yasağın dışında tutulduğuna dair her hangi bir sözü mevcut değildir. Bununla birlikte kaynaklarda Hz. Peygamber'e bu bitkinin hediye edildiği, akabinde ondan yiyip hanımı Ümmü Seleme'ye ikram ettiği geçmektedir. Bu da duğbûs bitkisinin toplanması ve tüketilmesinde bir beis olmadığını göstermektedir. Buna ek olarak Atâ b. Ebî Rebâh (öl. 114/732), Amr b. Dînâr (öl. 126/744) ve İbn Cüreyc (öl. 150/767), harem sınırlarında ticaret maksadı dışında hüday-ı nâbit olan duğbûs bitkisini toplamaya ruhsat vermişlerdir (Ezrakî, 1983, 2/144; Fâkihî, 1994, 3/367; İbn Kuteybe, 1977, 3/663; İbnü'l-Esîr, 1989, 3/90). Mâlik b. Enes ve İbn Ebî Zi'b ise şifa ve diş fırçalama amacıyla duğbûs ve misvak bitkisi toplanmasında bir mahsur görmemiştir (Belâzürî, 1988, 53).

Kaynak açısından sınırlı bilgilere ulaşılsa da Hz. Peygamber döneminde birkaç açıdan duğbûs bitkisinin kullanıldığına rastlanılmıştır. Bunların başında dönemin yemek kültüründe yer alması gelir. Nasıl ve ne şekilde tüketildiğine dair kaynaklar yeterli cevabı vermese de yenilebilir bir bitki olduğuna işaret eden birkaç bilgi mevcuttur. Bunlardan ilki Hudeybiye dönüşünde gerçekleşen bir olayda zikredilmiştir. Anlatıldığına göre Hz. Peygamber Hudeybiye'den dönerken yolda Ebvâ'da konaklar. O sırada bölge sakinlerinden İymâ' b. Rahde (إِيْمَاءُ بْنُ رَحْضَةَ) oğluyla Hz. Peygamber'e kesimlik deve, yüz koyun ve süt taşıyan iki deve (وَبَعِيرَيْنِ يَحْمِلَانِ لَبَنًا) göndermiştir. Olayı aktaran Üseyd b. Ebî Üseyd ise o gün Hz. Peygamber'e 3 şey hediye edildiğini bunların temel gıda malzemesi (مُعِيشًا) veya yağı toplanmış ağız sütü (لِبَاءٌ مُقَشَّى), duğbûs ve ıtr (Ar., عِثْر, Lat., *Glossonema varians*) denilen bir çeşit ot olduğunu belirtir. Hz. Peygamber bu iki bitkiden yediğinde tatları hoşuna gider ve o sırada kendisiyle gelen hanımı Ümmü Seleme'ye de götürülmesini emreder. Daha sonra Hz. Peygamber bu ikramları zevkle yemeğe devam ederek kendisine bunları getiren kişiye hediyesinden memnun olduğunu gösterir (Vâkîdî, 1989, 2/577; İbn Kuteybe, 1990, 372). Benzer başka bir rivâyete göre Mekke'nin fethinden sonra Hz. Peygamber'e hediye veren bazı kişiler vardı. Bunlardan olan Safvân b. Ümeyye (öl. 41/661), anne bir kardeşi Kelede b.

Hanbel’le Hz. Peygamber’e hediye etmek üzere ağız sütü (لَبَنًا),¹⁵⁹ yaşı küçük bir antilop türü (جَدَائِيَّة) ve duğbûs bitkisi göndermiştir (İbn Sa’d, 2001, 6/119). Her iki aktarımda da Hz. Peygamber’in duğbûs bitkisini çiğ mi yoksa pişmiş mi yediğine dair her hangi bir detay geçmemiştir. Bu açıdan duğbûsun nasıl hazırlandığı veya ne şekilde yenildiği üzerine bir çıkarım yapmak son derece güçtür. Bununla birlikte söz konusu bitkinin izhire yakın yerde yetiştiği takdirde tadının acı olacağı, sümâm, ayşûm ve merh bitkisinin yakınında yetişirse tadının ekşi-tatlı olup çiğ halde tüketilebileceği zikredilmektedir (Kâlî, 1975, 453). Bu bilgi çerçevesinde Hz. Peygamber’in damak tadına hoş gelen bu bitkinin de çiğ olarak tüketildiği ihtimal dahilindedir. İbn Kuteybe ise Asma’î’ye attettiği bir görüşe göre Arapların sirke ve yağla haşlayarak duğbûs bitkisini yediği yönünde bir ayrıntı verir. Ne var ki Asma’î’nin eseri incelendiğinde ilgili bitkiden bahsettiği fakat onun nasıl pişirildiğine dair her hangi bir kayıt bulunmadığı tespit edilmiştir (Asma’î, 1898, 29; İbn Kuteybe, 1977, 1/271).

Duğbûs terimi diğer bitki türlerinde olduğu gibi dönemin Arap kültüründe bir benzetme ögesi olarak da kullanılmıştır. Bunlar bitkinin fiziksel özellikleri çevresinde olduğu gibi biyolojik özellikleri üzerinden de gerçekleşmektedir. Bu hususta ilk olarak Hz. Peygamber’in cehennemden çıkarılacak kişiler hakkında yaptığı bir betimleme göze çarpmaktadır. Buna göre cehennemden şefaitle kurtulacak kişilerin tıpkı se’ârîr (الْتَّعَارِيرُ) bitkisinin yerden bitmesi gibi oradan çıkarılacaklardır. Bu hadisi işiten Câbir b. Abdullah Hz. Peygamber’e se’ârîr kelimesinin anlamını sorar o da duğbûs bitkisi olduğunu söyler (Buhârî, “Kitâbü’r-Rikâk”, 84 (No. 6190). Hadisten de anlaşılacağı üzere bu bitki gelişim açısından topraktan çatlamak suretiyle müstakim bir dal gibi yerden yükselmesi, kat kat olan cehennemden cennete yükseltilecek olan insanların çıkışını simgelemektedir. Duğbûs bitkisinin bir diğer kullanıldığı belki de en yaygın darb-ı mesel zayıf insanlarla bağdaştırılmasıdır. Nitekim onun ince ve uzun yapısı, çatallaşmış dallarının olmaması gibi fiziksel görünümü zayıf bir insanı andırmaktadır. Bu özellikteki kişiler nitelenirken onlara “raculün duğbûsün” (رَجُلٌ ضَغْبُوسٌ) denilirdi (Asma’î, 1898, 29; Bâhilî, 1982, 1/204).

¹⁵⁹ Bu hadis kronolojik olarak incelendiğinde sırasıyla İbn Sa’d ve Ahmed b. Hanbel’de Hz. Peygamber’e ağız sütü anlamına gelen libe’ (لَبَنًا) hediye edildiği geçerken onlardan daha geç yaşayan Buhârî, Ebû Dâvûd ve Tirmizî’de bir harf farkıyla süt anlamına gelen leben (لَبَن) hediye edildiği zikredilir (Detaylar için bk. İbn Sa’d, 2001, 6/119; Ahmed b. Hanbel, 2001, 24/151; Buhârî, 2019, 8/450; Ebû Dâvûd, “Ebvâbü’n-Nümuş”, (No. 5175); Nesâî, “Kitâbü’l-Velîme”, 38 (No. 6702).

Bunun yanı sıra Arap kültüründe duġbûs kelimesi bir bitkiyi adlandırmada kullanıldığı gibi bir hayvan ismi olarak da tercih edilmiştir. Bu duruma örnek olacak nitelikte Halîl b. Ahmed, tilki yavrusuna (Halîl b. Ahmed, ts. 4/461), erken dönem muhaddislerinden Ebû Âsım (öl. 212/828) çölde yaşayan dişi katıra (Taberânî, 1994, 19/187), İbn Abbâd da yaşlı ve semiz olmayan develere duġbûs denildiğini zikretmektedirler (Sâġânî, ts., 1/132). Yukarıda işaret edilen bu bilgiler dışında duġbûs bitkisinin Hz. Peygamber dönemindeki kullanımına veya kültürel konumuna dair başka detaylara rastlanılamamıştır.



Görsel 68: Sokotra Adasından Çekilen Kırmızı Çiçekli Duġbûs Bitkisinin Bir Görseli

Kaynak: “Monolluma Socotrana”, *Encyclopedia of Succulents*, Erişim Tarihi 03/07/2024.



Görsel 69: Arabistan’da Çekilen Sarı Çiçekli Duğbûs Bitkisi Görseli

Kaynak: E Flora of the Kingdom of Saudi Arabia, Apocynaceae, *Monolluma Quadrangula*, Erişim Tarihi 03/07/2024.

SONUÇ

Anakarasının büyük bir bölümü çöl ikliminin hâkimiyetinde olan Arap Yarımadası, bitki çeşitliliğinin sınırlı olduğu düşünülen bir coğrafyadır. Bu sebeple bazı araştırmalar Hz. Peygamber dönemini bitkiler açısından değerlendirirken hurma, kuru üzüm, arpa ve çöl trüfü gibi sıcak iklimde yetişen bitkilerle sınırlamaktadır. İslâmî kaynaklar üzerinde yapılan geniş çaplı araştırma sonucunda bu yarımada saklı kalmış bitki vahalarının olduğu tespit edilmiştir. Bu da İslâm'ın ilk neşet ettiği bölgenin sanılandan çok daha zengin bir bitki çeşitliliğine sahip olduğunu ortaya koymuştur.

Elimizdeki araştırma, Hz. Peygamber döneminde Arap Yarımadası'nda tespit edilebilen ot türlerini ve bunların toplum üzerindeki sosyokültürel etkisini konu edinmektedir. Bitkilerin kullanım alanının çeşitlilik arz etmesi sebebiyle otlar, yalnızca nebât tarihi kitapları üzerinden okunmamıştır. Bunun yerine insan ihtiyaçlarına dokunan tüm yönleri mercek altına alınmıştır. Bu bağlamda bitki isimleri, kullanım alanları, yetiştiği coğrafya ve iklim şartları, fiziksel ve biyolojik özellikleri gibi bitki bilimini alakadar eden hususlar incelenmiştir. Diğer taraftan otların ziraat, hayvancılık, gıda, sağlık, temel ev eşyası, kişisel bakım, temizlik, isimlendirme ve defin kültürü gibi muhtelif alanlara temas eden yönlerinin izi sürülmüştür. Toplumun bitkilere ne tür manalar yüklediğini ortaya koymak için halk edebiyatı, şiir kültürü, atasözü, darb-ı mesel, sembolizm ve rüya yorumlama gibi dönemin folklorik yapısı titizlikle incelenmiştir. İlâveten araştırma çerçevesinde incelenen otların zekât, hac, haram, helal gibi dinî meselelere konu olması da çalışmanın odak noktalarından bir diğerini oluşturmaktadır. Bununla Hz. Peygamber dönemi toplumunda otların yazılı ve sözlü kültüre yansıyan yönleri ve pratikteki kullanımları ortaya çıkarılmıştır.

Hz. Peygamber'in hayatının ilk evresi Mekke, sonrası Medine'de geçmiştir. Her iki şehir de birbirinden farklı hususiyetlere sahiptir. Mesela iklimi sebebiyle Medine'de tarım, Mekke'ye nazaran daha yaygındır. Buna karşın ticaret Mekke'de daha gelişmiştir. Her iki şehirde de hayvancılık mevcuttur. Tâif ise yumuşak havaya sahip olduğundan Hicaz'ın sayfiyesi olarak görülmektedir. Bitki çeşitliliği iklim şartlarına göre değişse de izhir, sümâm, garaz ve segâme gibi sıcak havaya uyum sağlamış otların pek çok bölgede yetiştiği tespit edilmiştir. Bahsi geçen otlar aynı zamanda mera alanında yetişen bitkilerdendir. Bu sebeple otlar, hayvancılıkla uğraşanlar için ayrı bir öneme sahiptir. Hz. Peygamber'in yaşadığı coğrafyada hayvancılık, temel geçim

kaynaklarından sayılmaktadır. Bu doğrultuda araştırmamız çerçevesinde incelenen ot türlerinin yayıldığı bölgeler, yetiştirme zamanları, yararlı ve zararlı yönü ve hangi hayvanlar tarafından tüketildiği tespit edilmiştir. Mesela Sa'dân ve mürâr otu mera alanlarının en fazla talep gören otlarından kabul edilmektedir. Bu otlar her ne kadar dikenli olması sebebiyle hayvanların ağızda yara açsa da onlar için son derece besleyicidir. Bu otlar, aynı zamanda ilkbaharda yeşerdiği için hayvanların meraya çıkış zamanını da belirlemektedir. Özellikle bir yaşını doldurmuş develerin yeme alışkanlığını değiştirmede etkisi olan ilkbahar mevsiminin takibi, hayvancılıkla uğraşan kişiler için son derece önemlidir. Tespit ettiğimiz bu bilgiler sonucunda tezimiz, Hz. Peygamber döneminde çobanlık yapan biri için otların anlamı, değeri, hayvanlarını beslemede nelere dikkat ettiği, sürülerini hangi alanlara, hangi dönemlerde götürdüğü hususunda fikir verebilecek niteliktedir.

Yaptığımız araştırmalar sonucunda Medine yemek kültüründe sebze kullanımının hatırı sayılır bir yeri olduğu tespit edilmiştir. Bu durum bölge ikliminin tarıma elverişli olmasıyla paralellik göstermektedir. Bu sebeple Hz. Peygamber döneminde sebzeyle pişirilen yemekler kaynaklardan elde edilebildiği ölçüde tarifleriyle birlikte tezimize yansıtılmıştır. Sarımsak çorbası, soğanlı sığır etli kemik çorbası, soğanlı tirit, etli kabak, etli acur, pazılı bir çeşit tencere yemeği, hardal sosu (sinâbî), hanzal çekirdeği unuyla yapılan lefîte, nehîde ve asîde yemekleri tespit ettiğimiz sebzeli yemeklerden yalnızca bir kaçıdır. Bunlar arasında dikkat çeken sarımsak çorbası ve ballı çörekotu gibi yiyeceklerin de toplum tarafından şifalı görüldüğünün altının çizilmesi gerekmektedir. Buna mukabil çiğ tüketilmek üzere yemeklerin yanında veya sade olarak yenilen otlar da vardır. Kaynaklardan tespit ettiğimiz kadarıyla soğan, sarımsak, pırasa, acur, duğbûs, tereotu ve hanzal çekirdeği bu anlamda tüketilen ot türleri arasında zikredilmiştir.

Bu dönemde tüketildiği tespit edilen bitki içerikli yemeklerin tamamının Hz. Peygamber'in damak zevkine hitap etmediğini belirtmek gerekir. Bu durum tabii olarak sahâbîler arasında da görülmüştür. Mesela Hz. Peygamber acur ve kavun tüketmeyi severken İbn Ömer bunları yemekten çekinmiştir. Buna karşın Hz. Peygamber, içinde soğan, sarımsak veya pırasalı yemekleri geri çevirirken etrafındakilere o yemeği tüketmelerine müsaade etmiştir. Dolayısıyla Hz. Peygamber'in sevdiği bir yemeği yememek o dönemde sünnete aykırı olarak değerlendirilmemiştir. Buna mukabil onun tüketmeyip arkadaşlarının yemesine müsaade ettiği yiyecekler de haram görülmemiştir.

Hız. Peygamber dönemi yemek kültüründe yer alan otlar aynı zamanda Medineli çiftçiler tarafından yetiştiriliyordu. Bunlar arasında soğan, sarımsak, pırasa, kabak, kavun, acur, dereotu ve pazı bitkisinin büstân denilen tarlalarda yetiştirildiği tespit edilmiştir. Genellikle “hudr” denilen yeşillik türündeki bu otlar bir arada ve aynı yerde ekimi gerçekleşmektedir. Hardal, tereotu, reyhan, çörekotu bitkisinin ekiminin yapıldığına dair kaynaklarda açıkça bir bilgi bulunmasa da, Hız. Peygamber, Hulefâ-yi Râşidîn ve sonrası dönemlerde yemeklerde ve tedavi alanında sıkça kullanıldığına dair bilgiler yer aldığı için ekiminin de yapıldığı tahmin edilmektedir. Bundan farklı olarak roka otu, ekimi yapıldığına dair şüpheli olan bitkilerdendir. Zira İslâmî kaynaklar bu türün bırakın zirâî yönünü, Hız. Peygamber dönemindeki varlığına dair birbiriyle çelişen veriler barındırmaktadır. Fakat sahâbî ve bazı tâbiîn âlimlerinin ilgili bitkiyi tüketme konusunda bir beis olmadığı yönündeki görüşlerinin mevcudiyeti şüpheli olan rivayetleri savuşturmaktadır. Bununla birlikte roka bitkisinin yabanî türünün bu bölgede kesin olarak yetiştiği Câhiliye ve Eyyâm edebiyatını yansıtan kaynaklarda açıkça zikredilmektedir.

Hız. Peygamber döneminde otlar geleneksel el işçiliğiyle hazırlanan eşyaların îmalinde tercih edilmiştir. Mesela o dönemde kullanılan hasır, eğer ve ipler hurma yaprağı, sümam ve esl gibi bitkilerden; yastık, koltuk altı dayanağı ve döşekler, hurma lifi ve izhir otundan; kolye, gerdanlık, bilezik ve halhal gibi bazı takı çeşitleri izhir, hardal ve reyhan otundan ve bazı mutfak gereçleri su kabağından elde ediliyordu. Lakin spesifik olarak hangi bitkinin hangi eşyanın yapımında kullanıldığını belirlemek için tarihi kaynakta isminin açıkça zikredilmesi ya da işlendiği bitkiye göre değişen özel bir isminin olması gerekmektedir. Bu sebeple Hız. Peygamber’in namaz kıldığı ve Uhud Savaşı’nda kanamasını durdurmak için yakılan hasırın nev’i tespit edilememiştir. Her ne kadar bazısı onun hurma yaprağından bazısı da Mısır papirüs bitkisinden yapıldığını öne sürse de bu görüşlerin tarihi bir dayanağının olmadığı “esl” bahsinde detaylıca açıklanmıştır.

Bitkiler Arap dilinin zenginliğinden kaynaklı olarak birden fazla isme sahiptir. Buna lehçe ve bölgesel farklılıklardan kaynaklanan muhtelif adların da eklenmesi, çalışmayı zaman zaman çıkmaza sürüklemiştir. Zira tarihi bağlamda incelenecek bitkinin isminin belirlenmemesi tam olarak hangi türün araştırıldığını bilmemek anlamına gelmektedir. Tezin yazımı sırasında bizi en çok zorlayan noktalardan olan bu durum, süffâ’, dübbâ’,

bittîh, kissâ', sennût, sîlk, mürâr, esl ve berdî isimli bitkilerde daha çok hissedilmiştir. Hatta esl bitkisinin tam olarak hangi türe delalet ettiği hususunda Râzî ile başlayan yanlış bir tespitin, sonraki âlimler tarafından sorgulanmadan sürdürülmesi sonucunda galat-ı meşhur haline dönüşmesi, yazım sürecini tam anlamıyla sekteye uğratmıştır. Yine de teze konu olan hiçbir bitkinin isim problemini çözmeden bırakmadığımızı belirtmek istiyoruz. Bunu interdisipliner bir kaynak envanteri, kronolojik araştırma usulü ve karşılaştırmalı analiz yöntemi sayesinde gerçekleştirdik.

Bitkiler her dönemde olduğu gibi Hz. Peygamber zamanında da geleneksel hekimlik uygulamalarında tercih edilmiştir. Konumuzun sınırları dahilinde incelenen soğan, sarımsak, pırasa, hardal, tereotu, hanzal, acur, çörekotu, dereotu, pazı, kem'e mantarı bu dönemde şifalı olarak görülmüş ve çeşitli hastalıklara karşı kullanıldığı tespit edilmiştir. Buna mukabil roka, kavun, kabak, reyhan, sümâm, izhir, segâme, hatmî, sa'dân, üzerlik, esl ve berdî bitkilerinin daha sonraki dönemlerde ve bazı kadim medeniyetlerde tedavi bağlamında kullanıldığı görülmüştür.

Otların tıbbî yönü incelenirken Hz. Peygamber dönemi ile diğer medeniyetler arasında bazı ortak uygulamaların olduğu tespit edilmiştir. Özellikle Antik Yunan tıbbı ile pek çok ortak noktaya tesadüf edilmiştir. Bunun altında birkaç sebebin yattığını düşünüyoruz. Bunlardan ilki Arapların düzenli olarak Bizans etkisindeki Şam'a yaptıkları ticaret sebebiyle bölgedeki bazı şifalı uygulamalardan haberdar olmalarıdır. Bir diğer sebep ise Cündîşâpûr ve İskenderiye tıp okulunda Antik Yunan eserlerinin okutulmasıdır. Üstelik Hz. Peygamber döneminde hekimlik yapan Hâris b. Kelede de Cündîşâpûr'da eğitim görmüştür. Hz. Peygamber aile efradını ve sahâbîleri bazı hastalık durumlarında defalarca ona yönlendirdiği kaynaklarda zikredilmiştir. Dolayısıyla bu dönemde otların tedavi bağlamında kullanımı hususunda Antik Yunan tıbbıyla doğrudan veya dolaylı yoldan bir etkileşim olduğu kanaatindeyiz.

Son olarak otların Hz. Peygamber zamanındaki kullanım şekilleriyle ilgili bazı âlimlerin aksi yönde fetva verdiğine dair tespitlerimize de değinmek istiyoruz. Mesela Hz. Peygamber'in hac esnasında saçının pislenmesi ve dağılmasının önüne geçmek için hatmî ve zamk benzeri bir madde ile telbîd etmesi ve bunun bazı sahâbîler tarafından uygulanması pek çok hadis kitabında geçmektedir. Buna karşın bazı âlimler saçın hatmî, üşnân ve sidr gibi kokulu bitkilerle telbîd edilmesini kerih görmüş hatta fidye verilmesi gerektiği yönünde tercihte bulunanlar bile olmuştur. Bunun sebebi hacda koku veya

kokulu hiçbir maddenin kullanılamayacağı yönündeki yaygın görüştür. Benzer şekilde Hz. Ali zamanında İbn Abbâs'ın Basra'da yaptığı sadaka âmilliği sırasında pırasa desteleri dahil her şeyden sadaka aldığı yönündeki uygulamasıdır. Buradan hareketle Ebû Hanîfe pırasa gibi yaş sebzelerden zekât alınabileceğini belirtirken bazı âlimler aksi yönde bir hüküm vermiştir. Bunun gibi farklı görüş ve düşüncelerin sebepleri elbette fıkıh kitaplarında detaylandırılmıştır. Ancak Hz. Peygamber'in hususi olmayan uygulamalarına karşın zaman içerisinde farklı düşüncelerin ortaya çıkması bu tür bilgiler üzerinde düşünmeyi gerektirmektedir.

Bu çalışma, Hz. Peygamber döneminin sosyokültürel hayatını değerlendirme noktasında yeni bir pencere açmıştır. Bu dönemde tedavi anlamında kullanılan otların tıp bilgisinin kaynağı, hangi yemeklere katılıp ne şekilde hazırlandığı, şiir, atasözü ve darb-ı mesellere konu olan otlara hangi anlamlar yüklendiği, otların isim kültüründe kullanım sebebi, hadis, tefsir ve fıkıh metinlerinin hangi meselelerine konu olduğu, kısacası otların Hz. Peygamber dönemi toplumunun hangi ihtiyaçlarına cevap verdiği yönündeki tüm sorulara cevap aranmıştır.

Son yüzyılda tarih alanında gelişen yeni akımlar merkezdeki siyaset ve diplomasi tarihi yerine başka konulara da yönelmiştir. Bunlar arasında toplumsal değişim, ekonomi, iklim, biyoloji, botanik, demografi ve kültürel konular vardır. Bu da tarihi süreçte incelenen toplumların birkaç meseleyle sınırlandırılmayıp farklı veçhelerden yeniden incelenmesi ve değerlendirilmesi noktasındaki çalışmaları arttırmıştır. Bu tez, Hz. Peygamber döneminin hem siyasî hem de sosyal tarihini bitkiler açısından yeniden okunmasını hedefleyerek hazırlanmıştır. Arzumuz bitki türlerinin tamamını incelemek olsa da araştırma sürecinde yaptığımız geniş çaplı okuma sayesinde bunun tek bir çalışmaya sığamayacak kadar hacimli olduğu kanaatine varılmıştır. Yine de İslâm'ın ilk evresini bitki merkezli inceleyen ilk tarih çalışması olmanın verdiği memnuniyeti yaşıyoruz. Bitki türlerinin bir kolunu oluşturan otlarla başlayan bu araştırma, ileride ağaçları, çalıları ve tahıl ürünlerini içeren geniş ve uzun bir araştırma serüveninin yolunu açması ve bizi bu çalışmaları yapmaya cesaretlendirmesi bakımından önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

Yazma Eserler

Dioscorides Pedanius. *De Materia Medica*. National Library of Naples, 6-7. yy. (?).

Dioscorides Pedanius. *De Materia Medice*. trans. Andres de Laguna. İspanya: 1555.

Dioscorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş fî Hayulâi'l-İlâci't-Tıbbî*. çev. Hunayn b. İshak - Stephanus b. Basil çev. Hüseyin b. İbrahim en-Nâtîlî. Leiden: Universitaire Bibliotheken 1083.

Dioscorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. Müstensih Muhammed Ali er-Remyi. 510/1116.

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'Haşâiş*. çev. Behnâm b. Musa b. Yusuf el-Mesîhî (İbnü'l-Bevvâb). 11. yy.

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. “Ayasofya” (No. 3702).

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. “Ayasofya” (No. 3703).

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. “Ayasofya” (No. 3704).

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. çev. Hişâm b. Mûsâ. Collection: Arabic and Islamic Science and Its Influence on the Western Scientific Tradition Medicine, 1100-1200 (No. 2021668182).

Dioskorides Pedanius. *Kitâbü'l-Haşâiş*. çev. Mansûr b. Mihrân. New York: The New York Public Library Digital Collections “Spencer Collection”. 1831-1896.

İbn Tarhân es-Süveydî, İbrahim b. Muhammed. *Kitâbü's-Simât fî Esmâi'n-Nebât*. Bibliothèque nationale de France. Bibliothèque Nationale de France. Département des Manuscrits. Arabe 3004.

Kindî, Ebû Yûsuf Ya'kûb b. İshâk b. es-Sabbâh. *Kitâbü'l-Edviyeti'l-Mümtehan* (*Akrâbâzîn*). İstanbul: “Ayasofya Koleksiyonu” (No. 03603-002).

Mecûsî, Ali b. Abbâs. *Kâmilü's-Sinâ'ati't-Tıbbiyye*. Riyad: Mahtûtetu Câmiati Melik Suûd, 1438[?]/. 540v.

Theophrastus. *Enquiry Into Plants*. trns. Sir Arthur Fenton Hort, Bart. 2 Vol. London: William Heinemann, 1916.

Klasik Kaynaklar

Abdullah b. Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdîrrahmân Abdullâh b. Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî. *es-Sünne*. thk. Muhammed b. Saîd b. Sâlim. 2 Cilt. Demmâm: Dâru İbni'l-Kayyim, 1406/1986.

- Abdülazîz el-Meymenî. *Buhûs ve Tahkîkât Abdülazîz el-Meymenî*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1995.
- Abdürrezzâk, Ebû Bekr Abdürrezzâk b. Hemmâm b. Nâfi' es-San'ânî el-Himyerî. *el-Musannef fî'l-Hadîs*. thk. Habîbürrahman el-A'zamî. 11 Cilt. Beyrut: el-Meclisü'l-İlmî, 1403/1983.
- Abdürrezzâk, Ebû Bekr Abdürrezzâk b. Hemmâm b. Nâfi' es-San'ânî el-Himyerî. *Tefsîru 'Abdurrezzâk*. nşr. Mahmûd Muhammed 'Abduh. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1419/1999.
- Âbî, Mansûr b. Hasan er-Râzî. *Nesru'd-Dür fî'l-Muhâdarât*. thk. Hâlid Abdülganî. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2004.
- Âbî, Mansûr b. Hüseyin er-Râzî. *Nesru'd-Dürri fî'l-Muhâdrât*. thk. Hâlid Abdülganî. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1424/2004.
- Âdem b. Ebî İyâs, Ebû'l-Hasen Âdem b. Ebî İyâs. *Nuzhetu'l-Umem fî'l-'Acâ'ib ve'l-Hikem*. nşr. Muhammed Zeynim. b.y.: Mektebetu Medbûlî, 1995.
- Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî. *el-Müsned*. thk. Şu'ayb el-Arnaût vd. 45 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 2001.
- Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî. *Mesâilu Ahmed b. Hanbel-Rivâyetü İbn Ebi'l-Fadl Sâlih*. thk. Fadlurrahmân. 3 Cilt. Delhi: ed-Dâru'l-İlmiyye, 1408/1988.
- Ahmed b. Sehl er-Râzî. *Ahbâru Fah ve Haberu Yahyâ b. Abdullah ve Ehîhi İdrîs*. Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1995.
- Ahmed Muhtâr, Ömer. *Mu'cemü's-Savâbi'l-Lügavî Delîli'l-Meskafî'l-Arabî*. 4 Cilt. Kahire: Âlemü'l-Kütüb, 1429/2008.
- Ahmed Teymûr Bâşâ. *Mu'cemu Teymûr el-Kebîr fî'l-Elfâzi'l-Âmmiye*. 6 Cilt. Kahire: Dâru'l-Kütüb ve'l-Vesâik, 2002.
- Âmilî, Muhammed b. el-Hasen el-Hur. *Vesâ'ilu's-Şî'a*. 30 Cilt. b.y.: Mu'essesetu Âli'l-Beyt, 1409/1988.
- Askerî, Ebû Ahmed el-Hasen b. Abdillâh b. Saîd. *Tashîfâtü'l-Muhaddissîn fî Garîbi'l-Hadîs*. thk. Muhammed Ahmed. 2 Cilt. Kahire: Matbaatü'l-Arabiyye, 1402/1982.
- Askerî, Ebû Ahmed el-Hasen b. Abdillâh b. Saîd. *Tefsîru'l-İmâm el-Askerî*. b.y.: Medresetu'l-İmâm el-Mehdî, 1409/1989.
- Askerî, Ebû Hilâl el-Hasen b. Abdillâh b. Sehl. *Kitâbü't-Telhîs fî Ma'rifeti Esmâ'i'l-Eşyâ'*. Dimaşk: Dâru Talâs, 1996.

- Aynî, Ebû Muhammed Bedreddin Mahmud b. Ahmed b. Musa. *Şerhu Süneni Ebî Dâvûd*. thk. Ebu'l-Münzir. 7 Cilt. Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1420/1999.
- Aynî, Ebû Muhammed Bedreddin Mahmud b. Ahmed b. Musa. *Umdetü'l-Kârî Şerhu Sahîhi'l-Buhârî*. nşr. Heyet. 25 Cilt: Beyrut: Dâru'l-Fikr, ts.
- Bâcî, Ebu'l-Velid Süleyman b. Halef. *el-Muntekâ Şerhu'l-Muvattâ'*. 7 Cilt. Mısır: Matbaatu's-Seâde, 1332/1913.
- Bağdâdî, Abdülkadir İbn Ömer. *Hizânetü'l-Edeb ve Lübbü Lübâbi Lisâni'l-Arab*. thk. Abdullah b. Muhammed Harun. 13 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 1418/1997.
- Bağdâdî, Abdülkadir İbn Ömer. *Şerhu Ebyâti Mugni'l-Lebîb*. thk. Abdülazîz Rebâh. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Me'mûn, 1414/1993.
- Bâhilî, Ebû Nasr Ahmed b. Hâtîm el-Bâhilî. *Dîvânu Zî'r-Rimme Şerhu Ebî Nasr el-Bâhilî*. nşr. 'Abdulkuddûs Ebû Sâlih. 3 Cilt. Cidde: Mu'essesetu'l-Îmân, 1402/1982.
- Begavî, Ebü'l-Kâsım Abdullah b. Muhammed b. Abdilazîz b. el-Merzübân. *Mu'cemü's-Sahâbe*. thk. Muhammed el-Emîn. 50 Cilt. Kuveyt: Mektebetu Dâri'l-Beyân, 1421/2000.
- Begavî, el-Huseyn b. Mes'ûd b. Muhammed b. el-Ferrâ'. *Şerhu's-Sunne*. nşr. Şu'ayb el-Arnaût, Muhammed Zuheyr eş-Şâviş. 15 Cilt. Beyrût: el-Mektebi'l-İslâmî, 1403/ 1983.
- Bekrî, Abdullah b. Abdilazîz b. Muhammed b. Eyyûb b. Amr el-Bekrî el-Endelüsî. *Mu'cemu Me'sta'cem min Esmâ'i'l-Bilâd ve'l-Mevâdi'*. 4 Cilt. Beyrut: Âlemü'l-Kütüb, 1982.
- Bekrî, Abdullah b. Abdilazîz b. Muhammed b. Eyyûb b. Amr el-Bekrî el-Endelüsî. *Simtû'l-Le'âlî fî Şerhi Emâli'l-Kâlî*. thk. Abdülazîz el-Meymenî. 2 Cilt. Dâru'lKütübi'l-İlmiyye, ts.
- Belâzürî, Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Ensâbu'l-Eşrâf*. nşr. Süheyl Zekkâr - Riyad ez-Ziriklî. 13 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1417/1996.
- Belâzürî, Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Futûhu'l-Buldân*. Beyrut: Dâru ve Mektebetu'l-Hilâl, 1988.
- Bendenîcî, Ebü'l-Hüda Safaeddin İsa b. Musa el-Bendenici el-Kadiri en-Nakşibendi. *et-Takfiye fî'l-Luga*. thk. Halîl İbrâhim. Bağdat: İhyau't-Türâs, 1976.
- Beyhakî, Ebû Bekir Ahmed b. Hüseyin b. 'Alî el-Husrevcirdî. *es-Sünenü'l-Kübrâ*. thk. Muhammed Abdülkâdir Atâ. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424/2003.
- Beyhakî, Ebû Bekir Ahmed b. el-Huseyn b. 'Alî el-Husrevcirdî. *Delâilü'n-Nübüvve*. thk. Abdülmü'ti el-Kal'acî. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1408/1988.

- Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Huseyn b. 'Alî el-Husrevcirdî. *Ma'rifetu's-Sünen ve'l-Âsâr*. nşr. 'Abdulmu'tî Emîn Kal'acî. 15 Cilt. b.y.: Dâru'l-Vefâ', 1412/1991.
- Beyhakî, İbn Fendeme Ebû'l-Hasan Zahîruddîn 'Alî b. Zeyd b. Muhammed. *Târîhu Beyhak/Ta'rîb*. Dimeşk: Dâru İkrâ', 1425/2004.
- Beyzâvî, Nâsîrüddîn Ebû Saîd Abdullah b. Ömer b. Muhammed. *Tuhfetü'l-Ebrâr Şerhu Mesâbîhi's-Sünne*. 3 Cilt. Kuvet: Vizâretü'l-Evkâf, 1433/2012.
- Bezzâr, Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Abdilhâlik el-Bezzâr el-Basrî. *Müsnedü'l-Bezzâr*. thk. Mahfûz er-Rahmân. 18 Cilt. Medine: MEktebetü'l-Uluûm, 2009.
- Bilâdî, Âtik b. Gays b. Züveyyir b. Zâyir el-Bilâdî el-Harbî. *Meâlimü Mekketi't-Târîhiyye ve'l-Eseriyye*. Mekke: Dâru Mekke, 1980.
- Bilâdî, Âtik b. Gays b. Züveyyir b. Zâyir el-Bilâdî el-Harbî. *Mu'cemü'l-Me'âlimi'l-Cugrâfiyye fî's-Sîreti'n-Nebeviyye*. Mekke: Dâru Mekketi li'n-Neşr, 1402/1982.
- Birmâvî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Abdiddâim b. Mûsâ el-Askalânî. *el-Lâmiu's-Sabîh 'ale'l-Câmi'i's-Sahîh*. thk. Heyet. 18 Cilt. Şam: Dârü'n-Nevâdir 2012.
- Bonelli, Giorgio. *Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum*. 8 Cilt. Missouri Botanical Garden: Peter H. Raven Library, 1772-1793.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm el-Cu'fî. *el-Câmiu's-Sahîh*. thk. Mustafa Dîb el-Begâ. 7 Cilt. Dimaşk: Dâru İbn Kesîr, 1414/1993.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm el-Cu'fî. *el-Câmi'u'l-Müsned*. thk. Mustafa el-Begâ. 7 Cilt. Dimaşk: Dâru İbn Kesîr, 1414/1993.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm el-Cu'fî. *Târîhu'l-Kebîr*. thk. Heyet. 12 Cilt. Riyad: en-Nâşiri'l-Mütemeyyiz, 1440/2019.
- Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm el-Cu'fî. *Târîhu'l-Kebîr*. thk. Muhammed b. Sâlih vd. 12 Cilt. Riyad: en-Nâşiri'l-Mütemeyyiz li't-Tibâa, 1440/2019.
- Câhîz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhîz el-Kinânî. *el-Buhalâ'*. Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hilâl, 1419/1999.
- Câhîz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhîz el-Kinânî. *el-Beyân ve't-Tebyîn*. 3 Cilt. Beyrut: Dâru Mektebeti Hilâl, 1423/2002.
- Câhîz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhîz el-Kinânî. *el-Hayevân*. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424/2003.
- Câhîz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhîz el-Kinânî. *et-Tâc fî Ahlâki'l-Mülûk*. thk. Ahmed Zekî. Kahire: Matbaatu'l-Emîriyye, 1914.

- Câhîz, Ebû Osmân Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Câhîz el-Kinânî. *er-Resâil*. thk. Abdüsselâm Muhammed. Kahire: Mektebetü'l-Hanci, 1384/1964.
- Cerîr, Cerîr b. Atıyye b. el-Hatafâ (Huzeyfe) et-Temîmî. *Dîvânu Muhammed b. Cerîr*. 3 Cilt. Kahire: Dâru'l-Meârif, ts.
- Cessâs, Ebû Bekir Ahmed b. 'Alî er-Râzî. *Âhkâmu'l-Kur'ân*. nşr. 'Abdusselâm Muhammed 'Alî. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1415/1994.
- Cevâd Ali. *el-Mufasssal fî Tarihi'l-Arab Kable'l-İslâm*. 20 Cilt. Beyrut: Dârü's-Sâkî, 2001.
- Cevâlîkî, Ebû Mansûr Mevhûb b. Ahmed b. Muhammed. *Kitâbü Tekmileti Islâhı mâ Tagletu fîhi'l-Âmme*. thk. Abdülhafîz. Beyrut: Dâru'l-Cîl, 1996.
- Cevherî, Ebû Nasr İsmâîl b. Hammâd. *es-Sihâh Tâcü'l-Lüga ve Sihâhü'l-Arabiyye*. thk. Ahmed Abdülgafûr Attâr. 6 Cilt. Beyrut: Dârü'l-İlm, 1407/1987.
- Cubbî. *Şerhu Ğarîbi Elfâzi'l-Mudevvene*. nşr. Muhammed Mahfûz. Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1425/2005.
- Cürcânî, Ebü'l-Hasen Alî b. Abdilazîz b. el-Hasen el-Kâdî. *el-Vesâta beyne'l-Mütenebbî ve Husûmih*. thk. Muhammed Ebu'l-Fadl. b.y.: Matbaatu Îsâ, ts.
- Dârekutnî, Ebü'l-Hasen Alî b. Ömer b. Ahmed. *Ta'likâtü'd-Dârekutnî ale'l-Mecrûhîyn libni Hibbân*. thk. Halil b. Muhammed. Kahire: Dâru'l-Kitâbi'l-İslâmî, 1414/1994.
- Demîrî, Ebü'l-Bekâ Kemâlüddîn Muhammed b. Mûsâ b. Îsâ el-Kahirî eş-Şâfiî. Hayâtü'l-Hayevânî'l-Kübrâ. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1424/2003.
- Deylemî, Ebû Mansûr Şehredâr b. Şîrûye b. Şehredâr. *Kitâbü'l-Firdevs bi-Me'sûri'l-Hitâb*. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1406/1986.
- Dîneverî Ebû Hanîfe Ahmed b. Dâvûd b. Venend. *Kitabü'n-Nebât ve's-Şecer*. nşr. Bernhard Lewin. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag GmbH, 1974.
- Dioscorides Pedanius. *De Materia Medica*. trns. ed. Lily Y. Beck. *Alturtumswissenschaftliche Texte und Studien* (38). New York: 2017.
- Dioskorides Pedanius. *Müfredât Dioskorides*. thk. Muhammed Nezîr. by.: Ma'hadü't-Türâsi'l-Arabî, 1991.
- Dozy, Reinhard. *Tekmileti Meâcimi'l-Arabiyye*. thk. trc. Muhammed Selîm Nu'aymî. 11 Cilt. Bağdat: Vizâretü's-Sekâfe, 2000.
- Ebû Avâne, .Yakub b. İshak b. İbrahim. *Müstahrec Ebî Avâne*. thk. Eymen b. Arif. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1419/1998.

- Ebû Bekr eş-Şâfi'î, Ebû Bekr b. Muhammed b. 'Abdullâh el-Bağdâdî el-Bezzâz. *el-Gaylâniyyât*. nşr. Hilmî Kâmil Es'ad. Riyad: Dâru İbni'l-Cevzî, 1417/1997.
- Ebû Dâvûd, Süleymân b. el-Eş'as b. İshâk es-Sicistânî el-Ezdî. *es-Sünen*. thk. Şuayb el-Arnaût. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'r-Risâle, 1430/2009.
- Ebû Dâvûd, Süleymân b. el-Eş'as b. İshâk es-Sicistânî el-Ezdî. *el-Merâsîl*. nşr. 'Abdullâh b. Musâ'id ez-Zehrânî. by.: Dâru's-Sumey'î, 1987.
- Ebû Hanîfe, Nu'mân b. Sâbit. *el-Musned*. Dekkan: y.y., 1423/2002.
- Ebû Musâ el-Medînî, Ebû Mûsâ Muhammed b. Ömer b. Ahmed. *el-Letâ'if min Dekâ'iki'l-Ma'ârif fî 'Ulûmi'l-Huffâzi'l-e'Ârif*. b.y.: y.y., 2004.
- Ebû Nu'aym el-İsfahânî, Ahmed b. Abdillâh b. İshâk el-İsfahânî. *et-Tıbbü'n-Nebevî*. thk. Mustafa Hıdır. 2 Cilt. Beyrut: Dâru İbn Hazm, 2006.
- Ebû Nu'aym el-İsfahânî, Ahmed b. Abdillâh b. İshâk el-İsfahânî. *Hilyetü'l-Evliyâ ve Tabakâtü'l-Asfiyâ*. 10 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1974.
- Ebû Tâlib Mekkî, Ebû Tâlib Muhammed b. Alî b. Atıyye. *Kutü'l-Kulûb fî Mu'âmeleti'l-Mahbûb ve Vasfî Tarîkı'l-Mürîd ilâ Makami't-Tevhîd*. thk. Âsım İbrahim. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1426/2005.
- Ebû Ya'lâ, Ahmed b. Alî b. el-Müsennâ et-Temîmî el-Mevsılî. *Müsnedu Ebî Ya'lâ*. thk. Hüseyin Selim Esed. 13 Cilt. Dimaşk: Dâru'l-Me'mûn, 1404/1984.
- Ebû Yûsuf, Ya'kub b. İbrâhîm b. Habîb b. Sa'd el-Kûfî. *el-Âsâr*. thk. Ebu'l-Vefâ. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.
- Ebû Yûsuf, Ya'kub b. İbrâhîm b. Habîb b. Sa'd el-Kûfî. *el-Harâc*. thk. Abdurraûf Sa'd. 10 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Ezheriyye, ts.
- Ebû Zer el-Haşenî, Musab b. Muhammed b. Mesud el-Haşenî. *el-İmlâü'l-Muhtasar fî Şerhi Garîbi's-Siyer*. nşr. P. Brunnle. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.
- Ebû'l-Alâ el-Ma'arrî, Ahmed b. Abdullah b. Süleymân b. Muhammed. *Risâletü's-Sâhil ve's-Şâcih*. by.: yy ts.
- Ebû'l-Alâ el-Ma'arrî, Ahmed b. Abdullah b. Süleymân b. Muhammed. *Şerhu li-Dîvânî'l-Mütenebbî*. b.y.: y.y., ts.
- Ebu's-Şeyh, Ebû Muhammed Abdullâh b. Muhammed b. Ca'fer b. Hayyân el-Ensârî el-İsfahânî. *el-Azame*. thk. İdrîs el-Mübârekfûrî. 5 Cilt. Riyad: Dâru'l-Âsime, 1408/1988.
- Elbânî, Nâsirüddîn. *Daîfü'l-Câmii's-Sagîr*. b.y.: el-Mektebetü'l-İslâmî, 1434/2012.
- Emîr, Muhammed es-Simbâvî. *Kitâbü Semeri's-Simâr Şerhu Gâyeti'l-İhkâm fî Âdâbi'l-Fehm ve'l-İfhâm*. thk. Abdullah Süleyman el-Atîk. Dârü'l-Minhâc, 2009.

- Enbârî, Muhammed b Kâsım b. Muhammed b Beşşâr. *ez-Zâhir fî Meânî Kelimâti'n-Nâs*. thk. Hâtım Sâlih. 2 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1412/1992.
- Enbârî, Muhammed b Kâsım b. Muhammed b Beşşâr. *Şerhu Kasâidi's-Seb'î't-Tivâli'l-Câhiliyyât*. thk. Abdüsselâm Muhammed. Beyrut: Dâru'l-Meârif, ts.
- Esved el-Gandicanî, Ebû Muhammed b. Hasan b. Ahmed. *Ferhatü'l-Edîb fî'r-Reddi alâ İbni's-Sayrâfî*. b.y.: y.y., ts.
- Ezdî, Ebû Muhammed Abdullah b. Muhammed. *Kitâbü'l-Mâ'*. thk. Hâdî Hasan Hammûdî. 2 Cilt. Umman: Vizâretü't-Türâs ve's-Sekâfe, 2015.
- Ezherî, Ebû Mansûr Muhammed b. Ahmed. *Tehzîbu'l-Lüga*. thk. Muhammed Avd. 8 Cilt. Beyrut: Dâru't-Türâsi'l-Arabî, 2001.
- Ezrakî, Ebû'l-Velîd Muhammed b. Abdillâh b. Ahmed b. Muhammed. *Ahbâru Mekke ve mâ Cae filha mine'l-Âsâr*. thk. Rüşdî es-Sâlih. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Endülüs, 1403/1983.
- Fâkihî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İshâk b. Abbâs. *Ahbâru Mekke fî Kadîmi'd-Dehri ve Hadîsih*. thk. Abdülmelik b. Abdullah. 6 Cilt. Beyrut: Dâru Hıdr, 1414/1994.
- Fârâbî, Ebû İbrâhim İshâk b. İbrahim. *Mu'cemu Dîvânî'l-Edeb*. thk. Ahmed Muhtar. 4 Cilt. Kahire: Dâru's-Şa'b, 1424/2003.
- Fârisî, Ebû Alî Hasen b. Ahmed b. Abdilgaffâr. *Şerhu'l-Ebyâti'l-Müşkileti'l-İ'râb fî's-Şi'r*. thk. Mahmud Muhammed et-Tanâhî. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 1408/1988.
- Ferezdak, Ebû Firâs Hemmâm b. Ğâlib. *ed-Dîvân*. nşr. 'Alî Fâ'ûr. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1407/1987.
- Ferrâ', Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Ziyâd ed-Deylemî. *Kitâbun fîhi Luġâtu'l-Kur'ân*. nşr. Câbir b. 'Abdullâh es-Serî'. b.y.: y.y., 1435/2014.
- Ferrâ', Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Ziyâd ed-Deylemî. *Me'ânî'l-Kur'ân*. nşr. Ahmed Yûsuf en-Necâtî vd. Mısır: Dâru'l-Mısıriyye, ts.
- Fettenî, Cemâlüddîn Muhammed Tâhir b. Alî. *Mecma'u Bihâri'l-Envâr fî Garâ'ibi't-Tenzîl ve Letâ'ifi'l-Ahbâr*. 5 Cilt. Haydarabad: Meclisü Dâirati'l-Meârif, 1387/1967.
- Fettenî, Cemâlüddîn Muhammed Tâhir b. Alî. *Tezkiratü'l-Mevzûât*. b.y.: İdâretü't-Tibâ'a, 1343/1924.
- Fîrûzâbâdî, Ebû't-Tâhir Mecdüddîn Muhammed b. Ya'kûb b. Muhammed. *Besâ'iru zevi't-Temyîz fî Letâ'ifi'l-Kitâbi'l-'Azîz*. thk. Muhammed Ali en-Neccâr. 6 Cilt. Kahire: İhyâu't-Türâs, 1973-1996.

- Fîrûzâbâdî, Ebü't-Tâhir Mecdüddîn Muhammed b. Ya'kûb b. Muhammed. *el-Kâmûsu'l-Muhîh*. thk. Muhammed Nuaym. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1426/2005.
- Gazzâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed b. Muhammed b. Ahmed. *el-Mustasfâ*. thk. Muhammed Abdusselâm. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1413/1993.
- Gazzâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed b. Muhammed b. Ahmed. *İhyâu 'Ulumi'd-Dîn*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, ts.
- Gazzî, Ebü'l-Mekârim (Ebü's-Suûd, Ebü'l-Mehâsin) Necmüddîn Muhammed b. Muhammed el-Âmirî el-Gazzî ed-Dımaşkî. *Hüsnü't-Tenebbüh li-mâ Verede fî't-Teşebbüh (et-Tenbîh fî't-Teşbîh, et-Tenebbüh fî't-Teşebbüh)*. thk. Heyet. 12 Cilt. Suriye: Dârü'n-Nevâdir, 1432/2011.
- Hâkim en-Nîsâbûrî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh b. Muhammed. *el-Müstedrek ale's-Sahihayn*. thk. Abdülkadir Atâ. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1411/1990.
- Hakîm et-Tirmizî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Alî b. Hasen. *Nevâdirü'l-Usûl fî Ma'rifeti Ahbâri'r-Resûl*. thk. Abdurrahman Umeyre. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Cîl, ts.
- Hâlidî, Ebû Bekir Muhammed b. Hâşim. *el-Tuhf ve'l-Hidâye*. b.y.: y.y., ts.
- Halîl b. Ahmed, Ebû Abdirrahmân el-Halîl b. Ahmed b. Amr b. Temîm el-Ferâhîdî. *Kitâbü'l-Ayn*. thk. Mehdi'l-Mahzûmî-İbrâhim es-Sâmerrâî. 8 Cilt. Beyrut: Dâru ve Mektebetü'l-Hilâl. ts.
- Hasan el-Hallâl, Ebû Muhammed el-Bağdâdî. *Zikru men lem Yekun İndehu illâ Hadîsun Vâhidun*. thk. Ebû Abdülbârî. b.y.: Dâru İbni'l-Kayyim, 2004.
- Hattâbî, Ebû Suleymân Hamd b. Muhammed b. İbrâhîm b. el-Hattâb el-Bustî. *Me'âlimu's-Sunen*. 4 Cilt. Haleb: el-Matba'atu'l-İlmiyye, 1351/ 1932.
- Hemedânî, Ebû Muhammed el-Hasan b. Ahmed. *Sıfatu Cezîreti'l-'Arab*. nşr. Muhammed 'Alî el-Ekvâ'. b.y.: Mektebetu'l-İrşâd, 1410/1990.
- Hemezânî, Ebu'l-Fadl Ahmed b. Hüseyin. *Makâmât Bedüzzâmân el-Hemezânî*. thk. Muhammed Muhyiddîn. Kahire: Mektebetü'l-Ezheriyye, 1923.
- Herevî, Ebû Ubeyd Ahmed b. Muhammed b. Muhammed. *Kitâbü'l-Garîbeyn fî'l-Kur'ân ve'l-Hadîs*. thk. Ahmed Ferid. 6 Cilt. b.y.: el-Memleketü'l-Arabiyyeti's-Suûdiyye, 1419/1999.
- Humeydî, Ebû Bekr Abdullah b. ez-Zübeyr b. İsâ el-Kureşî. *el-Müsned*. thk. Hasan Selim. 2 Cilt. Dımaşk: Dâru's-Sekkâ, 1996.
- Hüseyin b. Harb, Ebû Abdullah es-Sülemî. *el-Ber ve's-Sıla*. thk. Muhammed Saîd Buhârî. Riyad: Dâru'l-Vatan, 1419/1999.

- İbn Abdilber, Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed. *et-Temhîd limâ fi'l-Muvatta' mine'l-Me'ânî ve'l-Esânîd*. thk. Mustafa b. Ahmed el-Alevî. 24 Cilt. Rabat (Mağrib): Vizâretü Umûmî'l-Evkâf, 1387/1967.
- İbn Abdilber, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endelüsî. *el-İstiâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb*. thk. Ali Muhammed. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Cil, 1412/1992.
- İbn Abdilber, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endelüsî. *el-İstizkâr*. thk. Sâlim Muhammed. 9 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1421/2000.
- İbn Abdilber, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endelüsî. *ed-Dürer fî İhtisâri'l-Megâzî ve's-Siyer*. thk. Şevkî Dayf. Kahire: Dâru'l-Ma'rife, 1403/1982.
- İbn Abdirabbih, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endelüsî. *el-İkdü'l-Ferîd*. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1404/1983.
- İbn Acîbe, Ebû'l-Abbâs Ahmed b. Muhammed b. Mehdî el-Hasenî eş-Şâzelî. *el-Bahrü'l-Medîd fî Tefsîri'l-Kur'ânî'l-Kecîd*. thk. Heyet. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1423/2002.
- İbn Âdil, Ebû Hafs Sirâcüddîn Ömer b. Nûriddîn Alî b. Âdil en-Nu'mânî ed-Dimaşkî. *el-Lübâb fî 'Ulûmî'l-Kitâb*. thk. Şeyh Âdil Ahmed. 20 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1429/1998.
- İbn Asâkir, Ebu'l-Kâsım Alî b. el-Hasen. *Târihu Dimaşk*. thk. Amr b. Gurâme el-Umrevî. 80 Cilt. Dâru'l-Fikr, 1415/1995.
- İbn Avn, Ebû İshâk. *et-Teşbihât*. b.y.: y.y., ts.
- İbn Balabân, Ebû'l-Hasen Emîr Alâüddîn Alî b. Balabân b. Abdillâh el-Mısırî. *el-İhsân fî Takrîbi Sahîhi İbn Hibbân*. thk. Şuayb el-Arnaût. 18 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1408/1988.
- İbn Battâl, Ebû'l-Hasen Alî b. Halef b. Abdilmelik b. Battâl el-Bekrî el-Kurtubî. *Şerhu Sahîhi'l-Buhârî*. thk. Ebû Temîm. 10 Cilt. Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1423/2003.
- İbn Beşkuvâl, Ebû'l-Kâsım Halef b. 'Abdilmelik b. Mes'ûd b. Beşkuvâl el-'Endelüsî. nşr. Ebû 'Imâr Muhammed Yâsir eş-Şa'îrî. Riyâd: Advâu's-Selef, 1425/2004.
- İbn Ca'd, 'Alî b. el-Ca'd b. 'Ubeyd el-Cevherî. *Musnedu İbni'l-Ca'd*. thk. Âmir Ahmed. Beyrut: Müessesetü Nâdir, 1410/1990.
- İbn Cinnî, Ebu'l-Feth Osman. *Sırru Sinâati'l-İ'râb*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 2000.

- İbn Düreyd, Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasen b. Düreyd el-Ezdî el-Basrî. *Cemheretu'l-Luğa*. nşr. Remzî Munîr Ba'lebekkî. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-İlm li'l-Melâyîn, 1408/1987.
- İbn Düreyd, Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasen b. Düreyd el-Ezdî el-Basrî. *el-İştikâk*. thk. Abdüsselâm Muhammed Hârûn. Beyrut: Dârü'l-Cîl, 1991.
- İbn Ebî Hâtîm, Ebû Muhammed Abdurrahmân b. Muhammed b. İdrîs er-Râzî. *Tefsîrû'l-Kur'âni'l-'Azîm*. thk. Esad Muhammed. 13 Cilt. Suud: Mektebetü Nizâr, 1419/1999.
- İbn Ebî Hâtîm, Ebû Muhammed 'Abdurrahman b. Muhammed er-Râzî. *el-İlel*. nşr. Sa'd b. 'Abdullâh el-Hamîd ve Hâlid b. 'Abdurrahman el-Cerîsî. 7 Cilt. by.: Meţâbî'u'l-Hamîdî, 1427/2006.
- İbn Ebî Sufârâ, Mühelleb b. Ahmed. *el-Muhtasarü'n-Nasîh fî Tehzîbi'l-Kitâbi'l-Câmî*. thk. Ahmed b. Fâris es-Selûm. 4 Cilt. Riyad: Dârü't-Tevhîd, 2009.
- İbn Ebî Şeybe, Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed b. Ebî Şeybe İbrâhîm el-Absî el-Kûfî. *el-Musannef fî'l-Ehâdis*. thk. Kemal Yusuf el-Hût. 7 Cilt. Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1409/1989.
- İbn Ebî Şeybe, Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed b. Ebî Şeybe İbrâhîm el-Absî el-Kûfî. *el-Musannef*. thk. Saîd b. Nâsır. 25 Cilt. Riyad: Dâru Küñûz, 1432/2015.
- İbn Ebî Usaybî'a, Ebû'l-'Abbâs Ahmed b. el-Kâsım. *'Uyûnu'l-Enbâ' fî Tabakâti'l-Etubbâ'*. nşr. Nizâr Rıdâ. Beyrût: Dâru Mektebeti'l-Hayât, ts.
- İbn Ebî Zeyd, Ebû Muhammed Abdullâh b. Ebî Zeyd Abdirrahmân el-Kayrevânî en-Nefzî. *en-Nevâdir ve'z-Ziyâdât 'alâ mâ fî'l-Müdevvene min Gayrihâ mine'l-Ümmehât min Mesâ'ili Mâlik ve Ashâbih*. thk. Heyet. 15 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Garbi'l-İslâmî, 1999.
- İbn Ebî'd-Dünyâ, Ebû Bekr 'Abdullâh b. Muhammed el-Kureşî. *el-Ferec ba'de's-Şidde*. Mısır: Dâru'r-Reyân, 1408/1988.
- İbn Ebî'd-Dünyâ, Ebû Bekr 'Abdullâh b. Muhammed el-Kureşî. *el-Kubûr*. thk. Tarık Muhammed. b.y.: Mektebetü'l-Gurabâ', 2000.
- İbn Ebî'd-Dünyâ, Ebû Bekr 'Abdullâh b. Muhammed el-Kureşî. *el-'Ukûbât*. thk. Muhammed Hayr. Beyrut: Dâru İbn Hazm, 1416/1996.
- İbn Ebî'd-Dünyâ, Ebû Bekr 'Abdullâh b. Muhammed el-Kureşî. *İslâhu'l-Mâl*. thk. Muhammed Abdülkadir. Beyrut: Müessesetü'l-Kitâb, 1414/1993.
- İbn Ebî'd-Dünyâ, Ebû Bekr 'Abdullâh b. Muhammed el-Kureşî. *Kitâbü'r-Rikka*. Beyrut: dâru İbn Hazm, 1998.
- İbn Fârîs, *Mu'cemu Mekâyisi'l-Lüga*. thk. Abdüsselâm Muhammed Hârûn. 6 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1399/1979.

- İbn Ğunâm, İbrâhîm b. Yahyâ b. Ğunâm Ebû Tâhir el-Hirânî el-Makdisî en-Numeyrî el-Fakîh el-Hanbelî el-Mu‘abbir. *Ta‘bîru’r-Ru‘yâ*. b.y.: Mektebetu’l-Câmi‘ati’l-Urduniyye, ts.
- İbn Habîb, Ebû Ca‘fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye b. Amr el-Hâşimî. *el-Münemmak fî Ahbâri Kureyş*. thk. Hurşid Ahmed Fârûk. Beyrut: Âlemü’l-Kütüb, 1985.
- İbn Habîb, Ebû Ca‘fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye b. Amr el-Hâşimî. *Dîvânü Cerîr b. ‘Atıyye bi Şerhi İbn Habîb*. thk. Numan Muhammed. 3 Cilt. Kahire: Dâru’l-Mârif, ts.
- İbn Habîb, Ebû Mervân Abdülmelik b. Habîb b. Süleymân es-Sülemî. *el-İlâc bi’l-A‘şâb fî Bilâdi’l-Magrib*. thk. Muhammed Emin. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1998.
- İbn Haccâc, Ahmed b. Muhammed el-İşbîlî. *el-Mukni‘ fî’l-Filâha*. thk. Abdülazîz ed-Dûrî. Beyrut: MEcmau’l-Lügati’l-Arabî, 1983.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *el-İsâbe fî Temyîzi’s-Sahâbe*. thk. Adil Ahmed Abdülmevcûd. 8 Cilt. Beyrut: Dârü’l-Kütübi’l-İlmiyye 1415/1994.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *et-Telhîsu’l-Habîr fî Tahrîci Ehâd’isi’l-Râfi‘i’l-Kebîr*. thk. Ebû Âsım. 40 Cilt. Mısır: Müessesetü Kurtuba, 1416/1995.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *ez-Zehrü’n-Nadr fî Nebe’i’l-Hıdır*. thk. Salah Makbûl. Hindistan: Mecmau’l-Buhûs, 1408/1988.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *Lisânu’l-Mizân*. thk. Dâiratu’l-Ma‘ârifi’n-Nizâmiyye. 7 Cilt. Beyrût: Müessesetu’l-A‘lemî, 1390/1971.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *Fethu’l-Bârî Şerhu Sahîh el-Buhârî*. nşr. Muhibbuddîn el-Hatîb. 13 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Ma‘rife, 1379/1959.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *el-Garâibü’l-Mültakite min Müsnedi’l-Firdevsi’l-Müsemma Zehrü’l-Firdevs*. thk. Heyet. 8 Cilt. Dubai: Dâru’l-Bir, 1439/2018.
- İbn Hacer, Ebu’l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed b. Alî b. Muhammed el-Askalânî. *Metâlibü’l-Âliye bi Zevâidi’l-Mesânîdi’s-Semâniye*. thk. Heyet. 19 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Âsime, 1998-2000.
- İbn Hamdûn, Ebû’l-Meâlî Bahâüddîn Kâfi’l-küfât Muhammed b. el-Hasen b. Muhammed b. Alî b. Hamdûn el-Bağdâdî. *et-Tezkiretü’l-Hamdûniyye*. 10 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1996.

- İbn Hazm, Ebû Muhammed Alî b. Ahmed b. Saîd b. Hazm el-Endelüsî el-Kurtubî. *Cevâmi 'u's-Sîre*. nşr. İhsân Abbâs. Kahire: Dâru'l-Meârif, 1900.
- İbn Hazm, Ebû Muhammed Alî b. Ahmed b. Saîd b. Hazm el-Endelüsî el-Kurtubî. *el-Muhallâ bi'l-Âsâr*. thk. Abdülgaffâr Süleymân. 12 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, ts.
- İbn Hazm, Ebû Muhammed Alî b. Ahmed b. Saîd b. Hazm el-Endelüsî el-Kurtubî. *Cemheretü Ensâbi'l-'Arab*. thk. Abdüsselâm Muhammed. Mısır: Dâru'l-Meârif, 1962-1983.
- İbn Hibbân, Ebû Hâtim Muhammed b. Hibbân b. Ahmed el-Büstî. *es-Sahih*. thk. Muhammed Ali Sönmez. 8 Cilt. Beyrut: Dâru İbn Hazm, 1433/2012.
- İbn Hibbân, Ebû Hâtim Muhammed b. Hibbân b. Ahmed el-Büstî. *Sîretü'n-Nebeviyye ve Ahbârü'l-Hulefâ*. thk. Aziz Bey. 2 Cilt. Beyrut: Kütübü's-Sekâfiyye, 1996.
- İbn Hişâm, Ebû Muhammed Cemâlüddîn Abdülmelik b. Hişâm b. Eyyûb el-Himyerî el-Meâfirî el-Basrî el-Mısırî. *es-Sîretü'n-Nebeviyye*. thk. Mustafa es-Sekkâ. 2 Cilt. Kahire: Matbaatu Mustafa el-Bâbî el-Halebî, 1955.
- İbn Humeyd, Ebû Muhammed 'Abdulhamîd b. Humeyd b. Nasr. *el-Muntehab min Musnedi 'Abdi İbn Humeyd*. nşr. Ebû 'Abdullâh Ahmed b. İbrâhîm. 3 Cilt. Mansûre: Dâru İbn 'Abbâs, 1430/2009.
- İbn Huzeyme, Ebû Bekr Muhammed b. İshâk b. Huzeyme es-Sülemî en-Nîsâbü'rî. *Sahîhu İbn Huzeyme*. thk. Mustafa el-A'zamî. 4 Cilt. Beyrut: Mektebetü'l-İslâmî, ts.
- İbn İshâk, Ebû Abdillâh Muhammed b. İshâk b. Yesâr b. Hıyâr el-Muttalibî el-Kureşî el-Medenî. *es-Sîre (Kitâbu's-Siyer ve'l-Meğâzî)*. nşr. Süheyl Zekkâr. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1398/1978.
- İbn Kâni', Ebû'l-Hüseyn Abdülbâkî b. Kâni' b. Merzûk el-Ümevî el-Bağdâdî. *Mu'cemü's-Sahâbe*. thk. Sâlih b. Sâlim. 3 Cilt. Medine: Mektebetü'l-Gurabâ, 1998.
- İbn Kayyim el-Cevziyye, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ebî Bekr b. Eyyûb ez-Züraî ed-Dımaşkî el-Hanbelî. *et-Tıbbu'n-Nebevî*. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Hilâl, ts.
- İbn Kayyim el-Cevziyye, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ebî Bekr b. Eyyûb ez-Züraî ed-Dımaşkî el-Hanbelî. *Zâdü'l-Meâd fî Hedyi Hayri'l-İbâd*. thk. Heyet: Riyad: Dâru Atâât, 1440/2019.
- İbn Kayyim el-Cevziyye, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ebî Bekr b. Eyyûb ez-Züraî ed-Dımaşkî el-Hanbelî. *Bedâi'u'l-Fevâid*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, ts.

- İbn Kesîr, Ebü'l-Fidâ' İmâdüddîn İsmâîl b. Şihâbiddîn Ömer b. Kesîr b. Dav' b. Kesîr el-Kaysî el-Kureşî el-Busrâvî ed-Dımaşkî eş-Şâfiî. *el-Bidâye ve'n-Nihâye*. thk. Abdullah b Abdülmuhsin. 20 Cilt. Riyad: Dâru Hicr, 1997.
- İbn Kesîr, Ebü'l-Fidâ' İmâdüddîn İsmâîl b. Şihâbiddîn Ömer b. Kesîr b. Dav' b. Kesîr el-Kaysî el-Kureşî el-Busrâvî ed-Dımaşkî eş-Şâfiî. *Tefsîru İbn Kesîr*. thk. Sâmî b. Muhammed. Riyad: Dâru Taybe, 1999.
- İbn Kurkûl, Ebû İshâk İbrâhîm b. Yûsuf b. İbrâhîm el-Vehrânî el-Hamzî. *Metâli'u'l-Envâr 'alâ Sıhâhi'l-Âsâr*. 4 Cilt. Katar: Vizâretü'l-Evkâf, 1433/2012.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *Uyûnu'l-Ahbâr*. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye 1998/1997.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *Garîbu'l-Hadîs*. thk. Abdullah el-Cebbûrî. 3 Cilt. Bağdat: Matbaatü'l-Ânî, 1397/1977.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *Garîbu'l-Kur'ân*. Thk. Ahmed Sakr. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1398/1978.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *Te'vîlu Muhtelifi'l-Hadîs*. 2. Baskı. by.: el-Mektebu'l-İslâmî - Muessesetu'l-İşrâk, 1420/1999.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *el-Cerâsîm*. thk. Muhammed Câsim. 2 Cilt. Dımaşk: Vizâretü's-Sekâfe, ts.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *el-Mêâni'l-Kebîr fî Ebyâti'l-Meânî*. thk. Abdurrahman b. Yahya vd. 3 Cilt. Haydarabad: Matbaatu Dâirati'l-Meârif, 1368/1949.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *Edebü'l-Kâtib*. thk. Muhammed ed-Dâlî. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, ts.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *el-Mesâ'il ve'l-Ecvibe*. nşr. Mervân el-'Atiyye, Muhsin Hârabe. b.y.: Dâru İbn Keşîr, 1410/1990.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *eş-Şi'r ve's-Şu'arâ*. 2 Cilt. Kahire: Dâru'l-Hadîs, 1423/2002.
- İbn Kuteybe, Ebû Muhammed 'Abdullâh b. Muslim b. Kuteybe ed-Dîneverî. *el-Meârif*. thk. Servet Ukkâşe. KahirE: Heyrtü'l-Mısıriyye, 1992.
- İbn Mâce, Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezîd Mâce el-Kazvînî. *es-Sünen*. thk. Muhammed Fuâd. 2 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi'l-Kütüb, ts.
- İbn Manzûr, Ebu'l-Fazl Cemâlüddîn Muhammed b. Mükerrrem b. Alî b. Ahmed el-Ensârî er-Rüveyfî. Muhtasarı Târîhi Dımaşk libni Asâkir. thk. Heyet. 29 Cilt. Dımaşk: Dârü'l-Fikr, 1402/1984.

- İbn Manzûr, Ebû'l-Fadl Muhammed b. Mukerrem b. 'Alî Cemâluddîn b. Manzûr er-Ruveyfî'î. *Lisân'l-'Arab*. 15 Cilt. Beyrût: Dâru Sâdır, 1414/1993.
- İbn Manzûr, Ebû'l-Fadl Muhammed b. Mukerrem b. 'Alî Cemâluddîn b. Manzûr er-Ruveyfî'î. *Muhtasarü Tarihi Dimaşk*. thk. Heyet. 29 Cilt. Dimaşk: Dârü'l-Fikr, 1984.
- İbn Meymûn, Muhammed b. el-Mübârek el-Bağdâdî. *Münteha't-Taleb min Eş'âri'l-'Arab*. by.: yy. ts.
- İbn Miskeveyh, Ebû Alî Ahmed b. Muhammed b. Ya'kûb b. Miskeveyh el-Hâzin. *Tecâribü'l-Ümem ve Te'âkübü'l-Himem*. thk. Ebu'l-Kâsım İmâmî. 7 Cilt. Tahran: Serûş, 2000.
- İbn Müflih, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. Muflih b. Muhammed b. Muferrrec Şemsuddîn el-Makdisî er-Râmînî es-Sâlihî el-Hanbelî. *el-'Âdâbu's-Şer'iyye ve'l-Minehi'l-Mer'iyye*. 3 Cilt. b.y.: 'Âlemu'l-Kutub, ts.
- İbn Receb, Ebû'l-Ferec Zeynuddîn 'Abdurrahmân b. Ahmed b. Receb el-Hanbelî. *et-Tefsîr*. nşr. Târik b. 'Avadillâh b. Muhammed. 2 Cilt. Su'ûdî 'Arabistan: Dâru'l-'Âsime, 1422/2001.
- İbn Receb, Ebû'l-Ferec Zeynuddîn 'Abdurrahmân b. Ahmed b. Receb el-Hanbelî. *Cüz' mine'l-Kelâm alâ Hadîsi Şeddâd b. Evs*. thk. Ebû Mus'ab. 33 Cilt. b.y.: el-Fârûk el-Hadîs, 1424/2003.
- İbn Reslân, Ebu'l-Bekâ Alemüddîn Sâlih b. Ömer b. Reslân el-Kinânî el-Bulkînî. *Şerhu Süneni Ebî Dâvud*. thk. Heyet. 2 Cilt. Kahire Dârü'l-Filâh, 1437/2016.
- İbn Rüste, Ebû 'Alî Ahmed b. Ömer. *el-A'lâku'n-Nefise*. Leiden: Brill, 1891.
- İbn Sa'd, Ebû Abdillâh Muhammed b. Sa'd b. Menî' el-Kâtib el-Hâşimî el-Basrî el-Bağdâdî. *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*. thk. Muhammed Abdülkâdir Atâ. 8 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye 1990.
- İbn Sâid el-Mağribî. *Neşvetü't-Tarb fî Târîhi Câhiliyyeti'l-'Arab*. thk. Nasrat Abdurrahman. Umman: Mektebetü'l-Aksâ, ts.
- İbn Sellâm el-Cumahî, Muhammed b. Sellâm b. Ubeydullah. *Tabakâtu Fuhûliş-Şuarâ*. thk. Muhammed Şâkir. 2 Cilt. Cidde: Dâru'l-Medenî, ts.
- İbn Seyyidünnâs, Ebû'l-Feth Fethuddîn Muhammed b. Muhammed b. Muhammed el-Ya'merî. *Uyûnü'l-eEser fî Fünûni'l-Megâzî ve's-Şemâ'il ve's-Siyer*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kalem, 1414/1993.
- İbn Sîde, Ebû'l-Hasen Alî b. İsmâîl ed-Darîr el-Mürsî. *el-Muhassas*. thk. Halil İbrahim Ceffâl. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-'Arabî, 1417/1996.

- İbn Sîde. Ebû'l-Hasen Alî b. İsmâîl ed-Darîr el-Mürsî., *el-Muhkem ve'l-Muhîtü'l-A'zam*. thk. Abdülhamîd Hindâvî. 11 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1421/2000.
- İbn Sînâ, Ebû Alî el-Hüseyn b. Abdillâh b. Alî. *el-Kânûn fi't-Tıb*. thk. Muhammed Emîn ed-Danâvî. 3 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999.
- İbn Sîrîn, Ebû Bekir el-Basrî. *Tefsîrû'l-Ahlâm*. 2 Cilt. b.y.: Şeriketü Matbaati Mustafa, 1359/1940.
- İbn Zebâle, Ebû'l-Hasen Muhammed b. el-Hasen b. Zebâle el-Medenî. *Ahbâru'l-Medîne*. Medine: Merkezü'l-Buhûs ve Dirâsâtî'l-Medîne, 2003.
- İbnu'l-'Arabî, Muhammed b. 'Alî Muhyî'd-Dîn et-Tâ'î. *el-Futûhatu'l-Mekkîyye*. nşr. Ahmed Şemsüddîn. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.
- İbnu'l-Cevzî, Ebu'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed el-Bağdâdî. *Keşfü'l-Muşkil min Hadîsi's-Sahîhayn*. nşr. 'Alî Huseyn el-Bevvâb. 4 Cilt. Riyâd: Dârul-Vatan, ts.
- İbnu'l-Cevzî, Ebu'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed el-Bağdâdî. *el-Mevzûât*. thk. Abdurrahman Muhammed Osman. 2 Cilt. Medine: Mektebetü's-Selefiyye, 1966-1968.
- İbnu'l-Cevzî, Ebu'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed el-Bağdâdî. *Ahbârü'z-Zerâif ve'l-Mütemâcinîn*. thk. Besâm Absûlvahhâb. Beyrut: Dârü İbn Hazm, 1997.
- İbnu'l-Hâc, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. Muhammed el-Mâlikî. *el-Medhal - İbnu'l-Hâc*. 4 Cilt. Beyrut: Dârut-Turâs, ts.
- İbnu'l-Kelbî, Ebu'l-Munzir Hişâm b. Muhammed el-Kelbî. *Nesebu Me'ad ve'l-Yemeni'l-Kebîr*. nşr. Nâcî Hasen. 2 Cilt. Beyrut: 'Âlemu'l-Kutub, Mektebetu'n-Nahda, 1408/1988.
- İbnu'l-Mucâvir, Ebu'l-Feth Cemâluddîn Yûsuf b. Ya'kûb b. Muhammed İbni'l-Mucâvir eş-Şeybânî ed-Dimeşkî. *Târîhu'l-Mustabsir*. b.y.: y.y., ts.
- İbnu'l-Uhuvve, Muhammed b. Muhammed b. Ahmed b. Ebî Zeyd. *Me'âlimu'l-Kurbe fî Talebi'l-Hisbe*. b.y.: y.y., ts.
- İbnü'd-Diyâ. *Târîhu Mekketi'l-Müşerreffe ve'l-Mescidi'l-Harâm ve'l-Medîneti's-Şerîfe ve'l-Kabri's-Şerîf*. thk. Alâ' İbrâhim. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye 2004.
- İbnü'd-Diyâ. *Târîhu Mekketi'l-Müşerreffe ve'l-Mescidi'l-Harâm ve'l-Medîneti's-Şerîfe ve'l-Kabri's-Şerîf*. thk. Alâ' İbrâhim. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye 2004.
- İbnü'l-Accâc, Ru'bân. *Mecma'u Eşâri'l-Arab*, 3 Cilt. Berlin: y.y. 1903.

- İbnü'l-Baytâr, Ebû Muhammed Ziyâüddîn Abdullâh b. Ahmed el-Aşşâb el-Mâlekî. *el-Câmi'*. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1992.
- İbnü'l-Cevzî, Ebu'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed el-Bağdâdî. *Garîbü'l-Hadîs*. thk. Abdülmü'tî el-Kal'acî. 2 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1405/1985.
- İbnü'l-Cevzî, Ebü'l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Alî b. Muhammed el-Bağdâdî. *el-Mevzûât*. thk. Abdurrahman Muhammed Osman. 2 Cilt. Medine: el-Mektebetü'l-Selefiyye, 1966/1968.
- İbnü'l-Enbârî, Ebû Bekir Muhammed b. el-Kâsım. *Şerhü'l-Kasâidi's-Seb'î't-Tivâli'l-Câhiliyyât*. thk. Abdusselâm Muhammed Hârun. Kahire: Dârü'l-Meârif ts.
- İbnü'l-Esîr, Ebü'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *el-Kâmil fî't-Târih*. thk. Ömer Abdüsselâm. 10 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî, 1417/1997.
- İbnü'l-Esîr, Ebü'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *Üsdü'l-Gâbe fî Ma'rifeti's-sahâbe*. thk. Ali Muhammed-Adil Ahmed Abdülmevcûd. 8 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1415/1994.
- İbnü'l-Esîr, Ebü'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *Üsdü'l-Gâbe*. 6 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr 1989.
- İbnü'l-Esîr, Ebü's-Seâdât Mecdüddîn el-Mübârek b. Esîrüddîn Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *en-Nihâye fî Garîbi'l-Hadîs ve Eser*. thk. Tâhir Ahmed ez-Zâvî. 5 Cilt. Beyrut: Mektebetü'l-İlmiyye, 1979.
- İbnü'l-Esîr, Ebü's-Seâdât Mecdüddîn el-Mübârek b. Esîrüddîn Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *eş-Şâfi Şerhu Müsnedi's-Şâfi'î*. thk. Ahmed b. Süleyman. 5 Cilt. Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1426/2005.
- İbnü'l-Esîr, Ebü's-Seâdât Mecdüddîn el-Mübârek b. Esîrüddîn Muhammed b. Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî. *Câmi'u'l-Usûl*. nşr. 'Abdulkâdir el-Arna'ût. 12 Cilt. b.y.: Dârul-Hulvânî, 1389-1392/1969-1972.
- İbnü'l-Mukri', Ebû Bekr Muhammed b. İbrâhîm b. Alî el-İsfahânî. *es-Sâlisü Aşera min Fevâidi İbni'l-Mukri'*. b.y.: y.y., 2004.
- İbnü'l-Mülakkin, Ebû Hafs Sirâcüddîn Ömer b. Alî b. Ahmed el-Ensârî el-Mısırî. *et-Tavdîh li-Şerhi'l-Câmi's-Sahîh*. thk. Dârü'l-Filâh. 36 Cilt. Dımaşk: Dârü'n-Nevâdir, 1429/2008.
- İbnü'l-Verdî, Ebû Hafs Sirâcüddîn Ömer. *Harîdetü'l-'Acâ'ib ve Ferîdetü'l-Garâ'ib*. thk. Enver Mahmûd. Kahire: Mektebetü's-Sekâfe, 1428/2008.
- İbnü'n-Nefîs, Ebü'l-Hasen Alâüddîn Alî b. Ebi'l-Hazm el-Kareşî ed-Dımaşkî. *eş-Şâmil fî's-Sinâati't-Tıbbiye*. thk. Yusuf Zeydân. 2 Cilt. Abu Dabi: el-Mecmau's-Sekâfi, 2000-2002.

- İbnü'n-Nefis, Ebü'l-Hasen Alâüddîn Alî b. Ebi'l-Hazm İbnü'n-Nefis el-Kareşî ed-Dımaşkî. *eş-Şâmil fî's-Sinâ'ati't-Tıbbiyye*. thk. Yusuf Zeydân. 2 Cilt. BAE: Mecmau's-Sekâfî, 2000-2002.
- İbnü's-Sikkît, Ebü Yûsuf Ya'kûb b. İshâk. *el-Kenzü'l-Lügavî fî'l-Lisâni'l-Arabî*. thk. August Hafner. Kahire: Mektebetü'l-Mütenebbî ts.
- İbnü's-Sikkît, *el-Kenzü'l-Lügavî fî'l-Lisâni'l-Arabî*. thk. August Hafner. Kahire: Mektebetü'l-Mütenebbî, ts.
- İbnü't-Tîb, Muhammed el-Fâsî. *Şerhu Kifâyeti'l-Mütehaffiz*. thk. Ali Hüseyin. Riyad: Dâru'l-Ulûm, 1403/1983.
- İbrâhîm el-Harbî, Ebü İshâk İbrâhîm b. İshâk el-Bağdâdî. *Ğarîbu'l-Hadîs*. nşr. Suleymân İbrahim Muhammed el-Âyid. 3 Cilt. Mekke: Câmi'atu Ummi'l-Kurâ, 1405/1985.
- İmru'u'l-Kays, Hucr b. el-Hâris el-Kindî. *Dîvânu İmru'ü'l-Kays*. nşr. 'Abdurrahmân el-Mustâvî. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1425/2004.
- İshâk b. Râheveyh, Ebü Ya'kûb İshâk b. İbrâhîm el-Mervezî. *Musnedu İshâk b. Râheveyh*. nşr. Heyet. 4 Cilt. Kahire: Dâru't-Te'sîl, 1437/2016.
- İshâk el-Bustî, Ebü Muhammed İshâk b. İbrâhîm. *et-Tefsîr*. thk. 'İvad Muhammed Zâfir, 'Osmân Mu'allim. by.: y.y., 1413-1416/1992-1995
- İsmâ'îl b. Ca'fer, Ebü İshâk İsmâ'îl b. Ca'fer el-Ensârî ez-Zurakî. *el-Ehâdîs*. nşr. 'Omer b. Rafûd b. Refîd es-Sufyânî. Riyad: Mektebetu'r-Ruşd, 1998/1998.
- İsmâîl Hakkı el-Bursevî. *Rûhu'l-Beyân*. 19 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2014.
- İtlîdî, Muhammed Diyâb. *Nevâdiru'l-Hulefâ'*. thk. Muhammed Ahmed Abdülazîz. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1425/2004.
- Kâdî 'İyâd, Ebü'l-Fadl 'İyâd b. Mûsâ el-Yahsubî. *Meşâriku'l-Envâr 'Alâ Sihâhi'l-Âsâr*. 2 Cilt. b.y.: el-Mektebetu'l-'Atîka ve Dâru't-Turâs, ts.
- Kâdî 'İyâd, Ebü'l-Fadl 'İyâd b. Mûsâ el-Yahsubî. *İkmâlü'l-Muallim bi-Fevâidi Müslim*. 8 Cilt. Mısır: Dâru'l-Vefâ, 1998.
- Kâlî, Ebü Ali İsmâîl b. el-Kâsım b. 'Ayzûn b. Hârûn b. 'Îsâ b. Muhammed. *el-Bâri 'fî'l-Lügâ*. thk. Hişâm et-Ta'ân. Bağdat: Mektebetü'n-Nehda, 1975.
- Kalkaşendî, Ebü'l-Abbâs Şihâbüddîn Ahmed b. Alî. *Subhu'l-A'sâ fî Sinâati'l-İnşâ*. thk. Muhammed Hüseyin. 15 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1987-1989.
- Kalkaşendî. *Nihâyetü'l-Ereb fî Ma'rifeti Ensâbi'l-Arab*. thk. İbrahim el-İbyârî. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye 1980.

- Kandehlevî, Muhammed Yusuf. *Hayâtü's-Sahâbe*. thk. Beşşâr Avvâd. 5 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1999.
- Kâsım b. Sellâm, Ebû Ubeyd Kâsım b. Sellâm el-Bağdâdî. *en-Nâsih ve'l-Mensûh fî'l-Kur'âni'l-'Azîz ve mâ fîhi mine'l-Ferâ'idi ve's-Sunen*. nşr. Muhammed Sâlih el-Mudeyfir. Riyad: Mektebetu'r-Ruşd, 1998/.
- Kâsım b. Sellâm, Ebû Ubeyd Kâsım b. Sellâm el-Bağdâdî. *Fedâilü'l-Kurân*. Mervân el-Atiyye. Beyrut: Dâru İbn Kesîr, 1415/1995.
- Kâsım b. Sellâm, Ebû Ubeyd. *el-Emsâl*. thk. Abdülecîd. Beyrut: Dâru'l-Me'mûn, 1400/1980.
- Kâsım b. Sellâm, Ebû Ubeyd. *el-Ğarîbu'l-Musannef*. nşr. Safvân 'Adnân Dâvûdî. 2 Cilt. Medine: Mecelletu'l-Câmi'ati'l-İslâmiyye, 1414-1417/1993-1996.
- Kâsım b. Sellâm, Ebû Ubeyd. *Garîbü'l-Hadîs*. thk. Muhammed Abdülmûîd Hân. 4 Cilt. Haydarabad: Matabaatu Dâirati'l-Meârif, 1384/1964.
- Kaysî, Ebû Ali el-Hasan. *İdâhu Şevâhidi'l-îdâh*. thk. Muhammed b. Hammûd. 2 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Garbi'l-İslâmî, 1408/1987.
- Kazvînî, Ebû Yahyâ Cemâlüddîn Zekerîyyâ b. Muhammed b. Mahmû. *Mücmelü'l-Lüga libni Fâris*. Thk. Zühey Abdülmuhsin. 2 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1406/1986.
- Keşşî, Abdülhumeyd b. Nasr. el-Müntehab min Müsnedi Abd b. Humeyd. thk. Subhî el-Bedrî. Kahire: Mektebetü's-Sünne, 1408/1988.
- Kevrânî, Ahmed b. İsmail b. Osman eş-Şâfiî. *el-Kevserü'l-Cârî ilâ Riyâdi Ehâdîsi'l-Buhârî*. thk. Ahmed Gazv. 11 Cilt. Beyrut: İhyâü't-Türâsi'l-Arabî, 1429/2008.
- Kinnevcî, Ebû't-Tîb Muhammed Sıddık Hân. *Fethü'l-Beyân fî Makâsidi'l-Kur'ân*. thk. Abdullah b. İbrahim el-Ensârî. 15 Cilt. Beyrut: el-Mektebetü'l-Asriyye, 1412/1992.
- Kirmânî, Ebû Muhammed Harb b. İsmail. *Mesâilu Harbi'l-Kirmânî*. 3 Cilt. Mekke: Câmiatu Ümmi'l-Kurâ, 1422/.
- Kudâme b. Ca'fer, Ebû'l-Ferec Kudâme b. Ca'fer b. Kudâme b. Ziyâd el-Kâtib el-Bağdâdî. *Kitâbü'l-Harâc ve Sinâ'ati'l-Kitâbe*. Bağdat: Dâru'r-Ruşd, 1981.
- Kuleynî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Ya'kûb. *el-Furû'u'l-Kâfi*. nşr. Alî Ekber el-Ğıfârî. 8 Cilt. Tahran: Dâru'l-Kutubi'l-İslâmiyye, 1388/.
- Kurtubî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr b. Ferh. *et-Tezkire fî Ahvâli'l-Mevtâ ve'l-Ahire*. thk. Sâdık b. Muhammed b. İbrahim. Riyad: Mektebetü Dâri'l-Menhec, 1425/

- Kurtubî, Ebü'l-Abbâs Ziyâüddîn Ahmed b. Ömer b. İbrâhîm el-Ensârî. *İhtisâru Sahihî Buhârî ve Beyânî Garîbih*. thk. Ref'et Fevzî. 5 Cilt. Dımaşk: Dâru'n-Nevâdir, 1435/2014.
- Lebîd b. Rabî'a, Ebû 'Akîl Lebîd b. Rebî'a b. Mâlik el-'Âmirî. *Dîvânu Lebîd b. Rebî'a el-'Âmirî*. nşr. Hamdû Tammâs. b.y.: Dâru'l-Ma'rife, 1425/2004.
- Linnaeus, Carl. *Species Plantarum : Exhibentes Plantas Rite Cognitas Ad Genera Relatas, Cum Diferentiis Specificis, Nominibus Trivialibus, Synonymis Selectis, Locis Natalibus, Secundum Systema Sexuale Digestas*. Holmiæ (Stockholm): Laurentii Salvii, 1753.
- Ma'arrî, Ebü'l-Alâ. *Risâletü's-Sâhil ve's-Şâcin*. b.y.: yy. ts.
- Makdisî, el-Mutahhir b. Tâhir. *el-Bed' ve't-Târîh*. nşr. Clément Huart. 6 Cilt. Paris: De L'École des Langues, 1899-1919.
- Makrîzî, Ebû 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-Ahvâl ve'l-Hafede ve'l-Metâ*. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1999.
- Mâlik b. Enes, Ebû 'Abdullâh Mâlik b. Enes b. Mâlik el-Medenî. *el-Mudevvene*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1415/1994.
- Mâlik b. Enes, Ebû 'Abdullâh Mâlik b. Enes b. Mâlik el-Medenî. *el-Muvattâ'*. thk. Mahmud Muhammed Halil. 2 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1412/1991.
- Mâmer b. el-Musennâ, Ebû 'Ubeyde Ma'mer b. el-Musennâ et-Teymî el-Basrî. *Şerhu Nekâidi Cerîr ve'l-Ferezdek*. nşr. Muhammed İbrahim Hûr-Velîd Mahmûd Hâlis. 3 Cilt. Abu Dabi: el-Mecme'u's-Şekâfî, 1998.
- Mâmer b. el-Musennâ, Ebû 'Ubeyde Ma'mer b. el-Musennâ et-Teymî el-Basrî. *Mecâzu'l-Kur'ân*. nşr. Muhammed Fuâd Sezgin. Kahire: Mektebetü'l-Hâncî, 1381/1961.
- Mâmer b. el-Musennâ, Ebû 'Ubeyde Ma'mer b. el-Musennâ et-Teymî el-Basrî. *ed-Dîbâc*. b.y.: y.y., ts.
- Mâmer b. Râşid. Ebû Urve Ma'mer b. Râşid el-Basrî es-San'ânî. *el-Câmi'*. thk. Habîbürrahmân el-A'zamî. 11 Cilt. Beyrut: el-Mektebetü'l-İslâmî, 1403/1982.
- Mâverdî, Ebü'l-Hasen Alî b. Muhammed b. Habîb el-Basrî. *Edebü'd-Dünyâ ve'd-Dîn*. b.y.: Dâru Mektebeti'l-Hayât, 1986.
- Mâverdî, Ebü'l-Hasen Alî b. Muhammed b. Habîb el-Basrî. *Tefsîru'l-Mâverdî*. thk. Seyyid İbn abdilmaksûd. 6 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, ts.
- Meçhul Müellif, Meçhul Müellif (öl. 2. Asır). *Nihâyetü'l-Ereb fî Ahbâri'l-Fars ve'l-Arab*. Tahran: Mecma'u'l-Âsâr, 1417/1996.

- Medîni, Ebû Musâ Muhammed b. Ömer b. Ahmed. *el-Mecmû 'u'l-Mugîs fî Garîbeyi'l-Kur'ân ve'l-Hadîs*. thk. Abdülkerîm el-'Azbâvî. 3 Cilt. Mekke: Câmi'atü Ümmi'l-Kurâ 1986-1988.
- Medîni, Ebû Musâ. *el-Mecmû'ü'l-Mugîs fî Garîbi'l-Kur'ân ve'l-Hadîs*. thk. Abdülkerîm el-'Azbâvî. 3 Cilt. Mekke: Câmi'atü Ümmi'l-Kurâ 1986-88.
- Mervezî, .Ebû Abdullah Muhammed b. Nasr b. Haccâc. *İhtilâfu'l-Fukahâ'*. thk. Heyet. Riyad: Advâü's-Selef, 1420/2000.
- Merzûkî, Ebû 'Alî Ahmed b. Muhammed b. el-Hasan el-Merzûkî el-İsfehânî. *el-Ezmine ve'l-Emkine*. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-'İlmiyye, 1417/.
- Meydânî, Ebû'l-Fadl Ahmed b. Muhammed b. İbrâhîm en-Nîsâbûrî. *Mecma'u'l-Emsâl*. nşr. Muhammed Muhyi'd-Dîn 'Abdulhamîd. 2 Cilt. Beyrût: Dâru el-Ma'rife, ts.
- Mucâhid b. Cebr, Ebû'l-Haccâc Mucâhid b. Cebr el-Kureş. *Tefsîru Mucâhid*. nşr. Muhammed 'Abdu's-Selâm Ebû'n-Nîl. Kahire: Dâru'l-Fikri'l-İslâmî, 1410/1989.
- Mucâhid b. Cebr, Ebû'l-Haccâc Mucâhid b. Cebr el-Kureşî. *Tefsîru Mucâhid*. nşr. Muhammed 'Abdu's-Selâm Ebû'n-Nîl. Mısır: Dâru'l-Fikri'l-İslâmî, 1410/1989.
- Mu'erric es-Sedûsî, Ebû Feyd Mu'erric b. 'Amr. *Hazfun min Nesebi Kureyş*. nşr. Salâhuddîn el-Muneccid. Mısır: Mektebetu Dâri'l-'Arûbe, ts.
- Mufaddal ed-Dabbî, Ebû'l-Abbâs Mufaddal b. Muhammed b. Ya'lâ. *el-Mufaddaliyyât*. thk. Ahmed Muhammed Şâkir. Kahire: Dâru'l-Meârif, ts.
- Mufaddal ed-Dabbî, Ebû'l-Abbâs Mufaddal b. Muhammed b. Ya'lâ. *Emşâlu'l-'Arab*. thk. İhsân Abbâs. Beyrut: Dâru'r-Râid, 1981-1883.
- Muhammed Hasan Cebel. *Mu'cemü'l-İştikâki'l-Muassal*. 4 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Âdâb 2010.
- Muhammed Hasan Cebel. *Mu'cemü'l-İştikâki'l-Muassal*. 4 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Âdâb 2010.
- Mukâtil b. Süleymân, Ebû'l-Hasen Mukâtil b. Süleymân b. Beşîr el-Ezdî el-Belhî. *Tefsîru Mukâtil b. Süleymân*. thk. Abdullah Muhammed. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâs, 1423/2002.
- Mutarrizî, Ebû'l-Feth Nâsir b. 'Abdusseyyid Ebî'l-Mekârim b. 'Alî Burhânuddîn el-Hâzemî. *el-Muğrib fî Tertîbi'l-Mu'rib*. b.y.: y.y., ts.
- Müberred, Ebu'l-Abbâs Muhammed b. Yezîd. *el-Kâmil fî'l-Lüga ve'l-Edeb*. thk. Muhammed Ebu'l-Fadl. 4 Cilt. Kahire: Dâru'l-Fikr, 1417/1997.
- Mühellebî, Ahmed b. Ali. *el-Meâhiz alâ Şurrâhi Dîvâni Ebi't-Tîb el-Mütenebbî*. thk. Abdüazîz el-Nâsir. 5 Cilt. Riyad: Merkezü'l-Melik Faysal 2003.

- Mühellebî. *El-Meâhiz alâ Şerâhi dîvânî Ebi't-Tîb el-Mütenebbî*. Thk. Abdüazîz el-Nâsir. 5 Cilt. Riyad: Merkezü'l-Melik Faysal 2003.
- Münâvî, Zeynuddîn Muhammed 'Abdirraûf b. Tâcu'l-'Ârifin el-Haddâdî. *et-Teysîr bi Şerhi'l-Câmi 'i's-Sağîr*. 2 Cilt. Riyâd: Mektebetu'l-Îmâm eş-Şâfi'î, 1408/1988.
- Müslim, Ebü'l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc el-Kuşeyrî. *el-Müsnedü's-Sahîh*. thk. Muhammed Fuâd Abdilbâkî. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1374/1955.
- Müzenî, Ebû İbrâhîm İsmâîl b. Yahyâ b. İsmâîl. *es-Sünenü'l-Me'sûre li's-Şâfiî*. thk. Abdülmü'tî Emîn. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1406.
- Nâblusî, Abdülganî b. İsmâîl. *Ta'tîru'l-Enâm fî Ta'bîri'l-Menâm*. Beyrut: Dâru'l-Fikr, ts.
- Nâsir Husrev, Ebû Mu'îni'd-Dîn el-Hakîm el-Kabâdyânî el-Mervezî. *Sefernâme*. nşr. Yahyâ el-Haşşâb. Beyrût: Dâru'l-Kitâbi'l-Cedîd, 1983.
- Nesâî, Ebû Abdirrahmân Ahmed b. Şuayb b. Alî. *es-Sünenü'l-Kübrâ*. thk. Hasan Abdülmün'im Şelbî. 12 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle 2001/1421.
- Nesâî, Ebû Abdirrahmân Ahmed b. Şuayb b. Alî. *Fedâilu'l-Kur'ân*. thk. Fârûk Hammâde. Beyrut: Dâru İhyâi'l-Ulûm, 1413/1992.
- Nesefî, Necmüddîn Ömer b. Muhammed. *et-Teysîr fî't-Tefsîr*. thk. Mâhir Edîb vd. 15 Cilt. İstanbul: Dâru'l-Lübâb, 1440/2019.
- Neşvân el-Himyerî, Neşvân b. Sa'îd el-Yemenî. *Şemsü'l-Ulûm ve Devâi Kelâmi'l-Arab min el-Kulûm*. nşr. Huseyn b. 'Abdullâh el-'Umerî vd. 11 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1420/1999.
- Nevevî, Ebû Zekerîyyâ Muhyiddîn Yahyâ b. Şeref. *Şerhu'n-Nevevî 'alâ Muslim*. 19 Cilt. Beyrût: Dâru İhyâi't-Turâsi'l-Arabî, 1392/1972.
- Nuaym b. Hammâd, Ebû Abdillâh Nuaym b. Hammâd b. Muâviye el-Huzâî el-Mervezî. *el-Fiten ve'l-Melâhim*. thk. Semîr b. Emîn ez-Züheyrî. Kahire: y.y., 1412/1991.
- Nüveyrî, Ebü'l-Abbâs Şihâbüddîn Ahmed b. Abdilvehhâb b. Muhammed el-Bekrî et-Teymî el-Kureşî. *Nihâyetü'l-Ereb fî Fünûni'l-Edeb*. 33 Cilt. Kahire: Darü'l-Kütüb ve'l-Vesâiki'l-Kavmiyye, 1423/2002.
- Otto Wilhelm Thomé - Migule Walter. *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz*. New York: Botanical Garden Collections, 1886.
- Pliny the Elder. *The Natural History*. ed. Pliny John Bostock, M.D., F.R.S. H.T. Riley, Esq., B.A. London: Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street, 1855.
- Râfiî, Mustafa Sâdık. *Tarihu Âdâbi'l-Arab*. 3 Cilt. Dârü'l-Kitabi'l-Arabî. ts.

- Râzî, Ebû Abdillâh Zeynüddîn Muhammed b. Ebî Bekr b. Abdilkadir. *Muhtâru's-Sihâh*. thk. Yusuf eş-Şeyh. Beyrut: Mektebetü'l-Asriyye, 1420/1999.
- Râzî, Ebû Bekr Muhammed b. Zekerîyyâ. *el-Hâvî fi't-Tıb*. thk. Heysem Halife Tu'aymî. 7 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabiyye 2002.
- Rıza, Ahmed. *Mu'cemu Metni'l-Lüga*. thk. Heyet. 4 Cilt. Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayât, 1958-1964.
- Sa'leb, Ebü'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Zeyd b. Yesâr (Seyyâr) eş-Şeybânî. *Mecâlisu Sa'leb*. b.y.: y.y., ts.
- Sa'lebî, Ebû İshâk Ahmed b. İbrahim. *el-Keşf ve'l-Beyân an Tefsîri'l-Kur'ân*. thk. Muhammed b. Âşûr. 10 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâs, 2002.
- Safedî, Ebû Saîd Salâhuddîn Halîl b. İzziddîn Aybeg b. Abdillâh. *el-Vâfi bi'l-Vefeyât*. thk. Ahmed el-Arnaût. 29 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Turâs, 1420/2000.
- Safedî, Ebû Saîd Salâhuddîn Halîl b. İzziddîn Aybeg b. Abdillâh. *Âyânü'l-Asr ve Âvânü'n-Nasr*. thk. Heyet. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1998/1998.
- Safıyyuddîn el-Katî'i, Abdülmü'min b. Abdilhak. *Merâsidü'l-Atlâ' ale Esmâi'l-emkine ve'l-Bukâ'*. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Cıl, 1412/1992.
- Sâğânî, Ebü'l-Fezâil Radıyyüddîn (Radî) Hasen b. Muhammed b. Hasen. *et-Tekmile ve'z-Zeyl ve's-Sıla li's-Sâğânî*. thk. Heyet. 6 Cilt. Kahire: Matbaatü Dâri'l-Kütüb, 1970-1979.
- Sâğânî, Ebü'l-Fezâil Radıyyüddîn (Radî) Hasen b. Muhammed b. Hasen. *el-Mevzûât*. thk. Abdurrahman Halef. Dımaşk: Dâru'l-Me'mûn, 1405/1985.
- Sâğânî, Ebü'l-Fezâil Radıyyüddîn (Radî) Hasen b. Muhammed b. Hasen. *el-'Ubâbü'z-Zâhir ve'l-Lübâbü'l-Fâhir*. b.y.: y.y., ts.
- Sâğânî, Ebü'l-Fezâil Radıyyüddîn (Radî) Hasen b. Muhammed b. Hasen. *et-Tekmile ve'z-Zeyl ve's-Sıla li Kitâbi Tâci'l-Lüga ve Sihâhi'l-Arabiyye*. thk. Heyet. 6 Cilt. Kâhire: Matbaatu Dâri'l-Kütüb, 1970-1979.
- Sakızlı İsa Efendi. *Nizâmü'l-Edviye*. haz. Mükerrerem Bedizel Aydın - Zeynep Murad. Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi, 2019.
- San'ânî, Ebû İbrâhîm İzzüddîn Muhammed b. el-İmâm el-Mütevekkil-Alellah İsmâîl. *et-Tahbîr li-İzâhi Me'âni't-Teyisîr*. thk. Muhammed Subhi. 7 Cilt. Riyad: Mektebetü'r-Rüşd, 1433/2012.
- Se'âlibî, Ebû Mansûr 'Abdumelik b. Muhammed b. İsmâîl es-Se'âlibî. *Yetîmetu'd-Dehr*. nşr. Mufid Muhammed Kumeyha. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1403/1983.

- Se‘âlibî, Ebû Mansûr ‘Abdûlmelik b. Muhammed b. İsmâîl es-Se‘âlibî. *et-Temsîl ve'l-Muhâdarâ*. thk. Abdülfettâh Muhammed. Beyrut: Dâru'l-Arabiyye, 1401/1981.
- Sehâvî, Şems Muhammed b. Abdurrahman. *el-Ecvibetü'l-Murdiyye fî mâ Suile es-Sehâvî anhu mine'l-Ehâdisi'n-Nebeviyye*. thk. Muhammed İshak. 3 Cilt. b.y.: Dâru'r-Râye, 1998.
- Sem‘ânî, Ebû Sa‘d ‘Abdulkerîm b. Muhammed b. Mansûr el-Mervezî. el-Ensâb. nşr. ‘Abdullâh ‘Omer el-Bârûdî. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1998.
- Semhûdî. Ebû'l-Hasen Nûrûddîn Alî b. Abdillâh b. Ahmed b. Alî el-Hasenî. *Vefâü'l-Vefâ bi-Ahbâri Dâri'l-Mustafâ*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1998.
- Shahina A. Ghazanfar-Sue Wickison, *Plants of The Quran History and Culture*. The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew Publishing, 2023.
- Silefî, Ebû Tâhir Sadrüddîn Ahmed b. Muhammed. *et-Tuyûriyât*. thk. Desmân Yahya. 4 Cilt. Riyad: Mektebetü Edvâi's-Selef, 1425/2004.
- Silefî, Ebû Tâhir Sadrüddîn Ahmed b. Muhammed. *li Hâmis ve'l-İşrûn mine'l-Meşîhati'l-Bağdâdiyye*. b.y.: y.y., 2004.
- Suhârî, Seleme b. Müslim. *el-İbâne fî'l-Lügati'l-Arabiyye*. thk. Abdülkerim Halife vd., 4 Cilt. Maskat: Vizâretu't-Türâs, 1420/1999.
- Suhayb, Abdülcabbâr. *el-Câmiu's-Sahîh li's-Sünen ve'l-Mesânîd*. 38 Cilt. b.y.: y.y., 2014.
- Sübkî, *Tabakâtü's-Şâfiyyeti'l-Kübrâ*. Muhammed et-Tanâhî vd. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Hicr, 1413/1993
- Süheylî, Ebû'l-Kasım Abdurrahmân b. Abdillâh b. Ahmed el-Has‘amî. *er-Ravzü'l-Ünüf fî Şerhi's-Sîreti'n-Nebeviyye li'bni Hişâm*. 7 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabiyye, 1412/1991.
- Sülemî, Ebû Abdurrahmân Muhammed b. el-Hüseyn b. Muhammed. *Tabakâtu's-Sûfiyye*. thk. Mustafa Abdülkadir Atâ. Beyrut: Sâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1419/1998.
- Süyûtî, Celâluddîn ‘Abdurrahmân b. Ebî Bekr. *ed-Dîbâc alâ Sahîhi Müslim b. Haccâc*. thk. Ebû İshâk el-Huveynî. 6 Cilt. Riyad: Dâru İbn Affân, 1416/1996.
- Süyûtî, Celâluddîn ‘Abdurrahmân b. Ebî Bekr. *eş-Şemâilu's-Şerîfe*. nşr. Hasen b. ‘Ubeyd Bâhbîşî. Cidde: Dâru Tâîri'l-‘İlm li'n-Neşri ve't-Tevzî‘, 1412/1991.
- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâluddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Şâfiî. *el-Fethü'l-Kebîr fî Dimmi'z-Ziyâdati ilâ Câmi's-Sagîr*. thk. Yusuf en-Nebhânî. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1423/2003.

- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Süyûtî eş-Şâfiî. *Cami'u'l-Kebîr*. thk. Muhtar İbrahim. 25 Cilt. Kahire: el-Ezherü's-Şerîf, 1426/2005.
- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Süyûtî eş-Şâfiî. *ez-Ziyâdât 'alâ'l-Mevdû'ât*. nşr. Râmiz Hâlid Hâc Hasen. 2 Cilt: Riyâd: y.y., 1431/2010.
- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Şâfiî. *Sahîh ve Daîfü'l-Câmiî's-Sagîr*. b.y.: y.y., ts.
- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Şâfiî. *Câmiü'l-Ehâdîs*. thk. Heyet. 13 Cilt. Kahire: y.y., ts.
- Süyûtî, Ebu'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî eş-Şâfiî. *el-Âlâi'l-Masnua fî'l-Ehâdîsi'l-Mevzûa*. thk. Ebû Abdurrahman Salah. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1417/1996.
- Şâfiî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İdrîs b. Abbâs. *Müsnedü'l-İmâmi's-Şâfiî*. thk. Mâhir Yâsîn. 4 Cilt. Kuveyt: Şeriketü Girâs, 2004.
- Şâfiî, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. İdrîs. *el-Musned*. nşr. Mâhir Yâsîn el-Fahl. 6 Cilt. Kuveyt: Ğirâs, 1425/2004.
- Şâfiî, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. İdrîs. *el-Ümm*. thk. Heyet. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1410-1429/1990-2009.
- Şâmî, Muhammed b. Yûsuf es-Sâlihî eş-Şâmî. *Subulu'l-Hudâ ve'r-Reşâd fî Sîreti Hayri'l-İbâd*. nşr. 'Âdil Ahmed, 'Alî Muhammed Mu'avvid. 12 Cilt. Beyrût: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1414/1993.
- Şeybânî, Ebû Abdillâh Muhammed b. el-Hasen b. Ferkad eş-Şeybânî. *el-Asl*. nşr. Ebu'l-Vefâ el-Afgânî. 4 Cilt. Haydarabad: Dâiratu'l-Meârif, 1966-1973.
- Şeybânî, Ebû Abdillâh Muhammed b. el-Hasen b. Ferkad eş-Şeybânî. *es-Seyr*. thk. Mecîd Hudûrî. Beyrut: Dâru'l-Müttehîde, 1975.
- Şeybânî, Ebû Amr. *Şerhü'l-Mu'allakâti't-Tis'a*. thk. Abdülmecîd Hamev. Beyrut: Müessesetü'l-A'lemî, 2001.
- Sıbt İbnul-Cevzî, Ebû'l-Muzaffer Yûsuf. *Mir'âtu'z-Zamân fî Tevârîhi'l-A'yân*. nşr. Muhammed Berekât vd. 23 Cilt. Dimaşk: yy., 1434/2013.
- Şinkitî, Muhammed el-Emîn b. Muhammed el-Muhtâr b. Abdilkâdir el-Cekenî el-Himyerî. *Edvâ'ü'l-Beyân fî İzâhi'l-Kur'ân bi'l-Kur'ân*. 9 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1415/1995.
- Şinkitî, Muhammed el-Emîn b. Muhammed el-Muhtâr b. Abdilkâdir el-Cekenî el-Himyerî. *Tefsîru's-Şinkitî*. thk. Halid Osman. 5 Cilt. Mekke: Alemü'l-Fevâid, 1426/2005.

- Şürrâb, Muhammed Hasan. *el-Meâlimü'l-Esîre fî's-Sünneti ve's-Sîre*. Dımaşk: Dârü'l-Kalem, 1990.
- Şürrâb, Muhammed Hasan. *Şerhü's-Şevâhidi's-Şi'riyye fî Emâti'l-Kütübi'n-Nahviyye*. 3 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1427/2007.
- Taberânî, Ebü'l-Kasım Müsnidü'd-Dünyâ Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *el-Mu'cemü'l-Kebîr*. thk. Hamdî b. Abdülmecîd. 13 Cilt. Kahire: Mektebetü İbn Teymiyye, 1415/1994.
- Taberânî, Ebü'l-Kasım Müsnidü'd-Dünyâ Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *Müsnedü's-Şâmiyyûn*. thk. Hamdî b. Abdülmecîd. 4 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1405/1984.
- Taberânî, Ebü'l-Kasım Müsnidü'd-Dünyâ Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *Mu'cemü'l-Evsat*. thk. Ebû Muâz Tarık vd. 10 Cilt. Kahire: Dârü'l-Haremeyn, 1415/1995.
- Taberânî, Ebü'l-Kasım Müsnidü'd-Dünyâ Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *el-Ehâdisü't-Tivâl*. thk. Hamdî b. Abdülmecîd. Mevsil: Mektebetü'z-Zehrâ, 1404/1983.
- Taberî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerîr b. Yezîd el-Âmilî. *Câmi'u'l-Beyân 'an Te'vîli 'Âyi'l-Kur'ân*. nşr. 'Abdullâh b. 'Abdülmuhsin et-Turkî. 26 Cilt. b.y.: Dâru Hicr, 1422/ 2001.
- Taberî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerîr b. Yezîd el-Âmilî. *Târîhu'r-Rusul ve'l-Mulûk ve Silatu Târîh et-Taberî*. 11 Cilt. Beyrut: Dâru't-Turâs, 1387/1967.
- Taberî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerîr b. Yezîd el-Âmilî. *Tehzîbü'l-Âsâr ve Tafsilü's-Sâbit an Rasûlillâh mine'l-Ahbâr*. thk. Mahmud Muhammed Şâkir. 2 Cilt. Kahire: Matbaatü'l-Medenî, ts.
- Tarafe b. el-'Abd, Ebû 'Amr Tarafe b. el-'Abd bel-Bekrî. *Dîvânu Tarafe b. el-'Abd*. thk. Mehdi Muhammed Nâsiruddîn. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2002.
- Tayâlisî, Ebû Dâvûd Süleymân b. Dâvûd el-Basrî. *el-Musned*. nşr. Muhammed b. 'Abdülmuhsin et-Turkî. 4 Cilt. Kahire: Dâru Hecer, 1419/1999.
- Tenûhî, Ebü'l-Kasım el-Kadî Alî b. Muhammed b. Ebi'l-Fehm Dâvûd b. İbrâhîm et-Tenûhî el-Kebîr el-Antâkî. *el-Ferec ba'de's-Şidde li't-Tenûhî*. thk. Abbûd eş-Şâlicî. 5 Cilt. Beyrut: Dâru Sadır, 1398/1978.
- Tenûhî, Ebü'l-Kasım el-Kadî Alî b. Muhammed b. Ebi'l-Fehm Dâvûd b. İbrâhîm et-Tenûhî el-Kebîr el-Antâkî. *Neşvâru'l-Muhâdara ve Ahbâru'l-Müzâkera*. 8 Cilt. b.y.: y.y., 1391/1971.
- Tevhîdî, Ali b. Muhammed b. Abbâs. *el-Basâir ve'z-Zehâir*. thk. Vedâd el-Kâdî. 10 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1408/1988.
- Tevhîdî, Ali b. Muhammed b. Abbâs. *el-İmtâ' ve'l-Meânîs*. Beyrut: Mektebetü'l-Unsuriyye, 1424/2003.

- Theophrastus. *Enquiry Into Plants*. trans. Arthur F. Hort Loeb. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1916.
- Tîbî, Şerefüddîn Hüseyin b. Abdullah. *Şerhu't-Tîbî aâ Mişkâti'l-Mesâbih*. thk. Heyet. 13 Cilt. Riyad: Mektebetü Nizâr, 1417/1997.
- Tirmizî, Ebû Îsâ Muhammed b. Îsâ b. Sevre. *eş-Şemâilü'l-Muhammediyye*. thk. Seyyid b. Abbâs. Mekke: el-Mektebetü't-Ticâre, 1413/1993.
- Tirmizî, Ebû Îsâ Muhammed b. Îsâ b. Sevre. *Sünenü't-Tirmizî*. thk. Heyet. 5 Cilt. Beyrut: Şeriketü Mektebeti Mustafa, 1975.
- Tûfî, Ebû'r-Rebî' Necmüddîn Süleymân b. Abdilkavî b. Abdilkerîm b. Saîd. *Mevâidü'Hays fî Fevâidi'l-Kays*. Kuveyt: Vezâiru'l-Evkâf, 1435/2014.
- Uleymî, Ebû'l-Yümn Mücîrüddîn Abdurrahmân b. Muhammed b. Abdirrahmân el-Uleymî el-Makdisî el-Hanbelî. *et-Târîhu'l-Mu'teber fî Enbâ'i men 'Aber*. thk. Heyet. 3 Cilt. Suriye: Dâru'n-Nevâdir, 1431/2011.
- Vâhidî, Ebû'l-Hasen Alî b. Ahmed b. Muhammed en-Nisâbü'rî. *el-Basît fî Tefsîri'l-Kur'ân*. 25 Cilt. Suud: İmâdetü'l-Bahsi'l-İlmî, 1430/2009.
- Vâkîdî, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. 'Omer b. Vâkîd el-Eslemî. *el-Meğâzî*. nşr. Marsden Jones. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Alemî, 1409/1989.
- Vâkîdî, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. 'Omer b. Vâkîd el-Eslemî. *Fütûhu's-Şâm*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1417/1997.
- Ya'kûbî, Ebû'l-Abbâs Ahmed b. Ebî Ya'kûb İshâk b. Ca'fer b. Vehb b. Vâzih. *Târîhu Ya'kûb*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdr, 1415/1995.
- Yahyâ b. Âdem, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Âdem el-Kureşî el-Kûfî. *el-Harâc*. Lahor: el-Mektebetu'l-İlmiyye, 1974.
- Yahyâ b. Sellâm, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Sellâm el-Kayravânî. *Tefsîru Yahyâ b. Sellâm*. thk. Hind Şelbî. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2004.
- Yâkût el-Hamevî, Ebû 'Abdullâh Yâkût b. 'Abdullâh er-Rûmî. *Mu'cemu'l-Büldân*. 7 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1995.
- Yufranî, Muhammed b Abdülhak. *el-İktidâb fî Garîbi'l-Muvatta'*. thk. Abdurrahman b. Süleyman. 2 Cilt. b.y.: Mektebetü'l-Ubeykân, 2001.
- Zebîdî. Ebû'l-Feyz Muhammed el-Murtazâ b. Muhammed b. Muhammed b. Abdirrezzâk el-Bilgrâmî. *Tâcü'l-Arûs min Cevâhiri'l-Kâmûs*. thk. Heyet. 40 Cilt. Kuveyt: Vizâretü'l-İrşâd, 1965-2001.
- Zeccâc, Ebû İshâk İbrâhîm b. es-Serî. *Me'âni'l-Kur'ân ve İ'râbuhu*. nşr. 'Abdulcelîl 'Abduh Şelebî. 5 Cilt. Beyrut: 'Âlemu'l-Kutub, 1408/1988.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *Târîhu'l-İslâm ve Vefeyâtu'l-Meşâhîr ve'l-A'lâm*. thk. Ömer Abdüselâm. 52 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1413/1993.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *Mîzânü'l-İ'tidâl fî Nakdi'r-Ricâl*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Maa'rife, 1382/1963.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *et-Tıbbu'n-Nebevî*. nşr. Muhammed 'Abdurrahmân el-Mar'aşî. b.y.: Dâru'n-Nefâis, 1425/2004.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *Siyeru Âlâmi'n-Nübelâ*. thk. Heyet. 25 Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1405/1985.

Zehebî, Ebû Abdillâh Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân ez-Zehebî et-Türkmânî el-Fârikî ed-Dımaşkî. *Telhîsu Kitâbi'l-Mevzûât libni'l-Cevzî*. thk. Ebû Temîm Yâsir. 5 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1419/1998.

Zemahşerî, Ebu'l-Kâsım Mahmûd b. Ömer b. Muhammed el-Hârizmî. *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs ve'l-Âsâr*. thk. Ali Muhammed el-Becâvî. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Maa'rife, ts.

Zemahşerî, Ebu'l-Kâsım Mahmûd b. Ömer b. Muhammed el-Hârizmî. *el-Cibâl ve'l-Emkine ve'l-Miyâh*. thk. Ahmed Abdüttevâv. Kahire: Dâru'l-Fadîle, 1319/1999.

Zevzenî, Ebû Abdillâh Hüseyin b. Ahmed. *Şerhu'l-Mu'allakâti's-Seb'*. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâs, 1423/2002.

Zeyd b. 'Alî. Ebû'l-Huseyn Zeyd b. 'Alî b. el-Huseyn b. 'Alî b. Ebî Tâlib. *el-Musned*. b.y.: yy., ts.

Modern Araştırmalar

Abdel-Maksoud - Abdel-Rahman El-Amin. "A Review On The Mate Rials Used During The Mummification Procces Ses In Ancient Egypt". *Mediterranean Archaeology and Archaeometry* 11/2 (2011). 129-150.

Abdüllatif, Abdülaziz. *Dirâsât fî Coğrâfiyeti'l-Arabiyyeti's-Suûdiyye*. b.y.: y.y., 2000.

Abdülmeccid, Seher Sultan. *el-A'şâb ve't-Tevâbil*. Kahire: Mecmûatü'n-Nîl, 2007.

Abdülvelî Ahmed el-Halîlî vd. *Eşcâru Mıntıkati'l-Bâha*. Baha: Mıntikatü'l-Ağziye, 2016.

- Adnan, Nedâ, Abdülkerim Hudayr vd. “Anatomical and Taxanomial study to leaves Epidermis of Juncus L. Speceis from Family (Juncaceae) in Iraq”. *Mecelletü Câmiati Kerbelâ* 15/2 (2017), 142-158.
- Aglaia Kremezi-Anissa Helou. *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking*. ed. Richard Hosking. Totnes, Devon: Prospect Books, 2010.
- Ahmed Halîdî vd. *Eşcârü Mıntıkati'l-Bâha ve'l-Vâki' el-Mücâvir Lehâ*. Riyad: Ministri of Environment Water and Agriculture, 2016.
- Al-Fatimi M. “Wild Edible Plants Traditionally Collected and Used in Southern Yemen”. *J Ethnobiol Ethnomed* 17/1 (2021). 1-21.
- Ali Muhammed Rîşân vd. “el-Muhtevî el-Gizâi ve'l-Kimyâi li Müstahlasî Evrâki Nebâti'l-Circîr Taramira (Eruca sativa L.) ve Feâliâtihî'l-Mudâdde”. *Mecelletü 'z-Zirâati'l-Arabiyye* 19/7 (2014). 121-144.
- Altun, Savaş. *Akdeniz Kıyılarımızda Kazısı Tamamlanmış Tunç Devri Batıkları ve Çıkan Eserler Işığında Deniz Ticareti*. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 2008.
- Anzî, Hannân Halef Leylâ. *el-Gitâû'n-Nebâti fî'd-Deyse bî Mıntıkati Tebük*. Câmiatu Melik Suûd, Kısmu'n-Nebât ve'l-Ahyâ', 2015.
- Arka Jyoti Chakraborty vd. “Allium Cepa: A Treasure of Bioactive Phytochemicals with Prospective Health Benefits”. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine* (2022). 1-27. <https://doi.org/10.1155/2022/4586318>
- Azizah, N.S. vd., “Sweet Basil (Ocimum basilicum L.) A Review of Its Botany, Phytochemistry, Pharmacological Activities, and Biotechnological Development”. *Plants* 12/24 (2023). 41-48. <https://doi.org/10.3390/plants12244148>.
- Bâzib, Ali Sâlim. *en-Nebâtâtî't-Tıbbiye fî'l-Yemen*. San'a: Mektebetü'l-İrşâd, 2007.
- Bekir Salih vd. “Ancient nigella seeds from Boyalı Höyük in north-central Turkey”. *J. Ethnopharmacol* 124/3 (Jul 2009) 416-20.
- Block, Eric. *Garlic and Other Alliums: The Lore and the Science*. Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2010.
- Bornmüller, Joseph Friedrich Nicolaus. “İzhir”. *Kew's Herbarium* (No. K000974924).
- Cibo, Gherardo. *Paintings of Flora of the Roman States*. b.y.: y.y., 1564-1584.
- Çelebî, İlyas. “Fiten Melâmih”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 13/149-153. İstanbul: TDV Yayınları 1996.

- Diederich Franz Leonhard von Schlechtendal - Christian Eduard Langethal. *National Herbarium*. Department of Botany, NMNH, Smithsonian Institution (No. 03376488).
- Edouard Ghaleb (ed.). *Encyclopedia of Natural Sciences*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Meşrik, 2. Basım, 1988.
- Edward, George. *Flora of Syria, Palestine and Sinai; from the Taurus to Ras Muhammad, and from the Mediterranean Sea to the Syrian Desert*. Beyrut: Syrian Protestant College, 1896.
- Erdemir, Ayşegül Demirhan. "Ahlât-ı Erbaa". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 2/24. İstanbul: TDV Yayınları, 1989.
- Faruque, Ahmad et al. "An Updated Knowledge Of Black Seed (Nigella Sativa Linn.): Review of Phytochemical Constituents And Pharmacological Properties". *Journal of Herbal Medicine* 25 (Feb, 2021). 1-11.
- Fayda, Mustafa. "Âmir b. Sa'saa (Benî Âmir b. Sa'saa)". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3/66-67. İstanbul: TDV Yayınları 1991.
- Furkhan Ahmed Mohammed vd., "Protective Role of Medicinal Herb Anethum Graveolens (Dill) Against Various Human Diseases and Metabolic Disorders". (ed.) M. Ozturk, K. R. Hakeem. *Plant and Human Health* 3 (2019). https://doi.org/10.1007/978-3-030-04408-4_8.
- Gâmidî, İbrahim Abdullah. "Mine'n-Nebâtâtî't-Tebîyye fî Serâtî Gâmid". *Mecelletü Câmiati Ümmi'l-Kurrâ* 19/24 (ts.), 2/288-337.
- Goldman – Jack. "Evolution of Root Morphology in Table Beet: Historical and Iconographic". *Plant Systematics and Evolution* 12 (2021). <https://doi.org/10.3389/fpls.2021.689926>.
- Green, Joel B. *The Gospel of Luke. New International Commentary on the New Testament*. Montgomery: Eerdmans, 1997.
- Güler, Zekeriya. "Tahnîk", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 39/416. İstanbul: TDV Yayınları, 2010.
- Hâlid Bekrî Yâfî'î. *ed-Delîlû'l-Haklî li'l-Eşcâr ve's-Şüceyrât ve'n-Necîliyyât fî Berri Katar*. 2018.
- Hâlid er-Ribât. *el-Câmi' li Ulûmi'l-İmâm Ahmed-el-Fıkh-*. 2. Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fîlâh, 2009.
- Hâlid, Zâyd. *Elfâzû'n-Nebât fî Şi'ri'l-Câhilî*. Mu'te: Câmiatu Mute, Külliyyetü'l-Âdâb, ts.
- Halîfe III. Ahmed el-Himyerî Üniversitesi. *Mevsûatü'l-İmârâtî'l-Berrîye*. Dubai: 2013.

- Halîfî, Fâtîma bint Sâlih vd. *el-Kitâbü'l-Musavvar li Nebâtât Hadîkati'l-Kur'âni'n-Nebâtiyye*. Doha: ed-Devhatü'l-Hadîsetü'l-Mahdûde, 2015.
- Hooker, W.J., Hooker, J.D. *Icones Plantarum (Hooker's Icones plantarum)*. London: Missouri Botanical Garden, Peter H. Raven Library, 1837-1922.
- Hunt V. Harriet vd. "Millets Across Eurasia: Chronology and Context of Early Records of the Genera Panicum and Setaria From Archaeological Sites in the Old World". *Vegetation History and Archaeobotany* 17 (2008), 5–18.
- İsa, Ahmed. *Mu'cemu Esmâi'n-Nebât*. Kahire: Matbaatu Emîriyye, 1349.
- İsâ, Ahmed. *Mu'cemu Esmâi'n-Nebât*. Kahire: Matbaatu'l-Emîriyye, 1349.
- İsa, Ahmed. *Târihu'n-Nebât inde'l-Arab*. Kahire: Müessesetü Hindavî, 2013.
- J. T. Williams - R. M. Farias. "Utilisation and Taxonomy of the Desert Grass Panicum Turgidum". *Economic Botany* 26/1 (Jan., 1972), 13-20.
- Jan Kops. "Althaea officinalis L.". *Flora Batava*. 1822.
- Jana S, Shekhawat GS. "Anethum graveolens: An Indian traditional medicinal herb and spice". *Pharmacogn Rev* 4/8 (Jul, 2010), 179-84. doi: 10.4103/0973-7847.70915.
- John F. DeFelice. "Rhetoric, Demons, and the Poisoner's Tongue in Judaism and Early Christianity". *Toxicology in Antiquity* ed. Philip Waxler. Secont Edition, Cambridge, Massachusetts: Academic Press Elsevier, 2019.
- Kaşâş, Ahmed b. Saîd. *en-Nebât fî Cibâli's-Serât ve'l-Hicâz*. 2 Cilt. Saravât, 1426/2006.
- Kehhâle, Ömer Rızâ. *Mu'cemu Kabailili'l-Arab el-Kadîme ve'l-Hadîse*. Beyrut: Müessesetü'r-Risâle, 1994.
- Khair-ul-Bariyah, S., Ahmed, D., Ikram. "M. Ocimum Basilicum: A Review on Phytochemical and Pharmacological Studies". *Pakistan Journal of Chemistry* 2/2 (2012), 78-85.
- Khare, C. P., *Ayurvedic Pharmacopoeial Plant Drugs Expanded Therapeutics*. New York: CRC Press Taylor Francis Group, 2016.
- Khojah HMJ. vd. "Antimicrobial Efficacy of Extracts of Saudi Arabian Desert Terfezia Claveryi Truffles". *Saudi J Biol Sci*. 26/11 (Nov., 2022).
- Kıran, Özgür. *De Materia Medica Ve Edviye-i Müfrefe Işığında Anadolu'da Bitkilerle Tedavi*. Adana: Çukurova Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, 2017.

- Kianian F, Marefati N, Boskabady M, Ghasemi SZ, Boskabady MH. "Pharmacological Properties of Allium cepa, Preclinical and Clinical Evidences; A Review". *Iran J Pharm Res.* 20/2 (2021), 107-134. doi: 10.22037/ijpr.2020.112781.13946.
- Kianian F.'nin "Pharmacological Properties of Allium Cepa, Preclinical and Clinical Evidences; a Review" (2021).
- Küsmenoğlu, Şenay. "Peganum Harmala L. Bitkisi ve Biyolojik Aktif Bileşikleri", *FABAD J. Pharm. Sci.* 21 (1996), 71-75.
- Li QY vd. "Citrullus colocynthis (L.) Schrad (Bitter Apple Fruit): Promising Traditional Uses, Pharmacological Effects, Aspects, and Potential Applications". *Front Pharmacol* 25/12 (2022). doi: 10.3389/fphar.2021.791049.
- Li-Bing Zhang vd., "Phylogeny of the Cucurbitales Based on DNA Sequences of Nine Loci From Three Genomes: Implications for Morphological and Sexual System Evolution". *Mol Phylogenet Evol.* 39/2 (May., 2006).
- Liddel-Scott. "πράσον", *An Intermediate Greek-English Lexicon*. Oxford: Clarendon Press, 1889.
- Meve, U., Liede. "S. A Molecular Phylogeny and Generic Rearrangement of the Stapelioid Ceropegieae (Apocynaceae-Asclepiadoideae)". *Plant Syst.* (2002), 171–209.
- Mevsilî, Muzaffer Ahmed. *el-A 'şâbü't-Tıbbiye fi'l-Memleketi'l-Arabi's-Suûdiyye*. 2013.
- Miller, Anthony G. - Long, David G. *Herbarium Specimens*, Royal Botanic Garden Edinburgh: E00358815, 1981.
- Moloudizargari M, Mikaili P, Aghajanshakeri S, Asghari MH, Shayegh J. "Pharmacological and Therapeutic Effects of Peganum Harmala and its Main Alkaloids". *Pharmacogn Rev.* 7/14 (2013), 199-212.
- Nehhâl, İbrahim. *Mu'cemü'n-Nehhâl fi'l-Esmâi'l-İlmiyye li'n-Nebât*. Beyrut: Mektebetü Lübnân, 2009.
- Nitya M., vd. "A Review On "Cucumis Melo L" -An Important Medicinal Plant". *European Journal of Biomedical And Pharmaceutical Sciences* 10/4 (2023), 105-109.
- Öğüt, Sâlim. "Telbiye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 40/36. İstanbul: TDV Yayınlar, 2011.
- Özkan, Hâlit. "Rivâyet, Anlam ve Yorum: Mantar Hadisinin Serencamı". *İslâm Araştırmaları Dergisi* 48 (2022), 1-45. <https://doi.org/10.26570/isad.1134021>.
- Paris, Harry, Janick, J. "Reflections on linguistics as an aid to taxonomical identification of ancient Mediterranean cucurbits: the Piquus of the Faqqous1" (2008), 43-52.

- Petrovska BB., Cekovska S. "Extracts From the History and Medical Properties of Garlic". *Pharmacogn Reviev* 4/7 (2010). doi: 10.4103/0973-7847.65321.
- Padulosi, Pignone D. (ed.), "Rocket: A Mediterranean Crop for the World". International Plant Genetic Resources Institute, 1997
- Plaitakis A, Duvoisin RC. "Homer's Moly Identified as *Galanthus Nivalis* L.: Physiologic Antidote to Stramonium Poisoning". *Clin Neuropharmacol* 6/1 (1983), 1-5.
- Ramadan, H.M.F. "Nutritional Value, Functional Properties and Nutraceutical Applications of Black Cumin (*Nigella sativa* L.): An Overview". *International Journal of Food Science and Technology* 2 (2008). 121-208.
- Ramadan, Mohamed Fawzy. "Nutritional Value, Functional Properties and Nutraceutical Applications of Black Cumin (*Nigella sativa* L.): an Overview". *International Journal of Food Science and Technology* 42 (2007), 1208–1218.
- Riddle, John M. *Dioscorides on Pharmacy and Medicine*. Austin: University of Texas, 1985.
- Saeed M., vd. "Lagenaria Siceraria Fruit: A Review Of Its Phytochemistry, Pharmacology, And Promising Traditional Uses". *Front Nutrition* 16/9 (2022), 1-15.
- Sakshi Painuli, vd. "Nutraceutical Profiling, Bioactive Composition, and Biological Applications of *Lepidium sativum* L.". *Oxidative Medicine and Cellular Longevity* (2022).
- Schenk, Ernst. *Flora von Deutschland*. Madrid: Real Jardín Botánico, 1892-1898.
- Schweinf. "Euphorbia ammak". Edinburgh: Royal Botanic Garden. Digitization Pipeline: E00445535.
- Sırıkent, Belgin, Öz, Veli. "Pseudomonas aeruginosa: Özellikleri ve Quorum Sensing Mekanizması". *Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi Dergisi / Journal of Food and Feed Science - Technology* 18 (2017), 42-52.
- Strassler, Robert B. *The Landmark Thucydides*. New York, NY: Free Press, 1996.
- Teshika, Joaheer vd. "Traditional and Modern Uses of Onion Bulb (*Allium Cepa* L.): A Systematic Review". *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2018). 10.1080/10408398.2018.1499074.
- Tülücü, Süleyman. "Muallakât". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 30/308-310. Ankara: TDV Yayınları, 2020.
- Usta, İbrahim. "Klasik Arap Edebiyatında Platonik Aşk (Kays B. Zerîh Ve Lübnâ Örneği)", *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 4/7 (2014), 53-62.

Yashasvi Suvarna -Rathai Rajagopalan. “Garlic: Nature’s Panacea”, *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research* 8/3 (Feb, 2015), 8-13.

Yavuz, Mustafa. *Bitki Biliminin Kökenleri*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2024.

Zorn, J. *Icones Plantarum Medicinalium, Abbildungen von Arzneypflanzen*. Harvard University Botany Libraries. Cambridge, U.S.A.: 1779-1784.

Online Kaynaklar

Bible Study Tools. John Gill's Exposition of the Bible. <https://www.biblestudytools.com/commentaries/gills-exposition-of-the-bible/numbers-11-5.html>

CAB International In: Invasive Species Compendium. Wallingford, UK: 2021. <https://www.cabi.org/isc/datasheet/85275662#toPictures>.

Capitularies of Charlemagne, Gardenvisit.com. Erişim Tarihi 01/10/2022. https://www.gardenvisit.com/history_theory/garden_landscape_design_articles/europe/capitulary_of_charlemagne

Douglas R. Harper. “Basil”. *Online Etymology Dictionary*. Erişim Tarihi 19/03/2024. <https://www.etymonline.com/word/basil>.

Encyclopedias of Living Forms. Encyclopedia of Succulents. “E Flora of the Kingdom of Saudi Arabia”. <https://www.llifl.com/Encyclopedia/SUCCULENTS/>.

Flora of Katar. <https://www.floraofqatar.com/index.htm>.

Huveynî, İshâk. *Şerhu Sahîhi'l-Buhârî*. 9. Ders. Durûsü'l-İslâmiyye. <http://www.İslâmweb.net>.

Kew Royal Botanic Gardens. Plants of the World Online. Plants of the World Online, Kew <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:986817-1>

Türk Dil Kurumu. “Deyimler ve Atasözleri”. <https://sozluk.gov.tr/>.

EK

Ek 1: Dillere Göre Ot İsimleri

Familya	Arapça	Latince	İngilizce	Türkçe
Alliaceae	بصل	Allium cepa	Onion	Soğan
Alliaceae	ثوم	Allium sativum	Garlic	Sarımsak
Alliaceae	كراث	Allium porrum	Leek	Pırasa
Amaranthaceae	السَّلَق	Beta vulgaris cicla	Chard/White Beet	Pazı
Apiaceae	سنوت	Anethum Graevolens	Dill	Dereotu
Apocynaceae	ضغیوس	Monolluma quadrangula	-	-
Asteraceaea	المرار	Centaurea sinaica	Yellow knapweed	Sarı Kantaron
Brassicaceae	جرجير	Eruca sativa	Roket	Roka
Brassicaceae	خردل	Sinapis	Mustard	Hardal
Brassicaceae	حب الرشاد ثفاء	Lapidium Sativus	Garden cress	Tereotu
Cucurbitaceae	الحنظل	Citrullus colocynthis	Bitet cucumber	Hanzal
Cucurbitaceae	قثاء	Cucumis melo flexuosus	Snake melon	Acur
Cucurbitaceae	بطيخ	Cucumis melo	Melon	Kavun
Cucurbitaceae	الدباء الیْقُطِینْ الْقُرْغ	Legenaria vulgaris	Pumpkin	Kabak
Juncaceae	أسل	Juncus rigidus	Rush	Sazlık
Lamiaceae	ریحان	Ocimum basilicum	Basil	Reyhan
Malvaceae	خطمي	Althaia Officinalis	Mash mallow	Yaban Ebegümece, Hatmi Çiçeği
Neuradaceae	سعدان	Neurada Procumbens	Camel's thorn	Dikenli Gül/Kum düğmesi

Nitrariaceae	الحَرْمَلُ	Peganum Harmela	Wild Rue	Üzerlik
Poaceae	انخر	Cymbopogon schoenanthus	Camel Hay	Deve Otu
Poaceae	ثمام	Panicum turgidum	Desert Grass	Çöl Otu
Poaceae	ثغامَة	Stipagrostis Hirtigluma	Blue bushman grass	-
Poaceae	غرز	Chrysopgon Plumulosus	-	-
Ranunculaceae	حبة السوداء الشونيز	Nigella Sativa	Black cumin	Çörekotu
Terfeziaceae	الكَمَاة	Terfezya	Desert Truffles	Domalan Mantarı
Typhaceae	البردي	Typha Domingensis	Southern cattail	Uzun kuyruk
Zygophyllaceae	الحَرْمَلُ	Peganum Harmela	Wild Rue	Üzerlik Otu

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Ek 2: Otların Kullanım Alanları

	Sağlık	Yemek	Hayvancılık	Ziraat	Ev Eşyası ve Yapı Malz.	Defin	Kozmetik/Takı	Şiir/Edebiyat	İsim
Acur/القثاء	X	X		X				X	
Berdî/البردي								X	
Çörekotu/ حبة السوداء	X								
D.Mantarı/الكُمأة	X	X	X					X	
Dereotu/السَّنَوْتُ	X			X				X	
Duğbûs/الضغبوس		X						X	X
Esl/الاسل			X		X			X	X
Garaz/غرز			X						
Hanzal/الحنظل	X	X	X				X	X	X
Hardal/الخردل		X	X	X				X	
Hatmî/الخطمي						X	X	X	X
İzhir/الإذخر			X			X		X	X
Kabak/القرع		X		X	X			X	
Kavun/البطيخ		X		X				X	
Mürâr/المرار			X					X	X
Pazı/السلق	X	X		X				X	
Pırasa/الكراث		X		X				X	X

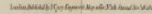
Reyhan/الرَّيْحَانُ						X	X	X	X
Roka/الجرجير		X		X				X	
Sa'dân/السَّعْدَانُ			X					X	X
Sarımsak/الثوم	X	X		X				X	X
Segâme/الثَّغَامُ			X					X	
Soğan/البَصَلُ	X	X		X				X	X
Sünam/الثَّامُ			X		X	X	X	X	
Tereotu/الثَّقَاءُ	X	X		X				X	
Üzerlik/الْحَرْمَلُ						X		X	X

Kaynak: Yazar tarafından hazırlanmıştır.

Ek 3: Arap Yarımadası'nı Gösteren 1658 Tarihli Bu Harita, Johannes Janssonius (1588-1664) Veya Jan Jansson Tarafından Yayınlanmıştır ("A Current and Correct Depiction of Arabia Felix, Arabia Petraea, and Arabia Deserta", Qatar National Library).



1086



ÖZ GEÇMİŞ

Ad Soyad: Firdevs YILDIZ SUBAŞI	
Eğitim Bilgileri	
Lisans	
Üniversite	Malatya Üniversitesi
Fakülte	İlahiyat Fakültesi
Bölümü	İlahiyat
Lisans	
Üniversite	Yalova Üniversitesi
Fakülte	İlahiyat Fakültesi
Bölümü	İlahiyat (Arapça)
Yüksek Lisans	
Üniversite	Marmara Üniversitesi
Enstitü Adı	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Anabilim Dalı	İslâm Tarihi ve Sanatları
Programı	İslâm Tarihi
Makale ve Bildiriler	
1. Yıldız, Firdevs. “Orta Çağda Yaşamış Yahudi Hekim İsrâîlî’nin Tıbbî Eserleri ve İslâm Tıbbına Katkıları”. <i>Afyon ve İstanbul Uluslararası Türk-İslâm Tıp Tarihi Ve Etiği Kongreleri</i> (2018- 2019). 2. Yıldız, Firdevs. Öztürk, Levent. "Medine’de Ashâba Ait Evler: Hz. Ebû Bekr Örneği". <i>Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi</i> 23/43 (Haziran 2021), 81-108. https://doi.org/10.17335/sakaifd.872066 3. Yıldız, Firdevs. <i>İbn Şihâb ez-Zührî</i>. İstanbul: Siyer Yayınları, 2021. 4. Yıldız, Firdevs. <i>İbn Tolun</i>. İstanbul: Siyer Yayınları, 2022. 5. Yıldız, Firdevs. <i>İbn Hibbân</i>. İstanbul: Siyer Yayınları, 2022. 6. Yıldız, Firdevs. “Dioskorides’in De Materia Medice Eserinin Arapçaya Çevrilen Yazma Halindeki Bir Nüshası Üzerine İnceleme”. ed. Elif Gültekin. <i>Türk İslâm Tıp Tarihi Araştırmalarında Kaynaklar</i>. İstanbul: Türkiye Klinikleri, 2024. 7. Yıldız, Firdevs. The impact of a ninth-century Jewish physician on North African and European medical culture: Isaac al-Israeli. <i>Journal of Medical Biography</i> (Şubat 2025). https://doi.org/10.1177/09677720251317824	