

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

HZ. PEYGAMBER DÖNEMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sevim DEMİR AKGÜN

**Enstitü Anabilim Dalı : İslam Tarihi ve Sanatları
Enstitü Bilim Dalı : İslam Tarihi**

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK

EKİM - 2007

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

HZ. PEYGAMBER DÖNEMİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sevim DEMİR AKGÜN

Enstitü Anabilim Dalı : İslam Tarihi ve Sanatları
Enstitü Bilim Dalı : İslam Tarihi

Bu tez 18/10/2007 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği ile kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı

Jüri Üyesi

Jüri Üyesi

BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

Sevim DEMİR AKGÜN

18.10.2007

ÖNSÖZ

Toplumların kültürlerinde önemli bir yere sahip olan yemek, Arap kültürünü de şekillendiren dikkat çekici bir unsur olmuştur.

Hz. Peygamber dönemi sosyo-kültürel hayatını tanımaya yardımcı olması düşünülen “Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü” adlı çalışmamız, İslâm öncesi Arap toplumunda var olan yemek kültürü ile Hz. Peygamber dönemi yiyecek ve içecek çeşitlerini yakından tanımamıza yardım edecek yemek ve su kapları, kullanılan aletleri, yemek ve mutfak malzemelerinin ticareti ve görgü kurallarını ele almaktadır.

Bu çalışmanın tespiti ve bilgilerin toplanıp yazılması aşamalarında eğitici ve öğretici tavsiyelerini esirgemeyen, araştırma konumuzun son şekli verilinceye kadar değerli tenkitleriyle yönlendiren kıymetli hocam Prof. Dr. Levent Öztürk’e verdiği destek için teşekkürlerimi sunuyorum. Yine çalışmamızı okuyarak eksiklerimizi görme imkanı sağlayan değerli hocalarım Arif Bilgin ve Mehmet Memiş’e de teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca maddi ve manevi desteğini esirgemeyen saygıdeğer babama, eşime ve tüm aileme şükranlarımı sunarım.

Sevim DEMİR AKGÜN

18.10.2007

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iii
SUMMARY	iv
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: KAYNAK TARAMASI VE İSLAM ÖNCESİ	
ARAP TOPLUMUNDA YEMEK KÜLTÜRÜ	3
1.1. Kaynak Taraması	3
1.2. İslam Öncesi Arap Toplumunda Yemek Kültürü	7
BÖLÜM 2: YIYECEK VE İÇECEK ÇEŞİTLERİ	14
2.1. Yiyecek Çeşitleri	14
2.1.1. Ekmek	14
2.1.2. Yemek Çeşitleri	17
2.1.2.1. Çorbalar	17
2.1.2.2. Et Yemekleri	19
2.1.2.3. Sebze Yemekleri	29
2.1.2.4. Diğer Yemek ve Yiyecekler	33
2.1.3. Tatlılar	39
2.1.4. Meyveler	44
2.2. İçecek Çeşitleri	51
BÖLÜM 3: YEMEK PIŞIRMEDE KULLANILAN KAPLAR VE ÂLETLER	56
3.1. Yemek Pişirmede Kullanılan Kaplar	56
3.1.1. Yemek Kapları	56
3.1.2. Su Kapları	60
3.2. Yemek Pişirmede Kullanılan Âletler ve Diğer Yardımcı Malzemeler	65
BÖLÜM 4: YEMEK VE MUTFAK MALZEMELERİNİN TİCARETİ	70
4.1. Yemek Malzemelerinin Ticareti	74
4.2. Mutfak Malzemelerinin Ticareti	76
BÖLÜM 5: YEMEK KÜLTÜRÜ VE GÖRGÜ KURALLARI	78
5.1. Yemek Kültürü	78

5.2. Görgü Kuralları	84
SONUÇ	87
KAYNAKÇA.....	90
EKLER	99
ÖZGEÇMİŞ	119

Tezin Başlığı: Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü	
Tezin Yazarı: Sevim DEMİR AKGÜN	Danışman: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK
Kabul Tarihi: 18 Ekim 2007	Sayfa Sayısı: IV (ön kısım) + 98 (tez) + 21 (ekler)
Anabilimdalı: İslam Tarihi ve Sanatları	Bilimdalı: İslam Tarihi
<p>Bütün toplumlarda önemli bir yere sahip olan yemek kültürü, sosyal hayatı anlama noktasında büyük ehemmiyeti haizdir. İşte bu çerçevede çalışmamız Hz. Peygamber dönemi yemek kültürünü konu edinmiş ve bu konuda ilgili detayları sunmaya çalışmıştır.</p> <p>Çalışmada hadis kitaplarına, sözlüklere, sosyal içerikli tarih kitaplarına müracaat edilmiştir.</p> <p>Çalışmamız İslam öncesi Arap toplumunda yemek kültürünü, yemek alışkanlıklarını, Hz. Peygamber döneminde hangi yemeklerin yendiğini ve yemek isimlerini, içecekleri, bu yemek ve içeceklerin hangi kaplarda tüketildiğini, konu edilen yemek ve mutfak malzemelerinin ticaretinin nasıl yapıldığını, bu dönemde yemek kültürünü ve görgü kurallarını içermektedir.</p> <p>Çalışma neticesinde birçok yemek ismine ve içecek isimlerine yer verilmiş, meyve, sebze ve tatlılardan yenilenler tespit edilmiştir.</p> <p>Cahiliye döneminde yenilen yemeklerin genel olarak ele aldığımız dönemde de yenildiği, kapların kullanıldığı bazı yiyecek, içecek ve kaplara ise sınırlandırmalar getirildiği görülmektedir. Yine cahiliye döneminde yapılan ticari faaliyetlerin devam ettiği, oluşan yeme alışkanlıklarının bir kısmının değiştiği görülmüştür.</p>	
Anahtar Kelimeler: yemek, yemek kültürü, kaplar, ticaret	

Title of the Thesis: Cuisine in Prophet Mohammed Era	
Author: Sevim DEMİR AKGÜN	Supervisor: Prof. Dr. Levent ÖZTÜRK
Date: 18 October 2007	Nu. of Pages: IV(pre text) + 98(main body) + 21(appendices)
Department: History of Islam and Islamic Arts	Subfield: History of Islam
<p>Cuisine which is a significant part of social life in many societies has an important place in point of understanding social life. In this respect, the subject of our study is cuisine in Prophet Mohammed era and it was aimed to present details about this issue.</p> <p>In our study, it was referred to hadith books, dictionaries, and history books with social context.</p> <p>In our study, cuisine and eating habits before Islam in Arab society, which foods were consumed during Prophet Mohammed and the names of these foods, drinks, dishes in which these foods and drinks were consumed, how the mentioned foods and kitchen staffs were traded, cuisine and the etiquette were included.</p> <p>As a conclusion of our study, a lot of names of foods and drinks were included and fruits, vegetables and desserts which were consumed were determined.</p> <p>It was concluded based on our study that same foods were consumed in this considered period as in pre-islamic Arabian paganism era and same dishes were used but some restrictions were established in some foods, drinks and dishes. Also, it was concluded that trading activities during pre-islamic Arabian paganism era continued in this period and some eating habits which were established during pre-islamic Arabian paganism era were changed.</p>	
Keywords: foods, cuisne, dishes, trade	

GİRİŞ

Konusu

Çalışmanın konusunu, Hz. Peygamber döneminde yenilen yemek, meyve, tatlı ve içecek çeşitleri, yemek yapımında kullanılan malzemeler, bu dönemde kullanılan yemek ve su kapları, yemek ve mutfak malzemelerinin ticaretini kapsayan yemek kültürü oluşturmaktır.

Önemi

Hz. Peygamber döneminde yemek kültürünü bilmek, o dönemin sosyal, ekonomik ve kültürel hayatını tanımamıza yardımcı olması ve başka dönem yemek kültürleri ile mukayese yapabilmemize yardımcı olması açısından önemlidir.

Amacı

Hz. Peygamber döneminde yemek kültürü adlı tezimiz, tespit edebildiğimiz kadarıyla müstakil bir çalışma olarak ele alınıp incelenmemiştir. Yemek isimleri, hadis ve diğer kaynaklarda yer almasına rağmen bunların tümünün bir araya getirilerek ele alınmadığı görülmüştür. Dolayısıyla bu çalışmada başlıca hedefimiz, yenilen ekmek ve yemek çeşitleri, meyve, tatlı ve içecek çeşitleri, yemek yapımında kullanılan malzemeler, yemek ve su kapları, yemek ve mutfak malzemelerinin ticareti ve oluşan kültür ile ilgili zengin malumat vermektir.

Yöntemi

Çalışmamızda kullandığımız yöntem, Hz. Peygamber döneminde var olan yemek kültürünü ele alırken analiz ve tahlillere yer vermek, örneklendirmelere gitmek suretiyle açıklamak olmuştur.

İçeriği

Araştırmamız beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öncelikle çalışmamız esnasında başvurduğumuz kaynaklar ve araştırmalar konusunda bilgi verilmiş ardından konunun daha iyi anlaşılması için İslâm öncesi Arap toplumunda yemek kültürü anlatılmaya çalışılmıştır.

İkinci bölümde o dönemde yenilip yenilmediğine dair örnekler göz önünde tutulmak suretiyle yiyecek ve içecekler sıralanmıştır. Buna göre Hz. Peygamber döneminde

yenilen ekmek çeşitleri, çorba, sebze yemekleri, et yemekleri gibi yemek çeşitleri, tatlı ve meyveler ve son olarak da içecek çeşitleri anlatılmıştır.

Üçüncü bölümde ise yemek kültürünü yakından tanımamıza yardım edecek yemek ve mutfak malzemeleri hakkında bilgi vermeye çalışılmış, dördüncü bölümde, bunların ticareti anlatılmıştır. Son bölümde ise, genel anlamda yemek adabı ve kültürü anlatılmıştır.

Tezimizin sonundaki ekler kısmında ise incelediğimiz konunun anlaşılmasını kolaylaştırmak amacıyla Arap yarımadasının çeşitli bölgelerinde yapılan kazılarda ortaya çıkarılan yemek kapları, su kapları resimlerine ve araştırmamızla ilgili olan başka resimlere yer verilmiştir.

BÖLÜM 1: KAYNAK TARAMASI VE İSLAM ÖNCESİ ARAP TOPLUMUNDA YEMEK KÜLTÜRÜ

1.1. Kaynak Taraması

“Hz. Peygamber döneminde yemek kültürü” konusu çalışılırken ilk dönem siyer ve tarih kaynaklarına başvurulmuştur. Ancak bu tür eserler arasında yer alan kaynaklar bize zengin malzeme sunmamaktadır. Hadis kaynakları ve şerhlerinde yer alan bilgiler hem o dönemi tanımamız için bize ışık tutmuş, hem de et’ime, eşribe başta olmak üzere nikâh, yemin, tıp, sayd, daavat kitaplarında, yenilen yemek ve yiyecek, içecekler ve yemek adabı ile ilgili konumuzla ilgili pek çok bilginin mevcut olduğu görülmüştür.¹

Konumuzla ilgili başvurduğumuz bir diğer kaynak türü de sözlüklerdir. Halîl b. Ahmed’in (ö. 175/791) ilk Arapça lügat olması açısından önem arz eden *Kitâbü’l-Ayn*’da² bulunan kelimeler incelenmiş yemek, meyve, sebze isimleri ile yemek ve su kapları isimleri

¹ Araştırmamızda yararlandığımız hadis kitapları ve şerhlerinden bazıları şu şekilde sıralanabilir: Süleymân b. Dâvud b. el-Cârûd et-Tayâlisî (ö. 204/819), *Müsnedü Ebî Dâvud et-Tâyâlisî*, Beyrut, ts.; Ebû Bekir Abdürrezzâk b. Hemmâm b. es-San’ânî (ö. 211/826), *el-Musannef* (thk. Habîburrahmân el-A’zamî), I-XI, Beyrut 1983; Abdullah b. Muhammed b. Ebî Şeybe el-Kûfî (ö. 235/849), *el-Musannef fi’l-Ehâdis ve’l-Âsâr* (thk. Nâsirüddîn Elbâni), I-VI, Beyrut ts.; Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahmân b. Fazl ed Dârimî (ö. 255/868), *Sünenü’l-Dârimî*, 2. Baskı, İstanbul 1992; Muhammed b. İsmâil el-Buhârî (ö. 256/870), *el-Câmiu’s-Sahih*, I-VIII, 2. Baskı, İstanbul 1992; Süleyman b. el-Eş’as b. Dâvud es-Sicistânî (ö. 275/888), *Sünenü Ebî Dâvud*, I-V, 2. Baskı, İstanbul 1992; Ebû İsâ Muhammed b. İsâ et-Tirmizî (ö. 279/892), *el-Câmiu’s-Sahih*, I-V, 2. Baskı, İstanbul 1992; Ebû Abdurrahmân Ahmed b. Şuayb en-Nesâî (ö. 303/915), *Kitâbü’s-Süneni’l-Kübrâ*, I-VIII, 2. Baskı, İstanbul 1992; Ebû’l-Kâsim Süleyman b. Ahmed b. Eyyûb et-Taberânî (ö. 360/971), *el-Mu’cemü’l-Kebîr* (thk. Abdülmeccid es-Selefi), I-XXX, 2. Baskı, Musul 1983; a.mlf, *el-Mu’cemü’l-Evsat* (thk. Târık b. Muhammed, Abdü’l-Muhsin el-Hüseynî), I-X, Kahire 1415; Ebû Abdullah İbnü’l-Beyyi Muhammed el-hâkim en-Nisâbûrî (ö. 405/1014), *el-Müstedrek ale’s-Sahihayn* (thk. Mustafa Abdü’l-Kâdir Atâ’), I-IV, Beyrut 1990; Ebû Bekir Ahmed b. el-Hüseyn b. Ali el-Beyhakî (ö. 458/1066), *es-Sünenü’l-Kübrâ* (thk. Muhammed Abdülkâdir Atâ’), I-X, Mekke 1994; Ebû Bekr Ahmed b. Alî b. sâbit el-Bağdâdî (ö. 463/1071), *Târihu Bağdâd*, I-XIV, Beyrut ts.; Ebû Zekeriyyâ Yahyâ b. şeref en-Nevevî (ö. 676/1277), *Şerhu’n-Nevevî alâ Sahîhi Müslim*, I-XVIII, 2. Baskı, Beyrut 1392; Şemsüddîn Ebî Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Osman ez-Zehabî (ö. 748/1347), *Siyeru A’lâmi’n-Nübelâ* (thk. Şuayb el-Arnâvûd ve ark.), I-XXXIII, 9. Baskı, Beyrut 1413; Nûrüddîn Alî b. Ebî Bekir el-Heysemi, (ö. 807/1405), *Mecmeu’z-Zevâid ve Menbeu’l-Fevâid*, I-X, Kahire 1407; Ebû’l-fazl Şihâbüddin Ahmed b. Ali b. Hacer el-Askalânî (ö. 852/1449), *Fethü’l-Bârî bi-Şerhi Sahîhi’l-Buhârî* (thk. Mahmud Fuâd Abdülbakî, Muhibbuddîn el-Hatîb), I-XIII, Beyrut 1379.

² Halîl b. Ahmed, Ebû Abdurrahmân el-Ferâhîdî (ö. 175/791), *Kitâbü’l-Ayn* (thk. Mehdi el-Mahzûmî- İbrâhim es-Samerrâî), I-III, Beyrut 1994.

tespit edilmiştir. İbn Manzûr'un (ö. 711/1311) *Lisânü'l-Arab*,³ ve İbn Sikkît'in *Kitabu'l-Elfaz*⁴ adlı sözlükleri de konumuza zengin bakış açısı kazandırmıştır.

İbnü'l-Cevzî⁵ ve Hattâbî⁶ gibi *Garibü'l-Hadis* kitapları da konumuzu zenginleştirmemize yardımcı olmuştur.

Âlûsî'nin (ö. 1342/1924) *Bulûğü'l-Ereb*⁷ adlı eseri, çalışmamızda başvurduğumuz kaynaklardan biridir. Bu kitapta yer alan yeme içme konusundaki cahiliye âdetleri, bu dönemin meşhur yemekleri ve düşün yemekleri gibi başlıklar giriş bölümümüz için, yemek kaplarının anlatıldığı kısım da ikinci bölümü hazırlamamız için istifade edilen önemli bir araştırma olmuştur.

İbn Abdürabbih'in edebiyat kitabı olan *İkdü'l-Ferîd*⁸ de yer alan yemek isimleri, yemeğin özelliği, yeme adabı, oburluk, perhiz ve yemek hakkında söylenenler gibi başlıklar da araştırmamızı zenginleştirmemize yardımcı olmuştur.

İbn Kuteybe'nin *Uyûnu'l-Ahbar*⁹ isimli eseri de yenilen yemekleri anlatan örneklemelere yer vermesi, sevilen yemekler hakkında bilgi sunması, yemek kaplarından bahsetmesi, Arap doktorların yemekle ilgili tavsiyelerine yer vermesi, meyve ve sebzelerin sağlığa yararlarından bahsetmesi açılarından önem arz etmekte ve bunlarla ilgili şiir ve sözlere yer vermektedir.

Cevad Ali'nin *el-Mufassal fi Tarihil Arab Kable'l-İslam*¹⁰ isimli çalışması İslam öncesi dönemde yenilen yemekler, tüketilen içecekler, kullanılan kaplar, yeme alışkanlıkları hakkında bilgi vermiştir.

İbn Habib'in¹¹ *Muhabber* ve *Münemmak* isimli eserleri panayırarla ilgili verdiği bilgiler bağlamında, yemek ve mutfak malzemelerinin ticaretini konu edindiğimiz üçüncü bölümde bize yardımcı olmuştur.

³ Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensarî İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, I-XVI, Beyrut 1980-1990.

⁴ Ebû Yûsuf Ya'kûb b. İshâk el-Hûzistânî İbnü's-Sikkît, *Kitâbü'l-Elfâz* (thk. Fahreddin Kabave), Beyrut 1998.

⁵ Cemâlüddîn Ebü'l-Ferec Abdurrahman b. Ali İbnü'l-Cevzî, *Garibü'l Hadîs*, (thk. Abdulmutî Emîn el-Kal'acî), I-II, Beyrut 1985.

⁶ Ebû Süleyman Ahmed b. Muhammed b. İbrâhim Hattâbî, *Garibü'l-Hadis* (thk. Abdülkerim İbrâhim Azbâvî), I-III, Mekke 1402.

⁷ Ebü'l-Meâlî Cemâlüddîn Mahmud Şükrî Âlûsî (ö. 1342/1924), *Bulûğü'l-Ereb fi Ma'rifeti Ahvâli'l-Arab* (thk. Muhammed Behçet el-Eserî), I-III, Beyrut, ts.

⁸ Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdürabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endülüsî İbn Abdürabbih *el-İkdü'l-Ferîd* (thk. Ahmed Emin ve dğr.), I-VII, Kahire 1965.

⁹ İbn Kuteybe, Ebû Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî (ö. 276/889), *Uyûnü'l-Ahbâr*, I-IV, Kahire 1343.

¹⁰ Cevâd Ali, *el-Mufassal fi Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*, I-X, Bağdat 1993.

Özellikle son dönemde önceki dönemlerin ve bazı ülke ve yerel yemek kültürlerini inceleyen çalışmalar yayınlanmıştır. Sami Zubaida ve Richard Tapper, “*Ortadoğu Mutfak Kültürleri*”¹² adlı kitapta Türkiye, İran, Suriye, Mısır, Suudi Arabistan ülkelerinin yemek kültürlerini anlatan on yedi makaleye yer vermişlerdir. Bu kitapta kültürler arası benzerlik ve farklılıklar ortaya konmuş, bazı yiyeceklerin kökeni, bazı usuller anlatılmıştır.

Andrew Dalby “*Bizans’ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler*”¹³ adlı çalışmasında Bizans mutfağını ele almış, “*Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*”¹⁴ adlı kitabında ise pek çok baharat çeşidinden bahsetmiştir.

Phyllis Pray Bober “*Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak*”¹⁵ kitabında tarih öncesinde Anadolu’da Çatalhöyük, Mısır Mezopotamya, Yunan, Roma uygarlıklarında ve geç gotik çağda neler yenilip içildiğini yemeklerin nasıl hazırlandığını ve sunulduğunu belgelere dayanarak anlatmış ve kitabında eski çağlardan yetmiş yemek tarifine yer vermiştir.

Güzin Osmancık¹⁶ da kitabında Türk mutfak kültürünü anlatmış ve yemek tariflerine yer vermiştir. Bu çalışma Türk ve Arap kültüründe ortak olan yemek isim ve tariflerini görmemize yardımcı olmuştur.

Faroqhi Suraiya ve Christoph K. Neumann’ın “*Soframız Nur, Hanemiz Mamur*” isimli çalışmalarında Osmanlı maddi kültüründe yemek,¹⁷ Arif Bilgin’in “*Osmanlı Saray Mutfacı*”¹⁸ isimli kitabında Topkapı sarayının iki yüz yıllık mutfağı konu edinilmiştir. Giovanni Rebora’nın “*Çatal Kültürü*” adlı kitapta ise Avrupa mutfağının kısa tarihi anlatılmıştır.¹⁹

¹¹ Ebû Ca’fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye Amr el-Hâşimî el-Bağdâdî İbn Habîb, *el-Muhabber* (thk. Ilse Lichtenadter), Beyrut, ts.; a. mlf., *el-Münemmak fî Ahbâri Kureyş*, (tsh. Hurşid Ahmed Farûk), Beyrut 1985.

¹² ZUBAİDA, Sami-Richard Tapper, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (trc. Ülkün Tansel), İstanbul 2003.

¹³ DALBY, Andrew, *Bizans’ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler* (trc. Ali Özdamar), İstanbul 2004.

¹⁴ Dalby, *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat* (trc. Nazlı Pişkin), İstanbul 2004.

¹⁵ BOBER, Phyllis Pray, *Tarih Öncesinden Orta Çağa Kültür, Sanat ve Mutfak* (trc. Ülkün Tansel), İstanbul 2003.

¹⁶ Osmancık, *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, İstanbul 2006.

¹⁷ Faroqhi Suraiya-Christoph K. Neumann, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*, (trc. Zeynep Yelçe), İstanbul 2006.

¹⁸ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, İstanbul 2004

¹⁹ Giovanni Rebora, *Çatal Kültürü* (trc. Çağla Şeker), İstanbul 2003.

Şâmî'nin²⁰ *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd* isimli kitabında Hz. Peygamber dönemi yenilen sebze yemekleri, sevilen yemekler, içecekler, o dönem yemek kültürü ve görgü kuralları hakkında farklı rivayetlere yer vererek konumuzu zenginleştirmemizi sağlamıştır.

Tibbun nebevî kitapları da incelenilen konunun farklı bir boyutunu geliştirmemizi sağlamıştır. İbn Kayyim el-Cevziyye²¹ *Tıbbı Nebevî* kitabında yiyeceklerin sağlığa faydalarından ve besin değerlerinden bahsetmiş, hadislerde geçen Hz. Peygamberin sağlık öğütlerini anlatırken dolaylı olarak da olsa bahsettiği o dönemde yenilen yiyecekleri anlatmıştır. Nüveyrî de "*Nihâyetü'l-Ereb fi Fünûni'l-Edeb*" adlı kitabının 11. cildinde yiyecekleri temel gıdalar ve taneli yiyecekler, sebzeler, meyveler olarak sınıflandırmış ve yiyecekler hakkında geniş bilgi vermiştir. Özellikle de yiyeceklerin besin değerini, vasıflarını ve sağlığa olan yararlarını anlatmıştır. 10. ciltte de balık çeşitlerini sıralamıştır.²²

Şemâil kitapları Hz. Peygamber'in beşerî yönünü, yaşama uslûbunu ve şahsî hayatını anlatan kitaplardır. Ali Yardım'ın Peygamberimiz'in Şemâili adlı kitabı²³ da Hz. Peygamber'in yemek yeyiş tarzı, yedikleri ekmek, katıkları, yedikleri meyveler, içecekleri ve kapları hakkında bize zengin malumat vermiş, özellikle görgü kuralları kısmında bize ışık tutmuştur.

Elnure Azizova'nın "*Hz. Peygamber döneminde çalışma hayatı ve meslekler*"²⁴ adlı doktora tezi ve Nihal Şahin Utku'nun "*Kızıldeniz'de Denizcilik, Ticaret ve Yerleşim*"²⁵ adlı doktora tezi çalışmamıza destek olmuştur.

Tezimizin sonunda ekler kısmında ise incelediğimiz konunun anlaşılmasını kolaylaştırmak amacıyla Arap yarımadasının çeşitli bölgelerinde yapılan kazılarda bulunan yemek ve su kapları gibi eşyalar hakkında bilgi verilen *A'sâru Mintıkati'l-Asîr*²⁶ isimli çalışmadan istifade edilmiştir.

²⁰ Şâmî, *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd fi Sîreti Hayri'l-İbâd* (thk. Mustafa Abdulvâhid), I-VIII, Kâhire 1990.

²¹ Şemsüddin Muhammed İbn Ebû Bekr İbn Eyyub İbn Kayyim el-Cevziyye, *Tıbbı Nebevî* (trc. Yusuf Ertuğrul), İstanbul 2004.

²² Şehabeddîn Ahmed b. Abdülvehhâb b. Muhammed Nüveyrî (ö. 733/1333), *Nihâyetü'l-Ereb fi Fünûni'l-Edeb*, I-XXVII, Kahire 1985.

²³ Yardım, *Peygamberimizin Şemâili*, İstanbul 1998.

²⁴ Azizova, Elnure, *Hz. Peygamber döneminde çalışma hayatı ve meslekler*, İstanbul 2007.

²⁵ Utku, Nihal Şahin, *Kızıldeniz'de Denizcilik, Ticaret ve Yerleşim*, İstanbul 2005.

²⁶ Ahmed b. Ömer Zil'a ve ark., *A'sâru Mintıkati'l-Asîr*, I-XIII, Riyad 2003.

1.2. İslam Öncesi Arap Toplumunda Yemek Kültürü

Hız. Peygamber dönemi yemek kültürünün tam olarak anlaşılması için, İslam öncesi Arap toplumunda yemek kültürünün açıklığa kavuşturulması gerekmektedir. Hız. Peygamber'in hicrete kadar Mekke toplumunda yaşadığı göz önünde bulundurulursa, bu konunun kavranmasının önemi daha iyi anlaşılacaktır. İslam öncesi ve İslam sonrası yemek kültürü incelendiğinde yemek çeşitleri, malzemeler açısından birçok benzerliklerin olduğu anlaşılmaktadır. Ancak Hız. Peygamber bazı yiyecek ve içeceklerle sınırlandırma getirmiştir. Bu sınırlandırmalar dışında İslam öncesi ve sonrası dönemde özellikle yenilen yemekler konusunda köklü bir değişme olmadığı anlaşılmaktadır.

İslam öncesi dönemde Arap toplumu, evlerde veya çadırlarda yaşıyorlardı. Evlerde müstakil bir mutfak yoktu. Ancak yemeklerin pişirildiği bir ocak, yiyecek ve mutfak malzemelerinin konulduğu bir bölüm vardı. Bedevîlerin yaşadığı çadırlarda iki bölüm bulunmaktaydı. Bunlardan biri kadınlar için ayrılan bölüm, diğeri de dışarıdan gelenlerin ve erkeklerin olduğu bölümdür. Yemek bu bölümde yenilirdi.²⁷ Çadır hayatı yaşayan Araplar, yiyeceklerini çadır içinde özel bir bölmede saklamaktaydılar. Yemeklerini ise genellikle dışarıda yaktıkları bir ateşte pişirirlerdi.²⁸ Bedevî Araplar'ın çadırları dışında ateş yaktıkları yer ve sacayağı olarak kullandıkları taşlar, Cahiliye şiirine de konu olmuştur.²⁹ Bu dönemde Araplar ekmeklerini tandırda pişirirlerdi. Arapların sac üzerinde yufka ekmek yapma âdetleri yoktu.³⁰

İslam öncesi yemek kültüründe dikkati çeken en önemli hususlardan biri, Arap toplumunun yemek yedirmek ve misafire ikram etmek konusundaki cömertliğidir. Bu dönemde bir kişinin zenginliği, ikramının çok ya da az olmasına göre değerlendirilirdi.³¹ Arap toplumunda cömertlik en önemli erdemlerden biri sayılırdı. Cömertliği ortaya koymak için de büyük ziyafetler verilirdi. Cömertliğiyle meşhur olan Abdullah b. Cüd'an, tellallar vasıtasıyla herkesi kendi konağına ziyafete çağırırdı. Bu ziyafetlerde sadece bölgesel Arap yemeklerini değil, İran mutfağından da bazı tatlı ve yiyecekleri

²⁷ Cevad Ali, V, 6.

²⁸ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 32, İstanbul, 1995

²⁹ Bozkurt, " Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı ", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam* V, 32.

³⁰ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı ", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam* V, 32.

³¹ Cevad Ali, V, 68.

Mekkelilere yedirdiği rivayetlerde anlatılmaktadır.³² Bir diğer rivayet de; O'nun birkaç bin büyükbaş hayvanı kestirip evine davet ettiği Mekkelilere ikram ettiği şeklindedir.³³

Araplar birçok sebeple yemek ziyafeti tertip ederlerdi. Araplar'ın, bollukta estiğine inandıkları Saba rüzgârı estiğinde yemek vermeleri dikkat çekicidir.³⁴ Böyle ziyafetlere akrabalarını, komşularını ve dostlarını çağırırlardı. Velime, düğün yemeği; hurs, doğum yemeği; izar, sünnet yemeği; tuhfe, yolculuktan dönenlerin verdiği yemek,³⁵ vekire, ev bittiği zaman verilen yemek; atire de recep ayında verilen yemek ziyafeti bu dönemde yapılan ikramlara örnek gösterilebilir.

Araplar davetlerinde genellikle et yemekleri ikram ederlerdi. Bazen de gelen misafirlere sadece ekmeğe ikram edilirdi. Buna kaffe denilirdi. Şayet ekmeğe beraber çorba da ikram edilirse kaffare denilirdi.³⁶

İslam öncesi dönemde Araplar, tertipledikleri ziyafetler dışında, Mekke'ye hac amacıyla gelenlere de yiyecek temin ederlerdi. Bunu bir görev kabul ederlerdi. Bu göreve rifade denilirdi.³⁷ Bu görevi yerine getirebilmek için Kureyş'ten epeyce para toplanır hurma, kuru üzüm ve diğer hububat satın alınır ve fakir hacılara dağıtılırdı. Rifade, önceleri Nevfeloğullarının elinde idi. Daha sonra Haşimoğullarının eline geçti. Hz. Peygamber'in bi'setinde ise Hâris b. Âmir'in elinde bulunuyordu. Rifade, dokuzuncu hicret senesinde Ebû Bekir es-Sıddık vasıtasıyla Veda Haccı senesinde ise doğrudan doğruya Hz. Peygamber tarafından icra edilmiştir. Dört halife devrinde de bu vazife yerine getirilmiş, sonradan kaldırılmıştır.³⁸

Araplar, misafirlerini güler yüzle ve merhaba diyerek karşılarlardı. Misafiri içeri aldıktan sonra, misafirin utanmaması için sormadan yemek ikram ederlerdi. Arapların bu âdetleri, ataları Hz. İbrahim'den beri devam ede gelmiştir.³⁹ Arapların şiiirleri incelendiğinde misafirlere hürmetle ilgili birçok âdetin olduğu görülmektedir.⁴⁰

Cahiliye döneminde Araplar bedeninin rahat ve sıhhatine uygun gördükleri için erken kalkar ve erken kahvaltı ederlerdi. Erken kahvaltı etmek konusunda İbn Hübeyre,

³² İbn Habib, *Münammak*, s. 371; İsfehânî, *Eğani*, VIII, 329; Fakihi, *Ahbaru Mekke fi Kadimi'd-Dehr ve Hadisi*, V, 196.

³³ İbn Kesîr, *Bidâye*, II, 187.

³⁴ Âlûsî, *Buluğü'l-Ereb*, I, 92.

³⁵ Cevad Ali, V, 70.

³⁶ Cevad Ali, V, 72.

³⁷ Alusi, I, 376.

³⁸ Es'ad, s. 120.

³⁹ Alusi, I, 372.

⁴⁰ Alusi, I, 376.

bedenin bundan güç aldığını, insana hoş bir koku verdiğini ve kişiliğini geliştirmeye yardımcı olduğunu söylemiştir. Kişiliği geliştirmesinin de evden yemek yenilip çıktığı zaman, kimsenin sofrasına gözün takılmamasından olduğunu söylemiştir. Bu dönemde akşam yemeği de misafirin gelmesini beklemek için geciktirilirdi. Bu dönem şairlerinden biri misafirlerin ışığı görüp gelmeleri için en yüksek tepede ışığını yaktığını şiirinde anlatmıştır.⁴¹ Bu ateşe “narul kıra” denilirdi.⁴²

Arapların yemek hususunda önemli âdetlerinden biri de az yemektir. Karnını yemekle dolduranın zekânının gideceğini düşünürlerdi ve gırtlığa kadar yiyeni ayıplarlardı. Cahiliye dönemi tabiplerinden, Hâris b. Kelde'ye en iyi ilaç sorulduğunda; az yemek olduğunu söylemiştir. Yine Arap felsefecilerinden biri derdin çok olma sebebinin de çok yemek olduğunu söylemiştir. Bedenin sıhhatli, zekânın açık olması, dinin ve dünyanın güzelleşmesi için bunun gerekli olduğunu hatırlatmıştır. Kendisinin doksan yaşında olmasına rağmen hiçbir sağlık problemi yaşamadığını, bunun da az yemesine bağlı olduğunu söylemiştir.⁴³

Âlûsî, Hz. Peygamber'in az yemeyle ilgili birçok hadisinin olduğunu belirtmiş ve cahiliye Araplarının da bu inceliklere riayet etmesinin ilginç olduğunu söylemiştir.⁴⁴

Arapların çok yemeyi ayıpladıklarına dilleri de işaret etmektedir, Arapçada çok yemeği ifade eden birçok kelime vardır. Buna göre: Çok yemeği arzulayana (نهم) ve (شره), yemeği bulmaya çok hırslı olana (جشع), ete düşkün olan kimseye (جمع), yemeği hırsla takip edene (لعوس) ve (لحوس), yemeğe çok düşkün olana (عيصوم), lokmaları büyük olarak yiyene (هبلع), şişman ve çok yiyene (جعظري), tuttuğu balıkları yiyene (هلقام) ve (تلقامة) ve (جراضم), başkasının yemeğinden çok yiyene (مجلح), yemekten geriye bir şey bırakmayana (قحط), yemede öne geçmek için lokmaları çok alan kişiye (مدهيل), doymak bilmeyene, kendini hep aç görene (مستجيع) ve (شحذان) ve (لهسم), yemeği arzusundan dolayı koklayana da (أرشم), çok yiyen iştahlıya da (لعمظ) ve (لعموظ), yemek yiyen topluluğa davetsiz gidene (وارش), su için topluluğa davetsiz gidene (واغل), misafiriyle yemeğe gidene (ضيفن) kelimeleri kullanılmaktaydı.

Yemeği ayıplama konusunda da şu kelimeler kullanılmaktaydı: “ağızına bir lokma alıp ve üzerine su içen kimseye (زاق الفرخ), lokmasını bitirmeden yine alana (المبلعم), sofradaki kırıntıları yiyene (المحلح), hurma tabağını sallayıp iyilerini seçene (المغربيل),

⁴¹ Âlûsî, I, 371.

⁴² Cevad Ali, V, 68.

⁴³ Âlûsî, I, 376; Cevad Ali, V, 58.

⁴⁴ Âlûsî, I, 376.

etleri ekmeğinin üzerine kubbe şeklinde toplayıp diğerlerini etsiz bırakan kimseye (المقرب), ağzına sığacak en büyük lokmayı alıp elini de öbürünün üzerine koyana (المنعل), ağzına lokma alıp elinde başkasını tutana (المعلق)⁴⁵ denilmektedir.

Özellikle davet yemeklerinde çok yiyen kimseye kılıktan gelmiş derler ve ayıplarlardı.⁴⁶ Başkasının evine gidip yemeği beklemek en büyük ayıp sayılırdı. Davetsiz yemeğe gidene de tufeyli denilirdi.⁴⁷

Bu dönemde çok yemenin ayıplanması hikâyelere de konu olmuştur. Esmâî'den aktarılan hikâyede bir yaşlı ve bir gencin yolculukta arkadaşlık ettiği, her gün için bir çöreklerinin olduğu, gencin çörekleri yiyip sonra adama aşktan bahsettiği, yaşlı kimsenin de ona hem çöreklerle gömülüp hem de ağlamasının aşkın ona etki etmediğini, eğer öyle olsaydı tok uyuyamayacağını, aşkı kurban edenin çok yemek olduğunu söylediği anlatılır.⁴⁸

Et yemeği o dönem içinde iştah kabartan yemeklerin başındaydı. İnsanları helak eden, parasını götüren kırmızı olarak etten bahsedilmekteydi.⁴⁹ Et en çok kebab olarak yenilirdi. Kebab yemeği etin ateşe konulmasıyla pişirilirdi. Kebab, bedevî Araplarında misafirlere ikram edilen yemeklerin başındaydı. Cömertliğiyle tanınan Hatim gibi kişiler deve keser, kebab yapar ve insanları davet ederlerdi.⁵⁰

Bundan başka yabancı şehirlerin yemeklerini de yerlerdi. Özellikle Medine halkı İranlıların bazı yemeklerini beğenmişlerdir. Bunlardan biri olarak sirkeyle pişmiş güvercin çorbası⁵¹ zikredilmektedir.

İslam öncesi Arap toplumunun sevdiği yemekleri Âlûsî şöyle anlatmıştır: Araplar en çok Arap tavşanı, keler, geyik, tavşan gibi av etleri ile sevik, yoğurt yerlerdi, kaysum bitkisini (الشيج) çiğnemeyi severlerdi. Bazıları temiz olmayan şeyleri yemekten tiksiniyordu ve her canlıyı, her tuttıkları şeyi yemekten kaçınırlardı. Araplara göre en güzel et deve eti idi. Ona hiçbir şeyi tercih etmezlerdi. Onlardan bazıları da keler yemekten hoşlanırlardı. Araplardan birisi diğerine keler sevgisini şöyle anlatmıştır; “Eğer sen kelerin kuyruk kökünü tatsaydın, keler bırakmazdın dereleri dolaşırdın.” Bir şair de keler eti ve diğer yiyecekler hakkındaki düşüncelerini şirinde şöyle ifade etmiştir:

⁴⁵ Âlûsî, I, 379.

⁴⁶ Cevad Ali, V, 59.

⁴⁷ Cevad Ali, V, 60.

⁴⁸ İbn Abdürrabbih, III, 484.

⁴⁹ Cevad Ali, V, 65.

⁵⁰ Cevad Ali, V, 66.

⁵¹ Cevad Ali, V, 65.

“ Kelerleri yedim ondan bıkmadım

kurumuş koyun etine (قديد) ve

kebab yapılmış kuzu etine(حنيداً) iştahlandım

soğuktan dolayı bana onlardan az verildi.

süt ve balık ise sizin gibi beni de hasta etti

kocamış kelerde hastalık görmedim

Teke eti de tavuk yumurtası gibidir.

Tavuk yumurtası da ete düşkün olana şifadır

Keler yumurtası da Arap yemeğidir.

Yabancıların yemeği ise kelerin kuyruğu ve karın etidir.”⁵²

Araplar bazen zor zamanlar yaşarlardı, hatta bazı seneler açlıktan ölenler olurdu.⁵³ Kıtlik zamanlarında keler (Dabb), yaban faresi (Yerbû), ada tavşanı (Veber) yerlerdi.⁵⁴ Yaşanılan kıtlık dönemlerinde hebit adı verilen Ebû Cehil karpuzu tanelerini de pişirip yerlerdi. Bundan başka koyun veya keçi yavrusu derisi (Kı't), deva kanını da pişirip (fesid) yerlerdi.⁵⁵ Halil b. Ahmed'de (الهلالم)⁵⁶ adı verilen, dananın eti ve derisiyle pişirilen yemek, özellikle o dönem zor zamanlarında pişirilen bir yemek olarak zikredilebilir.

Süt, su ve beş hurma onları neşelendirmeye yeterdi.⁵⁷ Çekirgeyi bazen çiğ bazen de pişmiş ve tuz katılmış biçimde yerlerdi. Araplar'ın genellikle yediği şeyler sevik, av eti ve süttü.⁵⁸

İslam öncesi Arap toplumunda bazı kabileler bazı hayvan etlerinden öğrenirlerdi.⁵⁹ Yırtıcı hayvanları, leş yiyen kuşları, yılanları, köpekleri, kedileri, fareleri, kurbağaları ve zehirli olup sağlığa dokunan şeyleri yemezlerdi.⁶⁰ Bazıları ise avladıkları her şeyi yerler, haram saymaz ve öğrenmezlerdi. Ne yediklerini soran şehirliye, bir Arabî,

⁵² Âlûsî, I, 380; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 210.

⁵³ Cevad Ali, V, 61.

⁵⁴ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1126.

⁵⁵ Cevad Ali, V, 59.

⁵⁶ Halil b. Ahmed, III, 1897.

⁵⁷ Cevad Ali, V, 59.

⁵⁸ Cevad Ali, V, 60.

⁵⁹ Cevad Ali, V, 60.

⁶⁰ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1126.

yürüyen ve canlı olan her şeyi yediklerini söylemiştir. Kaynaklarda bazı kabilelerin kurt eti, sırtlan eti, sinek, yılan, köpek, hatta insan eti yendiğine dair örnekler verilmiştir.⁶¹

Cahiliye döneminde insanların Hz. Peygamber döneminde yasaklanan bazı etleri yedikleri görülmektedir. Kendi kendine ölmüş hayvanların etlerini (meyte) yemektedirler.⁶² O dönem yenilen meyte çeşitleri, Münhanika (boğulmuş hayvan), Natiha (süsülmüş hayvan), Mevkûze (sopayla vurulup öldürülmüş hayvan), Mütereddiye (yüksekten düşerek ölen hayvan) ile yırtıcı hayvanların parçaladıkları idi.⁶³ İslam öncesi Arap toplumunda kan da yeniliyordu. Acıktıkları zaman ellerine sivri uçlu keskin bir kemik veya benzeri bir şey alarak hayvanı yaralar ve akan kanı toplayarak içerlerdi. Bu husus şiirlere de konu olmuştur. Yine bu dönemde Arapların, kanı bağırsaklara doldurup kızarttıkları ve misafirlerine yedirdikleri kaydedilmiştir.⁶⁴ Bu devirde Araplar, kandan "Bacca" denilen bir sucuk yapıyor ve yiyorlardı. Bacca, bir devenin canlı vücudu yarılarak akıtılan kandan yapılıyordu. Araplar kıtlık zamanında bunu yemeği adet edinmişlerdi.⁶⁵ Putlara ve dikili taşlara kestikleri kurbanların etlerini yerler, cömertlik yarışı için hayvanlarını keserlerdi. Bazen de talih denemek için hayvan keserler, "Meysir" adlı kumar oyununda bunu ortaya koyar, hisse çıkan kimseye bu etleri verirlerdi.⁶⁶

İslam öncesinde Araplardan zengin ve şehrili olanlar bazı kurallara riayet ederlerdi. Yemekten önce ve sonra ellerini yıkarlardı, genel adet elle yemek olmasına rağmen bazen de özellikle krallar ve zenginler ipekten, ketenden, pahalı kumaşlardan yapılan rabta denilen mendil kullanırlardı. Bundan başka yemek esnasında dizlerinin üzerine de bir örtü koyarlardı.⁶⁷ Onlar yemekte hizmetçi kullanırlardı. Bazı kurallara da çok dikkat ederlerdi. Küçük lokmalarla yemeklerini yerler, yemek yerken ses çıkarmazlardı. Bu kurallara dikkat etmeyenleri de ayıplarlardı. Mekke'ye amcasının oğlunu ziyarete giden bir köylü, bu şehri, insanların ağızlarının bir tarafıyla yemek yediği yer olarak anlatmıştır.⁶⁸

Araplar bu dönemde içme adetlerinde de suyun temiz olması, renginin saf olması, kokusunun, tadının iyi olması, suyun hafif ve akıcı olması, asıl kaynaktan olması,

⁶¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 209-210, 212-213.

⁶² Taberî, *Camîu'l-Beyân*, VIII, 16.

⁶³ Taberî, *Camîu'l-Beyân*, VII, 68-72.

⁶⁴ Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, s.470.

⁶⁵ Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, s.470.

⁶⁶ Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, s.472.

⁶⁷ Cevad Ali, V, 63.

⁶⁸ Cevad Ali, V, 64.

güneşin ve rüzgârın vurmasından korunması, seri ve çok akması gibi hususlara dikkat ederlerdi.⁶⁹ Su içme adabı olarak da suyu sağdan sola doğru ikram ederlerdi.⁷⁰

Cahiliye döneminde içki son derece yaygındı. İçkiye o derece müptela olmuşlardı ki Arapçada içkinin yüz kadar ismi geçmekteydi. Şiirlerinde içkinin bütün çeşitlerini ve sofralarını tasvir etmekteydiler. Medine’de hurma koruğu ve hurmadan yapılan Fadih diye adlandırılan bir içki kullanılmaktaydı. Üzümden de şarap yapılıyordu. Yemen halkı ise, Bit’ denilen ve baldan yapılan bir içki ürettiyordu. Yemen halkının “Mizr” denilen arpa veya darıdan yaptığı bir içkisi daha vardı. Ayrıca buğday ve darıdan “Gubeyrâ” denilen bir içki daha yapıyorlardı. Aynı içkiye “Sükreke” de denilmekteydi.⁷¹ Bundan başka bu dönem insanı içkinin içildiği vakte göre de isimlendirme yapmıştır. Buna göre sabûh; sabahleyin kahvaltı vaktinde içilen içki, ğabûk; gece içkisi, câşiriyye; gündüzün ortası, seher, sabahla birlikte içilen şarap, kayl; gündüz içilen şarap, fahme; akşam içkisi olarak kullanılmaktaydı.⁷²

⁶⁹ Âlûsî, I, 389.

⁷⁰ Âlûsî, I, 394.

⁷¹ Ateş, II, 268.

⁷² Sarıcık, *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü*, s. 17-21.

BÖLÜM 2: YIYECEK VE İÇECEK ÇEŞİTLERİ

2.1. Yiyecek Çeşitleri

2.1.1. Ekmek

Bütün toplumlarda ana besin maddesi olan ekmek, Hz. Peygamber döneminde de önemli bir yer tutmaktaydı. Bu dönemde genellikle arpa ve buğday ekmeği tüketilmekteydi.

Ekmek ve ekmekle ilgili rivâyetlerde bir çok farklı kullanımlara rastlanmaktadır. Buna göre (الخبيزة)¹ ve (الطلمة)² ekmek, (الفرنى)³ genel anlamda yiyecek ve ekmek, (القرص)⁴ ekmek ve benzerlerinin tam olması, (الكسرة)⁵ ekmeğin parçası, (الكعك)⁶ kuru ekmek, (الأصطكمة)⁷ sıcak ekmek anlamlarına gelmektedir.

Elde ettiğimiz bilgilere göre incelediğimiz bu dönemde, “el-hubzun birr” olarak geçen buğday ekmeğinden ziyade “el-hubzun şeir” olarak geçen arpa ekmeği daha fazla bulunmaktaydı. Ekmek çoğu zaman arpadan yapılmaktaydı.⁸ Öyle ki Hz. Peygamber’in genellikle, besin değeri daha yüksek olan buğday ekmeğinden çok, besin değeri düşük olan arpa ekmeği⁹ yediği ifade edilmiştir.¹⁰ Yine Hz. Peygamber vefat ettiğinde Hz. Âişe’nin evinde un yapmak üzere sadece arpa bulunduğu söylenmektedir.¹¹ Câbir b. Abdullah hicrî 5.yılda gerçekleşen Hendek savaşı için hendek kazılırken Müslümanların açlık çektiğini gördüğü bir sırada hanımına gelerek bir şeyler hazırlamasını söylemiş, o da arpayı öğütmüş, hamur haline getirerek ekmek pişirmiştir.¹²

Sehl b. Sad’ın anlattığı bir rivâyetten, arpa ekmeğinin elek kullanılmadan, yalnızca arpa ununun kabuklarının gitmesi için üflenerek, kalan kısmının ise su ile yoğrulmuş yapıldığı anlaşılmaktadır.¹³ Hamidullah bu hadisin Hz. Âişe’den nakledilen rivâyetine

1 Halil b. Ahmed, I, 457.
2 Halil b. Ahmed, II, 1092.
3 Halil b. Ahmed, III, 1392.
4 Halil b. Ahmed, III, 1460.
5 Halil b. Ahmed, III, 1573.
6 Halil b. Ahmed, III, 1582.
7 Halil b. Ahmed, I, 87.
8 Cevad Ali, VII, 58.
9 İbnü'l-Cevziyye, *Tıbbun-Nebevi*, (çvr.Yusuf Ertuğrul) s. 380.
10 İbn Sad, I, 400; İbn Mâce, *Et'ime*, 49.
11 İbn Mâce, *Et'ime*, 49.
12 Müslim, *Eşribe*, 20.
13 Buhârî, *Et'ime*, 22, İbn Mâce, *Et'ime*, 44.

dayanarak Hz. Peygamber döneminde evlerde, elenmemiş undan yapılan, has ekmeğin yendiğini ileri sürmüştür.¹⁴

Ekmek, arpa ya da buğday öğütülmek suretiyle su ile karıştırılır ve mayalanmaya bırakılırdı.¹⁵ Hz. Âişe'nin de hamur yoğurduğuna dair rivayetler vardır.¹⁶ Esmâ bint Ümeys de kocası Câfer b. Ebî Talib'in Mûte savaşında şehit olduğu haberini aldığı gün, "sabah kalktıktan sonra hamur yoğurmuştum" şeklinde anlatmıştır.¹⁷

Ekmek bazen de hazır olarak bulunan kavrulmuş un anlamına gelen sevikten yapılırdı.¹⁸ Seviğin su ya da sütle karıştırılarak ekmeğin hazırlandığı söylenebilir.

Bu dönemde yenen ekmeğin çeşitlerinden biri de yufka ekmeği idi. Yufka ekmeğine (الرفاق),¹⁹ yufka ekmeği ve bu ekmeğin parçalarına da (الفرزدق)²⁰ denirdi. Ancak yufka ekmeği sofralarda bolca bulunan bir yiyecek türü değildi. Nadiren yenilen ekmeklerden biriydi. Ebû Hüreyre, Hz. Peygamber'in vefatından sonra bir keresinde köyüne gitmiş ve orada kendisine yufka ekmeği ikram edilmişti. Bunun üzerine Ebû Hüreyre, Rasûlullah'ın bu ekmeği gözüyle hiç görmediğini ifade ederek ağlamıştır.²¹ Bu haberi destekleyen başka bir rivâyette Hz. Enes, Peygamberin, vefat edinceye kadar halis buğday unundan yapılmış ince yufka ekmeği yemediğini nakletmiştir.²²

Yukarıda çeşitlerinden de bahsettiğimiz ekmeğin, bazen katıksız bazen yağla ya da başka yiyeceklerle yenilir, katıksız ekmeğe (جلفاء) denilirdi.²³ Bir hadiste zikredildiğine göre Ebû Talha, Ümmü Süleym'e Rasûlullah'ın aç olduğunu söylemiş, kendilerinin yiyeceklerinin olup olmadığını sorunca, Ümmü Süleym arpadan yapılmış birkaç ekmeğin somunu çıkarmıştı. Sonra bu ekmekler küçük küçük parçalara bölünmüş ve Ümmü Süleym bu ekmeğin parçalarının üzerine tulumda bulunan yağı sıkıp katık yapmıştı. Bu yemekten ashabdan birçoğu yemişti.²⁴ Hz. Peygamber'in arpa ekmeğine katık yaptığı bir yiyeceğin de bayat yağ olduğu rivayetten anlaşılmaktadır.²⁵ Bundan başka

¹⁴ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1062.

¹⁵ Müslim, *Nikah*, 15.

¹⁶ Müslim, *Tevbe*, 10.

¹⁷ İbn Kesir, *el-Bidaye*, IV, 251.

¹⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbar*, III, 206.

¹⁹ Halil b. Ahmed, I, 704.

²⁰ Halil b. Ahmed, III, 1383.

²¹ İbn Mâce, *Et'ime* 45.

²² İbn Sad, I,404;Buhârî, *Et'ime* 7.

²³ Halil b. Ahmed, I, 308.

²⁴ Buhârî, *Et'ime*, 5.

²⁵ Buhârî, *Buyû*,14; Tirmizî, *Buyû*, 7.

zeytinyağı da ekmeğe katık yapılmıştır. Peygamber zeytinyağını katık yapmayı tavsiye etmiştir.²⁶

Abdurrahman b. Ebî Bekr de çıktıkları bir seferde, yanlarında bulunan erzakla ekmek yapıp bunu koyun ciğeriyle birlikte yediklerini anlatmıştır.²⁷

Hz. Peygamber, Câbir b. Abdullah ile birlikte evine gelmiş, ailesine ekmek yanında katık yapacak bir şey olup olmadığını sormuş, kendisine evde sadece sirkenin olduğu söylenince, Hz. Peygamberin, bulunduğu ev halkının sıkıntı çekmeyeceğini söylediği sirke²⁸ katık yapılmış ve yenilmiştir.²⁹

Hz. Peygamber, ellerinde bulunan arpa ekmeğinin üzerine hurma koyup, hurmanın katık olduğunu söylemiştir.³⁰

İbn Mâce'de yer alan bir rivayette Ümmü Eymen bir gün elenmiş un ile yapılan hamurdan Peygamber'e ekmek yapmak istemiş, Hz. Peygamber de ona ellediği kısmı una katıp öyle yoğurmasını istemiştir.³¹ Bu rivâyetlerden de anlaşıldığı üzere ekmek, az bulunan ve ununun israf edilmemesi hususunda oldukça dikkat edilen bir yiyecek türü olarak anlaşılmaktadır. Hz. Peygamber'in hassasiyeti de bu sebepten olmalıdır ki, "Su ile bile olsa ekmeği katıkla yiyin" buyurmuştur.³²

Ebû Hüreyre, Peygamber ve ailesinin evinde üç ay geçtiği halde ekmek pişirmek için ateş yanmadığını söylemiştir.³³ Yine Peygamber'in özellikle buğday ekmeğini hayatı boyunca üst üste hiç doyarak yemediği rivayetlerde yer almaktadır.³⁴ Zikredilen rivâyetlerden de anlaşılmaktadır ki, Hz. Peygamber döneminde yaşanan sıkıntılar, ekmek konusunda da kendini göstermiştir.³⁵

Yine bir gün Rasûlüllah, "Esmer buğday unundan yapılmış yağlı bir ekmek bulunsaydı da yesek" diye bir istekte bulunmuştu. Bahsettiği ekmek yapıp getirilmiş, getirilen yağın kaplardan hangisinde olduğunu sorduğunda, keler derisinden yapılmış tulukta

²⁶ Abdürrezzak, X, 422; Ahmed b. Hanbel, III, 497; Dârimî, *Et'ime*, 20; Tirmizî, *Et'ime*, 43; Hâkim, II, 398.

²⁷ Buhârî, *Et'ime*, 5.

²⁸ Abdürrezzak, X, 423; Tirmizî, *Taam*, 34.

²⁹ Ahmed b. Hanbel, III, 400; Dârimî, *Et'ime*, 18; Müslim, *Eşribe*, 30; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 39; İbn Mâce, *Et'ime*, 33; Tirmizî, *Et'ime*, 35; Nesâî, *Eyman ve'n-Nüzûr*, 22.

³⁰ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 42; Dîmeşkî, VII, 231.

³¹ İbn Mâce, *Et'ime*, 44.

³² Bağdadî, *Tarih*, VII, 340.

³³ İbn Sad, I, 401.

³⁴ İbn Sad, I, 401; Buhârî, *Et'ime*, 23; İbn Mâce, *Et'ime*, 48.

³⁵ İbn Sad, I, 403.

olduğunu öğrenince bu ekmekten yememişti.³⁶ Peygamber'den sonraki yıllarda bir hanım, Muâviye'ye bazı yiyecekler ikram etmiş, bunlar arasında mayalı ekmeğe, taze süt ve bol su bulunduğu aktarılmıştır.³⁷ Bu rivâyetlerden yağlı ekmeğin ve mayalı ekmeğin arzu edilen ve sevilen yiyecekler olduğu anlaşılmaktadır.

Ekmeğe yapmakla özel olarak ilgilenen³⁸ ve bu mesleği yapan kimselerin de bulunduğu rivâyetler de dikkati çekmektedir.³⁹

Ekmeğe elle bölünüp yenildiği gibi bıçakla da kesip yenilirdi. Hz. Peygamber ekmeği bıçakla kesmeden önce Allah'ı anmak gerektiğini söylemiştir.⁴⁰

Hz. Peygamber yerin ve göğün onun emrine verildiğini ifade ederek ekmeğe değer verilmesi gerektiğini ısrarla vurgulamıştır.⁴¹ Ayrıca insanların birbirlerine ekmeği ikram etmelerini ve sofradaki ekmeğe kırıntılarını yemelerini de tavsiye etmiştir.⁴²

2.1.2. Yemek Çeşitleri

2.1.2.1. Çorbalar

Çorba, Arapça' da (الحساء) olarak kullanılmaktadır.⁴³ Hz. Peygamber döneminde birkaç çorba çeşidine rastlanmakta, sulu yapılan yemeklerden de çorba olarak bahsedildiği dikkati çekmektedir. Çorba genelde toprak kaplarda pişirilirdi.⁴⁴ Bu dönemde deşişe, hazire, pazılı arpa çorbası ve herise isimli çorbalar pişirilip, sevilerek yenilmekteydi.

Hz. Peygamber dönemi çorba çeşitlerinden biri "deşişe"dir. Kelimenin aslı "iri parçalar halinde dövülerek öğütülen buğday ve arpa" anlamına gelen Arapça çeşiştir.⁴⁵ Öğütülmüş hububatın et veya hurma katılıp pişirilmesiyle yapılan çeşişe halk dilinde deşişe şekline dönüşmüştür.⁴⁶ Hadislerde bir kısım sahabinin Hz. Peygamber'e deşişe pişirdiği,⁴⁷ bazen de onun ashabı deşişe yemeye davet ettiği belirtilir. Bu yemek

³⁶ İbn Mâce, *Et'ime*, 47.

³⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 208.

³⁸ Buhârî, *Et'ime*, 7.

³⁹ Kettânî, *Teratib*, II, 330.

⁴⁰ İbn Sad, VIII, 493.

⁴¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 206.

⁴² İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 293.

⁴³ Halil b. Ahmed, I, 483.

⁴⁴ Taberânî, *Mucemü'l-Evsat*, VII, 318.

⁴⁵ İbn Manzûr, VI, 273.

⁴⁶ Seyyid Muhammed es-Seyyid, "Deşişe", *DİA*, IX, (İstanbul, 1994) 214.

⁴⁷ Şâmî, VII, 304; Dimeşkî, VII, 244.

zamanla “Deşişe-i Rasûlüllah” adıyla meşhur olmuş ve Haremeyn fakirlerine vakfedilen en eski sadakalardan birini oluşturmuştur.⁴⁸

Bu dönem çorba çeşitlerinden biri de “hazire”dir. Hazire su ile kepeksiz undan pişirilen bir çorbadır.⁴⁹ Hazire çorbası yağlı çorba⁵⁰ ve etli un çorbası⁵¹ olarak da anlaşılmıştır. Bu da bu çorbaya bazen farklı malzemeler konulduğunu göstermektedir. Sahabeden İtbân, Hz. Peygamber’i ve Hz. Ebû Bekir’i evine davet etmiş ve hazire çorbası ikram etmiştir.⁵² Bu çorbayı ilk kez yapanın Süveyd b. Haremî olduğu kaynaklarda bildirilmektedir.⁵³

Diğer bir çorba çeşidi de “pazılı arpa çorbası”dır. Hz. Ali’nin hastalanması üzerine pazu ile birlikte arpa çorbası pişirildiği rivayet edilmiştir.⁵⁴ Bu rivayetten hastalara çorba pişirme geleneğinin Türklerde olduğu gibi Araplarda da mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle sebze ile hazırlanan çorbalar hastanın güçlenmesine ve iyileşmesine yardımcı olmaktadır.

Hz. Peygamber, et olduğunda ailesine çorbayı çok yapmayı, komşuları da gözetmek gerektiğini hatırlatmıştır.⁵⁵ Bu rivayetten etten yemek olarak yararlanıldığı gibi suyundan da çorba yapıldığı anlaşılmaktadır. O zamanın şartlarına göre bu çorbaya, mevcut olan malzemelerin konulduğu ve pişirildiği söylenebilir. Bundan başka Hz. Peygamber genel anlamda yani et olmaması durumunda da pişirilen çorbanın suyunun fazla konularak komşulara da ayrılmasını tavsiye etmiştir.⁵⁶

Hz. Peygamber dönemi çorba çeşitlerinden bir diğeri de “herise”dir. Bu çorba Dimeşkî tarafından etli un çorbası olarak tanımlanmıştır.⁵⁷ Hz. Peygamber hacamat yaptırdığında kendisine bu çorba ikram edilmiş ve çok beğenmiştir.⁵⁸

Sahabeden Es’ad b. Zürâre, bazı gecelerde Hz. Peygamber’e herise hazırlardı. Bu gecelerden birinde Hz. Peygamber Es’ad’ın yemeğinin gelip gelmediğini sormuştur. Bunun üzerine sahabe Hz. Peygamber’in etli un çorbasını sevdiğini anlamışlardır.⁵⁹

⁴⁸ Seyyid Muhammed es-Seyyid, “Deşişe”, *DîA*, IX, 214.

⁴⁹ Halil b. Ahmed, I, 483.

⁵⁰ Sofuoğlu, XII, 5997.

⁵¹ Dimeşkî, VII, 247.

⁵² Buhârî, *Et’ime*, 15; Müslim, *Mesacid ve Mevazi’s-Salat*, 47.

⁵³ Âlûsî, I, 383.

⁵⁴ Şâmî, VII, 331.

⁵⁵ Dimeşkî, VII, 208.

⁵⁶ İbn Mâce, *Et’ime*, 58.

⁵⁷ Dimeşkî, VII, 243

⁵⁸ Şâmî, VII, 302.

Bu çorba aynı isimle günümüz Mekke mutfağının tatlısıdır. Bu tatlı, dövülmüş et ve buğdaydan yapılır ve şekerle sunulur.⁶⁰

2.1.2.2. Et Yemekleri

Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe et ve et yemekleri önemli bir yere sahiptir. Zira Araplar büyük ölçüde hayvânî gıdalarla besleniyorlardı.⁶¹

Et en çok sevilen yemeklerin başındaydı. Hz. Peygamber davet edildiği et yemeğine icabet etmiş, kendisine sunulan eti de daima kabul etmiş,⁶² hem dünya hem cennet ehlinin yemeğinin efendisi olarak eti zikretmiştir.⁶³ Abdullah b. Mes'ûd parasıyla yağ alacağını söyleyen kimseye et almasının daha hayırlı olacağını söylemiştir.⁶⁴ Yine bu dönemde Câbir, Ali, Hasan, Şabi gibi kişilerin yemek yapılmak üzere günlük olarak et satın aldıkları rivâyet edilmektedir.⁶⁵

Halil b. Ahmed'in eserinde etle ilgili olarak bazı kelimelere rastlamış bulunmaktayız. Buna göre (لحم انيض)⁶⁶ pişmemiş et, (تيم اللحم)⁶⁷ bozulan et, (اللحم المخم)⁶⁸ kokusu değişmiş et, (القشم)⁶⁹ et pişip kırmızılaştığı ve yağı aktığı zaman, (القدير)⁷⁰ çömlekte pişen et, (طبيخ)⁷¹ çömlekte pişirilmeyen et için kullanılmıştır.

Bu dönemde özellikle deve, koyun, sığır ve keçi eti yenilmekteydi. Hz. Peygamber döneminde zekat alınan hayvanlar olarak da zikri geçen hayvanlardan bahsedilmektedir.⁷² Bu hayvanların etlerinden başka tavşan, tavuk, toy kuşu, balık gibi hayvanların etlerinden de faydalanılıyordu. Çekirge, keler, yaban eşiği, at eti de bazı durumlarda bazı kişiler tarafından yeniliyordu. Et yemekleri olarak da şiva, haniz, tirit, irt, tafeyşel, kadid gibi yemekler yapıp yenilmekteydi.

Arabistan yarımadasında deve önemli bir yere sahiptir. Deve eti özellikle zengin kişilerce verilen ziyafetlerde ikram ediliyordu. Bundan başka savaşçıları doyurmak

⁵⁹ Şâmî, VII, 303.

⁶⁰ Mai Yamani, "Mekke Mutfağı ve Sınıflar", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, s. 178.

⁶¹ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

⁶² İbn Mâce, *Et'ime*, 27.

⁶³ İbn Mâce, *Et'ime*, 27.

⁶⁴ İbn Ebî Şeybe, V, 566.

⁶⁵ İbn Ebî Şeybe, V, 567.

⁶⁶ Halil b. Ahmed, I, 113.

⁶⁷ Halil b. Ahmed, I, 229.

⁶⁸ Halil b. Ahmed, I, 530.

⁶⁹ Halil b. Ahmed, III, 1480.

⁷⁰ Halil b. Ahmed, III, 1448.

⁷¹ Halil b. Ahmed, III, 1448.

⁷² Ebû Ubeyd, *Kitabül Emval*, s. 456-490

amacıyla da deve kesiliyor ve eti yeniliyordu. Deve eti genellikle kızartılarak ya da kaynatılarak yeniliyordu.⁷³ Deve etini ördek, tavuk, kuş, kuzu etine tercih eden bir arabiye nasıl olur diye sorulunca o bütün etlerin tuz ve suyla piştiğini ancak deve etinin lezzetinin bambaşka olduğunu anlatmıştır.⁷⁴

Bu dönemde günlük hayatta aile veya misafir için koyunun da kesilip etinden faydalandığı bilinmektedir. Koyun eti kebab yapılarak ya da kaynatılarak yenilirdi.⁷⁵ Hz. Enes, Hz. Peygamber'in Hz. Zeyneb ile düğününde düğün yemeği için, bir koyun kestiğini, herkesin doyana kadar et yediğini anlatmıştır.⁷⁶ Hz. Peygamber ve arkadaşlarını yemeğe davet eden bir kadın sahabi Medine yakınlarındaki otlaklardan biri olan Baki'den bir koyun almış ve pişirmiştir.⁷⁷

Hz. Peygamber'e Ebû Ubeyd'in et pişirdiği, Peygamber'in iki defa kol istediği ve üçüncü kez istediğinde Ebû Ubeyd'in koyunun kaç kolu olduğunu sorması rivayetler arasındadır.⁷⁸ Hz. Ebû Bekir de peygamber'e koyun ayağı göndermiş ve Peygamber ve ailesi pişirip yemişlerdi.⁷⁹

Hz. Peygamber'in hem et hem de yağ bulunduğu zaman birini yiyip diğerini sadaka vermesi sebebiyle Hz. Ömer yağla karışık olan et yemeğini yemeği ret etmiştir.⁸⁰

Hz. Peygamber et pişirildiği vakit etin suyunun çok konulmasını tavsiye etmiş, et bulamayan kimse için et suyunun da makbul olduğunu anlatmıştır.⁸¹

Özellikle Hz. Peygamber'in etin kol kısmını sevdiği, kendisine sunulan kol etini ısrarak yediği⁸² ve de etin en güzelinin sırt eti olduğunu⁸³ söylediği rivayetlerde yer alır. Sırt eti ve kol eti aynı yerdir. Hayvanın omzundan ön ayağı da dâhil olan yerdir. Buna zirâ' denilir.⁸⁴ Ebû Davud'daki rivayette de Hz. Peygamber'in et cinsinden en fazla hoşlandığı kısmın koyunun ön kol tarafı olduğu geçmektedir.⁸⁵ Komşulara dağıtılan koyundan sadece ön kolun kaldığını söyleyen Hz. Âişe'ye, Hz. Peygamber hepsinin

⁷³ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

⁷⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 199.

⁷⁵ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

⁷⁶ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 2; Dımeşkî, IX, 66.

⁷⁷ Beyhakî, V, 335; İbn Hacer, *el-İsabe*, III, 598; İbn Kesir, *el-Bidaye*, VI, 191.

⁷⁸ Ahmed b. Hanbel, VI, 8, 392; İbnül Esir, *Üsdü'l-Ğabe*, VI, 204.

⁷⁹ İbn Sad, I, 405.

⁸⁰ İbn Mâce, *Et'ime*, 57; İbn Şebbe, III, 802.

⁸¹ Tirmizî, *Taam*, 29.

⁸² İbn Mâce, *Et'ime*, 28; Tirmizî, *Taam*, 33.

⁸³ İbn Mâce, *Et'ime*, 28.

⁸⁴ Hatipoğlu, IX, 62.

⁸⁵ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 21.

kendilerine kaldığını söyleyerek⁸⁶ etin en sevdiği kısmının kol eti olduğunu belirtmiştir. Yine koyundan tek boyun kısmı kaldığı için Peygambere göndermeye hayâ eden birini işitince Hz. Peygamber, boyun etinin en gözde, hayra en yakın, kötülüğe en uzak kısmıdır⁸⁷ diyerek eti kabul etmiştir. Zikri geçen rivayetlerde Peygamber'in etin hangi kısmını sevdiğine yer verilmiştir. Ancak bu hadislerden Peygamber'e kalan kısımların bunlar olduğu ve yemeğe kusur bulmayan biri olarak severek yediği ve de ikram edilen yemek hususunda insanları kırmak istemediği düşüncesi çıkarılabilir. Hz. Âişe'nin Rasûlullah'ın en sevdiği kısmın ön kol olmadığını, ancak etin seyrek bulunan bir yiyecek türü olmasından dolayı kol eti çabuk piştiği için Peygamber'e getirildiğini⁸⁸ anlatması bu fikri desteklemektedir.

Koyun ya da diğer hayvanların ciğer, dalak, beyin gibi etleri de Araplar tarafından yeniliyordu. Hz. Peygamber helal kılınan iki kanın karaciğer ve dalak olduğunu⁸⁹ söylemiştir. Abdurrahman b. Ebî Bekir bir sefer esnasında da Peygamberle beraber ekmele birlikte, kesilen bir koyunun ciğerini pişirip yediklerini anlatmıştır.⁹⁰ Hz. Peygamber'e getirilen ikramlardan biri de tabak içinde bulunan beyin olarak rivayet edilmektedir.⁹¹

Yine paça da yenilen et yemeklerindendi. Hz. Peygamber paça hediye edildiği zaman kabul etmiş, paça yemeye davet edildiğinde icabet etmiştir.⁹²

Bu dönemde kemikli et de tencerede haşlanarak yenilmekteydi. Hz. Peygamber kürek kemiğindeki eti severdi,⁹³ bir keresinde tencereden eliyle kemikli bir et çıkarıp yemişti.⁹⁴ Bir Arabî de etin en güzel kısmının kemiğe bitişen yeri olduğunu söylemiştir.⁹⁵ Hz. Peygamber eti kemirerek yemeyi tavsiye etmiş, bunun daha tatlı ve mide için rahatlatıcı olduğunu söylemiştir.⁹⁶

Deve ve koyundan başka sığır eti de yenilen etler arasındaydı. Hz. Âişe sığır ve davar ayaklarını kaldırır, kurban bayramından on beş gün sonra Peygamberin bu ayakları

⁸⁶ İbnü'l-Kayserânî, *İzâhül-İşkal*, s. 562.

⁸⁷ Ahmed b. Hanbel, VI, 361.

⁸⁸ Tirmizî, *Taam*, 33.

⁸⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 31.

⁹⁰ Buhârî, *Et'ime*, 5.

⁹¹ Şâmî, VII, 297.

⁹² Abdurrezzak, X, 449.

⁹³ Buhârî, *Et'ime*, 18, 26.

⁹⁴ Buhârî, *Et'ime*, 18.

⁹⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 198.

⁹⁶ Ahmed b. Hanbel, III, 400, 401; VI, 464, 466; Dârimî, *Et'ime*, 30; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 20; Tirmizî, *Taam*, 31.

yediğini anlatırdı. Bir keresinde Hz. Peygamber'e sığır eti getirilmiş, Peygamber ve ailesi bu etten yemişlerdi.⁹⁷

Hz. Peygamber döneminde tavşan eti de yenen etler arasındadır. Enes b. Malik Mekke'ye yakın bir yerde tavşanı yakaladığını ve üvey babası Ebû Talha'ya getirdiğini, onun da tavşanı kesip iki budu ve arkasını Rasûlüllah'a gönderdiğini Peygamber'in de kabul ettiğini bildirmiştir.⁹⁸

Bir diğer et çeşidi de tavuk etidir. Sahabe bir gün Peygamberle birlikte tavuk eti⁹⁹ yediklerini anlatmıştır. Tavuk etini yemekten kaçınan bir kimseye Ebû Musa, Peygamberin tavuk eti yediğini gördüğünü anlatmıştır.¹⁰⁰ Hz. Peygamber'in tavuk etini yiyeceği zaman tavuğu birkaç gün beklettikten sonra yediği de rivayetler arasındadır.¹⁰¹

Kuş etinin yendiğine dair rivayetler de mevcuttur. Hz. Peygamber'in hizmetçisi Sefine Peygamberle birlikte toy kuşu eti yediklerini¹⁰² haber vermiştir. Hz. Enes de annesinin kendisini kızarmış kuş eti ve buğday ekmeğiyle Peygamber'e gönderdiğini, orda bulunanlarla birlikte etin yendiğini anlatmıştır.¹⁰³ Bu kızartılmış kuş etinin keklik/bıldırcın eti olduğu ve Hz. Ali'nin de bu ziyafette yer aldığı bildirilmektedir.¹⁰⁴

Bu dönemde keçi eti de yenilen et yemekleri arasındaydı. Hâzım, Hz. Peygamber'e dağ keçisinin etini hediye ettiğini, Peygamber'in kabul buyurup, etten yediğini anlatmıştır.¹⁰⁵ Câbir b. Abdullah da Hendek Savaşı'nda savaşa katılanların açlık çektiğini görünce eşine yemek hazırlamasını söylemiş, o da ekmele birlikte keçi yavrusu pişirmiştir.¹⁰⁶

Balık yaygın olarak yenilen yiyecek çeşitlerinden olmasa da o dönemde yenildiğine dair rivayetlere rastlanılmaktadır. Kuran-ı Kerim'de "denizden taze et yiyesiniz diye denizi hizmetinize veren O'dur" şeklinde balıktan bahsedilmektedir.¹⁰⁷ Yine ihramlı iken deniz

⁹⁷ Müslim, *Zekat*, 52, 54.

⁹⁸ Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 10; Müslim, *Saydu'z-Zebaih*, 9; Tirmizî, *Taam*, 2; Nesâî, *Siyâm*, 84.

⁹⁹ Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 26; Tirmizî, *Taam*, 24.

¹⁰⁰ Ahmed b. Hanbel, IV, 401, 406; Dârimî, *Et'ime*, 22; Buhârî, *Zebaih*, 26; Müslim, *Eyman*, 9; Tirmizî, *Et'ime*, 25.

¹⁰¹ Dimeşkî, VII, 237.

¹⁰² Ebû Dâvud, *Et'ime*, 29; Tirmizî, *Taam*, 25.

¹⁰³ Taberânî, *M. Kebir*, I, 226; Bağdadî, *Tarih*, IX, 369.

¹⁰⁴ Dimeşkî, VII, 238.

¹⁰⁵ Şâmî, VII, 296.

¹⁰⁶ Müslim, *Eşribe*, 20; Dimeşkî, V, 376.

¹⁰⁷ Nahl 16/14.

avının serbest olduğundan¹⁰⁸ taze balıktan¹⁰⁹ inci ve mercan¹¹⁰ gibi deniz ürünlerinden söz edilmektedir. Hz. Peygamber de helal kılınan iki ölü hayvandan birinin balık olduğunu söylemiştir.¹¹¹

Hız. Peygamber döneminde, Câbir'in anlattığı rivayette, Ceyşul Habet gazvesinde açlık çekildiği, deniz kenarında anber adı verilen büyük bir balık görüldüğü, balığın büyüklüğünün, kaburga kemiklerinden biri dikilince altından bir süvarinin geçeceği kadar büyük olduğu, bu balıktan iki hafta boyunca yenildiği¹¹² ve gözlerinden yağ çıkarılıp kullanıldığı¹¹³ anlatılmaktadır. Hamidullah bu balığın balina olabileceğini söylemiştir.¹¹⁴ Her defasında bir öküz gövdesi kadar et koparılacak¹¹⁵ kadar büyük olan bu balığın eti tuzlanıp kurutulmuş uzun süre bozulmadan saklanmıştır.¹¹⁶ Hatta Medine'ye dönüldüğünde Hz. Peygamber'e de ikram edilmiştir.¹¹⁷

Arabistan'ın Yenbu, Şuaybe, Eyle, Makna gibi Kızıldeniz'in liman şehir ve kasabaları, Yemen, Umman ve Bahreyn gibi güney ve doğu sahillerinde balıkçılık yapılmaktaydı.¹¹⁸ Ancak Medine'de balıkçılık yapıldığına dair bilgi bulunmamaktadır. Hamidullah ise Semhûdî'nin beyanından Medine civarında bulunan göl ve su birikintilerinde bol miktarda iyi cins balık bulunduğunun anlaşıldığını, ancak Hz. Peygamber döneminde bu durumun geçerli olup olmadığını bilemediğini söylemiştir.¹¹⁹

Peygamberden sonraki yıllarda özellikle yılan balığının yenildiği görülmektedir. Bir Arabî'ye, yılan balığı yeme konusunda fikri sorulunca kaymak gibi parlayan nirsan hurmasından daha hoş olduğunu söylemiştir.¹²⁰

Amre isimli hanım da satın aldığı yılan balığından söz eder ve zembilin içindeki balığın bir taraftan başının bir taraftan kuyruğunun çıktığını anlatmış, Hz. Ali de ona bu balığın bir aileyi doyuracağını söylemişti.¹²¹ Bu rivayetten ve sonraki rivayetlerden anlaşılacağı üzere Hz. Ali zamanında yılan balığı yenilmekteydi. Yılan balığından başka sazın

¹⁰⁸ Maide, 8/96.

¹⁰⁹ Nahl, 16/14.

¹¹⁰ Rahman, 55/22.

¹¹¹ İbn Mâce, *Et'ime*, 31.

¹¹² Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 12, Müslim, *Sayd*, 4; Nesâî, *Sayd*, 35.

¹¹³ Nesâî, *Sayd*, 35.

¹¹⁴ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

¹¹⁵ Müslim, *Sayd ve'z-Zebaih*, 4; Beyhakî, IX, 251.

¹¹⁶ İbn Sad, III, 411; Taberi, *Tarih*, III, 32.

¹¹⁷ İbn Sad, III, 411; Taberi, *Tarih*, III, 32.

¹¹⁸ Bkz. Azizova, s. 123-128.

¹¹⁹ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

¹²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 202.

¹²¹ İbn Ebî Şeybe, V, 573.

balığının da (ceris) zikri geçmektedir. Buna göre liman kentleri fethedildiği zaman Arap mutfağında balığın yer aldığı anlaşılmaktadır.

Sahabeden, ticaretle uğraşan Ebü'd-Derdâ, mesleği dolayısıyla pek çok defa bulunduğu Suriye'de yapılan "mürri" denilen şarabın içine tuz ve balık konarak güneşte bekletilmekle hazırlanan ve kendisinin de yemekte mahzur görmediği bir çeşit balık konservesinden bahsetmektedir.¹²²

"Kûsan" adı verilen ve piriç ile balıktan yapılan bir yemek de bu dönem yemekleri arasında zikredilmektedir.¹²³

Halil b. Ahmed'de balıkla ilgili bazı kelimeler yer aldığı görülmektedir. Buna göre (الحوث)¹²⁴ ve (السّمك)¹²⁵ balık, (الأطوم)¹²⁶ denizdeki balık, (البيّاح)¹²⁷ bir karış boyunda ve balıkların en lezzetlisi olan balık çeşidi, (الجريث)¹²⁸ az yenilen bir balık çeşidi, (günümüz sazan balığı), (جمل البحر)¹²⁹, (جوافة)¹³⁰, (الكنعد)¹³¹ balık çeşitleri, (السيوط)¹³² kuyruğu uzun olan balık çeşidi anlamlarına gelmektedir.

Bunun yanı sıra Hz. Peygamber döneminde bazı hayvanların etleri de yenilmiştir. Ancak bunun zor zamanlarda mecburiyetten ya da başka kültürlerin alışkanlıklarından olduğu anlaşılmaktadır. Çekirge bunlardan biridir. Peygamber helal kılınan iki ölü hayvandan biri olarak çekirgeyi zikretmiştir.¹³³ Sahabeden Abdullah b. Ebî Evfâ, Peygamberle birlikte altı-yedi savaşa katıldığını ve çekirge yediklerini¹³⁴ anlatmıştır.

Yenilen hayvan etlerinden biri de kelerdir. Hz. Peygamber'e İbn Abbas'ın teyzesi yoğurt, tereyağı ve birkaç keler hediye etmiş, Peygamber sofrasında bunlar yenilmiş,

¹²² Buhârî, *Zebaih Ve Sayd*, 12; İbnü'l-Esîr, *en-Nihaye*, II, 153.

¹²³ Hasan İbrahim, II, 266.

¹²⁴ Halil b. Ahmed, I, 440.

¹²⁵ Halil b. Ahmed, II, 856.

¹²⁶ Halil b. Ahmed, I, 90.

¹²⁷ Halil b. Ahmed, I, 206.

¹²⁸ Halil b. Ahmed, I, 275.

¹²⁹ Halil b. Ahmed, I, 314.

¹³⁰ Halil b. Ahmed, I, 330.

¹³¹ Halil b. Ahmed, III, 1600.

¹³² Halil b. Ahmed, II, 883.

¹³³ İbn Mâce, *Et'ime*, 31.

¹³⁴ İbn Ebî Şeybe, V, 571; Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 13; Müslim, *Sayd*, 7; Tirmizî, *Taam*, 22; Nesâî, *Sayd*, 37.

ancak Hz. Peygamber keler yememiştir.¹³⁵ Kendisine haram mı diye soran Halid b. Velid'e ondan tiksindiğini söylemiş, yiyen Halid b. Velid'e ilgiyle bakmıştır.¹³⁶

Hz. Peygamber döneminde genellikle dağlık arazide oturanlar av eti yerlerdi.¹³⁷ Av hayvanları arasında yaban eşeği, yaban sığırı, ceylan, tavşan, aktavşan, sırtlan vardı.¹³⁸ Ancak Hz. Peygamber yırtıcı hayvanların ve pençeli kuşların yenmesini yasaklamıştır.¹³⁹

Bu dönemde yaban eşeği avına çıkılır, fakat Hz. Peygamber'in evcil eşek etini yasakladığı,¹⁴⁰ pişirilen evcil eşeklerin etlerini döktürdüğü¹⁴¹ rivayetlerden anlaşılmaktadır. Buna rağmen Peygamber yaban eşeği avlayan kimselere bunu yiyebileceklerini söylemiş¹⁴² kendisi de kol kemiğindeki eti kemirerek yemiştir.¹⁴³

Esmâ bint Ebî Bekir de Peygamber zamanında atı, gerdanından kesip, etini yediklerini anlatmıştır.¹⁴⁴ Hayber günü de at eti yendiği rivayetler arasındadır.¹⁴⁵

Hz. Peygamber kurt eti ile ilgili kendisinde hayır olan kişinin bunu yemeyeceğini, sırtlan eti için de bunu yiyenlere hayret ettiğini¹⁴⁶ ifade etmiştir. Ancak bir sahâbi de Peygamber'in bu etin yenilebileceğine dair izin verdiğini söylemiştir.¹⁴⁷

Kaynaklarda zikri geçen et yemekleri tirit, şiva, haniz, irt, tafeyşel, kadid yemekleridir.

Bunlar içerisinde en önemli yeri tirit (serid) yemeği almaktadır. Hz. Peygamber, Hz. Âişe'nin faziletini anlatırken diğer kadınlardan onun üstünlüğünün, tiritin diğer yemeklerden üstünlüğü gibi olduğunu¹⁴⁸ belirtmiştir.

¹³⁵ İbn Sad, I, 396; Buhârî, *Et'ime*, 7, 16; Tirmizî, *Et'ime*, 3.

¹³⁶ Buhârî, *Et'ime*, 9; Nesâî, *Sayd*, 26; İbn Abdülber, *el-İstiab*, IV, 1920; Zehebî, *Siyer*, I, 368.

¹³⁷ Taberânî, *el-Mucemül Kebir*, XVII, 73.

¹³⁸ Abbas Mustafa es-Salihi, *es-Sayd ve't-Tard fi's-Şi'ril-Arabî*, s. 83-138.

¹³⁹ Nevevî, XIII 82. Helal ve haram yiyecekler için bkz. Tûsî, *Nihaye*, 588.

¹⁴⁰ Müslim, *Sayd*, 5; Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

¹⁴¹ İbn Sad, II, 113; Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 14; İbnül Cevzî, *el-Muntazam*, VIII, 142; İbn Kesir, *el-Bidaye*, IV, 192.

¹⁴² Buhârî, *Talak*, 23; Nesâî, *Sayd*, 33.

¹⁴³ Buhârî, *Et'ime*, 19.

¹⁴⁴ Buhârî, *Zebaih ve Sayd*, 24; Müslim, *Sayd*, 6; Abdürrezzak, *Musannef*, IV, 526; Taberânî, *Mucemül Kebîr*, XXIV, 87.

¹⁴⁵ İbn Ebî Şeybe, V, 539.

¹⁴⁶ Tirmizî, *Taam*, 4.

¹⁴⁷ Tirmizî, *Taam*, 4.

¹⁴⁸ Buhârî, *Et'ime*, 25, 30; Müslim, *Fadailus Sahabe*, 13; İbn Mâce, *Et'ime*, 20; Tirmizî, *Taam*, 30, Bk. Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

Tirit; ekmeği küçük parçalar halinde doğrayıp et suyunda ıslatmaya ya da içine ekmeğ doğranmış et suyuna denmektedir.¹⁴⁹ Seride, ğut da denilir, eğer serid mayalanmamış ekmeğten yapılırsa buna haniz, seridin kalan suyuna da sürtüm denilirdi. Seridin çok yağlı olduğunu anlatmak için “serid getirildi, ses çıkarıyordu” ifadesi kullanılmaktadır.¹⁵⁰ Hz. Peygamber’in en sevdiği yemeğin ekmeğ tiriti olduğu rivayetler arasında yer alır.¹⁵¹

Hz. Peygamber’e gittiği bir yemekte tiridi ve parça eti bol olan bir yemek getirildiğinin anlatılması¹⁵² tiritten et suyu içindeki ekmeğlerin kastedildiği ve bunun yanında tirit yemeğine et suyundan hariç parça etler de konuğu anlaşılmaktadır.

Et bulunmadığı durumlarda da iç yağı konularak tirit yapılırdı. Nitekim suffede kalanlardan Vâsile, Peygamber’in çörek getirilmesini istediği bir gün, çöreğin bir tabağa doğrandığını, üzerine sıcak su döküldüğünü, iç yağı ilave edilip, un serpiştirilerek karıştırıldığını ve tirit hazırlandığını anlatmıştır.¹⁵³

Ensar’dan olan Sa’d b. Ubade’nin Hz. Peygamber ailesine gönderdiği yiyecekler arasında tiritin sirke, zeytinyağı veya hayvani yağ kullanılan çeşidinden de bahsedilmektedir.¹⁵⁴

Hz. Peygamber tirit yemeği yedikleri vakit elini çanak içerisinde gezdiren şahsa onu en yakın olan yerden yemesi konusunda uyarılmış ve bu yemeğin tek çeşit yemek olduğunu hatırlatmıştır.¹⁵⁵

Hamidullah da o dönem yemekleri içinde Peygamber’in de çok sevdiği tirit yemeğini en önce zikretmek gerektiğini söylemiş ve bu yemeğin sırf et suyu ile yapılan bir çeşit çorba içinde kaynatılmış ekmeğten yapıldığını anlatmıştır.¹⁵⁶

¹⁴⁹ Hatipoğlu, IX, 29. Bu yemeğin Türk mutfağında da yer aldığı görülmektedir. Kuzu eti ve pideden yapılan bu yemeğin Hz. Peygamber dönemindeki tiritte benzemektedir. Bu yemekle ilgili Osmanlı tarihinde de şöyle bir hatıra anlatılır, Ege adalarından biri olan Girit Osmanlı topraklarına katılamaz, Sultan İbrahim Girit’in alınmasında ısrarlıdır. Girişimler netice vermeyince sultan, Girit’ten bahsedilmesini yasaklar. 24 sene sonra Girit alınıp kimse söylemeye cesaret edemeyince saray aşçısı bu yemeği yapar ve ikram eder, yemeğin ismini soran padişaha, sultanım bu yemeğin ismi tirit, alındı Girit diye cevap verir, bundan sonra özel günlerin yemeği olarak anılır olur. Bu yemek Balıkesir’in düğün yemeğidir. Bk. Güzin Osmancık, *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, s. 98, İstanbul 2006.

¹⁵⁰ İbn Sıkkît, *Elfaz*, s. 478.

¹⁵¹ Ebû Dâvud, *Et’ime*, 23.

¹⁵² Tirmizî, *Taam*, 45.

¹⁵³ Şâmî, VII, 306.

¹⁵⁴ İbn Sad, III, 614.

¹⁵⁵ İbn Mâce, *Et’ime*, 11; Tirmizî, *Taam*, 45.

¹⁵⁶ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

Tirit yemeğinin tereyağı ile yapılan çeşidi de bulunmaktadır. Mesela Sa'd b. Ubâde'nin Hz. Peygamber'e gönderdiği yiyecekler arasında tereyağı ile yapılmış tiritden bahsedilmektedir.¹⁵⁷ Yine Abdullah b. Büsr el-Mâzinî annesinin misafir olarak davet ettiği Rasûlüllah'a tereyağlı tirit yaptığını söylemiştir.¹⁵⁸

H. Enes, Peygamberle gittiği terzinin yemek davetinde kendilerine serid yemeği ikram edildiğini, Peygamberin bu yemek içinde kabakları seçtiğini anlatmıştır.¹⁵⁹ Aynı rivayetin farklı bir versiyonunda içinde kabak ve kurutulmuş et bulunan çorba ikram edildiği anlatılmaktadır.¹⁶⁰ Zeyd b. Sabit'in anlatımıyla da Hz. Peygamber'in Medine'ye geldiğinde ilk aldığı hediye Zeyd'in annesinin yaptığı yağ ve ekmekle yapılmış bir sini dolusu tirittir.¹⁶¹

Bazen de tiritin üzerine telbine bulamacının döküldüğü görülmektedir.¹⁶² Hz. Peygamber sahur yemeğinden başka tirit yemeğinin bereketi için de dua etmiştir.¹⁶³

Bu dönem yemek pişirme şekillerinden biri de "şiva"dır.¹⁶⁴ Koyun, deve gibi hayvanların etleri genellikle kebab edilerek (şiva) yeniliyordu. Haniz de kızartılmış anlamına gelmektedir. Kuran-ı Kerim'de Hz. İbrahim'in kızartılmış buzağı misafirlerine ikram ettiği anlatılmaktadır.¹⁶⁵

Bir rivayette sahabe Peygamberle birlikte Dimeşkî'nin mangal eti olarak anlattığı¹⁶⁶ kebab edilmiş bir parça eti yediklerini¹⁶⁷ belirtirken Enes b. Malik'ten gelen rivayetlerde Peygamber'in kuzu kebabı yemediği,¹⁶⁸ önünden kebab artığı kaldırılmadığı¹⁶⁹ anlatılır. Ebû Hüreyre kebab yiyen cemaati görüp davet edilmesi üzerine Peygamber'in arpa ekmeğinden doymadan vefat ettiğini söyleyip yemeği ret etmiştir.¹⁷⁰ Zikredilen rivayetlere göre bu dönemin en meşhur yemeklerinden olan kebab etinin Hz. Peygamber tarafından çok az yendiğini ya da deve etinin kebab edilmişini yemesine rağmen kuzu kebabı yemediği anlaşılmaktadır.

¹⁵⁷ İbn Sad, III, 614.

¹⁵⁸ Nesâî, *Eşribe*, 19; Fesevi, *Kitabul Marife vet-Tarih*, II, 206.

¹⁵⁹ Buhârî, *Et'ime*, 25.

¹⁶⁰ Buhârî, *Et'ime*, 37.

¹⁶¹ Şâmî, VII, 305.

¹⁶² Buhârî, *Et'ime*, 24.

¹⁶³ Abdurrezzak, X, 423.

¹⁶⁴ İbn Sikkît, *Elfaz*, s. 479.

¹⁶⁵ Hud 11/69.

¹⁶⁶ Dimeşkî, VII, 234.

¹⁶⁷ İbn Mâce, *Et'ime*, 29.

¹⁶⁸ Buhârî, *Et'ime*, 26; İbn Mâce, *Et'ime*, 29.

¹⁶⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 29.

¹⁷⁰ Buhârî, *Et'ime*, 23.

Bir diğerk kebab çeşidi olarak “Haniz” görölmektedir. Haniz kebabı etin parçalanıp, taşların karşılıklı dikilmesi, ateşin yakılıp, taşların etrafının çamurla sıvanması ve duman bittiği zaman etin konulup, bir müddet bırakılmasıyla hazırlanmaktadır.¹⁷¹ Türk mutfağındaki büryan kebabına benzemektedir.

Kaynatılarak yapılan et yemeğine de “veşika” denilmekteydi.¹⁷²

“İrt” adı verilen belli bir süre sirkede bekletilerek pişirilen ve yolculuk için götürölen et yemeği¹⁷³ de rivayette yer almaktadır. Medine’ye hicret yolculuğunda Arc’dan Medine’ye kadar Hz. Peygamber’e kılavuzluk yapan Sa’d el-Eslemî irt yemeği yediklerini anlatmaktadır.¹⁷⁴ Yine Zeyd b. Hârise de koyun keserek etini yolculuk azığı için bahsedilen şekilde hazırlamıştır.¹⁷⁵

Bu dönem et yemeklerinden biri de “tafeyšel”dir. Ümmü Eyyûb, Hz. Peygamber’in en çok sevdiği yemek olarak tafeyşel yemeğini söylemiş ve bir gece Sa’d b. Ubâde’nin bir sini üzerinde bu yemekten gönderdiğini, Hz. Peygamber’in akşam yemeğinde âdeti olmadığı halde bu yemekten çok yediğini anlatmıştır.¹⁷⁶ Dimeşkî bu yemeği et ve bulgurla yapılan bir yemek olarak tanımlamıştır.¹⁷⁷

Çorbalar kısmında zikrettiğimiz hazire daha katı şekilde et bulamacı olarak da yapılıyordu. Tencereye bol su konulup eti küçük küçük doğrayıp bu suda pişirdikten sonra üzerine un ekleniyordu. Bu yemek yağlı un ve etle bulamaç haline getiriliyordu. “hazire” yemeği etle yapılan bir yemektir. Etsiz yapılırsa “aside” ismi verilir.¹⁷⁸

Hz. Peygamber döneminde et kurutularak saklanır ve yenilirdi. Bu et bazen çorbalara bazen de yemeklere konulurdu. Et uzunluğuna yarılr ve güneşte kurutulursa “kadid”, enine yarılrda kurutulursa “safif” denilirdi.¹⁷⁹

Kendisiyle görüşmeye gelip, korkudan titreyen adama Hz. Peygamber kendisinin kral olmadığını, tuzlanıp güneşte kurutulmuş et yiyen kadının oğlu olduğunu söylemiştir.¹⁸⁰

¹⁷¹ İbn Sikkît, *Elfaz*, s. 479.

¹⁷² Âlûsî, I, 384.

¹⁷³ İbn’ül-Esir, *en-Nihaye*, I, 42; İbn’ül-Cevzî, *Garib’ül-Hadis*, I, 21.

¹⁷⁴ İbn Sad, IV, 312.

¹⁷⁵ İbn Asâkîr, XIX, 508.

¹⁷⁶ Şâmî, VII, 302.

¹⁷⁷ Şâmî, VII, 302.

¹⁷⁸ Hasan İbrahim, II, 266.

¹⁷⁹ Hasan İbrahim, II, 266.

¹⁸⁰ İbn Mâce, *Et’ime*, 30.

Parça parça kesip, güneşte kurutmak anlamına gelen teşrik kelimesinin hacdaki teşrik günlerinde kurban etinin güneşte kurutulduğu zaman dolayısıyla isimlendirildiği rivayet edilmektedir.¹⁸¹ Özellikle kurban edilen hayvanların eti tuzlanarak saklanmaktadır.¹⁸² Câbir, Hz. Peygamberle birlikte Dımeşkî'nin pastırma dediği kurutulmuş eti (kadid) yediklerini anlatmıştır. Bir sefer esnasında da Peygamber kendisi için kurban edilen koyun etinin terbiye edilmesini istemiş ve Medine'ye gelene kadar bu etten yenmiştir.¹⁸³ Bu terbiye etme işleminde muhtemeldir ki tuz, sirke ve mevcut baharatlar kullanılmıştır.

Hz. Peygamber döneminde bazı hayvanların etleri, ciğer, dalak, beyin, paça gibi bölümleri ile bu etlerden hazırlanan yemekler yenilmekteydi.

2.1.2.3. Sebze Yemekleri

Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe sebze yemekleri de önemli bir yer tutmaktadır. Bu dönemde yemeklerde kullanılan başlıca sebzeler kabak, pazı, soğan, sarımsak, pırasa, mantar, şalgam otudur.

İbnü'l-Cevzi (البقل) sebzegiller¹⁸⁴ demek olan bu kelimenin bir hadiste geçtiğini düşünerek, Peygamber'in en sevdiği yiyeceğin baklagiller olduğunu söylemiştir.¹⁸⁵ Bu kelimenin aslının süfûl olup Hz. Peygamber'in en sevdiği yiyeceğin tirit olduğu hadis kitaplarında görülmektedir.

Hz. Peygamber'in en sevdiği yiyeceğin sebzegiller olduğunu söylemek mümkün olmasa da sebzelerden yenildiği ve de bunlardan biri olan kabak yemeğinin o dönemde yapıldığı, hadislerde yer aldığı şekliyle Hz. Peygamber'in kabak yemeğini sevdiği anlaşılmaktadır.¹⁸⁶

Hz. Enes de, Peygamber'in terzi tarafından davet edildiği bir yemekte Peygamber'e içinde kabak ve et bulunan yemek takdim edildiğini, Hz. Peygamber'in tabağın etrafında kabakları araştırdığını,¹⁸⁷ bunun üzerine Peygamber'in önüne kabakları yaklaştırdığını anlatmıştır.¹⁸⁸ Bu olay sebebiyledir ki başka bir sahabe Hz. Enes'in

¹⁸¹ Ebu Ubeyd, *Garibü'l-Hadis*, III, 453; İbnü'l-Cevzî, *Garibü'l-Hadis*, I, 534; İbn Hacer, *Fethül Bari*, II, 457.

¹⁸² Buhârî, *Edahi*, 16; Beyhakî, IX, 293.

¹⁸³ Ebû Dâvud, *Dahaya*, 11.

¹⁸⁴ Halil b. Ahmed, I, 183.

¹⁸⁵ Aclûnî, *Keşfü'l-Hafâ*, I, 360.

¹⁸⁶ İbn Mâce, *Et'ime*, 35.

¹⁸⁷ Ahmed b. Hanbel, III, 160, 204, 252; Buhârî, *Et'ime*, 3; Müslim, *Eşribe*, 21; İbn Mâce, *Et'ime*, 36; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 21; Tirmizî, *Et'ime*, 42.

¹⁸⁸ Tayalisi, s. 266; Ahmed b. Hanbel, III, 108, 174, 264; Dârimî, *Et'ime*, 19; İbn Mâce, *Et'ime*, 36.

kabak yediğini ve Peygamber'in kabağı sevmesinden ötürü kendisinin de çok sevdiğini söylediğini anlatmıştır.¹⁸⁹

Yine Hz. Peygamber'in yanına gelen ve kabağı tanımayan sahabe, onun ne olduğunu sormuş, Peygamber de kabak olduğunu ve kabakla yemeklerini çoğalttıklarını söylemiştir.¹⁹⁰ Bu rivayetten Peygamber evinde birçok yemeğe kabak katıldığı anlaşılmaktadır. Hz. Peygamber de Hz. Âişe'ye yemeğe kabağı bol koymasını, kabağın üzgün kalbi yumuşattığını söylemiştir.¹⁹¹

Habeşistan veya komşu ülkelerden birisinin kralının oğlu olup, Hz. Peygamber döneminde Müslüman olduğu rivayet edilen Ebû Nizer isimli sahabinin Hz. Ali'ye, içinde kabak bulunan yemek yaptığı rivayet edilmektedir.¹⁹²

Bu dönemde yapılan sebze yemeklerinden biri de pazı (silk) dır. Sehl b. Sa'd'ın cuma günü çok sevindiklerini, çünkü ihtiyar bir hanımın pazı bitkisinden toplayıp, tencerede arpa taneleriyle pişirdiğini, cuma namazından sonra onlara ikram ettiğini ve bu yemeğin içinde iç yağı ya da et yağı olmamasına rağmen severek yediklerini anlatan ifadelerine rastlanılmaktadır.¹⁹³ Medinelilerin pazı yaprakları ve arpa taneleriyle yaptıkları bu yemekten Cevad Ali leziz bir yemek olarak bahsetmektedir.¹⁹⁴

Bu dönemde yemek olarak ya da tek olarak yenilen sebzelerden bazıları da soğan (بصل),¹⁹⁵ sarımsak (الثوم)¹⁹⁶ ve pırasadır. Özellikle Arabistan'da sarımsak çok bulunmaktadır. Pişmiş ya da çiğ olarak yenilir ve de ilaç olarak kullanılır.¹⁹⁷ Hz. Peygamber, kendisine içinde soğan (basal), sarımsak (sum) ve pırasa (kürras) gibi yeşillikler bulunan yemek ikram edildiğinde yememiş ve "ben arkadaşşıma (Cebrail'e) eziyet etmekten hoşlanmam" buyurmuştur.¹⁹⁸ Yine kendisinin yanına pırasa yiyerek gelenlere bu kokuyu duyunca insanların rahatsız olduğu şeylerden meleklerin de rahatsız olacağını anlatmış¹⁹⁹ ve bu sebzeleri yiyenlerin mescide yaklaşmamasını tavsiye etmiştir.²⁰⁰ Hz. Ali çiğ sarımsak yemenin yasaklandığını belirtmiştir.²⁰¹ Hz.

¹⁸⁹ Abdurrezzak, X, 449; İbn Sad, I, 392; Tirmizî, *Taam*, 40; İbn Asakir, IV, 242.

¹⁹⁰ İbn Mâce, *Et'ime*, 26.

¹⁹¹ Şâmî, VII, 330.

¹⁹² İbn Hacer, *İsabe*, VII, 18.

¹⁹³ Buhârî, *Et'ime*, 17.

¹⁹⁴ Cevad Ali, VII, 60.

¹⁹⁵ Halil b. Ahmed, I, 168.

¹⁹⁶ Halil b. Ahmed, I, 253.

¹⁹⁷ Cevad Ali, VII, 61.

¹⁹⁸ İbn Sad, I, 395; İbn Mâce, *Et'ime*, 59; Tirmizî, *Et'ime*, 14.

¹⁹⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 59.

²⁰⁰ Buhârî, *Et'ime*, 49; Tirmizî, *Taam*, 13.

Peygamber de çiğ soğan yenilmemesini istemiştir.²⁰² Yine Şâmî'nin derlediği rivayetlerden birinde Hz. Peygamber ile ashabının Hayber'de bir soğan tarlasına rastlayıp bazılarının soğan yediği ve çiğ olarak yendiği için yiyen kişilerin grupla buluşmasının sonraya bırakıldığı yer alır.²⁰³ Hz. Ömer de Peygamber'in vefatından sonraki hutbesinde insanları sarımsak ve soğan yedikleri için uyarılmış, Peygamber döneminde bunların mescitten uzaklaştırıldıklarını anlatmış ve yenilirse de pişirerek kokusunun önlenmesini tavsiye etmiştir.²⁰⁴ Hz. Peygamber döneminde yaygın olarak bulunan soğan ve sarımsak gibi sebzelerin pişirilip yendiği, pişirmeden yiyenlerin bazı kurallara uymak üzere uyarıldıkları görülmektedir. Bu sebzelerin kavru olarak pişirilmesinden başka közlenerek de pişirildiği²⁰⁵ bilgisine ulaşılmaktadır.

Hız. Peygamber'in en son yediği yemeğin soğanlı olduğu ve soğanın tencerede kızartılmış, yani pişirilmiş olduğunu anlatan hadisler bulunmaktadır.²⁰⁶ Buhârî de *Edebül Müfret*'te Hz. Peygamber'in vefatından bir hafta önce kızartılmış soğan yediği bilgisine yer vermiştir.²⁰⁷

Hız. Peygamber dönemi sebze yemeklerinden biri de mantar (الكماة)²⁰⁸dır. Mantarın siyah, kırmızı, beyaz gibi çeşitleri vardır. Bunlar içinde en lezzetlisi siyah mantardır. Mantar çeşitlerinden birinin sirke ve zeytinyağı ile pişirildiğine dair bir bilgi bulunmaktadır.²⁰⁹

Hız. Peygamber, yer mantarını külfetsiz nimetler çeşidinden olan kudret helvasına benzetmiş ve suyunun da faydalı olduğunu söylemiştir.²¹⁰ Mantar yemeğinin, mantarlar ayıklanıp, suda pişirilip, tuz, baharat ve zeytinyağı konulan çeşidi²¹¹ olduğu gibi, Halil b. Ahmed'de yer alan mantarın yağın içinde kavrulması ile yapılan, (الشمء)²¹² denilen bir çeşidi de vardır.

201 Tirmizî, *Taam*, 13.

202 İbn Mâce, *Et'ime*, 59.

203 Şâmî, VII, 328.

204 Müslim, *Mesacid ve Mevazi's-Salat*, 17; İbn Mâce, *Et'ime*, 59.

205 İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 283.

206 Ahmed b. Hanbel, VI, 89; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 41.

207 Dimeşkî, VII, 262.

208 Halil b. Ahmed, III, 1593.

209 Cevad Ali, VII, 62.

210 Buhârî, *Tib*, 20; Müslim, *Eşribe*, 28.

211 İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 297.

212 Halil b. Ahmed, I, 249.

Peygamber'den sonraki yıllarda da köydeki bolluk ve bereketten bahseden kimse, "mantarlar var ki develer ayaklarıyla çiğniyor" diyerek mantarın çokça yetiştiğini ifade etmiştir.²¹³

Bu dönemde salatalık ve acur da yenilen sebzelerdendir. Hz. Peygamber'in taze hurma ile "kıssa" olarak geçen salatalığı²¹⁴ yediği rivayetler arasındadır. Hamidullah, Hz. Peygamberin salatalığı tuzlayarak yemeği tercih ettiğini²¹⁵ anlatan Hz. Âişe'nin rivayetine yer vermiştir. Kıssa'nın acur da olabileceğinden bahsedilmiştir.²¹⁶ Acur, Hudeybiye'ye giderken Veddan'da Hz. Peygamber'e hediye edilenler arasındadır. Hz. Peygamber hoşuna giden bu hediyeyi tatması için hanımı Ümmü Seleme'ye de göndermiştir.²¹⁷

Hz. Peygamber döneminde pişirilen sebze yemeklerinden biri de şalgam yaprağından yapılan yemektir. Hz. Ali'nin hastalanması üzerine Peygamber onun hurma yemesine izin vermemiş, onun için yemek yaptırmıştır. Ümmü'l-Münzir şalgam yaprağı ile arpadan bir yemek pişirmiş ve Hz. Ali bu yemeği yemiştir.²¹⁸ Burada pişirilen ve hasta yemeği olarak da geçen şalgamdan yapılan yemek, arpadan olabileceği gibi arpanın unu veya suyundan da yapılmış olabilir. Hz. Ali'nin hastalanması üzerine pazı ile arpa çorbası pişirildiği de rivayet edilmiştir.²¹⁹ Bunun sebze yemeği olduğu sonucuna varılabilir.

Bir defasında Eyle halkı Hz. Peygamber'e yer elması hediye etmiş, Peygamber de bu sebzeyi beğenmiştir. Onlara ne olduğunu sorup yer elması cevabını alınca gerçekten lezzetli olduğunu belirtmiştir.²²⁰ Bu rivayetten incelediğimiz dönemde bazı kişiler tarafından bu sebzenin bilindiği ve muhtemelen de yemeğinin yapıldığı söylenebilir.

İkrime bir öğünde yediği yemeklerin ekmek, sebze ve süt olduğunu söylemiştir.²²¹

Aralarında arazi kiralayıp anlaşamayan iki adamın kavga etmesi üzerine Peygamber arayı bulmaya çalışmış, bir mukavele imzalanmış, mukavelede ekilebilecekler olarak

²¹³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 208.

²¹⁴ Ahmed b. Hanbel, I, 203; Buhârî, *Et'ime*, 39, 45, 47; Müslim, *Eşribe*, 23; İbn Mâce, *Et'ime*, 37; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 44; Tirmizî, *Taam*, 35.

²¹⁵ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

²¹⁶ Hatipoğlu, IX, 78.

²¹⁷ Vâkidi, II, 578; Şâmî, V, 58.

²¹⁸ İbn Mâce, *Tıb*, 3.

²¹⁹ Şâmî, VII, 331.

²²⁰ Şâmî, VII, 329.

²²¹ Nesâî, *Sıyâm*, 37.

bakla, nohut, bezelye, mercimek, pirinç, hıyar, acur, şalgam, turp, soğan, sarımsak gibi sebzelerin ismine yer verilmiştir.²²²

Halil b. Ahmed'de birçok sebze isimleri yer almaktadır. Buna göre (الخنس)²²³ marul, (الترمس)²²⁴ acı bakla, (الخوصة)²²⁵ yaz bitkilerinden bir sebze, (الحوكة) sebzelerden patlıcan,²²⁶ (سلج) yenilen yumuşak yapraklı bir bitki (sebze),²²⁷ (سلجم) Şalgam (günümüz) turpa benzer.²²⁸ (الفجل) turp,²²⁹ (الكشمخة) Beni Sa'd'da yenilen bir sebzedir, tadı hoştur,²³⁰ (القتاء) salatalık,²³¹ (القتد) salatalık çeşidi,²³² (الهزنوع) kalkan otuna (الطرثوث) benzer yenilir,²³³ (النهق) maydanoza benzer sebze cinsinden bir ot, yenilir.²³⁴

2.1.2.4. Diğer Yemek ve Yiyecekler

Hz. Peygamber döneminde yukarıda zikredilen yemekler dışında birçok yemek ve yiyeceğin de yenildiği kaynaklarımızda yer alan bilgilerden anlaşılmaktadır.

Hays, hurma, ekıt ve de tereyağının karıştırılmasından oluşturulan yemeklerdir.²³⁵ Ekıt, yağı alınmış ve kurutulmuş koyun ya da keçi yoğurdu demektir. Türkçede keş anlamına gelmektedir.²³⁶ Hz. Peygamber'in Safiye ile evlenmesinden bahseden rivayette bu malzemelerin deri sofralar üzerinde karıştırılıp, düğün yemeği olarak ikram edildiği anlatılmıştır.²³⁷ Hays yemeği Hz. Peygamber'in Safiye'den²³⁸ başka Zeynep bint Cahş,²³⁹ Meymune bint Hâris²⁴⁰ ile de evliliği sırasında verdiği düğün yemeğidir.

Câhız, Kureyşli tacirlerin cömertliğini anlatırken deri sofralarda yaya ve binekli herkese hays yedirdiklerini zikretmiştir.²⁴¹ Hays, misafirlere ikram edilen bir yemek çeşidi

²²² Nesâî, *Muzâra'a*, 3.

²²³ Halil b. Ahmed, I, 487.

²²⁴ Halil b. Ahmed I, 220.

²²⁵ Halil b. Ahmed I, 537.

²²⁶ Halil b. Ahmed I, 444.

²²⁷ Halil b. Ahmed II, 840.

²²⁸ Halil b. Ahmed II, 840.

²²⁹ Halil b. Ahmed III, 1373.

²³⁰ Halil b. Ahmed III, 1579.

²³¹ Halil b. Ahmed III, 1441.

²³² Halil b. Ahmed III, 1441.

²³³ Halil b. Ahmed III, 1884.

²³⁴ Halil b. Ahmed III, 1848.

²³⁵ İbn Manzur, VI, 61.

²³⁶ Sofuoğlu, XII, 5499

²³⁷ Buhârî, *Et'ime*, 7, 16, 28.

²³⁸ İbn Sad, I, 116; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 2; Zehebî, *Siyer*, II, 235; İbnü'l-Cevzî, *el-Muntazam*, III, 297; İbn Kesir, *el-Bidaye*, IV, 196.

²³⁹ İbn Sad, VIII, 174; Buhârî, *Nikah*, 64; İbn Kesir, *el-Bidaye*, VI, 110.

²⁴⁰ İbn Kesir, *el-Bidaye*, V, 14.

²⁴¹ Câhız, "el-Evtan ve'l-Büldan", *Resail*, IV, 116.

olmanın dışında uzun süre bozulmayan özelliğe sahip olduğu için yol azığı olarak da götürülmekteydi. Mesela Ferve b. Amr'ın azatlısı Ebû Hind'in sefer için götürdüğü hays dolu deri tulumu taşırken bir mevkide Bedir'den dönen İslâm ordusu ile karşılaştığı zikredilmektedir.²⁴²

Hz. Âişe, Peygamber'in hays yemeğini sevdiğini bu sebeple hazırladığı haysı Peygamber için ayırdığını anlatmıştır.²⁴³ Bu yemeğin insanı doyuran dört yiyecekten biri olduğu rivayet edilmiştir.²⁴⁴

İbn Kuteybe'de yer alan bir rivayette su ve süt birlikte haysın da içecek olduğundan bahsedilmektedir.²⁴⁵ Bu rivayetten haysın, içine konulan yoğurt veya yağla sulandırıldığı anlaşılmaktadır. Haysın içine konulan malzemelere un ve su ilave edip sıvı kıvamda hazırlanılana da "rebike" denilmektedir.²⁴⁶ Abise ismi verilen ve haysın içine konulan kuru yoğurt hurma ve yağ ile hazırlanan bir yiyeceğe de rastlanmaktadır.²⁴⁷

Yemâme halkından, Beni Hanife kabilesi hurma, yağ ve keşten yapılan haysı put yapmış ve sonra da yemiştir. Haysın çekirdekleri çıkarılmış berni hurması, yoğurt ve yağla hamur haline getirilip, serid gibi düzeltilmiş şekline de vatbe denmiştir. Yoğurt yerine bazen de sevik konulmuştur.²⁴⁸

Bu dönemde yemek olarak yenilen bir yemek de kavrulmuş un anlamına gelen "sevik" (kavud)tir. Sevik yemek için ise "seffe" fiili kullanılmıştır.²⁴⁹ Kavrulmuş un suyla karıştırılır ve bulamaç yapılırdı. Hayber'e doğru Peygamberle sefere çıkan Süveyd b. Nu'man, Peygamberin yiyecek istemesi üzerine, sadece kavud bulunduğunu ve suyla bulamaç yapıp yediklerini anlatmıştır.²⁵⁰

Yine seferde iken Peygamber yanındakilerden sevik karışımlarını, bulamaç yapmalarını istemiş, bu isteği gerçekleştirilince Hz. Peygamber onu içmiştir.²⁵¹ Bu rivayetten seviğin iyice sulandırıldığı zaman içilecek kadar sıvı olduğu anlaşılmaktadır.

²⁴² Taberî, *Tarih*, II, 459; İbn Kesir, *el-Bidaye*, III, 306; İbn Hacer, *İsabe*, VII, 446.

²⁴³ Nesâî, *Sıyâm*, 67.

²⁴⁴ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferîd*, VI, 293.

²⁴⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 197.

²⁴⁶ İbn Kuteybe, *Garibü'l-Hadis*, I, 614; İbn Manzur, X, 431.

²⁴⁷ İbn Sikkît, *Elfaz*, s. 473; İbn Manzur, II, 166.

²⁴⁸ Cevad Ali, VII, 39.

²⁴⁹ Sealibi, *Fıkhül-Lüğâ*, s. 113.

²⁵⁰ Buhârî, *Et'ime*, 6, 51.

²⁵¹ Buhârî, *Talak*, 23.

Bir rivayette de bir adamın hizmetçisinden sevik bulamacı yapmasını isteyip, katılaştırması konusunda uyardığı²⁵² görülmektedir.

Beni Kaynuka Gazvesi'nde Ebû Süfyan askerlerini doyurmak için yanına sevik almış, kaçarken bunları bırakmak zorunda kalmıştır, bunun için bu gazveye Sevik gazvesi de denmiştir.²⁵³ Ebû Süfyan ve taraftarlarına, Mekke halkı “siz yalnız sevik yani kavrulmuş unu su ile karıştırıp içmek için gitmişsiniz” deyip, “sevik ordusu” lakabını vererek onlarla alay etmişlerdir.²⁵⁴

Zikri geçen rivayetlerden seviğin daha çok sefer ve gazvelerde yenildiği anlaşılmaktadır. Bunun sebebi olarak kolay hazırlanabilir olması, dayanıklı olması, bozulmaması, doyurucu olması ve de kolay taşınır olması gibi sebepler sıralanabilir.

Hz. Peygamber döneminden sonra yaşayan ve birkaç sahabiyi görmüş olan bir kadın, seviği beğenmeyen birine; seviğin, misafirlerin, acele edenlerin ve erken kalkanların yemeği olduğunu, hastaları kuvvetlendirdiğini, yağlı yapılan seviğin kanı temizlediğini anlatmış ve sevikten istenilirse helva, istenilirse ekmeğin yapılabileceğini söylemiştir.²⁵⁵ Buna göre sevik birçok yiyecek ya da içecek yapmaya yarayan bir yiyecektir. Bal, hurma gibi tatlı şeylerle helva, biraz sulandırılıp hamur haline getirilerek ekmeğin, iyice sulandırılarak içecek hazırlanması mümkün olabilmektedir. Bu özelliğiyle gelen misafirlere de kısa sürede hazırlanıp ikram edilebilmektedir.

Rivayetlerde Hz. Peygamber'e hazırlanan badem kavudundan bahsedilmektedir.²⁵⁶ Yine sonraki dönemlerde de badem kavuduna rastlanmaktadır.²⁵⁷

Arpa ya da buğdayın öğütülerek yapıldığı bir yemek çeşidi de “beş'i”dir. Hz. Enes, Hz. Peygamber'in beş'i yemeğini yediğini söylemiştir. Bu yemeğin arpanın iri öğütülmüşü olduğunu söyleyip, bunu ancak bir yudum su ile yutmanın mümkün olduğunu anlatmıştır.²⁵⁸ Yine Hz. Peygamber'in verdiği düğün yemeğinin bir tencere öğütülmüş

²⁵² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 206.

²⁵³ İbn Hişam, III, 48; İbn Sad, II, 30; A. H. Berki-O. Keskiöglü, *Hz. Muhammed ve Hayatı*, s. 270.

²⁵⁴ Mahmut Esad, *İslam Tarihi*, s. 659.

²⁵⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 206.

²⁵⁶ İbn Sad, I, 395.

²⁵⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 206.

²⁵⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 49.

arpa olduğu da rivayetler arasındadır.²⁵⁹ Ebû Hâtim'in arpa yemeğinin, yemeğe iştahı olmayan insanların yiyeceğı olduğunu söylediğı kaynakta yer almaktadır.²⁶⁰

Bu dönemde yenilen yemek çeşitlerinden biri de bulamaçtır. Bulamaç farklı isimlerle bazen de farklı malzemelerle yapılmıştır. Bunlardan biri olan ve hasâ denilen muhallebiye benzeyen bulamaç,²⁶¹ özellikle hasta olanlara yapılan bir yemek türüydü.²⁶² Hasâ un, yağ ve su karışımından yapılan bir yemektir. Hasâ yemeğine telbine de denilmiştir. Mekke halkı ise telbineyi harire olarak adlandırmıştır.²⁶³

Hz. Peygamber hasâ (telbine) yemeğine hoşlanılmamasına rağmen yararı çok olduğu için devam etmeyi, telbine çömleğinin hasta iyileşene ya da vefat edinceye kadar devamlı ateş üzerinde olmasını tavsiye etmiştir.²⁶⁴ Telbine yemeğinin sadece hasta için değil vefat eden insanın yakınlarının hüznünün giderilmesi için de yapıldığı anlaşılmaktadır.²⁶⁵

Hz. Âişe de bir ölünün yakınları için telbine pişirilmesini söylemiş, çömlük içinde telbine bulamacı pişirilmiş, tiriti yapılıp telbine tiride dökülmüş ve yenilmiştir.²⁶⁶

Telbineye benzeyen ferika isimli bir bulamaç da bu dönem yemeklerinden biridir. Hastalanan Sa'd b. Ebî Vakkas'a Peygamber'in tavsiyesiyle Hâris b. Kelde tarafından hurma ezmesi, süt ve yağ karıştırılarak bulamaç haline getirilmiş ve hastaya yedirilmiştir.²⁶⁷ Ferika yemeğı özellikle lohusa kadınlara yedirilirdi.²⁶⁸

Enes b. Malik de annesi Ümmü Süleym'in yaptığı bulamacı şöyle anlatır: Bir müdd arpayı almış, kalınca bir un şeklinde öğütmüş ve onu süt ile bulamaç haline getirmiş, bu karışımın üzerine de yağ tulumundan yağ sıkmıştır. Ümmü Süleym'in yaptığı bu yemeğe Peygamber ve arkadaşları davet edilmiştir.²⁶⁹

²⁵⁹ Buhârî, *Nikah*, 70.
²⁶⁰ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferîd*, VI, 293.
²⁶¹ Hatipoğlu, IX, 199.
²⁶² İbn Mâce, *Tıb*, 5.
²⁶³ Hatipoğlu, IX, 198.
²⁶⁴ İbn Mâce, *Tıb*, 5.
²⁶⁵ Buhârî, *Tıb*, 8.
²⁶⁶ Buhârî, *Et'ime*, 24.
²⁶⁷ Ebû Dâvud, *Tıb*, 12
²⁶⁸ İbn Manzur, X, 305
²⁶⁹ Buhârî, *Et'ime*, 48.

Bulamaç yemeği olarak aside kelimesi de kaynaklarda yer almaktadır.²⁷⁰ Aside, et katılmadan yapılan un bulamacıdır. Yağ ve unla yapılır.²⁷¹ Eğer bu bulamaca et katılırsa, çorbası da yapılan, hazire olarak adlandırılır. Bir de un, süt ve yağla yapılan bulamaca da harire denilir.²⁷² Esmâ' asidenin (bulamaç) insanı tok tutan dört yiyecekten biri olduğunu söylemiştir.²⁷³ Yine bu yemekle ilgili olarak Hz. Âişe'nin bu yemeği yaparak, Peygamber'e getirdiği, Peygamber'in yanında olan Sevde'ye yemesini söylediği yemeyince, yüzüne buladığı, peygamberin de Sevde'den aynısını yapmasını istediği ve şakalaştığı anlatılır.²⁷⁴

Bu dönem yemeklerinden olan Harika un suyunun ya da sütün içerisinde inceltilir ve karıştırılır, bulamaçtan daha kalındır. Açlık günlerinde insanlar çocuklarını bu yemekle doyurur.²⁷⁵ Anadolu mutfağındaki haşıl yemeğine benzemektedir.

Sehine yemeği ise undan yapılır, asideden ince hasâdan katıdır. Senenin zor zamanlarında yenilirdi. Özellikle Kureyş'te bu yemek meşhurdur. Fakir yemeği olarak düşünüldüğünden olsa gerek Hassan b. Sâbit sehine yiyen bazı kişilerden bahsederek onları ayıplamıştır.²⁷⁶

Besise denilen un veya kavutla beraber yağ ya da kaymakla yoğrulup pişirmeden yenilen yemek,²⁷⁷ besise karıştırılan her şey anlamında da kullanılır. Seviğin akt ile karıştırılıp, üzerine zeytinyağı dökülmesine de besise denilir.²⁷⁸ Atriye denilen ve undan yapılmış iplikler halindeki yemek ince makarna olarak anlaşılabilir. Lemze, yağ üzerine doğranmış ekmek yemeği,(Anadolu'da yapılan döğmeçe benzer); akke yağla yoğrulup kızartılmış undan yapılan bir yemek,²⁷⁹ sahira kaynamış sütün unla karıştırıldığı yemek, azira denilen, un üzerine süt konulup, sonra kalınlaştırmak amacıyla kızdırılmış taşın bu karışımın içine konularak pişirildiği yemek, akise denilen ve süt üzerine erimiş iç yağı dökülen yemek, rağide denilen sağılmış sütün kaynatılıp üzerine un saçıldığı yemek, rehiye denilen ve iki taşla öğütülmüş buğdayın üzerine süt dökülmesiyle

²⁷⁰ Aside yemeği günümüz Türk mutfağında mevcut olan bir yemektir. Yine bu isimle anılan aside et suyu, un ve de sebze de katılarak yapılan bir bulamaçtır. Bk. Güzin Osmancık, *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, s. 120. Aynı isimle bir tatlının da olduğunu görülmektedir. Güzin Osmancık, *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, s. 282.

²⁷¹ Ahmed b. Hanbel, VI, 298.

²⁷² Hasan İbrahim, II, 266.

²⁷³ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 293.

²⁷⁴ Heysemî, IV, 315.

²⁷⁵ Cevad Ali, V, 65.

²⁷⁶ Cevad Ali, V, 65.

²⁷⁷ Hasan İbrahim, II, 266

²⁷⁸ Âlûsî, I, 384.

²⁷⁹ Hasan İbrahim, II, 266

yapılan yemek, velika denilen un, yağ ve sütte yapılan yemek, hazife denilen iç yağının eritilip, su ve unla karıştırılmasıyla yapılan yemek de bu dönem yemeklerindedir.²⁸⁰

Hamidullah, Hz. Peygamber'in bir askerî sefer esnasında deve kuşu yumurtası yediğini söylemektedir.²⁸¹ Yumurta ile ilgili başka rivayete rastlanılmaması yanında yenilen deve kuşu yumurtasının da nasıl pişirildiğine dair bir bilgi mevcut değildir. Ancak yağda pişirilmesi veya haşlanması muhtemeldir. Hz. Peygamber'in tavuk eti yediğine dair rivayetleri Hz. Peygamber'in tavuk eti yemek istediğinde birkaç gün hapsedmesi²⁸² olarak bahsedilen rivayetten o dönemde tavuğun zor bulunmadığı, böylelikle yumurtanın da yenildiği bilgisine ulaşılabilir.

Hz. Peygamber döneminde süt ürünlerinden olan peynirin de yenildiğine dair rivayetlere rastlanılmaktadır. Tebük Savaşı'nda Peygambere peynir getirildiği,²⁸³ ve Peygamber'in nerede üretildiğini sorması üzerine Acem ülkesine ait yiyecek olduğunun söylendiği ve Peygamber'in bıçakla kesip yemelerini buyurduğu rivayet edilir.²⁸⁴ Bir diğer rivayet de Hz. Bilal'in Tebük'te hurma ve peyniri orada bulunan kişilere ikram ettiği ve bu ziyafetin birçok kişiye yettiğidir.²⁸⁵ Ezdî, kendilerine Irak'tan gelmiş olan en güzel şeyin peynir olduğunu söylemiştir.²⁸⁶ Halid b. Safvan da hizmetçisinden kendisine peynir hazırlamasını istemiş o da tat katan ya da süsleyen bir otları karıştırarak sofrayı hazırlamıştır.²⁸⁷

Yine Peygamber'e kelerle birlikte keş hediye edilmiştir. Dimeşkî, bunun deve peyniri olduğunu söylemiştir.²⁸⁸ Süt, yağ ve süt ürünleri haline getiriliyordu. Fıtır sadakası olarak verilen ürünler arasında akt denilen kuru yoğurt bulunuyordu.²⁸⁹ Kuru yoğurt hem yerleşik halk hem de göçebe halk tarafından yaygın tüketilen gıda maddesiydi. Hz. Peygamber'in hanımı Hz. Meymune'nin kız kardeşi, Hüzeyle bint Hâris köyde oturduğu için Medine'deki kardeşini ziyarete geldiği vakit, kuru yoğurt getirirdi.²⁹⁰ Mekke'nin fethi

280

Âlûsî, I, 384.

281

Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

282

Dimeşkî, VII, 237.

283

Ebû Dâvud, *Ef'ime*, 39.

284

Şâmî, VII, 307.

285

Dimeşkî, IV, 494.

286

İbn Ebî Şeybe, V, 552.

287

İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 231.

288

Şâmî, VII, 312; Dimeşkî, VII, 252.

289

İbn Ebî Şeybe, *Musannef*, II, 418; İbn Hibban, VIII, 97.

290

Buhârî, *Hibe*, 6; İbn Sad, I, 6; İbn Abdülber, *İstiab*, IV, 1920; İbn Hacer, *İsabe*, VIII, 147.

günü Hz. Peygamber'in Beni Sa'd kabilesinden olan süt halası bir tuluk kuru yoğurt hediye etmiştir.²⁹¹

Bu dönemdeki yiyeceklerden biri de tereyağıdır. Tereyağı hem yalnız başına katık olarak, hem de yiyecek çeşitlerinin tatlandırılmasında kullanılıyordu. Mesela; Enes b. Malik'in annesi Ümmü Süleym kendi koyununun sütünden biriktirdiği bir kırba dolusu yağı, katık yapması için Hz. Peygamber'e göndermiştir.²⁹² Hays, rebike, abise tereyağının kullanılmasıyla yapılan yemeklerden bazılarıdır. Yine tirit yemeğinin de tereyağı ile yapıldığından bahsedilmektedir.

2.1.3. Tatlılar

Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe tatlı çeşitleri de yer almaktaydı. Bu tatlılar genel olarak hurma ve baldan yapılıyordu.

Genel anlamda tatlı için (لحلو), tatlı olan şeyler için de (الحلواء) kelimesi kullanılmaktaydı. (الحلواء) kelimesi meyve için de kullanılıyordu.²⁹³

Mekke'deki Serad Dağı'nda şeker kamışı yetişmesi,²⁹⁴ Peygamber döneminde bir tüccarın Medine'ye şeker getirmesi, müşteri bulamadığı için şekerin Abdullah b. Câfer tarafından alınıp halka dağıtılması²⁹⁵ şekerin bu dönemde bilindiğini gösterir. Halil b. Ahmed'de de bir şeker çeşidi olan ve (البرت) diye adlandırılan taberzed şekerinden bahsedilir.²⁹⁶ Kettânî'nin yer verdiği bir rivayette de bir düğün eğlencesinde def çalınır, genç kızların kaplarda bulunan badem ve şekerleri saçtığı ve Peygamber'in de kapışmalarına müsaade ettiği anlatılır.²⁹⁷

Meşhur menn (kudret helvası) bal gibi ağaçların üzerine düşen bir maddedir. Kudret helvası tarfe adı verilen küçük bir ağaçtan hasıl olur, ancak bu ağaç bol değildir. Bazı vadilerde özellikle Fırat vadisinde ve Sina dağlarına yakın yerlerde bulunur.²⁹⁸ Hz. Peygamber kendisine hediye edilen bir küp kudret helvasını Câbir ve kız kardeşlerine hediye etmiştir.²⁹⁹

²⁹¹ Makrîzî, *İmta*, II, 5.

²⁹² İbn Kesir, *el-Bidaye*, VI, 103; İbn Hacer, *İsabe*, VII, 682.

²⁹³ Halil b. Ahmed, I, 401.

²⁹⁴ İbnü'l Cevzî, *Muntazam*, I, 147.

²⁹⁵ Kettânî, *Teratib*, II, 270.

²⁹⁶ Halil b. Ahmed, I, 145.

²⁹⁷ Kettânî, *Teratib*, II, 372.

²⁹⁸ Mahmut Esad, s. 52.

²⁹⁹ Heysemî, IV, 53.

Hız. Âişe, Hız. Peygamber'in tatlıyı çok sevdiğini belirtmiştir.³⁰⁰ Burada geçen tatlının helva olduğu anlaşılmaktadır. Peygamber'in sevdiği helva çeşidinin "meci" isimli olup bu helvanın kuru hurmanın sût içinde yoğrulmasıyla yapıldığı kaynaklarda açıklanmaktadır.³⁰¹

Kavrulmuş undan oluşan ve hazır halde bulunan, misafir yemeği olarak adlandırılan sevikten de helva yapıldığı bahsi sevik kısmında zikredilmiŝti.³⁰² Özellikle misafir geldiği zaman seviğe bal ya da hurma gibi yiyecekler katılır ve tatlı hazırlanırdı.

(عسل)³⁰³ bal anlamında, (الذوب)³⁰⁴ de süzülmüŝ bal olarak kullanılır. Kuranı Kerim'de de zikri geçen³⁰⁵ balı, Peygamberin çok sevdiđi³⁰⁶ kendisine bal hediye edildiği zaman onu ashabi arasında kaşık kaşık bölüŝtürdüđu nakledilmektedir.³⁰⁷ Yine Sakif kabilesi heyeti Medine'ye gelirken Peygamber'e hediyeler getirmiştir. Bunlar arasında Hız. Peygamberin kokusunu ve tadını beğendiği Taif balı da bulunmaktadır.³⁰⁸

"Hasâ" denilen un, yağ ve su karışımından yapılan bulamaca da bazen bal katılırdı. Telbine de denilen bu karıŝım bazen hasta için³⁰⁹ bazen de ölen kimsenin yakınları için pişirilirdi.³¹⁰

Bal bazen içecek olarak kullanılırdı. Baldan yapılan iğeceğe (البنع) denilirdi. Bu içecek çok keskin olurdu.³¹¹ Araplar balı soğuklukla vasıflandırmışlardır.³¹² Hız. Peygamber de en faziletli içecek olarak bal ŝerbetini söylemiş, baldan da "helvaül barid" (soğuk içecek) olarak söz etmiştir.³¹³ Bazen de baldan yemek yapılırdı ve buna (اليعقيد) adı verilirdi.³¹⁴

³⁰⁰ İbn Sad, I, 391; Dârimî, *Et'ime*, 34; Buhârî, *Et'ime*, 32; Buhârî, *Tıb*, 4; İbn Mâce, *Et'ime*, 36; Ebû Dâvud, *Eşribe*, 11; Tirmizî, *Taam*, 28; Ŗâmî, VII, 334; Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

³⁰¹ Âlûsî, I, 384.

³⁰² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 206.

³⁰³ Halil b. Ahmed, II, 1200.

³⁰⁴ Halil b. Ahmed, I, 632.

³⁰⁵ Nahl 16/68.

³⁰⁶ Buhârî, *Et'ime*, 32, *Tıb*, 4; İbn Mâce, *Et'ime*, 36; Tirmizî, *Taam*, 28; Dimeşkî, *Peygamber Külliyyatı*, VII, 266; Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

³⁰⁷ İbn Mâce, *Tıb*, 7. Bk. M. Yaşar Kandemir, "Bal" *DİA*, IV (İstanbul, 1992) s.552.

³⁰⁸ İbn Ŗebbe, I, 270.

³⁰⁹ İbn Mâce, *Tıb*, 5.

³¹⁰ Buhârî, *Tıb*, 8.

³¹¹ Halil b. Ahmed, I, 130.

³¹² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 205.

³¹³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 205.

³¹⁴ Halil b. Ahmed, II, 1245.

Balın birçok çeşidinin olduğu rivayetlerden anlaşılmaktadır. İbn Kuteybe balın en güzelinin “zehebi balı” olduğunu, sebebinin de yere damladığı zaman toprağa karışmaması olduğunu belirten rivayete yer vererek açıklamıştır.³¹⁵ Bu rivayetten balın katı olan belki de petek durumundaki hâlinin makbul olduğu düşünülebilir. Petek balına şühde denilmektedir. İbn Sîrîn evine gelen değer verdiği bir misafirine petek balı (şühde) çıkarmış ve ikram etmiştir.³¹⁶

Balın bir çeşidi de (الظيان) “zıyan balı”dır.³¹⁷ Hz. Peygamber’den sonra bazı halifelerin Taif komutanlarından su kabında yeşil, normal çanakta beyaz, dağ balı istemeleri³¹⁸ özellikle Taif’de üretilen, bazı özelliklere sahip balın tercih edildiğini göstermektedir.

Taif yakınlarındaki Hedab’da oturan Mâlik b. Kinâne kabilesinden Benû Şebâbe’nin yetiştirdiği ve kendilerine nispetle şebâbi denilen bal çeşidi de mevcuttur.³¹⁹ Bu balın daha sonraki dönemlerde de bölgenin aranan bal çeşidi olduğu Emevî halifelerinden Hişam b. Abdülmelik’in Taif valisine yazdığı mektubunda övdüğü şebâbi balından saray mutfağı için göndermesini istemesinden anlaşılmaktadır.³²⁰ Balın saklanma şeklinin de bozulmaması için içine taze et konması şeklinde ifade edilmesi dikkat çekicidir.³²¹ Yine İbrahim Heyseme’nin kuyruk yağı ile birlikte bal yemesi de öyledir.³²²

Balın bir gıda maddesi olmasının dışında Kur’anı Kerim’de³²³ ve Hz. Peygamberin sözlerinde³²⁴ şifa veren yönüne de vurgu vardır. Peygamber bazı durumlarda bal şerbeti içmeyi tavsiye etmiştir.³²⁵

“Habis” (felluzeç), bal ve beyaz undan yapılmış helva çeşididir.³²⁶ Felluzeç yemek için “serata” fiili kullanılmaktaydı.³²⁷

Yukarıda zikrettiğimiz hurma, yağ ve undan yapılan ve felluzeç olarak anlatılan tatlının Osman b. Affan tarafından yapıldığı peygambere ikram edildiği ve peygamberin bu tatlıyı sorması üzerine Osman b. Affan’ın Acemlerin yaptığı ve “habis” olarak

³¹⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, III, 205.

³¹⁶ İbn Ebî Şeybe, V, 570.

³¹⁷ Halil b. Ahmed, II, 1120.

³¹⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, III, 205.

³¹⁹ İbn Kuteybe, *Garibü’l-Hadis*, III, 763; İbn Manzur, I, 483.

³²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, III, 205.

³²¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu’l-Ahbâr*, III, 206.

³²² İbn Ebî Şeybe, V, 570.

³²³ Nahl 16/69.

³²⁴ Buhârî, *Tıb*, 3.

³²⁵ Buhârî, *Tıb*, 4.

³²⁶ Razi, *Muhtar*, s. 71; İbn Manzur, VII, 20. Seâlibî, *Fıkhul-Lüğâ*, s. 317; Zebidi, IX, 454.

³²⁷ Seâlibî, *Fıkhul-Lüğâ*, s. 114.

isimlendirdikleri tatlı dediği ve Peygamberin de bundan yediği nakledilmiştir.³²⁸ Kettânî bu rivayetin anlatıldığı ve İslam'da ilk un helvası yapanın Osman b. Affan olduğundan bahseden rivayetlere kitabında yer vermiştir.³²⁹ Birçok kaynakta da Müslümanlar arasında ilk defa habis yapan kişi olarak Hz. Osman zikredilmiştir.³³⁰

Taberânî'de yer alan Abdullah b. Sellâm'a dayandırılan rivayette ise Peygamber yağ, bal, halis unla yüklü deveyle gelen Osman b. Affan'ı karşılamış ve çömlek içinde un, yağ ve balı karıştırıp pişirmiş, oradakiler tarafından yenilmiş, Peygamber de yemiş ve bu tatlının İranlıların habis dedikleri tatlı olduğunu söylemiştir.³³¹

Bu değişik rivayetlerden Peygamber döneminde bazen hurma, bazen de bal ile helva yapılıp yenildiği ve bilindiği, sonraki dönemlerde de bu helvanın değişik isimlerle anıldığı, günün şartlarına uygun bazı yiyecek malzemelerinin de eklendiği anlaşılmaktadır.

Bu tatlı, zenginlerin yiyeceği sayılmıştır. Baldan yapılan tatlı olarak bilinen felluzec,³³² sahabe Cibrilin, Hz. Peygamber'e gelerek "ümminin memleketler feth edecek ve onların üzerine dünyalıklardan öyle akıtılacak ki felluzeç dahi yiyecekler" demesi Peygamberin de felluzecin ne olduğunu sorması Cibril'in, yağ ve balın karıştırılan helva olduğunu söylemesi ve Hz. Peygamberin de ağlaması³³³ şeklinde anlatılan hadisle ilk defa öğrenmişlerdir. Bu rivayetten ilk dönemlerde felluzecin bilinmediği ve yenilmediği anlaşılabilir. Ancak sonraki dönemlerde bilindiğini ve bunun lüks bir yemek çeşidi olarak algılanıp yeme ya da yememe konusunda farklı fikirlerin olduğunu görülmektedir.³³⁴ Bu dönemdeki tarifte felluzecin buğday unu, halis yağ ve balla yapıldığı anlaşılmaktadır.³³⁵ Bu helvanın badem ya da cevizle süslendiğini bilinmektedir.³³⁶

Kureyşli Abdullah b. Cud'an kısıra elçi olarak gönderildiğinde felluzec yemiş ve onun neden yapıldığını sormuştu. Ona balla unun karışımı denmiş, o da oradan felluzec

³²⁸ Dimeşkî, *Peygamber Külliyyatı*, VII, 249.

³²⁹ Kettânî, *Teratip*, II, 375.

³³⁰ İbnü'n-Nebil, *Evail*, s. 41; İbn Kesir, *Bidaye*, VII, 213; İbn Asakir, XXXIX, 56.

³³¹ Taberânî, *Mucemü'l-Kebîr*, XVII, 336. Bk. Şâmî, VII, 309.

³³² Halil b. Ahmed'de felluzeç (السرطراط) olarak (II, 746) geçmektedir.

³³³ İbn Mâce, *Et'ime*, 46.

³³⁴ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 293.

³³⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 203.

³³⁶ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 294.

yapan bir köle satın alarak Mekke'ye getirmiş, felluzec yaptırıp insanları bu ziyafete çağırması,³³⁷ bundan dolayı Mekke'de ilk felluzeç yaptıran kişi olarak tanınmıştır.³³⁸

Hz. Peygamber döneminden sonra da felluzeç kaynaklarda yer alır. Harun er-Reşid'e felluzeç ikram edilmiş ve o ortamda şu hikâyeden bahsedilmiştir. Annesinin diğer kardeşlerine göre kendine ayrımcılık yaptığını düşünen bir çocuk annesine kızmış ve kendine yasak edilen kilere girerek iki ölçek un, bir ölçek hurma ve bir ölçek yağı karıştırarak felluzeç yapmış ve yemiştir.³³⁹ Bu rivayetten peygamber sonrası dönemde felluzecin bal helvası olarak değil de genel olarak helva anlamında kullanıldığı, zira zikrettiğimiz hikâyede hurmadan yapılan helvadan bahsedildiği görülmektedir.

Bir Arabî, Süleyman b. Abdülmelik'in sofrasında hazır bulunmuş ve felluzeç getirilmiştir. Arabî hızlıca yemeğe başlamış ve Süleyman ona ne yediğini bilip bilmediğini sormuş, o da bildiğini ve güzel bir tat, yumuşak bir yudum aldığını ve kendisini Kur'an'da zikredilen sıratı müstakimde hissettiğini anlatmıştır. Süleyman gülmüş ve biraz daha ikram ettirmiştir. Felluzecin zekayı arttırdığı konusunu sorunca Arabî öyle olamayacağını söylemiş ve "eğer öyle olsaydı ey Müslümanların emiri senin başın katırın başı gibi olurdu" şeklinde cevap vermiştir.³⁴⁰

Bu dönemde hurma ile yapılan birçok tatlı çeşidi mevcuttur. "Nehale" adı verilen kepekli undan yapılan ve üzerine bal dökülen³⁴¹ bir tatlı çeşidi ve esıyye denilen, süt ve hurmanın karıştırılmasıyla oluşan tatlı, gafıha denilen ve buğdayın üzerine dökülen hurmadan yapılan tatlı da bunlardan bazılarıdır.³⁴²

Hz. Peygamber bir keresinde eve gelip yiyecek bir şey olup olmadığını sormuş, Hz. Âişe'nin bir tabak kavrulmuş hurma getirmesi üzerine ikramı geri çevirmemiş ve yemiştir.³⁴³ Yine Hz. Peygamber, nafile oruç tuttuğu bir günde hurma ezmesini çok sevdiği için Hz. Âişe'nin kendisine ayırdığı hurma ezmesini yemiştir.³⁴⁴ Ana yiyeceklerden biri olan hurma kavrulmuş şekilde tatlı olarak yeniliyordu. Bu hurma tatlısının zekâyı arttırdığını Malik b. Enes, Ebû Abdurrahman b. Rabîa'dan haber vermiştir.³⁴⁵

³³⁷ Âlûsî, I, 381.

³³⁸ Fakihi, III, 223.

³³⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 204; İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 300.

³⁴⁰ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, III, 488.

³⁴¹ Âlûsî, I, 382.

³⁴² Âlûsî, I, 382.

³⁴³ Şâmî, VII, 303.

³⁴⁴ Şâmî, VII, 303.

³⁴⁵ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 293.

Yağ, bal ve tahinden yapılan sahine ismi verilen,³⁴⁶ süt, un, bal veya hurmadan yapılan ve hazıra ismi verilen³⁴⁷ tatlı çeşitleri de bu dönemde mevcut olan tatlılardır.

Halil b. Ahmed'de geçen bir tatlı çeşidi olarak da pirinç ve baldan yapılan zerde (الزردة)³⁴⁸ görülmektedir. Bu tatlıya benzeyen şekerli pirinç ve yağla yapıp (الطيرز) taberzez denilen ve cennet nimeti olarak anılan tatlı da peygamberden sonraki dönemde yenilen tatlılardandır.³⁴⁹

2.1.4. Meyveler

Hiz. Peygamber döneminde birçok meyve çeşidi vardır. Hamidullah Mekke'nin Taif gibi bir yayla bölgesinin yanı başında kurulmasının, Medine'nin de bereketli ve sulak topraklara sahip olmasının birçok meyve çeşidinin yetişmesine özellikle de çok çeşidi bulunan hurmanın yetişmesine imkân verdiğini anlatır.³⁵⁰ Hurma bahçeleriyle ünlü Hayber fethedildikten sonra hurma bollaşmış ve Hiz. Âişe insanlar hurma ve suya doyduktan sonra Hiz. Peygamber'in vefat ettiğini söylemiştir.³⁵¹ Buradan da anlaşılacağı üzere Hiz. Peygamber döneminde birçok meyve çeşidi bilinip yeniliyordu. Meyvenin ilk çıkkanı getirildiğinde Peygamber'in dua ettiği ve sonra da o meyveyi çocukların en küçüğüne verdiği rivayetlerde anlatılmaktadır.³⁵²

Hiz. Peygamber döneminde en çok yenilen meyve hurmadır. Kuran-ı Kerimde de taze hurmadan bahsedilmektedir.³⁵³ Hiz. Peygamber Mekke'de iken rüyasında Müslümanların bol hurmalı bir yere hicret edeceklerini görmüş ve buranın Medine olduğunu anlamıştır.³⁵⁴

Peygamber kendisine eski hurma getirildiği zaman içinde kurt olup olmadığını kontrol ederdi.³⁵⁵ Hiz. Peygamber döneminde yeni doğan çocuklar Peygamber'e getirilir, Peygamber de hurma ile çiğnem yapıp çocuğun damağını ovalardı.³⁵⁶ Hiz. Peygamber

³⁴⁶ İbn Kuteybe, *Garibü'l-Hadis*, II, 415; İbnü'l-Esir, *Nihaye*, II, 351.

³⁴⁷ Ahmed b. Hanbel, VI, 292; Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*, III, 53.

³⁴⁸ Halil b. Ahmed, II, 746. Zerde Türk mutfağında da aynı isimle mevcuttur. Yine pirinç ve şekerden yapılır. Bk. Güzin Osmancık, *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, s. 222.

³⁴⁹ İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferid*, VI, 293.

³⁵⁰ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

³⁵¹ Buhârî, *Et'ime*, 41.

³⁵² Ahmed b. Hanbel, II, 330; Dârimî, *Et'ime*, 32; İbn Mâce, *Et'ime*, 39; Tirmizî, *Daavat*, 32.

³⁵³ Meryem 19/25

³⁵⁴ İbn Kesir, *Bidâye*, III, 168.

³⁵⁵ İbn Mâce, *Et'ime*, 42.

³⁵⁶ Buhârî, *Akika*, 1.

döneminde hurma ezmesi de yemek olarak yeniliyordu.³⁵⁷ Bundan başka İçkinin haram kılınmasından önce yapılan içkilerin üzümünden çok hurmadan yapıldığı rivayetlerden anlaşılmaktadır.³⁵⁸

Hurma, misafire ikram edilen en önemli ikramlardan ve de insanlara hediye edilen en güzel yiyeceklerden biriydi. Hz. Peygamber, Ebû Eyyûb el-Ensârî'nin hurmalığına misafir olarak gittiğinde, kendisine üzerinde kuru (temr), taze (rutab) ve ham (büsr) hurmaların bulunduğu salkım ikram edilmiştir.³⁵⁹ Yine Enes b. Malik'in annesi Ümmü Süleym, Hz. Peygambere taze hurma dolu sepet göndermiştir.³⁶⁰

Bir adamın “yaş hurmayı bala tercih etmesi ve her yere konan arıların yaptığı balla, liflerle korunmuş salkımlar içerisindeki kudret balı bir mi tutulur” demesi hurmanın o dönem kültüründeki yerini gösteren dikkat çekici bir örnektir.³⁶¹

İbn Kuteybe Cahiliye döneminde gerçekleşen bir olaya yer vermektedir. Şöyle ki bir kişi iki kişiyi esir etmiş, onlardan birine akşam yemeğinde et, diğerine hurma vermiş, sonra onları şiddetli soğuğun olduğu dışarıya atmış, sabahleyin et yiyeni donmuş olarak hurma yiyeni ise gözleri parlıyor şekilde bulmuştur.³⁶² Bu rivayette hurma insanı dinç tutan, soğuğa karşı koruyan bir meyve olarak anlatılmıştır.

Arapça hurma ile ilgili kelimeler bakımından en zengin dildir.³⁶³ Hurma ağacı için nahl, meyvesi için temr, yaş hurma için rutab, kuru hurma için temr kelimeleri kullanılmıştır. Hurma meyvesi olgunlaşana kadar altı devre geçirmektedir. Bunlar Talh, hulal, belah, büsr, rutab, temrdir. Büsr hurma kuruğu, zehv de olgunlaşmamış, fakat alacalanmış hurma kuruğudur.³⁶⁴ Belah hurmanın büsr ile hulal halleri arasında olan alaca hurma kuruğudur ki yeşil ve yeni sararmaya başlamış ve tatlılaşmıştır.³⁶⁵

Hurmanın acve, berni, dekal, tadut, safran, seyhaniye gibi birçok çeşidi vardır. Bu çeşitler içerisinde en değerlisi özellikle Medine'nin Necid yönündeki Aliye bölgesinde yetişen Türkçede sandıklara basılarak kurutulmuş ezik haline “balçık hurma” denilen acve hurmasıdır.³⁶⁶ Medine hurmasının acve ve asku Zeyd olmak üzere iki çeşidi

³⁵⁷ Dimeşkî, VII, 243.

³⁵⁸ Buhârî, *Eşribe*, 1.

³⁵⁹ Taberânî, *Mu'cemü's-Sağir*, I, 125.

³⁶⁰ İbn Sad, VIII, 429.

³⁶¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 202.

³⁶² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 201.

³⁶³ Nebi Bozkurt, “Hurma”, *DİA*, XVIII, (İstanbul 1998) 393.

³⁶⁴ Halil b. Ahmed, I, 161.

³⁶⁵ Halil b. Ahmed, I, 187.

³⁶⁶ Nebi Bozkurt, “Hurma”, *DİA*, XVIII, (İstanbul 1998) 393.

vardır.³⁶⁷ Hz. Peygamber acve hurmasını cennet meyvesi olarak nitelendirmiş³⁶⁸ ve her gün Medine'nin acve hurmasından yiyen kimseye zehir ve sihrin etki etmeyeceğini söylemiştir.³⁶⁹ Hz. Peygamber acve hurmasını Medine'ye kendi elleriyle dikmiş ve hakkında bereket duası yapmıştır. Bu sebeple de acve en değerli hurma çeşidi sayılmıştır.³⁷⁰ Hz. Ömer de yediği yiyecekleri çekirdekleri çıkarılmış acve hurması, ekmek, et, zeytinyağı, tereyağı olarak sıralamıştır.³⁷¹

Hurmanın bir çeşidi de berni hurmasıdır. Peygamber berni hurmasının hurmaların en iyisini olduğunu, derdi giderdiğini söylemiştir.³⁷² Hz. Peygamber Medine'ye gelen Abdulkays oğullarının getirdikleri tadut,³⁷³ sarfan³⁷⁴ ve berni hurmalarından en iyisinin berni olduğunu belirtmiştir.³⁷⁵ Yine bir rivayette Hz. Peygamber'e sahabeden Hz. Bilal'in berni hurması getirdiği belirtilmiştir.

Bu dönemde koruk hurma da yenilirdi. Ebû Hüreyre, Peygamber'in onlara hurma bölüştürdüğünü, ona düşen hurmalardan birisinin ağacında olgunlaşmadan kurumuş, koruk hurması olduğunu (kapçık hurma) anlatmış ve en sevdiği hurma çeşidi olarak bunu zikretmiştir. Sebebi olarak da bu hurmanın çiğnerken ağızda çabuk erimemesi olduğunu söylemiştir.³⁷⁶ "Dekal" de tadı az olan adi hurmadır. Hz. Peygamber'in yaşama zorluğunu anlatan hadiste, O'nun dekal hurmasıyla bile doyaya yemek yemediği sahabe tarafından anlatılmıştır.³⁷⁷ Yine bir hurma taksiminde Ebû Hüreyre kendisine düşen 14 hurmadan birinin çekirdeksiz adi hurma olduğunu ve bunun çok sert olduğunu, dişlerini zorladığını ifade etmiştir.³⁷⁸

İbn Kuteybe'de bir çeşit olarak seyhaniye hurması zikredilmiştir. Seyhaniye hurması, siyah ve kurumuş hurmadır. Hurmalar içinde lezzetli görülen hurma çeşitlerindedir.³⁷⁹ Hurmalar içinde güzel sayılmasının bir nedeni de çekirdeğinin çok olmasıdır.³⁸⁰

³⁶⁷ İbn Sad, II, 44; Zehebî, *Siyer*, I, 325.

³⁶⁸ Tirmizî, *Tıb*, 22.

³⁶⁹ Buhârî, *Tıb*, 52; Buhârî, *Et'ime*, 43; Müslim, *Eşribe*, 27; Tirmizî, *Tıb*, 22.

³⁷⁰ Aynî, XVII, 182, Davudoğlu, IX, 371.

³⁷¹ İbn Şebbe, *Tarihul Medineti'l Münevvere*, s. 802.

³⁷² Ahmed b. Hanbel, III, 432. Bk. İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 201.

³⁷³ İbn Manzur, VII, 129.

³⁷⁴ İbn Sîde, *Muhassas*, III, 134; İbn Manzur, IX, 193.

³⁷⁵ İbn Şebbe, I, 311; Abdurrezzak, *Musannef*, IX, 201.

³⁷⁶ Buhârî, *Et'ime*, 23; Buhârî, *Et'ime*, 40.

³⁷⁷ Tebrizi, II, 447.

³⁷⁸ Buhârî, *Et'ime*, 40.

³⁷⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 202.

³⁸⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 202.

Hurmanın makbul olanının, sevileninin çekirdeği küçük, kabuksuz ve bol etli olan çeşitler olduğu,³⁸¹ hurmanın hem kendisinin hem çekirdeğinin küçük olup yumuşak olan hurmaların beğenildiği³⁸² bir rivayetten de kokusunun güzel ve çok olmasının önemli olduğu anlaşılmaktadır ki rivayette hurmanın kokusu sebebiyle köpeklerin hapşırıldığından bahsedilmektedir.³⁸³ Yaşlı bir kimse kendisini ziyarete gelen kişinin getirdiği hurmanın küçüklüğünün dış içinde kaybolacak şekilde çok küçük olduğunu anlatmıştır.³⁸⁴

Hurma meyve olarak yenildiği gibi katık olarak da yenilmiştir. Özellikle kuru hurmanın bir ev için ana yiyecek olduğuna dair rivayetler vardır. Hz. Peygamber içinde kuru hurma bulunmayan evin aç olduğunu buyurmuştur.³⁸⁵ Bir Arap pazarda hurma ve un görmüş, hurmayı tercih etmiş, ikisi de aynı fiyatta iken neden hurmayı aldığını soranlara, hurmanın hem tadı olduğunu hem de katık olduğunu söylemiştir.³⁸⁶

Hurmanın bazı yiyeceklerle birlikte yenildiğine dair bazı rivayetlere rastlanmaktadır. Hz. Peygamber taze hurma ile bazen salatalık³⁸⁷ bazen de kavun yemiştir.³⁸⁸ Hamidullah Hz. Peygamberin sarımtırak renkteki hurma ile karpuz yediğini³⁸⁹ anlatan Hz. Âişe'nin rivayetine yer vermiştir. Hz. Peygamber'in hurma ile karpuz yemesinin sebebi de hurmanın hararetinin kavun karpuzun serinliğiyle alındığını söylemesidir.³⁹⁰ Salatalık ve karpuzun harareti dindirip, bu sebeple hurmayla yendiğine bazı kitaplarda dikkat çekilmiştir.³⁹¹ Hz. Âişe'nin kendisini şişmanlatmak için kullanılan başka şeylerin sonuç vermeyip, taze hurma ile salatalık yediği zaman gelişmesini söylemesi³⁹² hurmanın başka yiyeceklerle yenildiğini ve besleyici yönünün olduğunu gösterir.

Tereyağı Hurma ile birlikte yenilen yiyeceklerdendir. Hz. Peygamber'in Ümmü Seleme ile evliliği sırasında düşün yemeği olan kuru hurma ile tereyağını³⁹³ kendisine ikram

³⁸¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 203.

³⁸² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 201.

³⁸³ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 208.

³⁸⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 201.

³⁸⁵ Ahmed b. Hanbel, VI, 179; Dârimî, *Et'ime*, 26; Müslim, *Eşribe*, 153; İbn Mâce, *Et'ime*, 38. Bk. İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 201.

³⁸⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 202.

³⁸⁷ Ahmed b. Hanbel, I, 203; Buhârî, *Et'ime*, 39, 45, 47; Müslim, *Eşribe*, 23; İbn Mâce, *Et'ime*, 37; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 44; Tirmizî, *Taam*, 35.

³⁸⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 38; Tirmizî, *Taam*, 35.

³⁸⁹ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

³⁹⁰ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 45; Tirmizî, *Et'ime*, 36.

³⁹¹ Nüveyri, XI, 38; İbnü'l-Cevziyye, s. 402.

³⁹² İbn Mâce, *Et'ime*, 37.

³⁹³ Heysemî, IV, 53; Dimeşkî, IX, 64

edildiğinde yediği³⁹⁴ kuru hurma ile taze hurmanın birlikte yenilmesini tavsiye ettiği³⁹⁵ rivayetlerde yer almaktadır. Sa'd b. Muâz peygamberi evinde misafir etmiş, hurma ile birlikte susam yahut susam posası ikram etmiş, peygamber de bunları yemiştir. ³⁹⁶

Hiz. Peygamber döneminde olan meyvelerden biri de ayvadır. Arapça'da ayva için (سفرجل)³⁹⁷ kelimesi kullanılmaktadır. Hiz. Peygamber elinde ayva bulunuyorken içeri giren Talha'ya ayva yemesini tavsiye etmiş ve ayvanın gönlü rahatlatacağını söylemiştir.³⁹⁸

Bu dönemde yaş hurma ile birlikte yenilen kavun ve karpuz da Hiz. Peygamber dönemi meyve çeşitlerindedir.³⁹⁹ Hadislerde geçen "bittih"a bazı yerlerde karpuz bazı yerlerde kavun anlamı verilmiştir. Karpuzun genellikle bittihla birlikte ahtar kelimesiyle kullanıldığı, kavunun ise tek başına bittih kelimesiyle kullanıldığı ifade edilmiştir.⁴⁰⁰ Hiz. Peygamber'in en sevdiği meyvenin hurma ve karpuz olduğu rivayeti bulunmaktadır.⁴⁰¹ Bir rivayette de peygamber'in meyve özü ile birlikte kavun yediği yer almaktadır.⁴⁰²

Hiz. Peygamber'in Kuran okuyan mümini, kokusu ve tadı güzel meyveye(ütrücce), kuran okumayan münafığı da Ebû Cehil karpuzuna benzetmesi⁴⁰³ bu dönemde bu meyvelerin bilindiğini göstermektedir. İbnü'l-Cevzî ütrücce denilen, tadı ve kokusu güzel olan meyveyi ağaç kavunu olarak vermiş, buna acem elması ve Yahudi limonu da dendiğini belirtmiştir.⁴⁰⁴ Ebû Cehil karpuzu (hanzala), yabani olan karpuz çeşididir.⁴⁰⁵ Benzetmeden anlaşılacağı üzere bu karpuzun tadı acıdır.

Bir diğer meyve çeşidinin de üzüm olduğu görülmektedir. Üzüm Kuran'da zikri geçmesinin yanında Hiz. Peygamber de cennetten bahsederken üzüm salkımlarından söz ettiği görülmektedir.⁴⁰⁶ Mekke'deki Serad dağında üzüm yetişmekteydi.⁴⁰⁷ Peygamber'e Taif'te yetişen üzüm hediye edilmişti. Peygamber de bir salkımı Nu'man b. Beşîr'e annesine göndermek üzere vermiş, Nu'man'ın kendisinin yiyip annesine

³⁹⁴ Ahmed b. Hanbel, III, 180; Dârimî, *Et'ime*, 26; Müslim, *Eşribe*, 23; İbn Mâce, *Et'ime*, 43; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 17.

³⁹⁵ İbn Mâce, *Et'ime*, 40.

³⁹⁶ Şâmî, VII, 312.

³⁹⁷ Halil b. Ahmed, II, 828.

³⁹⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 61.

³⁹⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 38; Tirmizî, *Taam*, 35.

⁴⁰⁰ Karahisarî, *Ahtarî Kebîr*, s.138.

⁴⁰¹ Dımeşkî, *Peygamber Külliyyatı*, VII, 267.

⁴⁰² Şâmî, VII, 310.

⁴⁰³ Buhârî, *Et'ime*, 30.

⁴⁰⁴ İbnü'l-Cevziyye, s. 351.

⁴⁰⁵ Nüveyri, XI, 30.

⁴⁰⁶ Nesâî, *Salat*, 17.

⁴⁰⁷ İbnü'l Cevzî, *Muntazam*, I, 147.

götürmemesine de vefasızlık kabul ederek kızmıştır.⁴⁰⁸ Bu rivayetten üzüm yetiştirilen yerlerden birinin Taif olduğu anlaşılmaktadır. Bundan başka Peygamber Sa'd b. Ubâde'nin evinde kuru üzüm yiyip, ev halkına dua etmiştir.⁴⁰⁹ Yine Sakif kabilesi heyeti Medine'ye gelirken Peygambere hediyeler getirmiştir. Bunlar arasında kuru üzüm de bulunmaktadır.⁴¹⁰

Hız. Peygamber hicretten önce İslam'a davet için gittiği Taif'de saldırıya uğradığı zaman sığındığı üzüm bağının sahipleri, Peygambere akrabalıkları dolayısıyla sahip çıkmış ve bir salkım üzüm göndermişlerdi.⁴¹¹ Diğer gıda maddelerinin dışında kuru üzümünden de fitre verilmesi⁴¹² üzümün en çok tüketilen gıda maddelerinden biri olduğunu göstermektedir.

Bu dönemde yabancı yemiş de mevcuttur. Merruzzahran mevkiinde erak denilen misvak ağacının meyvesini (kebas) toplayan sahabeye Peygamber bu yabancı yemişlerin siyahını tercih etmelerini, en lezzetlisinin bu olduğunu söylemiştir.⁴¹³

Hız. Peygamber döneminde Taif'de yetiştirilen meyveler olarak kaynaklarda şeftali (خوخ)⁴¹⁴ ve nar (الرممان)⁴¹⁵ yer almaktadır.⁴¹⁶ Kuran-ı Kerim'de de zikri geçen⁴¹⁷ narla ilgili olarak İbn Hibban, İbn Abbas'ın peygambere nar getirildiğini, peygamberinde yediğini anlattığını söylemiştir.⁴¹⁸ Yine Sakif kabilesi heyeti Medine'ye gelirken Peygamber'e hediyeler getirmiştir. Bunlar arasında nar da bulunmaktadır.⁴¹⁹ Hız. Ali, narı içindeki zarla yemeği tavsiye etmiş ve mideye iyi geleceğini söylemiştir.⁴²⁰

Şâmî kitabında dut, incir, zencefil, fıstık gibi meyvelerle ilgili rivayetlere yer vermiştir. Buna göre Hatip, Bera b. Âzib'in Peygamberi bir kapta dut yerken gördüğünü söylemiştir.⁴²¹ Ebû Zerr Peygamber'e bir tabak incir hediye edildiğini, peygamberin de ashabına yemelerini söyleyip, Kuran'da da zikri geçen⁴²² incirin, cennet meyvelerinden

⁴⁰⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 61.

⁴⁰⁹ Şâmî, VII, 320.

⁴¹⁰ İbn Şebbe, I, 270.

⁴¹¹ Taberî, *Tarih*, II, 345-346; İbn Kesir, *Bidaye*, III, 135; İbnü'l-Esir, *Kamil*, I, 607; Şâmî, II, 577.

⁴¹² İbn Sad, I, 248; Bağdâdî, *Tarih*, I, 404.

⁴¹³ Buhârî, *Et'ime*, 50; Müslim, *Eşribe*, 29.

⁴¹⁴ Halil b. Ahmed, I, 536.

⁴¹⁵ Halil b. Ahmed, I, 715.

⁴¹⁶ İbnü'l-Cevzi, *Muntazam*, I, 148; Yakut, IV, 9.

⁴¹⁷ Rahman 55/68, Enam 6/99.

⁴¹⁸ Şâmî, VII, 321.

⁴¹⁹ İbn Şebbe, I, 270.

⁴²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 294.

⁴²¹ Şâmî, VII, 321.

⁴²² Tin 95/1.

olduğunu söylediğini anlatmıştır.⁴²³ Bundan başka, Ebû Saîd el-Hudrî'nin Peygamber'e Hint hükümdarının zencefil gönderdiğini, peygamberin orada bulunanlara yedirdiğini anlattığı rivayete ve de İbn Asâkir'in, Dihye'nin Şam'dan peygambere fıstık, badem gibi kuru meyveler getirdiğini anlattığı rivayete yer verilmiştir.⁴²⁴

Arabistan kirazı olarak bilinen sedir ağacının meyvesinden de hadiste bahsedilmektedir.⁴²⁵ Kuran'da geçen dikensiz kirazlardan⁴²⁶ kastedilen meyvenin Arabistan kirazı olduğu söylenmiştir.⁴²⁷

Zikri geçen meyveler dışında Kur'anı Kerim'de bahsi geçen⁴²⁸ ve de Peygamber'in benzetmelerde kullandığı muzun⁴²⁹ da o dönemde bilindiği anlaşılmaktadır.

Halil b. Ahmed'de bazı meyve ve meyvelerle ilgili olarak (الترنج) turunç,⁴³⁰ (التفاح)⁴³¹ elma, (العجد)⁴³² kuru üzüm, (العذق)⁴³³ üzüm salkımı, (العنقود)⁴³⁴ üzümünden salkım, (العذق)⁴³⁵ hurma salkımı, (الخمط)⁴³⁶ yenilen bir erik çeşidi, (الجفن)⁴³⁷ üzümün bir çeşidi, (القطف)⁴³⁸ toplanmış meyvelerin ismi, (الفرصاد)⁴³⁹ dut ağacı, (الفنا)⁴⁴⁰ tilki üzümü, (المشمش)⁴⁴¹ Hicazlıların erik dediği kayısı, (المظ)⁴⁴² nar ağacı, (الملاحى)⁴⁴³ Üzümün taneleri uzun olan çeşidi, (الموز)⁴⁴⁴ muz, (الوكب)⁴⁴⁵ olmuş olan siyah üzüm ve olmuş diğer meyveler geçmektedir.

2.2. İçecek Çeşitleri

-
- 423 Şâmî, VII, 319.
424 Şâmî, VII, 322.
425 İbnü'l-Cevziyye, s. 357.
426 Vakıa 56/28.
427 Elmalılı, VII, 98
428 Vakıa 56/29.
429 Tirmizî, *Fedailul-Cihad*, 14.
430 Halil b. Ahmed I, 217.
431 Halil b. Ahmed I, 222.
432 Halil b. Ahmed II, 1141.
433 Halil b. Ahmed II, 1163.
434 Halil b. Ahmed II, 1297.
435 Halil b. Ahmed II, 1163.
436 Halil b. Ahmed I, 528.
437 Halil b. Ahmed I, 301.
438 Halil b. Ahmed III, 1497
439 Halil b. Ahmed III, 1385
440 Halil b. Ahmed III, 1420
441 Halil b. Ahmed III, 1703
442 Halil b. Ahmed III, 1711
443 Halil b. Ahmed III, 1726
444 Halil b. Ahmed III, 1736
445 Halil b. Ahmed III, 1979

Hız. Peygamber döneminde su, zezem, şıra, süt gibi içecekler tüketilmekteydi. Bütün insanlığın olduğu gibi incelediğimiz dönemin de en önemli içeceği sudur. Bu dönemde önemli kuyular vardı, insanlar su ihtiyaçlarını buralardan giderirlerdi. Özellikle Peygamber için tatlı suyun arandığı, Ğurs ve başka kuyulardan su getirildiği anlatılmaktadır.⁴⁴⁶ Hız. Peygamber'in en sevdiği içecek tatlı ve soğuk olan iecekti.⁴⁴⁷ çok sıcak olduğunu bildiğimiz Arabistan'da su, bazı kaplarda soğutularak içilirdi.⁴⁴⁸

Hız. Peygamber dönemindeki içeceklerden biri de süttür. Sağmal hayvanlardan alınan süt, günlük içecek olarak tüketilirdi. Bu dönemde deve, koyun, davar sütünün iildiğine dair rivayetlere rastlanmaktadır. Hız. Peygamber kendisine süt ikram edildiğinde sütün bereket olduğunu belirtir,⁴⁴⁹ sütü bereketli kılması için dua eder ve hem yiyeceğin hem içeceğin yerini ancak sütün tutacağını söylerdi.⁴⁵⁰ Yine Hız. Peygamber terk edilemeyecek üç şeyden biri olarak sütü zikretmiştir.⁴⁵¹

Kur'an'da da zikri geen⁴⁵² sütü, Hız. Peygamber tavsiye etmiş ve onda şifa olduğunu söylemiştir.⁴⁵³

Hız. Peygamber kendilerine başvuran ve hasta olan insanları sağlıklarını kazanmaları için develerin bulunduğu bir bölgeye yerleştirmiş ve deve sütü içmelerini tavsiye etmiştir.⁴⁵⁴

Hız. Enes Rasûlüllah'ın kendi evine gelmesi üzerine ona koyun sütü sağmış ve kuyudan aldığı su ile karıştırıp ikram etmiş, Rasûlüllah da içmiştir.⁴⁵⁵ Bu rivayet koyun sütünün, biraz ağır olması sebebiyle su ile karıştırıldığını gösterir. Sütün az olup da su ile karıştırılması fikrinden daha makul olan düşünce budur.

Bu dönemde önemli bir içecek olan süt, yiyecek olarak görülmüştür. Hız. Peygamber sütü, hurma ile yemeğe devam etmiş ve de en güzel iki yiyecekten biri olarak sütü zikretmiştir.⁴⁵⁶

446 İbn Sad, I, 185
447 Tirmizî, *Eşribe*, 21; şâmî, VII, 371.
448 şâmî, VII, 371.
449 İbn Mâce, *Et'ime*, 35.
450 İbn Mâce, *Et'ime*, 35.
451 İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 207.
452 Nahl 16/66.
453 Hakim, *Müstedrek*, IV, 196.
454 Buhârî, *Tıb*, 5.
455 Buhârî, *Eşribe*, 13.
456 Heysemî, V, 44; İbn Ebî şeybe, V, 570.

Hz. Ali ballı süt içmiştir. Bu içeceğin içinde yağ da vardır. Bu içeceğin insanı sıcak ve tok tutacağı söylenmiştir.⁴⁵⁷

Bazı kişiler yeni sağılan sütü severken bazı kişilerin de ekşi süttten hoşlandıkları rivayetlerden anlaşılmaktadır. Bekletilen ekşi süte “resise” denilmektedir. Tatlı süt ile karıştırılan ekşi sütün de içildiği ve bu içeceğin hırsı yatıştırdığı rivayette yer almaktadır.⁴⁵⁸ Bir rivayette adam kana kana ekşi süt içtiğini anlatılırken⁴⁵⁹ bir rivayette de yeni sağılmış sütü seven bir adam “ekşi sütü ancak köleler sever” diyerek ekşi süttten hiç hoşlanmadığını belirtmiştir.⁴⁶⁰

İbn Kuteybe’de yer alan bir rivayette sıcak süt içen birinin dişlerinin altın gibi olduğu anlatılır.⁴⁶¹ Bu rivayetten süt içen kimsenin dişlerinin sağlıklı ve parlak olduğunun anlatıldığı görülmektedir.

Bu dönemde çokça tüketilen içeceklerden biri şıradır. Şıra; kuru hurma, kuru üzüm, bal, arpa ve benzeri maddelerden yapılan şerbettir. Bu maddelerin köpük atmasıyla şerbet oluşmuş olur.⁴⁶² Hadis kaynaklarında yer alan ve Hz. Âişe’den gelen rivayetlerden şıranın kuru hurma veya kuru üzümünden biraz alınıp tuluma atılmasıyla hazırlandığı anlaşılmaktadır.⁴⁶³ Şıra taştan tevr denilen kapta hazırlanmaktaydı.⁴⁶⁴

Hz. Peygamber, bu şekilde hazırlanan şırayı gece hazırlanmışsa, gündüz, gündüz hazırlanmışsa, gece içerdi.⁴⁶⁵ Bir rivayette Hz. Peygamber’in hazırlanan şırayı en çok üçüncü güne kadar içtiği, bundan sonra kalanın ise döküldüğü⁴⁶⁶ nakledilmektedir. Kendisine getirilen cer şırasının kaynayıp kabardığını gören Hz. Peygamber, bunun içki olduğunu belirtmiş ve bahçeye dökülmesini emretmiştir.⁴⁶⁷

Rasûlüllah bazı şıra çeşitlerini yasaklamıştır. Bunlar; kuru üzüm ve kuru hurmanın karıştırılarak yapıldığı şıra ve yaş hurmanın hurma kuruğu ile karıştırılıp yapıldığı

⁴⁵⁷ İbn Ebî Şeybe, V, 570.

⁴⁵⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 208.

⁴⁵⁹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 208.

⁴⁶⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 207.

⁴⁶¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 207.

⁴⁶² Büyükçınar ve ark., IV, 496

⁴⁶³ İbn Mâce, *Eşribe*, 12.

⁴⁶⁴ İbn Mâce, *Eşribe*, 12.

⁴⁶⁵ İbn Mâce, *Eşribe*, 12; Tirmizî, *Eşribe*, 7.

⁴⁶⁶ İbn Mâce, *Eşribe*, 12.

⁴⁶⁷ İbn Mâce, *Eşribe*, 15.

şıradır. Peygamber bunların her birinin ayrı olarak sulandırılıp şıra yapılmasını tavsiye etmiştir.⁴⁶⁸

Şıra özellikle Arabistan'da en çok yetiştirilen meyve olan hurmadan yapılırdı. Hz. Peygamber'e çağrıldığı düğün davetinde gelin, kap içinde geceden ıslattığı hurmadan hazırladığı şırayı ikram etmiştir.⁴⁶⁹ Yine Hz. Peygamber'e içinde yeşil hurma kapçığı (kafur) bulunan yeşil bir testi hediye edilmiş, O da Ümmü Halime'den kendilerine nebiz yapmalarını istemiştir.⁴⁷⁰ Peygamber'den sonraki yıllarda bir adam vazgeçilemeyecek bir içecek olarak hurma suyunu zikretmiştir.⁴⁷¹ Bir kişiye renginin parlak olma sebebi sorulmuş o kimse de yazın hurma şerbeti kışın ise bal şerbeti içtiğini anlatmıştır.⁴⁷²

Hz. Peygamber döneminde baldan da içecek hazırlanmaktaydı. Baldan yapılan içeceğe (البنع) denilirdi. Bu içecek çok keskin olurdu.⁴⁷³ Araplar balı soğuklukla vasıflandırmışlardır.⁴⁷⁴ Hz. Peygamber de en faziletli içecek olarak balı zikretmiş, baldan da "helvaül barid" (soğuk içecek) olarak söz etmiştir.⁴⁷⁵ Hz. Peygamber'e Zeynep bint Cahş bal şerbeti ikram etmiş, Peygamber de içmişti.⁴⁷⁶

Bu dönem içeceklerinden biri de üzüm hoşafıdır. Hz. Peygamber'e bağlılıkla uğraştıklarını, fakat şarap üretimi yasaklandığı için üzümü nasıl değerlendireceklerini soran kişilere Rasûlüllah, üzümün kurutulmasını ve yarım gün bekletilerek hoşaf yapılmasını, bekletilme iki güne çıkarıldığında sirke yapılmasını tavsiye etmiştir.⁴⁷⁷

Kavrulmuş undan yapılan sevik şerbeti de hurma ile birlikte Hz. Peygamber ve arkadaşlarının bir sahur yemeği olmuştur.⁴⁷⁸ Sevikten ve haystan da içecek hazırlanır ve içilirdi.

Halil b. Ahmed sözlüğünde (النقيع)⁴⁷⁹ kuru üzümde elde edilen ve üzümün suyun içine pişirilmeksizin konduğu bir içecekten ayrıca (الفقد)⁴⁸⁰ denilen, balın içecek yapılıp, kuru

⁴⁶⁸ Müslim, *Eşribe*, 5; İbn Mâce, *Eşribe*, 11; Tirmizî, *Eşribe*, 9.

⁴⁶⁹ Buhârî, *Eşribe*, 6.

⁴⁷⁰ İbnü'l-Esîr, *Usdü'l-Ğâbe*, V, 172; Askalânî, *İsabe*, IV, 417.

⁴⁷¹ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 198.

⁴⁷² İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 271.

⁴⁷³ Halil b. Ahmed, I, 130.

⁴⁷⁴ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 205.

⁴⁷⁵ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, III, 205.

⁴⁷⁶ Nesâî, *Eyman ven-Nüzûr*, 21.

⁴⁷⁷ Dârimî, *Eşribe*, 13.

⁴⁷⁸ Nesâî, *Sıyâm*, 27.

⁴⁷⁹ Halil b. Ahmed, III, 1833.

⁴⁸⁰ Halil b. Ahmed, III, 1407.

üzüm konularak hazırlanan içecekten ve de (السكركة)⁴⁸¹ denilen darıdan yapılan içecekten bahsetmektedir.

Hız. Peygamber dönemi içeceklerinden biri de Mekke'ye has olan zemzem suyudur.⁴⁸² Özellikle Mekke döneminde doyurucu özelliği bulunulan ve birçok faydası olduğu düşünölen bu içecek tüketilmiştir. Medine'de bulunan kişiler de Mekke'den zemzem getirmekteydi. Hız. Peygamber Mekke'deki Süheyl b. Amr'a mektup yazarak mektubu alınca kendilerine, Medine'ye zemzem suyu göndermelerini istemiştir. Bunun üzerine de Süheyl zemzem suyunu göndermiştir.⁴⁸³ Hız. Peygamber'in zemzem suyunu ayakta içtiği rivayetler arasındadır.⁴⁸⁴

Hız. Peygamber döneminde Medine'de özellikle hurmadan içki yapılırdı. Hız. Enes içkinin haram kılındığı esnada hurma koruğundan (zehv) ve hurmadan yapılip fadih ismi verilen içkiyi dağıttığını, içkinin haram kılındığını işitince içkileri döktüđünü⁴⁸⁵ ve bu dönemde üzümlerden yapılan içkinin Medine'de az bulunduğunu, içkinin hurma koruğu ve hurmadan yapıldığını anlatmıştır.⁴⁸⁶

Hız. Peygamber bir rivayette içkinin çoğunlukla hurma ağacı ve üzüm asmasından yapıldığını söylemiş⁴⁸⁷ diğer rivayette de buğday, arpa, kuru üzüm, kuru hurma ve baldan içki⁴⁸⁸ ve şarap⁴⁸⁹ olduğunu anlatmıştır.

Halil b. Ahmed'te içki ile ilgili olarak (الخنديس),⁴⁹⁰ (الإسفنط),⁴⁹¹ (الطابة),⁴⁹² (العقار),⁴⁹³ (الفرقف)⁴⁹⁴ içki isim ve çeşitleri; (الفضيح)⁴⁹⁵ hurma koruğundan yapılan şarap; (خمر بحت)⁴⁹⁶ halis içki; (السكر)⁴⁹⁷ hurmadan yapılan içki, (الغربي)⁴⁹⁸ nebizden yapılan içki (الشرب العتيق)⁴⁹⁹ yıllanmış

481 Halil b. Ahmed, II, 837.

482 Zemzemin çıkışı ile ilgili olarak bkz. Buhârî, *Bedü'l-Halk*, 29.

483 Askalânî, *İsabe*, I, 21; IV, 226; *A'lâmün-Nübela*, XIV, 257.

484 Buhârî, *Eşribe*, 15; Müslim, *Eşribe*, 15.

485 Buhârî, *Eşribe*, 2.

486 Buhârî, *Eşribe*, 1.

487 İbn Mâce, *Eşribe*, 5, Tirmizî, *Eşribe*, 9.

488 İbn Mâce, *Eşribe*, 5.

489 Tirmizî, *Eşribe*, 8.

490 Halil b. Ahmed, I, 531.

491 Halil b. Ahmed, II, 831.

492 Halil b. Ahmed, II, 965.

493 Halil b. Ahmed, II, 1248.

494 Halil b. Ahmed, III, 1466.

495 Halil b. Ahmed, III, 1701.

496 Halil b. Ahmed, I, 134.

497 Halil b. Ahmed, II, 837.

498 Halil b. Ahmed, II, 1337.

499 Halil b. Ahmed, II, 1135.

şarap, (المزة)⁵⁰⁰ tadı güzel içki, anlamında kelimelere rastlanmaktadır. Bunlardan başka içeceklerle ilgili olarak (الحميم)⁵⁰¹ sıcak su, (المجاج)⁵⁰² bir şeyin suyu. (المأج)⁵⁰³ tuzlu su, (القلز)⁵⁰⁴ içme çeşidi, (المنصف)⁵⁰⁵ pişe pişe yarısı giden içecek, (القهوة)⁵⁰⁶ bir içecek çeşidi gibi kelimeler de yer almaktadır.

500 Halil b. Ahmed, III, 1697.
501 Halil b. Ahmed, I, 430.
502 Halil b. Ahmed, III, 1675.
503 Halil b. Ahmed, III, 1670.
504 Halil b. Ahmed, III, 1517.
505 Halil b. Ahmed, III, 1800.
506 Halil b. Ahmed, III, 1537.

BÖLÜM 3: YEMEK PİŞİRMEDE KULLANILAN KAPLAR VE ÂLETLER

3.1. Yemek Pişirmede Kullanılan Kaplar

3.1.1. Yemek Kapları

Hız. Peygamber döneminde tabak, tencere gibi birçok mutfak eşyası biliniyor ve kullanılıyordu. Bu mutfak eşyaları ağaçtan,¹ en çok da hurma ağacından² imal ediliyordu.

Bu dönemde kullanılan yemek kapları olarak kaynaklarda, desi'a, cefne, kas'a, mektele, seyha, sükürrüce gibi tabak isimleri; mircel, bürme gibi tencere isimleri; uhke, misab, bedi gibi tulum isimleri zikredilmektedir. (المءكل)³ kelimesi ise genel anlamda içinde yemek yenilen kap olarak kullanılmıştır.

Bu dönemde kullanılan yemek kaplarından "desi'a" (الدسيعة) en büyük kap olarak ifade edilmektedir.⁴ Yirmi kişiyi doyuracak büyüklükte olduğu söylenmektedir. Devenin karnına benzediği için bu ismi almıştır. Büyüklük olarak günümüz aşure tenceresine benzetmek mümkündür.⁵

Yemek kabı olarak kullanılan⁶ "cefne" (الجفنة), büyük çanak anlamındadır. Yedi ile on kişiyi doyuracak kadar büyüklüğe sahip olan bir kaptır. Bu kabın içerisine özellikle serid türü sıvı yemekler konulurdu.⁷ Bazen de içinde hamur yoğrulurdu.⁸ Cefnenin en büyük kap olduğunu söyleyenler de olmuştur. Cefne Hız. Peygamber'in hadislerinde çeşitli vesilelerle zikredilmektedir. Bu hadislerin birinde İkraş, Peygamberle birlikteyken kendilerine yağlı bir tiritin büyük çanakta (cefne) getirildiği anlatılmıştır.⁹ Bir de kaynaklarda, kendi evinde her gün pek çok kişiye yemek yedirme alışkanlığı olan, Peygamber'e de günlük çeşitli yemekler gönderen Sa'd b. Ubâde'nin kâsesi (cefnetü Sa'd b. Ubâde), darb-ı mesel olarak geçmektedir.¹⁰ Yine Ebû Ubeyd, Abdullah b.

¹ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1060.

² Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 61.

³ Halil b. Ahmed, I, 93.

⁴ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 387.

⁵ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 58.

⁶ Halil b. Ahmed, I, 301.

⁷ İbn Sa'd, I, 388; İbn Mâce, *Et'ime*, 11; Tirmizî, *Et'ime*, 41; Beyhakî, X, 56.

⁸ Beyhakî, I, 235.

⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 11; Tirmizî, *Taam*, 45.

¹⁰ İbn Sa'd, III, 614; İbn Hacer, *İsâbe*, III, 66.

Cüd'an'ın cefnesinden, gelen gidenin yediğini söylemiştir.¹¹ Kuran'ı Kerim'de Hz. Süleyman'ın sarayında cinlerin kendisi için yaptığı kaplar arasında cefne de zikredilmektedir.¹²

Bu dönemde kullanılan yemek kaplarından biri de "kas'a" (القصة) 'dır. Kas'a dört beş kişiyi doyuracak büyüklüktedir.¹³ İbn Hacer ve Aynî, kas'a'nın on kişiyi doyuracak ahşap tencere olduğunu söylemiştir.¹⁴ Hz. Peygamber çanak anlamına gelen kas'a ile ilgili, kas'ada yemek yiyip, temizleyen kimseye çanağın başışlanma dileyeyeceğinden bahsetmiştir.¹⁵

"Mektele" (المكتلة) iki üç kişiyi doyuracak olan tabağa denmiştir.¹⁶ (المءكلة) Me'kele kelimesi de yine iki üç kişinin doyduğu kap olarak sözlükte yer almaktadır.¹⁷

(الفيحة), (الصحفة) "Feyha" ve "sahfa" ise bir kişilik kap olarak bilinmektedir.¹⁸ Halil b. Ahmed de, feyha'dan hamur yapılan kap olarak,¹⁹ safha'dan ise kas'adan biraz küçük kap olarak²⁰ bahsetmektedir.

Sükürrüce (السكرجة) kişiyi doyurmayacak kadar küçük olan kap anlamındadır.²¹ Sükürrücenin bir anlamı da iştah açmak için yemek sofrasında bulundurulmuş yeşillik, salata, turşu gibi yiyeceklerin konulduğu kaptır.²² Hz. Peygamber bu dönemde bilinen bu kapta yemek yememiştir.²³ Yani iştah açmak amacıyla sofrada bulunan bu kaba sofrasında yer vermemiştir.

Bunlardan başka Halil b. Ahmed'de (البرنية) isminde ağız geniş, kalın sırçadan yapılmış, yeşil, büyük çanağa benzer kap,²⁴ (الصحن) normal büyüklükte derin tabak,²⁵ (المروب) yoğurt yapılan kap²⁶ kelimeleri mevcuttur.

11 İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbar*, III, 268.

12 Sebe' 34/13.

13 Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 387.

14 İbn Hacer, *Fethul Bârî*, I, 174; Aynî, *Umde*, XIII, 36.

15 İbn Mâce, *Et'ime*, 10; Tirmizî, *Taam*, 11.

16 Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 387, Cevad Ali, V, 66.

17 Halil b. Ahmed, I, 93.

18 Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 387.

19 Halil b. Ahmed, III, 1427.

20 Halil b. Ahmed, II, 971.

21 Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 387.

22 İbrahim Canan, *Kütüb-i Sitte Muhtasarı Tercüme ve Şerhi*, XI, 91.

23 Tirmizî, *Et'ime*, 1.

24 Halil b. Ahmed, I, 157.

25 Halil b. Ahmed, II, 942.

26 Halil b. Ahmed, I, 724.

Hız. Peygamber döneminde kullanılan yemek kaplarından biri de "mircel"dir. Mircel bakır tencere anlamına gelir. Bu tencerelerden Hız. Peygamber'in evinde de bulunmaktaydı.²⁷ İbn Şeybe'de bakır kapların kokusundan dolayı bu kaplarda abdest almaktan hoşlanılmadığı rivayetine yer verilmiştir. Bu rivayet bakır kapların kalaysız kullanıldıklarını göstermektedir.²⁸

Hız. Peygamber'in "garra" denilen dört kulplu, dört kişi tarafından taşınan büyük bir çanağı (karavana) vardı. Hız. Peygamber bu kapta koyun pişirilmesini emretmiş ve bu isteği yerine getirilmiştir.²⁹

Kullanılan tencerelerden biri de bürme'dir.³⁰ Bürme Hicaz ve Yemen'de bilinen bir taş olan palandızdan yapılan tencedir.³¹

Hadislerde geçen "el-cerrül ahdar" veya "hantem"³² yeşil sırlı çömleklerin o dönemde bulunduğunu göstermektedir. Fav'da yapılan kazılarda da bu çömleklerden bulunmuştur. İbn Ebî Şeybe yeşil sırlı çömleklerin Mısır'dan geldiğini belirtmektedir.³³

Hız. Peygamber döneminde çömlekçiliğin büyük ölçüde bölgedeki buram taşı kullanılarak yapıldığı anlaşılmaktadır.³⁴ Buram dışında saydan diye adlandırılan beyaz renkli toprak çeşidinden de kap yapılmaktaydı.³⁵

Toprak tencerelerde et yemekleri, serid, çorba, aside, habis, hazira, sahine gibi çeşitli yemekler yapılırdı.

Bunlardan başka Halil b. Ahmed'de tencere ile ilgili olarak şu kelimelere rastlanılmaktadır. (أرى)³⁶, (الدهماء)³⁷ kelimeleri tencere anlamında; (الحمص)³⁸ kelimesi tencere çeşidi olarak; (ثقل القدر)³⁹ kelimesi tencerenin kapağı olarak kullanılmıştır.

²⁷ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

²⁸ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

²⁹ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 17.

³⁰ Cevad Ali, V, 65.

³¹ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

³² Ebû Dâvud, *Eşribe*, 9.

³³ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

³⁴ Aynî, *Umde*, XVII, 180.

³⁵ Yâkut, III, 437; İbn Manzur, III, 262.

³⁶ Halil b. Ahmed, I, 78.

³⁷ Halil b. Ahmed, I, 603.

³⁸ Halil b. Ahmed, I, 426.

³⁹ Halil b. Ahmed, I, 244.

Hz. Peygamber döneminde kullanılan kaplardan biri de tuluktur. Tuluk, içinde yağ, bal gibi yiyeceklerin muhafaza edildiği kaba denilir. Ukke, içine yağ ve bal konulan küçük deri kırbadır.⁴⁰ Hz. Peygamber'e bazı kadın sahabiler kendi çıkardıkları yağla doldurdukları kırbayı hediye etmişlerdi.⁴¹ Ümmü Süleym de koyunun sütünden çıkardığı yağı, ukke denilen küçük deri yağ tulumundan çıkardığını anlatmıştır.⁴² Tereyağı kabına "ukke" ve "nihy", zeytinyağı kabına "misab" ve "hamî", bal kabına da "bedî" denmiştir. Bunlar genelde deriden yapılırdı ve süttten yağ çıkarmak için de kullanılırdı. Bu deri kaplar, Anadolu'nun bazı yerlerinde bulunan, birbirine bağlanmış ve ayakları açılmış üç ağaca gerilen ve içine dökülen yoğurt, bişşek denilen aletle devamlı dövülerek yağ çıkarılan, palamutla terbiye edilmiş, "yannık" (yağlıktan bozma) denilen deriler gibi kullanılıyordu.⁴³

Hz. Peygamber tulum yapması için, Sevde'ye, ölen koyunun derisini dabaklayıp, kullanmasını tavsiye etmiştir.⁴⁴

Ebû Hureyre, açlık sıkıntısı çektikleri zamanlarda, fakirlere karşı cömert olan Ca'fer b. Ebî Talip'in evine gittiklerini, yemek olmadığı durumlarda ise kırbadan küçük olan tulumu çıkarıp, onda kalan şeyleri yaladıklarını anlatır.⁴⁵ Bahsedilen kap ukke olup bal tulumu anlamındadır.⁴⁶

Ukkenin dışında bal tulumu olarak hafe ve misab da kullanılmaktadır. Hafe⁴⁷ yukarı kısmı dar, alt kısmı geniş, deriden yapılmış bal tulumu; misab⁴⁸ ise deriden yapılmış bal tulumudur.

Hz. Peygamber, kendisine ekme yapıp getiren kimseye, ekmeğe karıştırdığı yağın hangi çeşit kapta olduğunu sorup keler derisinden yapılmış tulukta olduğunu öğrenmesi üzerine, o kişiye ekmeği yememesini söylediği rivayette tuluktan (ukke) bahsedilmektedir.⁴⁹

⁴⁰ İbn Manzur, X, 468.

⁴¹ Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*, XXV, 120; İbn Kesîr, *Bidâye*, VI, 104; İbn Hacer, *İsabe*, VIII, 298.

⁴² Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*, XXV, 120; İbnü'l-Esîr, *Üsdü'l-Ğâbe*, V, 303; İbn Hacer, *İsabe*, VII, 682.

⁴³ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 59.

⁴⁴ Nesâî, *Zebâih*, 4.

⁴⁵ Buhârî, *Et'ime*, 32.

⁴⁶ Sofuoğlu, XII, 5518.

⁴⁷ İbn Manzur, IX, 101.

⁴⁸ Hüzeli, *Divânı Ebû Züeyb el-Hüzeli*, s. 178.

⁴⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 47.

Bu dönemde altın ve gümüşten yapılmış yemek kapları da kullanılmaktaydı. Özellikle Abdullah b. Cüd'ân gibi zengin kimselerin pahalı bardaklara, altın gümüş kaplara sahip olduğu kaynaklarda anlatılmaktadır.⁵⁰ Ancak Hz. Peygamber, altın ve gümüş kaplarda yemek yenilmemesi konusunda Müslümanları uyarmıştır.⁵¹

3.1.2. Su Kapları

Hz. Peygamber döneminde en önemli mutfak malzemelerinden biri de su kaplarıdır. Bu dönemde maşraba, kırba, testi benzeri su kapları kullanılmaktaydı. Araplar kullandıkları kapları, içine koydukları içeceğe göre adlandırmışlardır. Su kabına “sika” ve “kırba”, şarap veya sirke kabına “zikk” ve “zükra”, süt kabına “vatb” ve “mihkan” denilirdi. Ancak bu kaplar her zaman belirtilen amaçlar için kullanılmamışlardır. Su için kullanılan kaba bazen nebiz yapılmış, bazen vedek denilen iç yağı konulmuştur.⁵²

Su kaplarının bir diğer isimlendirme şekli, kabın büyüklüğüne göredir. Su kabı yirmi kişinin su içebileceği büyüklükte ise “tibn” ya da “tebn”, üç dört kişilik su kabına ise “us”, ustan biraz büyük olana “sahn”, iki kişilik olan su kabına “kadeh”, bir kişilik olan su kabına “ka'b” ve en küçük su kabına ise “ğumer” denilirdi.⁵³

Hz. Peygamber döneminde, su içmek için genel olarak kadeh kullanılırdı. Ahşap bardaklardan bir cinsine “cümcüme” denilirdi.⁵⁴ Ayrıca maşraba biliniyor ve kullanılıyordu.⁵⁵

Bu dönemde kadehler, genel olarak ılgın ağacından yapılmaktaydı. Bunun yanında Hicaz'ın güney kısımlarında yaygın olan ve kap yapımı açısından bölgenin diğer ağaç türlerinde bulunmayan inceliğe sahip olan Nudâr ağacının önceden toprağa gömülerek yumuşatılması sonucu, içinin oyulması ile kadeh yapılmaktaydı.⁵⁶ Nudâr ağacının tercih edilmesinin sebebi, susuzluğa dayanıklı olması ve Arap Yarımadasında yeterince bulunmasıdır.⁵⁷ Hz. Peygamber'in de genellikle su içtiği bardak Nudâr ağacından yapılmış enli bir bardaktı. Daha sonraları bu kadeh çatlamış, Hz. Enes tarafından

⁵⁰ Cevad Ali, V, 23.

⁵¹ Buhârî, *Et'ime*, 28; Müslim, *Libâs*, 4; Ebû Dâvud, *Eş'ribe*, 17, Nesâî, *Zîne*, 87.

⁵² Bozkurt, “Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı”, *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

⁵³ Âlûsî, *Bulûğü'l-Ereb*, I, 394.

⁵⁴ Bozkurt, “Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı”, *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 60.

⁵⁵ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1060.

⁵⁶ Aynî, *Umde*, IV, 102; İbn Hacer, *Fethû'l-Bârî*, X, 100.

⁵⁷ İbn Manzur, V, 214.

gümüşle bağlanmıştı.⁵⁸ Hz. Enes, Peygamber'e bu bardakla su, süt, bal şerbeti, şıra gibi içecekler sunduğunu söylemiştir.⁵⁹ Bu bardağın duvara asılması için bir demir halkası bulunuyordu. Bu demir halkayı gümüşle değiştirmek isteyen Enes'i, üvey babası Ebû Talha uyarmış ve değiştirmemesini istemiştir.⁶⁰ Hz. Peygamber'in gümüşten üç kulpu bulunan, ahşap bir bardağının olduğu, bu bardağın Peygamber'den sonra Enes b. Malik'in yanında, sonra da onun kızının yanında bulunduğu⁶¹ rivayetler arasında yer almaktadır. Bunlar dışında Hz. Peygamber'in demir kulplu ahşap bir bardağı⁶² ve ahşap bir kadehi,⁶³ ayrıca Hz. Peygamber'in "reyyan" adı verilen bir kadehinin de bulunduğu rivayet edilmektedir.⁶⁴

Hz. Peygamber döneminde su kapları imal eden sahabiler bulunmaktaydı. Bunlardan birisi olan Ebû Râfi'nin ahşaptan kadeh (bardak) yaptığı, onları yonttuğu rivayet edilmektedir.⁶⁵ Ahşap kaplar genellikle hurma ağacından yapılmaktaydı. Bunlardan biri olan nakir hurma gövdesi oyularak elde edilmiş fiçidir,⁶⁶ Hz. Peygamber bu kapta şıra yapılmasını yasaklamış,⁶⁷ daha sonra yasak kaldırılmıştır.⁶⁸ Hz. Peygamber'in içinde öncesinde nebiz yapmayı yasakladığı kaplardan biri de hurma gövdesi oyularak elde edilmiş bir nevi fiçidir. Bu kaplar, ağaç oyulmak suretiyle elde edildiği için "nâkir" olarak isimlendirilmiştir. Hurma dallarından yapılan ve miktel adı verilen zembilin de su kabı olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır.⁶⁹

Bu dönemde ağaçtan yapılmış su kapları dışında, deriden yapılmış su kapları da mevcuttu. Özellikle deriden yapılan kaplar Hz. Peygamber dönemi yolculuklarında çok kullanılırdı. Bedir savaşı sonrası ticaret için gittiği Suriye'den dönerken, Hz. Peygamber'in damadı Ebü'l-As'ın eşyaları arasında, deri kırbalardan bahsedilmektedir.⁷⁰ Hz. Peygamber'in kendisine ait "es-sâder" denilen bir su kırbası da mevcuttur.⁷¹ Hz. Peygamber Âişe'ye, kurban bayramında kesilen kurbanın derisinden

⁵⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 27.

⁵⁹ Ahmed b. Hanbel, III, 247; Müslim, *Eşribe*, 89; Dımeşkî, VII, 288.

⁶⁰ Dımeşkî, VII, 288.

⁶¹ Kettânî, *Terâtib*, I, 188.

⁶² Buhârî, *Eşribe*, 29; Beyhakî, I, 30.

⁶³ Buhârî, *Eşribe*, 29; İbn Kesîr, *Bidâye*, VI, 7; İbn Hacer, *Fethü'l-Bârî*, X, 100.

⁶⁴ Hafâcî, *Nesimu'r-Riyâz*, I, 362.

⁶⁵ İbn Sa'd, IV, 73; Kettânî, *Terâtib*, 290.

⁶⁶ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 61.

⁶⁷ Tirmizî, *Eşribe*, 5.

⁶⁸ Müslim, *Eşribe*, 6; İbn Mâce, *Eşribe*, 14; Tirmizî, *Eşribe*, 6.

⁶⁹ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 61.

⁷⁰ Taberî, *Tarih*, II, 471.

⁷¹ Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*; Kettânî, *Terâtib*, I, 188.

tulum yapabileceğini söylemiştir.⁷² Hz. Fatıma'nın çeyizi arasında da, deri bir kırbanın olduğundan bahsedilmektedir.⁷³ Sirke konulan zıkk da, deriden yapılıyordu. Mizede veya satıha denilen büyük tulumların biri baş, ikisi ayak tarafında olmak üzere, üç ağız vardı.⁷⁴ Hz. Peygamber ve Hz. Ebû Bekir bir adamın bahçesine gitmişler ondan su istemişler, O da senn denilen eski bir tulumdan su ikramında bulunmuştur.⁷⁵ Bir rivayette, Peygamber'in, ensarlı bir kadının yanına girdiği, duvarda asılı duran deri kırbadan kırbanın ağzını gevşeterek su içtiği yer almaktadır.⁷⁶ Sahabeden Esmâ' bint Yezîd, Hz. Peygamber ve ashabına, yemeğin ardından kova şeklindeki şecb denilen kırbadan su verdiğini nakletmiştir.⁷⁷ Bunun dışında Mekke'ye ziyarete gelen Arapların su ihtiyacının karşılanması için deriden büyük havuzlar yapılıyordu.⁷⁸ Cüf denilen deve derisinden yapılmış yarım tulumlar da Hz. Peygamber döneminde kullanılan su kaplarındandı. Bunların ağızları büyüktü. Yağmur yağdığı zaman hirşefe denilen bezlere emdirilen sular, cüfün içinde sıkılmak suretiyle içme suyu elde edilirdi.⁷⁹ Hoşaf ve sirke üretimi için şinen denilen deri kırbalardan istifade edilmekteydi.⁸⁰ Ayrıca develerin su içtiği cübcübe denilen su kırbalarından da bahsedilmektedir.⁸¹

Hz. Peygamber döneminde camdan yapılmış su kapları da kullanılmaktaydı. Hz. Peygamber'in kullandığı cam (kavarir) bir kadehi vardı.⁸² Bu kristal kadehi Mukavkis, Hz. Peygamber'e hediye etmiş, Peygamber de ondan su içmiştir.⁸³ Fav'da yapılan araştırmalarda Hz. Peygamber'den bin yıl öncesine ait cam kaplar bulunmuştur. Bu da Hz. Peygamber döneminde cam kapların bilindiğini ve kullanıldığını göstermektedir. Hz. Ömer'e iftarda bal şerbeti ikram edilmiş, bu şerbet camdan bir bardakta kendisine sunulmuştur ve Hz. Ömer böyle bir kap görmediğini söyleyerek beğendiğini ifade etmiştir.⁸⁴

⁷² İbn Mâce, *Eşribe*, 13.

⁷³ İbn Sa'd, VIII, 23; İbn Kesîr, *Bidâye*, VI, 332; İbnü'l-Cevzî, *Muntazam*, III, 85.

⁷⁴ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam V*, 59.

⁷⁵ İbn Mâce, *Eşribe*, 25.

⁷⁶ Şâmî, VII, 364.

⁷⁷ İbn Sa'd, VIII, 319; İbn Hacer, *İsabe*, VIII, 248; İbn Asâkir, LXIX, 39.

⁷⁸ İbn Sa'd, I, 83.

⁷⁹ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam, V*, 61.

⁸⁰ İbn Hacer, *İsabe*, II, 393.

⁸¹ Ebû Ubeyd, *Garîbû'l-Hadis*, III, 33; İbn Manzur, I, 252.

⁸² İbn Mâce, *Eşribe*, 27.

⁸³ İbn Sa'd, I, 425.

⁸⁴ İbn Şebbe, *Târihu'l-Medineti'l-Münevvere*, s. 803.

Kaynaklarda ayrıca taştan yapılmış su kaplarının kullanıldığından bahsedilmektedir. Hz. Peygamber'e taştan yapılmış ve tevr adı verilen kapta şıra yapıldığı da rivayetler arasındadır.⁸⁵

Hz. Peygamber döneminde topraktan testiler yapılmaktaydı. Hz. Peygamber'in testiden su içtiği de rivayetler arasındadır.⁸⁶ Câbir b. Abdullah, Hz. Peygamber için testi yaptıklarını, getirip Peygamber'e gösterdiklerinde, kırmızı renginden dolayı onu et sandığını nakletmiştir.⁸⁷ Bu rivayetten testi yapılan toprağın kırmızı olduğu anlaşılmaktadır. Bu toprak kapların dışı, çabuk kırılmamaları için ziftleniyordu.⁸⁸ Dış kısımları ziftle örtülmüş kaplara müzeffet veya mukayyer denilirdi. Toprak kaplardan başka deri kapların da ziftlenmesi dikkat çekicidir.⁸⁹ Daha önce kap olarak bahsettiğimiz yeşil çömlleklerden farklı olarak, yeşil testilerin de bulunduğu ve kullanıldığını görülmektedir. Hz. Peygamber'e yeşil bir testi hediye edilmiş, O da Ümmü Halime'den kendilerine nebiz yapmasını istemiştir.⁹⁰ Hz. Peygamber döneminde yeşil testi ile birlikte beyaz testilerin de kullanıldı Buhârî'deki rivayetten anlaşılmaktadır.⁹¹

Sirke üretimi hariç, içecek hazırlanmasında, cer denilen toprak kapların kullanımı yasaklanmıştır. Buna göre sirke üretimi için toprak kaplardan faydalanılmaya izin verilmiştir.⁹² Bunlardan biri de topraktan yapılan hantemedir.⁹³ Su kabağından yapılan su kabına ise dübba denilirdi. Kâr denilen su kabı da su kabağından yapılırdı. Su kabağı Arabistan'da oldukça yaygın olduğu için bu malzemeden testi gibi kaplar yapılmaktaydı. Dübba içerisinde de şıra yapılırdı. Hz. Peygamber dübba içerisinde şıra yapılmasını yasaklamış ve kırbalarda yapılmasını emretmiştir.⁹⁴

Suyun soğuk olması için de su bazı kaplarda soğutulurdu. Bu kaplar eski tulum ya da hurma dallarından yapılmış kaplardı.⁹⁵ Bir keresinde Hz. Peygamber ve ashâbi ordugâha gelip de sularının olmadığını anlayınca ensardan bir adam, hurma dalından

⁸⁵ Müslim, *Eşribe*, 6; İbn Mâce, *Eşribe*, 12.

⁸⁶ Şâmî, VII, 362.

⁸⁷ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 59.

⁸⁸ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 59.

⁸⁹ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 61.

⁹⁰ İbnü'l-Esîr, *Üsdü'l-Ğâbe*, V, 172; İbn Hacer, *İsabe*, IV, 417.

⁹¹ Buhârî, *Eşribe*, 7.

⁹² İbn Mâce, *Eşribe*, 15.

⁹³ Tirmizî, *Eşribe*, 5.

⁹⁴ Tirmizî, *Eşribe*, 5; Müslim, *Eşribe*, 6; İbn Mâce, *Eşribe*, 13.

⁹⁵ Şâmî, VII, 364.

bir askıya takılı, eski kırbadan yapma kovasında su soğutmuş ve gelenlere ikram etmiştir.⁹⁶

Bu dönemde kullanılan su kaplarından bir tanesi de kovadır. Bir rivayette Peygamber'in kovadan su içtiği anlatılır.⁹⁷ Selm denilen, bir kulpu ve ağzında ahşap bir kapağı bulunan bir kova da su kabı olarak kullanılmaktaydı. Su ile dolu olan, boş olmayan kovalara "zenub" denilirdi.⁹⁸

Kur'an'ı Kerim'de altın⁹⁹ ve gümüş¹⁰⁰ kadehten bahsedilmektedir. Hz. Peygamber altın ve gümüş kaplardan su içilmemesini tavsiye etmiş,¹⁰¹ gümüş kaptan su içenin karnına cehennem ateşinin doldurulacağını belirtmiştir.¹⁰² Huzeyfe de kendisine gümüş bardakla su getirilmesi üzerine suyu içmemiştir.¹⁰³

Şâmî'nin aktardığı rivayetlerden Rasûlüllah'ın duvarda asılı olan kırbadan da su içtiği anlaşılmaktadır.¹⁰⁴ Sahabeden Ebû Asîb'i ahşap bir tasta su içerken gören Hâzım'ın, bunun sebebini sorması üzerine Ebû Asîb, Peygamber'in tasla su içtiğini gördüğünü ve bu yüzden bardak yerine tasla içmeyi tercih ettiğini anlatmıştır.¹⁰⁵ Yine Ümmü Süleym de kendi taşıyla Peygamber'e su verdiğini rivayet etmiştir.¹⁰⁶ Peygamber'in bardağının adının Kumr olduğu rivayetlerde yer almaktadır.¹⁰⁷ Hz. Peygamber'in Muâz b. Cebel'in sarı bakırdan mamûl bardağından da su içtiği rivayetler arasındadır.¹⁰⁸ Bundan başka Peygamber'in su içmekten hoşlanmadığı kabın, ağzı açık olan kaplar olduğu anlaşılmaktadır.¹⁰⁹

Halil b. Ahmed'de su kapları ile ilgili bazı kelimelere rastlanmaktadır. Buna göre; (الإدوة)¹¹⁰ su kabı, (السَّابِ)¹¹¹ deriden su kabı, (الزَّق)¹¹² deriden su kabı, tulum, (الزُّكْرَة)¹¹³

⁹⁶ Müslim, *Zühd*, 18; Nevevî, *Şerhu Müslim*, XVIII, 145.

⁹⁷ Şâmî, VII, 365.

⁹⁸ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 57.

⁹⁹ Zuhruf 43/71.

¹⁰⁰ İnsan 76/15.

¹⁰¹ Buhârî, *Et'ime*, 28; Müslim, *Libâs*, 4, Ebû Dâvud, *Eşribe*, 17; Nesâî, *Zînet*, 8 7.

¹⁰² Buhârî, *Eşribe*, 28; Müslim, *Libâs*, 1; İmam Mâlik, *Sıfatu'n-Nebî*, 11; İbn Mâce, *Eşribe*, 17.

¹⁰³ Buhârî, *Et'ime*, 29.

¹⁰⁴ Şâmî, VII, 364.

¹⁰⁵ Şâmî, VII, 362.

¹⁰⁶ Şâmî, VII, 362.

¹⁰⁷ Şâmî, VII, 363.

¹⁰⁸ Şâmî, VII, 363.

¹⁰⁹ Şâmî, VII, 365.

¹¹⁰ Halil b. Ahmed, I, 72.

¹¹¹ Halil b. Ahmed, II, 777.

¹¹² Halil b. Ahmed, II, 756.

deriden su kabı, sirke için de kullanılır, (السفيح)¹¹⁴ bardak isimlerinden, (السعن)¹¹⁵ deriden yapılmış, kovaya benzer uzun ve yuvarlak kap, (السقاء)¹¹⁶ su ve süt için kullanılan kırba, (السلم)¹¹⁷ bir sapı olan uzun kova, (الشن)¹¹⁸ eski su kabı, (الصاخر)¹¹⁹ çömlekten su kabı, (الصواع)¹²⁰ su içilen kap, maşraba, (الكأس)¹²¹ bardak, (الكوب)¹²² sapsız kap, (السوملة)¹²³ küçük fincan, (الصحيف)¹²⁴ fincan tabağı olarak kullanılmaktadır.

3.2. Yemek Pişirmede Kullanılan Âletler ve Diğer Yardımcı Malzemeler

Hız. Peygamber döneminde, kaynaklarda rastlanılan ve arkeolojik kazıların desteklediği pek çok mutfak malzemesi bulunmaktadır. Son zamanlarda yapılan kazılarda bulunan eşyalar arasında taş değirmen yer almaktadır. Hız. Peygamber döneminde hemen her evde bu taş değirmenlerden mevcuttu.¹²⁵ Bu değirmenler ekmek yaparken tahılların dövülme işleminde kullanılırdı.¹²⁶ Sehl b. Sa'd, Peygamber döneminde değirmende öğütülen arpa ununu kabuğu gitmesi için üflediklerini nakletmektedir.¹²⁷ Hız. Fatıma'nın evlendiğinde baba evinden getirdiği eşyalar arasında bir tane de taş değirmen bulunuyordu.¹²⁸ Hız. Fatıma değirmen kullanırken elleri acıdığı için babasından hizmetçi talep etmiştir.¹²⁹ Bu rivayet taş değirmenin kullanımının zor olduğunu göstermektedir. Bir hadiste geçen "eşeğin değirmen taşını döndürdüğü gibi" benzetmesi, o dönemde hayvan tarafından döndürülen değirmenlerin de varlığını göstermektedir.¹³⁰ Bundan başka Halil b. Ahmed'de yer alan (الطاحونة)¹³¹ kelimesi su ile dönen değirmen anlamındadır. Bu da bu dönemde su değirmeninin bilindiğini göstermektedir. Ancak bu

¹¹³ Halil b. Ahmed, II, 757.

¹¹⁴ Halil b. Ahmed, II, 826.

¹¹⁵ Halil b. Ahmed, II, 825.

¹¹⁶ Halil b. Ahmed, II, 835.

¹¹⁷ Halil b. Ahmed, II, 847.

¹¹⁸ Halil b. Ahmed, II, 949.

¹¹⁹ Halil b. Ahmed, II, 973.

¹²⁰ Halil b. Ahmed, II, 1019.

¹²¹ Halil b. Ahmed, III, 1547.

¹²² Halil b. Ahmed, III, 1603.

¹²³ Halil b. Ahmed, II, 877.

¹²⁴ Halil b. Ahmed, II, 972.

¹²⁵ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

¹²⁶ Buhârî, *Et'ime*, 22,10; Tirmizî, *Zühd*, 38 .

¹²⁷ Buhârî, *Et'ime*, 22, 10; İbn Mâce, *Et'ime*, 44; Tirmizî, *Zühd*, 38.

¹²⁸ İbn Sa'd, VIII, 23; İbn Kesîr, *Bidâye*, VI, 332; İbnü'l-Cevzî, *Muntazam*, III, 85.

¹²⁹ Buhârî, *Nafakât*, 5; Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

¹³⁰ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

¹³¹ Halil b. Ahmed, II, 1070.

değirmenlerin su azlığı sebebiyle yaygın olarak kullanılabilceğini söylemek mümkün değildir.

Bir diğer mutfak malzemesi havandır. Hz. Peygamber döneminde hububat dövmek için kullanılan, genellikle hurma gibi sert ağaç çeşitlerinin kütüklerinden oyularak, değişik büyüklüklerde yapılan ve mihras adı verilen havan da ahşap mutfak eşyaları arasındaydı.¹³²

Kaynaklarda rastlanılan bir diğer alet un eleğidir. Ümmü Eymen, Peygamber'e elenmiş undan yapılan ekmek yaptığını anlatmıştır.¹³³ Bu rivayet çok kullanılmamakla beraber Hz. Peygamber döneminde Munhul¹³⁴ denilen un eleğinin varlığını göstermektedir.

Bu dönemde kalburdan da yararlanılmaktaydı. Kesilmiş sütün suyunun süzülmesi ve kurutulması sırasında hurma yaprağından örülen nefye diye adlandırılan bir kalbur kullanılıyordu.¹³⁵ Çocuk sahabilerden Zeyd b. Eslem koyunlarının sütünden kuru yoğurt elde etmek için Hayber'de iki büyük kalbur yaptıklarını rivayet etmektedir.¹³⁶

Bazı yiyecekleri taşımak için kullanılan sepetler de bu dönem mutfak eşyaları arasında yer almaktadır. Hurmanın yaprağı ile sepet, kütüğü ile kap yapılıyordu.¹³⁷ Hurma yapraklarından örülen yaklaşık on beş sa' hacmindeki büyük sepetlere miktel ismi veriliyordu. Hurma yetiştiriciliği ile geçinen kadın sahabelerden Ümmü Süleym, miktel denilen sepeti, taze hurma ile doldurarak, oğlu Enes ile Hz. Peygamber'e göndermiştir.¹³⁸ Bu sepetler hurma taşıma dışında fidan dikimi ve kuyu kazımı sırasında toprağın taşınmasında da kullanılıyordu.¹³⁹ Bir diğer sepet çeşidi de arktır.¹⁴⁰ Arktan daha geniş olan ve alt kısmından yukarıya doğru daraltılarak örülen sapsız sepet çeşidine de kaf'a deniliyordu.¹⁴¹ Havle bint Kays da Rasûlüllah zamanında mescitte toplanarak hurma yaprağından sepet ördüklerini nakletmiştir.¹⁴² Bu rivayetten kendi ev ihtiyaçları haricinde ticarî amaçla da sepet ördüğü anlaşılmaktadır.

¹³² İbn Hacer, *Fethu'l-Bârî*, X, 39.

¹³³ İbn Mâce, *Et'ime*, 44.

¹³⁴ Hatipoğlu, IX, 90

¹³⁵ Râzî, *Muhtar*, s. 8; İbnü'l-Esîr, *Nihâye*, I, 157; İbn Manzur, VII, 257; Zemahşerî, *Fâik*, IV, 13; İbnü'l-Cevzî, *Garîbü'l-Hadis*, II, 428.

¹³⁶ İbnü'l-Esîr, *Nihâye*, V, 99; Hattâbî, *Garîbü'l-Hadis*, II, 402; İbnü'l-Cevzî, *Nihâye*, II, 428.

¹³⁷ Süyûtî, *Müzhir*, I, 153.

¹³⁸ İbn Sa'd, VIII, 429; Zehebî, *Siyer*, II, 309.

¹³⁹ İbn Sa'd, I, 83.

¹⁴⁰ Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadis*, I, 105; İbnü'l-Esîr, *Nihâye*, III, 219.

¹⁴¹ Ebû Ubeyd, *Garîbü'l-Hadis*, III, 405; İbnü'l-Esîr, *Nihâye*, IV, 91.

¹⁴² İbn Sa'd, VIII, 295.

Medine’de köle olarak satılan Selmân-ı Fârisî de hurma bahçesinde çalıştığı ensarlı sahabinin yanındayken hurma yapraklarından sepet örmeyi öğrenmişti.¹⁴³

Mutfağın vazgeçilmez malzemelerinden bir tanesi de sofradır. Hz. Peygamber döneminde sofraya hurma dal ve yapraklarından örülerek hasır şeklinde yapılırdı.¹⁴⁴ Yemek bu hasır sofraların üzerinde yenilirdi. Ayrıca deriden de sofralar yapılırdı. Deri sofralar üzerinde de yemek yenilirdi.¹⁴⁵ Hz. Âişe ve Esmâ, Hz. Peygamber ve Ebû Bekir, hicret için yola çıkacakları vakit, deriden bir sofraya azık hazırladıklarını nakletmişlerdir.¹⁴⁶ Hazırlanan sofraya ve su kabını bağlamak için de Esmâ’nın kuşağı ikiye bölünüp, biriyle su kabının ağzı, biriyle de sofraya bağlanmıştır.¹⁴⁷

Hasır ve deri sofralar dışında sükürüce denilen ve Müslümanların İranlılar ile tanışmasından sonra onların evine giren ahşap sofraya da kullanılmaktaydı. Ancak zenginlerin evinde bulunurdu.¹⁴⁸ Rasûlullah sağında sükürüce üzerinde yemek yememiştir.¹⁴⁹ Hz. Enes de bunu söylemiş, neyin üzerinde yemek yediklerini soran Katâde’ye, sofralar üzerinde yemek yediklerini söylemiştir.¹⁵⁰

Ayrıca yaklaşık 48 cm yüksekliğinde, bakırdan yapılmış ve üzerine konulan kâselerle en az iki kişi tarafından taşınılan¹⁵¹ Hıvan (الخوان)¹⁵² sofraya bazı kişilerin evlerin de bulunuyordu. Hıvan, boş sofraya demektir. Mâide ise dolu sofraya anlamına gelmektedir.¹⁵³ Günümüzde kullanılan (سفرة)¹⁵⁴ sofraya kelimesi ise sözlüklerde misafire konulan yemek anlamında kullanılmıştır.

Bu dönemde tepsi de kullanılan mutfak eşyalarındandı. Hz. Fatıma’nın çeyizi arasında iki tane tepsi olduğundan bahsedilmektedir.¹⁵⁵

¹⁴³ Zehebî, *Siyer*, I, 536; Bağdâdî, *Tarih*, IX, 201.

¹⁴⁴ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1060.

¹⁴⁵ Tirmizî, *Et’ime*, 1.

¹⁴⁶ Buhârî, *Et’ime*, 27.

¹⁴⁷ Buhârî, *Menâkıb*, 63.

¹⁴⁸ Bozkurt, “Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı”, *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

¹⁴⁹ Buhârî, *Et’ime*, 23.

¹⁵⁰ Buhârî, *Et’ime*, 8, 26, Rikâk, 17; Tirmizî, *Et’ime*, 1.

¹⁵¹ Bozkurt, “Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı”, *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, V, 56.

¹⁵² Halil b. Ahmed, I, 541.

¹⁵³ Karahisarî, *Ahtari Kebîr*, s. 371.

¹⁵⁴ Halil b. Ahmed, II, 828.

¹⁵⁵ İbn Sa’d, VIII, 23; İbn Kesîr, *Bidâye*, VI, 332; İbnü’l-Cevzî, *Muntazam*, III, 85.

Halil b. Ahmed (السمط)¹⁵⁶ denilen ve günümüzde kullanılan sofr a bezi anlamına gelen kelimeye sözlüğünde yer vermiştir. Hurmaların kurutulduğu mirbet isminde bir sergilik de bu dönemde kullanılmaktaydı.¹⁵⁷

H z. Peygamber döneminde bıçak da kullanılmaktaydı. H z. Peygamber'in pişmiş koyun küreğinden et kesip yemesi, ezan okunması üzerine elindeki bıçağı bırakıp namaza durması¹⁵⁸ gibi rivayetlerden bıçağın kullanıldığı bilgisine kolayca ulaşılmaktadır. Tebük seferi sırasında yenilen peynir de bıçakla kesilmiştir.¹⁵⁹ Bu rivayetler özellikle et ve peynir gibi yiyeceklerin kesiminde bıçaktan faydalandığını göstermektedir.

H z. Peygamber döneminde hayvan kesimi için medye diye isimlendirilen özel büyük bıçaklar kullanılmaktaydı. Mesela H z. Peygamber kurban kestiği sırada H z. Âişe'den medye getirmesini ve onu bir taşla keskinleştirmesini istemiştir.¹⁶⁰ Yine ashaptan Râfi b. Hüdeyc, Huneyn savaşı dönüşünde, beraberlerinde hayvan kesmek için medye bulunmadığını H z. Peygambere bildirmiş, H z. Peygamber de bol kan akıtan herhangi bir nesne ile kesilebileceğini söylemiştir.¹⁶¹

Peygamberin çok sevdiği¹⁶² bal kendisine hediye edildiği zaman, onu ashabı arasında kaşık kaşık bölüştürdüğü¹⁶³ rivayeti bu dönemde kaşığın bilindiğini göstermektedir. Mişvar olarak bilinen ve kovandan bal çıkarılan sopa da o dönemde kullanılan malzemelerdendir.¹⁶⁴

Bu dönemde yemek sonrasında el bezi ve havludan da yararlanılmaktaydı. H z. Peygamber yemek yenilip el yıkamak mümkün olmadığı zaman elleri bezle silerek temizlemeyi tavsiye etmiştir.¹⁶⁵ Câbir b. Abdullah da ateşte pişmiş yemekten sonra abdest almanın gerekmediğini söylemiş ve ateşte pişmiş yemekleri pek az bulduklarını, buldukları zaman da silinecek mendillerinin olmadığını rivayet etmiştir.¹⁶⁶ H z.

¹⁵⁶ Halil b. Ahmed, II, 853.

¹⁵⁷ Büyükçınar ve ark., VII, 187.

¹⁵⁸ Buhârî, *Vudû*, 50; Müslim, *Taharet*, 92; Şâmî, VII, 306.

¹⁵⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 37; Ebû Dâvud, *Tıb*, 20; Şâmî, VII, 306.

¹⁶⁰ Müslim, *Edahi*, III; Ebû Dâvud, *Dahaye*, III; İbn Hibbân, *Sahihu İbn Hibbân*, XIII, 236.

¹⁶¹ Buhârî, *Şerike*, 3; Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebîr*, IV, 269.

¹⁶² Buhârî, *Et'ime*, 32; Buhârî, *Tıb*, 4; İbn Mâce, *Et'ime*, 36; Tirmizî, *Taam*, 28; Dimeşkî, *Peygamber Külliyyatı*, VII, 266; Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 1061.

¹⁶³ İbn Mâce, *Tıb*, 7. Bk. M. Yaşar Kandemir, "Bal" *DİA*, IV (İstanbul 1992), s. 552.

¹⁶⁴ Ebû Ubeyd, *Garîbû'l-Hadis*, III, 322; İbn Manzur, IV, 434.

¹⁶⁵ Buhârî, *Et'ime*, 52.

¹⁶⁶ Buhârî, *Et'ime*, 53.

Peygamber'in yemek yedikten sonra ellerini yıkamasını müteakip kurulanmak üzere bir havludan ve bezden istifade ettiği kaynaklarda yer almaktadır.¹⁶⁷

¹⁶⁷ İbn Sa'd, I, 155.

BÖLÜM 4: YEMEK VE MUTFAK MALZEMELERİNİN TİCARETİ

Hız. Peygamber döneminde yapılan ticarî faaliyetleri tanıma, Hız. Peygamber dönemi yemek kültürünü anlamamız için önem arz etmektedir. Ticaret faaliyetlerini kavramak, bu dönemde mutfak ve yemek malzemelerinin ne şekilde temin edildiği hususunun açıklık kazanmasına yardımcı olacaktır.

Öteden beri insanların en önemli geçim kaynağı olan ticaret, Hız. Peygamber döneminde önemli bir yere sahipti. Bu dönemi anlamak için Hız. Peygamber'in ticaretle ilgili görüşleri, İslam öncesi dönemdeki ticarî faaliyetleri, ticarî yollar, kervancılık, Mekke'nin ticarî gelişmedeki rolü, îlâf meselesi, panayırlar, Medine'deki ticarî faaliyetler, pazarların durumu gibi konuların açıklığa kavuşturulması gerekmektedir.

Hız. Peygamber ticaretle ilgili bazı hüküm ve yasaklar getirmiştir. Bir rivayette Hız. Peygamber, câlib'in (uzak yerden mal getiren tacir) rızıklandırıldığı, karaborsacının ise lanetlendiğini bildirmiştir.¹ Yine Hız. Peygamber, Müslümanların beldelerinden birine yiyecek maddesi getirip cârî fiyattan satanın şehit sevabı alacağını söylemiş,² özellikle gıda maddelerinde karaborsacılık yapmayı yasaklamıştır. Medine'deki tüm erzakın tükendiği, sadece bir kişide yiyecek maddesi kaldığı kendisine haber verilen Hız. Peygamber, o şahsa elindeki yiyecek maddelerini satmasını, stokçuluk yapmamasını söylemiş,³ İslâm dininde yasaklanan içki, domuz ve mamulleri ile ölü hayvanların ticaretinin Allah'ın yasak kıldığı şeyler arasında olduğunu haber vermiştir.⁴

Hız. Peygamber şehre mal getiren ticaret kervanını yolda karşılamayı yasaklamış, böyle bir durum söz konusu olduğunda tüccarın zarara uğratılmaması için bir takım hususları tespit etmiş,⁵ bazı iktisadî hükümler koymuş, bu hükümlerin tatbikini denetlemek için, sık sık pazar denetimlerine çıkmıştır. Böylece İslam tarihinin ilk muhtesibi olarak değerlendirilmiştir.⁶

İslâm öncesi çağda ticaret yolları, güneyde Yemen'den, San'a şehrinden başlayıp kuzeye doğru yol alarak, Taife uğrar, oradan Hicr, Tebük, Maan, Mûta, Umman ve Busra'dan geçerek Şam'a ulaşırdı. Mekke'den çıkıp Kızıldeniz kıyısını takip eden bir yol Bedir'den geçirdi. Akabe körfezinin sonunda Eyle'ye uğrar, buradan ya Maan'a

¹ İbn Mâce, *Ticârât*, 12; Dârimî, *Buyû'*, 12.

² Müttakî el-Hindî, IV, 123; Kallek, s. 147.

³ Kallek, s. 151.

⁴ Buhârî, *Buyû'*, 112; Ebû Dâvud, *Buyû'*, 64.

⁵ Müslim, *Buyû'*, 5; Nesâî, *Buyû'*, 18.

⁶ İbnü'l-Uhuvve, s. 11-36; Kallek, s. 177.

dönerek Mûta yoluyla Şam'a ulaşır ya da doğrudan doğruya Eyle'den, Sina yarımadasından Mısır ülkesine giderdi. Bundan başka Mekke'den kuzeydoğuya doğru ayrılan bir yol Hîre'ye varırdı. Bu sonuncu yolun daha doğusundan kuzeye çıkan ikinci bir yol Rumma vadisinden geçerek Basra körfezini takiben Sâsânîler ülkesine giderdi ve biraz kuzeyde bugünkü Riyad şehrinin bulunduğu yerden geçerek Ahsa bölgesine yani Bahreyn dolaylarına sapardı. Bir yolda Taif şehrinin güneyindeki Tebale'den doğuya yönelip Devasir vadisini takip ederek Bahreyn bölgesine varırdı.⁷

Arap yarımadası jeopolitik konumu sebebiyle, kara ve gemi taşımacılığı açısından, doğu batı ticaretine katkıda bulunmuştur. Özellikle Hicaz; Yemen, Mısır, Habeşistan, Suriye ve Irak arasındaki ticarete bir kavşak görevi görmüştür.⁸ Hicaz'ın en önemli şehri ve merkezi olan Mekke'deki⁹ ticaretin gelişmesinde Hicaz'ın bu konumunun çok faydası olmuştur. Mekke'nin, Hicaz bölgesinden kuzey ve kuzeydoğuya, yani Suriye ve Irak'a; veya güneyde Yemen'e giden ticaret kervanları için bir konaklama yeri olma özelliği¹⁰ sayesinde Mekke ticarî yönden önem kazanmıştır.

Mekke, Arap yarımadasının tabîî kaynaklardan yoksun olan, kuzey kısmında yer almasından ötürü, ticarî faaliyetlerin yoğunluk kazandığı bir bölgedir.¹¹ Mekke'deki bütün Kureyş kabilesi kolları az veya çok ticaretle uğraşmakla beraber, bunlar arasından bazı aileler ticaret işine büyük sermayeler yatırmışlar ve uzak yerlere gidip gelmişlerdir. Meselâ Abdulmuttalib'in babası Hâşim, Bizans valileriyle ve Gassânî emirleriyle antlaşmalar yaparak kendi kervanları için özel hükümler koydurmuştu. Kardeşi Abduşşems, Habeş necaşisi ile bir diğer kardeşi Nevfel ise İran hükümdarı ile aynı şekilde antlaşmalar yapmış ve oralara giderek mallarını satmışlardır.

Hız. Ebû Bekir ve Hız. Ömer'in de İslâm'dan önce Suriye, İran ve Yemen pazarlarına gittiği bilinmektedir. Amr b. el-As da ticaret için Mısır'a gitmiştir.¹² Hız. Peygamber'in de ticaretle meşgul olduğu rivayetlerden anlaşılmaktadır.¹³ Kureyşli kadınlardan bazıları da ticarete katılmaktaydı. Bunlardan biri de Hız. Peygamberin eşi Hız. Hatice'dir.¹⁴

⁷ Neşet Çağatay, *İslâm Öncesi Arap Tarihi Ve Cahiliye Çağı*, s. 153.

⁸ Küçükaşçı, "Hicaz", *DİA*, XVII (İstanbul 1998), s. 434.

⁹ Makdisi, *Ahsenü'l-Tekâsim fi Ma'rifeti'l-Ekalim*, s.69 yay. M.J de Geoeje, Leiden, 1967.

¹⁰ Mahmud İbrahim, *Merchant Capital and Islam*, Austin 1990, s. 34.

¹¹ Mahmud İbrahim, *Merchant Capital and Islam*, Austin 1990, s. 5; Faruk Abu-Chacra, "Trade and Trade Routes of the Quraysh", *Asian Trade Routes* (ed. Karl Reinhold Haellquist), London 1991, s. 39.

¹² Çağatay, s. 155.

¹³ İbn İshak, s. 59; İbn Hişâm, s. 172; İbn Sa'd, I, 121, 130, 156; İbn Kuteybe, *Meârif*, s. 150; Taberî, *Tarih*, II, 280; İbnü'l-Cevzî, *Muntazam*, II, 293; Şâmî, II, 187, 214.

¹⁴ Çağatay, s. 156.

Mekke'deki ticaretin gelişmesinde en önemli unsurlardan bir tanesi de îlâftır. Îlâf, Kureyş kabilesinin diğer kabilelerle yaptığı ticarî antlaşmadır. Bu periyodik ticarî seferler bu dönem ticaretine katkıda bulunmuştur.¹⁵ Kur'an'da da işaret edilen yaz ve kış seferlerinden¹⁶ maksadın Mekke'nin ihtiyacı olan buğday ve yiyeceği sağlamak ve genel olarak ticaret yapmak olduğu görülmektedir.¹⁷ Bu ticaretler kışın Yemen'e yazın da Suriye'ye yapılıyordu.¹⁸ Mekke'de kıtlık olması sebebiyle Filistin'den yiyecek getirip halkını doyuran ve bu olaydan dolayı asıl ismi olan Amr yerine "ekmeği ufaltan" anlamında Hâşim ismiyle meşhur olan Hâşim b. Abdümenaf, Mekkelilerin milletlerarası ticarete katılmasında öncü olmuştur.¹⁹ Bu anlaşmalar sonucunda yani îlâf sayesinde Mekke ticarete dışarı açılmış, milletlerarası ticarete yerini almış ve güç kazanmıştır.²⁰ Bu sayede birçok yiyecek ve mutfak malzemesi çeşitlerinin ticareti yapılmıştır. Mekkeliler, özellikle Kureyş kabilesi üyeleri, dışarıdan gelenlerin beraberinde getirdikleri ticarî mal ve eşyalarını satın almışlar, karşılığında da kendi ellerinde bulunan ticaret mallarını satmışlardır. Mekke'deki ticaretin dışarıya açılması îlâf ile mümkün olmuştur.²¹ Kureyş deri, hurma, kuru üzüm gibi malları, Yemen, Gazze, Busra gibi yerlerden getirilen yağ ve tekstil gibi mallar karşılığında satıyordu.²²

Mekke, geniş anlamda Şam ve Yemen²³ ile ayrıca Habeşistan,²⁴ Mısır ve Irak ile ticarî ilişkilerde bulunmuş ve diğer malzemeler yanında en önemli ihtiyaç maddesi olan yiyecek maddelerinin de ticareti yapılmıştır.²⁵ Mekkeli tüccarlardan Amr b. el-As ve Safvan b. Ümeyye ticaretinin büyük bir çoğunluğunu Mısır ile yapmaktaydı.²⁶ Mekke ile Mısır arasındaki ilişkilerde Farama ve Kulzüm şehirleri önemli rol oynamaktaydı. Farklı memleketlerden Farama'ya gelen mallar, Kulzüm üzerinden Cidde'ye getirilir, buradan Mekke ve Hicaz'ın diğer şehirlerine dağıtılırdı.²⁷ Hz. Peygamber'in ashabından Akdeniz'de ticaret yapanlar vardı. Talha b. Ubeydullah ile Saîd b. Zeyd bunlardandı.²⁸

¹⁵ İbn Habîb, *Münemmak*, s. 41-48; a.mlf., *Muhabber*, s. 162-164; İbn Sa'd, I, 75-76; Taberî, *Tarih*, II, 252; İbnü'l-Cevzî, *Muntazam*, II, 214; Şâmî, I, 316.

¹⁶ Kureyş106/1-4.

¹⁷ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, İstanbul 1999, s. 37.

¹⁸ Çağatay, *İslam Öncesi Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, Ankara 1982, s. 153.

¹⁹ İbn Sa'd, I, 76; Süheylî, II, 84.

²⁰ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 39.

²¹ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 35.

²² Utku, *Nihal*, s. 245.

²³ İbn Habîb, *Münemmak*, s. 42-45.

²⁴ İsfehânî, *Eğânî*, IX, 69; Taberî, *Tarih*, II, 328.

²⁵ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 72.

²⁶ Crone, s. 119.

²⁷ İbn Hurdâzbih, *Kitabü'l-Mesâlik ve'l-Memâlik*, Leiden 1967, s. 153.

²⁸ Kettânî, *Terâtib*, II, 315.

Mekke ticaretinin gelişmesinin bir diğer sebebi de eskiden beri ticarete üstün olan Himyerliler'in ve Yemenlilerin birtakım sebeplerle ticarî üstünlüklerini kaybetmeleridir.²⁹

Hz. Peygamber dönemi ve öncesi ticarete katkı sağlayan, Mekke ticaretini canlandıran bir unsur da panayırlardı. Bu panayırlar Arap yarımadasının dört bir yanında tertipleniyor ve iktisadi birliği sağlıyordu.³⁰ Arap yarımadasında kurulan, kaynaklarda rastlanılan panayırlar on iki³¹ ya da on beş tanedir.³² Bunlar; Dumetü'l-Cendel, el-Muşakkar, Suhâr, Debâ, eş-Şahr, Aden, San'â, er-Rabiye ve Ukaz, Zü'l-Mecaz, Netat, Hacer'dir.³³ Bu panayırlar ticarî uygulamalarda geniş çapta bir birlikteliğin sağlanmasına katkıda bulunmuştur.³⁴ Mekke'ye yakın olan Ukaz panayırı Hz. Peygamber döneminde de mevcuttu. Çünkü Taiflilerle yapılan anlaşmanın bir maddesinde, ödenmemiş borçlar için Ukaz panayırının kurulacağı zamana kadar vade tanınmıştır.³⁵

İslâm öncesinde ve Hz. Peygamber döneminde ticarî hayatta kervancılığın çok önemli bir rolünün olduğu bilinmektedir. Bu dönemde ticaret, kervanlar aracılığıyla yapılmaktaydı. Özellikle Mekke, diğer şehirlere düzenli kervan gönderirdi, Mekke'ye de kervanlar gelirdi.³⁶ Bu kervanların büyüklüğüyle ilgili çarpıcı örneklerin olduğu görülmektedir. Kervanlarda ticarî eşya taşıyan develerin sayısı bazen bir defada iki bin beş yüzü bulurdu. Kervana katılan tüccar, kılavuz, kervan muhafızı gibi kişilerin sayısı da yüz ile üç yüz arasında değişirdi.³⁷

Cahiliye döneminde ve İslam'ın ilk yıllarında Mekke, ticarî yönden aktif faaliyetlere sahne olurken, hicret ve Mekke'nin fethinden sonra Medine'nin siyasî merkez olmasından ötürü Mekke'deki ticarî hayatta gerileme olmuştur.³⁸

Medine'de bulunan pazarlarda diğer şehirlere gelen tüccarlar mallarını satmaktaydı. Hz. Peygamber, Medine'ye hicret etmeden evvel Medine'de birkaç pazar vardı. Hz. Peygamber Medine'de pazar kurdurmuş, pazarlarda yerlerin sahiplenilmesine izin vermemiş, bu yasağa uymayan kişileri uyarmıştır.³⁹ Hz. Peygamber döneminde kurulan

²⁹ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 36.

³⁰ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 947.

³¹ İbn Habîb, *Muhabber*, s. 263-267.

³² Merzukî, *Kitabü'l-Ezmine ve'l-Emkine*, II, 161.

³³ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 19-26.

³⁴ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 27.

³⁵ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 25.

³⁶ Heyd, *Yakın Doğu Ticaret Tarihi*, s. 29.

³⁷ Çağatay, *İslam Öncesi Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, s. 156.

³⁸ Yüksel, *İslam'ın İlk Döneminde Ticarî Hayat*, s. 31.

³⁹ Küçükaşçı, "Medine", *DİA*, XXVIII (Ankara 2003), s. 309.

pazarlarda, yaş sebze ve meyve, bundan başka diğer bölgelerden getirilen gıda maddeleri satışa sunulmaktaydı. Bu pazarlarda en fazla hurma satılmakta ve pazarlar belli bölümlerden oluşmaktaydı. Buna göre gıda pazarı, hayvan pazarı, balıkhane gibi her birine ayrı yerler tahsis edilmişti.⁴⁰

4.1. Yemek Malzemelerinin Ticareti

Hız. Peygamber döneminde Taif, Mekke, Medine şehirlerinde buğday, un, hurma, yağ, bal, peynir, üzüm, zeytin gibi gıda maddelerinin ticareti yapılmaktaydı. Bu malzemeler temel ihtiyaçlar olduğu için, ticareti yapılan diğer malzemelerden daha fazla önem taşımaktaydı.

Bu dönemde yapılan ticarî faaliyetlerle ilgili kaynaklarda birçok örnek görülmektedir. Mekkeli tüccarlardan Osman b. Huveyris ile Abdurrahman b. Avf, Şam'a yağ ve peynir yüklü kervanlar sevk etmişlerdir. Aynı şekilde Abdullah b. Cüd'an da iki bin kadar deveyi Mekke'nin gıda ihtiyacını sağlamak amacıyla yağ, bal ve buğday almak üzere Şam'a göndermiştir.⁴¹ Zengin sahabilerden Abdurrahman b. Avf'ın kendisine ait yedi yüz deveden oluşan kervanıyla Suriye'den Medine'ye yiyecek getirttiği rivayet edilir.⁴² Hicretten sonra Mekkeli muhacirler Şam'a giderek mal satıp mal almışlar, zeytinyağı ve yiyecek yüklü kervanlarla Medine'ye dönmüşlerdir.⁴³

Hız. Peygamber döneminde en çok ticareti yapılan malzeme hurmaydı. Nebhan isimli sahabe temmar (hurma satan) adıyla tanınmış ve kaynaklarda yer almıştır.⁴⁴

Tâif, kuru üzüm, zeytinyağı ve bal ticareti ile meşhurdur. Bu yemek malzemeleri Kureyş tüccarları vasıtasıyla Suriye, Mezopotamya, hatta Horasan'a kadar götürülüyordu. Mekkeli Ebû Süfyan, özellikle Taif zeytinyağlarının başlıca satıcısıydı.⁴⁵ Taif'den sağlanan üzüm ve üzümden yapılan şarap da Mekkeliler tarafından dışarıya satılıyordu.⁴⁶ Hicaz bölgesinin ticarî faaliyet bakımından önemli şehirlerinden olan Taif'de oturan Beni Sakîf kabilesi, kuru üzüm istihsalinde büyük bir şöhrete sahipti.⁴⁷ Taif ve Mekke arasındaki Na'man bölgesinin Esdâr ve Rehecân vadilerinde bal

⁴⁰ Kallek, s. 196.

⁴¹ İbn Kesîr, *Bidâye*, II, 218.

⁴² Ahmed b. Hanbel, VI, 115; İbn Kesîr, *Bidâye*, VII, 164.

⁴³ Cevad Ali, VII, 312.

⁴⁴ İbn Hacer, *İsabe*, III, 550.

⁴⁵ Çağatay, *İslam'a dek Arap tarihi*, s. 140.

⁴⁶ İbn Kuteybe, *Meârif*, s. 249.

⁴⁷ Çağatay, *İslam'a dek Arap tarihi*, s. 154.

yetiştirilmekte, Mekke başta olmak üzere civar bölgelere götürülmekteydi.⁴⁸ Kureyşli Amr b. el-Hadramî Taif'de kuru üzüm alım satımı yapmıştır.⁴⁹

Medine; Yemen ve Şam ticaret yolunun üzerinde bulunduğundan kervanlar sayesinde zeytin, hurma, arpa gibi birçok yiyecek maddesi şehre girmektedir.⁵⁰ Câbir b. Abdullah Şam'dan gelen ve çeşitli yiyecek malzemeleri taşıyan bir kervanın şehre girişini duyan Medinelilerin, Hz. Peygamberle namaz halinde iken namazı bırakarak kervana yöneldikleri, Hz. Peygamber'in çevresinde sadece on iki kişi kaldığı ve bu konuyla ilgili ayet nazil olduğunu nakletmiştir.⁵¹ Bu kervanın Şam'dan geldiği ve Dıhye el-Kelbî'ye ait olduğu, Suriye'den yiyecek ve zeytinyağı getirdiği bilinmektedir.⁵²

Medine, Taif, Hayber, Fedek, Vadi'l-Kurâ, Eyle, Ezruh, Cerbâ, İmame, Umman, Necran ve Yemen de tarım ürünleri yetişiyordu. Özellikle Taif, Mekke ve civarının ziraî ihtiyaçlarının önemli bir kısmının karşılandığı yerd. Taif ve diğer yerlerdeki tarım ürünleri ihtiyacı olan yerlere sevk ediliyordu.

Mekke'nin hububat ihtiyacı Mekke'nin bostanı denilen Taif'den ve Mekke halkının ekili arazisi olarak adlandırılan Yemame'den ithal edilirdi.⁵³ Bunun dışında Mısır ve Suriye'den de buğday ithal edilmekteydi. Medine'de de buğday dışarıdan ithal ediliyordu. Özellikle Belka'dan satmak üzere buğday getirip Medine'den hurma almak isteyen Hıristiyan tacir Simevey, Medinelilerce engellenmiş, tüccarın şikâyeti üzerine Peygamber sahabeyi uyarmıştır.

Kureyşli Ebû Süfyan, Suriye, Yemen ve Irak'la zeytinyağı ticareti,⁵⁴ Hâkim b. Hizâm, Suriye ve Yemenle buğday ticareti,⁵⁵ Hz. Osman, Suriye ve Yemenle yiyecek ticareti⁵⁶ yapmıştır. Hz. Ömer'in Mısır'dan Eyle denizi (Kızıldeniz) yoluyla Medine'ye buğday götüren ilk kimse olduğu kaynaklarda yer almaktadır.⁵⁷

48 Yâkut, V, 293.

49 Vâkıdî, I, 13-19; İbn Sa'd, II, 10.

50 Abdulbasit Bedr, *et-Tarihü's-Şâmîl-il Medinü'ti'l-Münevvere*, Medine 1993, I, 105.

51 Buhârî, *Cuma*, 38; Müslim, *Cuma*, 36. Câbir b. Abdullah'ın verdiği bilgiye göre Cuma suresi on birinci ayet olarak nazil olmuştur.

52 Afgânî, s. 29-30.

53 İbn Sa'd, V, 550.

54 İbn Kuteybe, *Meârif*, s. 575.

55 İbnü'l-Cevzî, *Muntazam*, V, 271.

56 İbn Asâkir, IV, 244.

57 Suyûtî, *Tarihü'l-Hulefâ*, s. 152.

Medine Hz. Peygamber döneminde ve daha sonraki dönemlerde temel ihtiyaç maddeleri açısından tamamen dışa bağımlıydı. Cahiliye ve İslam'ın ilk devirlerinde Şam'dan Medine'ye buğday, arpa ve zeytinyağı yüklü kervanlar gelmekteydi. Hz. Ebû Bekir döneminde de böyle bir kervanın geldiği rivayette yer almaktadır.⁵⁸

Hz. Peygamber tarafından Medine'de kurulan pazarda, yaş sebze ve meyvenin yanı sıra, diğer bölgelerden ithal edilen gıda ve ihtiyaç maddeleri de satılırdı. Özellikle buğday, arpa, yağ, koyun, deve gibi malları satmak üzere yabancı tüccarlar gelirdi.⁵⁹

Bu dönemde dışarıdan gelen tacirlerden hububat ve zeytinyağı gibi ticarî ürünlerinden yirmi de bir, baklagillerden ise onda bir vergi alınmakta idi.⁶⁰ Bu rivayetten bu dönemlerde hububat, zeytinyağı, baklagil gibi malzemelerin ticaretinin yapıldığı anlaşılmaktadır.

4.2. Mutfak Malzemelerinin Ticareti

Hz. Peygamber döneminde deri, tahta gibi malzemelerden yapılan su tulumları, yemek kapları ve yağ tulumlarının ticareti yapılmaktaydı. Mekke şehri mutfak malzemelerin yapıldığı deri tabaklama endüstrisinde önemli bir yere sahipti. Tabaklama işinde kullanılan palamut, Akik vadisinden alınır ve burada bulunan büyük taş değirmenlerde ezilerek hazır duruma getirilirdi.⁶¹ İşlenebilir hale getirilen deriden çeşitli kaplar yapılırdı. Bu kaplarda bal, yağ ve hurma gibi yiyecekler saklanır ve depolanırdı.⁶² Derinin bu öneminden dolayı Hâşim, Bizans Kayser'inden Kureyş adına ticaret için emân elde ettiğinde, Mekkeli tüccarın hem kaliteli hem ucuz mal sağlayabileceklerini belirtip, Şam'da deri malzemeler satma hususunda izin almıştı.⁶³ Hattâ Hz. Peygamber, Hz. Ömer ve Ebû Süfyan'ın deri ticareti ile meşgul oldukları rivayet edilmektedir.⁶⁴

Hz. Peygamber döneminde bazı hanımların da deri işi ile ilgilendiği görülmektedir. Hz. Peygamber'in hanımlarından Zeynep bint Cahş'ın deri tabakladığı ve bazı malzemeler yaptığı rivayetlerden anlaşılmaktadır.⁶⁵ Hz. Zeynep'in bir hanım olarak en önemli ihtiyaçlarından olan mutfak malzemelerinden de yaptığı muhtemeldir. Hz. Esmâ'nın da üvey annesinin kendisine deri tabaklamada kullanılan karaz getirmesi onun deriyi

⁵⁸ Vâkîdî, *Fütûhu's-Şam*, Kahire 1304, I, 18.

⁵⁹ Hamidullah, *İslam Peygamberi*, II, 957.

⁶⁰ Ebû Ubeyd, *Kitâbü'l-Emval*, s. 639.

⁶¹ Cevad Ali, VII, 537; Bozkurt, "Deri", *DİA*, IX (İstanbul 1994), s. 175.

⁶² Zeylâf, s.189.

⁶³ İbn Habîb, *Muhabber*, s.32.

⁶⁴ İbn Rüste, *el-A'lâku'n-Nefise*, Yay haz., M.J de Goeje, Leiden 1891, s. 215.

⁶⁵ İbn Sa'd, VIII, 108; İbn Hacer, *İsâbe*, IV, 308.

tabakladığını gösterir. Bununla birlikte onun kırba ve tulum gibi deri mamüller diktiği de rivayetlerden anlaşılmaktadır.⁶⁶

Hız. Peygamber döneminden önce Hicaz bölgesinin önemli bir şehri olan Taif, deri işlemeciliğinde bütün Arap yarımadasında meşhurdur. Taifliler işlemiş oldukları derileri Arabistan'ın çeşitli yerlerine götürüyorlardı. Bu derileri satın almak için de her taraftan tüccarlar Taif'e geliyorlardı. Bu şehirde deriden başka malzemelerle birlikte su kovaları, tulumları ve yağ tulumları yapılmaktaydı.⁶⁷ Taif'ten ve Yemen'den sağlanan deriyi Mekkeli tüccarlar Şam'a ve Irak'a götürüyorlardı.⁶⁸ Yemen'de çok şahane su kapları yapıldığı da bilgiler içerisinde yer almaktadır.⁶⁹ Yine Arabistan topraklarında Mekke'nin güneyinde yer alan Tihâme dağlarında yetişen, gövdesi hurma ağacının gövdesine benzeyen "el-hazem" ağacından çok kaliteli kova ipleri imal ediliyordu ve bu bölgenin ihtiyacının bir kısmını karşılıyordu.⁷⁰

Birçok mutfak malzemesinin yapıldığı tahtaların bir kısmı dışardan temin edilmekteydi. Yemen'de bulunan ormandan kesilen ağaçlar tahtadan yapılan mutfak malzemelerinde kullanılıyordu.⁷¹ Bunun yanı sıra Tihâme bölgesinde yetişen ılgın ağacından,⁷² diğer dağlık bölgelerdeki ağaçlardan hazırlanan tahtalar da ihtiyacı karşılıyordu. Hız. Peygamberin azatlısı Ebû Râfi' tahtadan kadeh (bardak) yaptığını nakletmiştir.⁷³

Kureyşli tacirlerin Bizans'a götürmekte olduğu toplam tutarı üç yüz bin dirheme ulaşan ve yerli kuyumcularca üretilme ihtimali olan altın ve gümüş kaplar Zeyd b. Hârise kumandasındaki Karede seriyesinde ele geçirilmiştir.⁷⁴

Medine yakınlarında maden yataklarına sahip Udah'ta bir pazar bulunuyor ve çömlekten yapılan kap ve kacaklar bu pazarda satılıyordu.⁷⁵ Bu dönemde Suriye ile de mutfak malzemeleri ticareti yapılıyordu. Ümeyye b. Halef Suriye ile çanak çömlek ticareti yapan kimseler arasında yer alıyordu.⁷⁶

⁶⁶ İbn Sa'd, VIII, 252; İbn Şebbe, I, 269.

⁶⁷ Çağatay, *İslam Öncesi Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, s. 152.

⁶⁸ Cevad Ali, VII, 293.

⁶⁹ Abdulaziz Salim-Ahmed Muhtar el-İbâdî, *Tarihü'l-Bahriyyeti'l-İslamiyye fi Mısır ve Şam*, Beyrut 1991, s. 179.

⁷⁰ Aram b. el-Asbağ es-Sülemî, *Nevâdirü'l-Mahtûtât*, Kahire 1954, XII, 176.

⁷¹ Abdülhâlik Bâkır, s. 102.

⁷² Cevad Ali, VII, 547.

⁷³ İbn Sa'd, IV, 73; Kettânî, II, 290.

⁷⁴ Vâkîdî, I, 198; İbn Sa'd, II, 36.

⁷⁵ Yâkût, I, 213.

⁷⁶ İbn Kuteybe, *Meârif*, s. 576.

BÖLÜM 5: YEMEK KÜLTÜRÜ VE GÖRGÜ KURALLARI

5.1. Yemek Kültürü

Yemek, insan hayatının vazgeçilmez bir unsurudur. İnsan yiyecek, içecek, giyecek ve mesken gibi dört unsur olmadan yaşayamayacak şekilde yaratılmıştır.¹ Toplumlarda en uzun süre ayakta kalan, nesilden nesle devam eden kültürlerden biri de yemek kültürüdür.

Hız. Peygamber döneminde cömertlik, misafirperverlik, davet yemekleri, az yeme, sağlıklı beslenme, yeme-içme alışkanlıkları ve bunlara gösterilen özen bu dönem yemek kültürünün zenginliği hakkında bilgi vermektedir.

Hız. Peygamber dönemi yemek kültürünün, Hız. İbrahim'den gelen köklü bir geleneğe sahip olduğu görülmektedir. Kuran-ı Kerim'de, Hız. İbrahim'in misafirlerine ikramda bulunması şöyle anlatılır: "Ey Peygamber! İbrahim'in o şerefli misafirlerinin haberi sana ulaştı mı? Onlar İbrahim'e gelip selam size demişlerdi. O da size de selam demişti. Görülmedik bir topluluk dedi. Hemen bir bahane ile kızartılmış semiz bir dana getirdi. Misafirlere buyurun yemez misiniz? Dedi."² Bu ayetten misafirlerin habersiz geldiği, Hız. İbrahim'in misafir ağırlamayı âdet haline getirdiği, onlara sormadan yemek hazırlamaya gittiği, Hız. İbrahim'in misafire ne derece hürmet ettiği anlaşılmaktadır. Yine Hız. İbrahim'in kısa sürede yemek hazırlaması O'nun misafir için her an hazırlıklı olduğunu, yemeği kendisinin getirmesi ve kızartılmış danayı bütün olarak getirmesi, onların yemediğini görünce de "yemez misiniz" diye nazik bir ifade kullanması, misafiri ağırlama edebini ifade eder.³

Bu dönemde insanlar öteden beri Arapların en önemli özelliği olan cömertlik ve misafirperverliği devam ettirmişler, Hız. Peygamber de bu konuda Müslümanları uyarılmış ve onları özellikle komşuya, muhtaçlara yemek yedirme konusunda teşvik etmiştir.

Bu dönem insanları nahif (kilosuz), faal, kanaatkâr ve de perhizkârdılar. Az ve sade bir yemeğe kanaat ederlerdi. Hatta o vaktin kadınlarının fazla yemek yemedikleri için hafif oldukları Hız. Âişe'den rivayet edilmiştir.⁴ Bu dönemde insanlar acıkmadan yemezler

¹ Şeybânî, *Kitâbü'l-Kesb*, s. 162.

² Zariyat 24/27.

³ Âlûsî, I, 376.

⁴ Hasan, II, 266.

doymadan da yemekten kalkarlardı.⁵ Hz. Peygamber mümin bir kimsenin az yemesini tavsiye etmiş,⁶ insanın her iştah duyduğu şeyi yemesinin israf olduğunu belirtmiş, midenin üçte birini yemek için, üçte birini su için, üçte birini hava için ayırmak gerektiğini söylemiştir.⁷ Bununla birlikte insanın aç olup da yemeğe çağrıldığı zaman buna icabet etmesi gerektiği konusunda bazı kişileri uyarmıştır.⁸ Hz. Peygamber'in yemeği sıcak sıcak yememek konusunda titiz davrandığı, bu sebeple Hz. Esmâ'nın da kendisine getirilen tirit yemeğinin buharının gitmesini bekleyerek bu kuralı uyguladığı görülmektedir.⁹

Hz. Peygamber döneminde yerde deriden sofralar üzerinde yemek yeniliyordu. Hz. Peygamber bir yere dayanarak, iyice yerleşip oturarak yemek yemediğini belirtmiş,¹⁰ kişilerin yüzükoyun yatarak yemek yemelerini yasaklamıştır.¹¹

Bu dönem yemek kültüründe hanımların önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır. İbn Abbas bir rivayetinde; "Hz. Havva'nın da bütün kadınlar gibi hamur yoğurup ekmek yaptığını" belirtmiştir. Buradan hareketle, Hz. Peygamber döneminde kadınların ekmek ve yemek yapmak gibi meşguliyetleri olduğu anlaşılmaktadır.¹² Hz. Peygamber döneminde bazı hanımların güzel yemek pişirdikleri anlatılır. Bunlardan biri de Peygamberimizin hanımlarından Hz. Safiyye'dir.¹³

Hz. Peygamber döneminde hanımlar evlerinde yemek yapmak dışında, savaşlara da yemek yapmak, su taşımak, su kaplarını onarmak ve sağlık hizmetlerinde bulunmak için katılıyorlardı.¹⁴ Su kaplarını onarmak üzere savaşa katılmak isteyenlerden biri de Ümmü Sinan el-Eslemiyye'dir.¹⁵ Sahabeden Ümmü Selî'te Uhud savaşı sırasında, sırtında su taşıyıp savaşçılara dağıtmıştır.¹⁶

Hz. Peygamber'in yeme içme konusunda bencil davranmayıp muhtaç insanları, komşuları düşünmek gerektiğini hatırlattığı görülmektedir. Zira o, insanlara yemek

⁵ Es'ad, s. 134.

⁶ Ahmed b. Hanbel, III, 333; Dârimî, *Et'ime*, 13; Müslim, *Eşribe*, 184.

⁷ İbn Sa'd, I, 406.

⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 23.

⁹ Ahmed b. Hanbel, VI, 350; Dârimî, *Et'ime*, 17.

¹⁰ Tayâlisî, s. 140; Dârimî, *Et'ime*, 31; Buhârî, *Et'ime*, 13; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 17; İbn Mâce, *Et'ime*, 6; Tirmizî, *Et'ime*, 28.

¹¹ İbn Mâce, *Et'ime*, 62.

¹² Taberî, *Târih*, I, 161; İbnü'l-Esîr, *Kâmil*, I, 45.

¹³ Nesâî, *İşreti'n-Nisa*, 4.

¹⁴ Öztürk, *Hz. Peygamber Döneminde Sağlık Hizmetlerinde Kadınların Yeri*, s. 178.

¹⁵ İbn Sa'd, VIII, 292; İbn Hacer, *İsâbe*, VIII, 231.

¹⁶ Buhârî, *Cihad*, 66.

yedirmenin özellikle de muhtaçları doyurmanın önemini her fırsatta vurgulamıştır.¹⁷ Hz. Peygamber, misafir kabul edilen eve, hayrın çabuk ulaşacağını¹⁸ söylemiş, kendisi de davet edildiği yerlere gitmiş¹⁹ ve misafir kabul etmiştir. Misafirligi övdüğü gibi misafire ikramda bulunmayı da tavsiye etmiştir.²⁰ Bir yere yemeğe davet edildiğinde gidilmesi, icabet edilmesi gerektiğini söylemiştir.²¹ En çok kendisine sevimli gelen yemeğin kalabalık sofrada yenilen yemek olduğunu söylemiştir.²² Hattâ Hz. Peygamber hizmetçinin de yemek pişirme zorluğu çektiği için, aynı sofrada bulunmasını istemiş, bundan kaçınılması durumunda, yemekten hizmetçiye de vermek gerektiğini söylemiştir.²³ Hz. Peygamber'in, kimsenin yaklaşmak istemediği hasta bir insanla da, yemek yediği rivayetlerde yer almaktadır.²⁴ Kendisine yemek yediklerinde doymadıklarını söyleyen kimselere, sofrayı kurup birlikte yemek yemeyi tavsiye etmiş,²⁵ bir kişinin yemeğinin iki kişiye, iki kişinin yemeğinin de dört kişiye yeteceğini belirtmiştir,²⁶ çorba pişirildiği zaman komşunun da gözetilmesini tavsiye etmiştir.²⁷

Hz. Peygamber yemeğe hürmet edilmesini istemiş, hiçbir yemeği hiçbir zaman ayıplamamış, hoşlandığı zaman yemiş, bir yemekten hoşlanmadıysa yememiştir,²⁸ yere atılan bir ekmek parçasını gördüğünde ekmeğe hürmet edilmesi gerektiğini hatırlatmış, ekmeğin bir kavimden nefret etmesi sonucu bir daha o kavme dönmeyeceğini²⁹ belirtmiştir.

Bu dönemde hekimler sağlıklı olabilmek için bazı tavsiyelerde bulunmuşlar, insanın sağlıklı olmasının yiyeceklerine gösterdiği önemle ilgili olduğunu belirtmişlerdir. Buna göre sağlıklı olmak için, iyi pişmiş taze et yenilmesi, olmuş meyve yenmesi, yiyeceklerin çok çiğneyerek yenilmesi, sevilen yiyeceklerin yenilmesi, akşam

¹⁷ İbn Mâce, *Et'ime*, 1.

¹⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 55.

¹⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 56.

²⁰ Ahmed b. Hanbel, IV, 31; VI, 385; Dârimî, *Et'ime*, 11; Buhârî, *Edeb*, 31; Müslim, *Lukata*, 14; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 5; İbn Mâce, *Edeb*, 5; Tirmizî, *Birr*, 43; İmam Mâlik, *Sıfatun-Nebi*, 22.

²¹ Ahmed b. Hanbel, II, 68; Dârimî, *Et'ime*, 40; Buhârî, *Nikâh*, 74; Müslim, *Nikâh*, 103; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 1; İmam Mâlik, *Nikâh*, 49.

²² İbn Adiy, *Kâmil*, V, 1983; Zehebî, *Mizan*, 5183; Dîmeşkî, VII, 208.

²³ Ahmed b. Hanbel, II, 283, 409, 430; Dârimî, *Et'ime*, 30; Buhârî, *Et'ime*, 55; Müslim, *Eyman*, 42; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 50; İbn Mâce, *Et'ime*, 19; Tirmizî, *Et'ime*, 43.

²⁴ Tirmizî, *Et'ime*, 19.

²⁵ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 15; İbn Mâce, *Et'ime*, 17.

²⁶ Dârimî, *Et'ime*, 14; Müslim, *Eşribe*, 179; İbn Mâce, *Et'ime*, 2; Tirmizî, *Et'ime*, 21.

²⁷ Ahmed b. Hanbel, V, 149, 156, 161; Dârimî, *Et'ime*, 37; Müslim, *Birr*, 143; İbn Mâce, *Et'ime*, 58; Tirmizî, *Et'ime*, 30.

²⁸ İbn Mâce, *Et'ime*, 4.

²⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 17.

yemeğinden sonra uyumamak ve yüz adım da olsa yürünmesi gerektiği hususunda insanları uyarılmışlardır.³⁰

Hz. Peygamber dönemi ve öncesinde, yemek verilen belirli gün ve zamanlar mevcuttu. İnsanlar sevinçlerini ve üzüntülerini paylaşmak için yemek verirdi. Araplar çeşitli vesilelerle yemek ikramında bulunurlardı. Bunları şu şekilde sıralamak mümkündür. İza'r, sünnet yemeği³¹; velime ve naki'a, düğün yemeği; hurs, doğum yemeği; akika, doğumun yedinci gününde verilen yemek; naki'a, yolculuktan dönen kişinin verdiği yemek; vekira, evini tamamlayan kişinin verdiği yemek; me'dube, herhangi bir davet için verilen yemektir. Nekara, hususi davet için, cefla kelimesi de umumi davet için³² kullanılmıştır.

Âlûsî de bu dönem ikram yemeklerini sıralamış ve açıklamıştır. Buna göre (الخرس) lohusa hanımın doğum sıkıntılarında kurtulması için yapılan yemektir. Bu yemeğe doğum yemeği de denmiştir. Akika (العقيقة) doğumdan sonraki gün çocuk için verilen yemek, izar (الأعدار) sünnet için verilen yemek, (ذو حذاق) Kuran'ı hıfz eden için hazırlanan yemek, (الملاك) ve (الشنذخ) nişan yemeği, urs (العرس) düğün yemeği, vedi'a (الوض يعة) vefat eden kimsenin ailesine hazırlanan yemek, vekira (الوكيرة) yeni yapılmış bir ev için yapılan yemek, (العقية) Recep ayının hilali için hazırlanan yemek, tuhfe (التحفة) ziyaret eden için yapılan yemek, (الشنذخ) bir kaybın bulunması sebebiyle hazırlanan yemek, nakia (النقية) yolculuktan dönüşte hazırlanan yemek, (القرى) misafir için hazırlanan yemek, me'debe (المأدبة) hazırlanıp sunulan hayır yemeği, cefla (الجفلى) umuma yapılan davet yemeği,

(النقرى) hususi davet yemeğidir.³³

Hz. Peygamber döneminde düğün yemeklerine "velime" deniliyordu. Aslında velime genel anlamda davet yemeği için kullanılırdı. Halil b. Ahmed, Cevherî, İbnü'l-Esîr gibi dilciler velime ismini³⁴ düğün yemeğine tahsis etmişler, velimenin düğün yemeği dışında ancak kayıtlarla kullanılacağını savunmuşlardır. Peygamber ve o dönemdeki kişiler düğün yemeği konusunda titiz davranmışlardır. Hz. Peygamber bir koyunla bile olsa düğün yemeği verilmesini tavsiye etmiştir.³⁵ Bu yemeğe özellikle fakirlerin

³⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbar*, III, 271.

³¹ İbn Kuteybe, *Garîbü'l-Hadis*, I, 617; İbnü'l-Esîr, *Nihâye*, III, 196.

³² İbn Abdürabbih, *İkdü'l-Ferîd*, VI, 292.

³³ Âlûsî, I, 386.

³⁴ Âlûsî, I, 385.

³⁵ Ahmed b. Hanbel, III, 190, 204, 271; Dârimî, *Et'ime*, 28; Buhârî, *Nikâh*, 7; Müslim, *Nikâh*, 81; Ebû Dâvud, *Nikâh*, 30; Tirmizî, *Birr*, 22; Nesâî, *Nikâh*, 67.

çağrılmasını ısrarla vurgulamıştır.³⁶ Ashab da düğün yemeğine önem vermiş, mali gücü yerinde olmayanlar çalışıp düğünde yemek verebilmek için ellerinden geleni yapmışlardır. Mesela Hz. Ali, Hz. Fatıma'yla evlenirken dağlardan topladığı ızhır otunu devesiyle Medine'ye getirmiş, Yahudi bir kuyumcuya satarak elde ettiği parayla ikramda bulunmuştur.³⁷

Hz. Peygamber döneminde yemeğin nerde pişirildiği ve yendiği konusuna gelince; Hz. Peygamber'in evinde iki üç ay ateş yanmadığını ifade eden rivayetlerin olduğu görülmektedir. Hz. Peygamber'in bir gün Âişe'nin evine girip tencerede kaynamakta olan eti görmesi³⁸ gibi rivayetlerden Peygamber'in evinde yemek pişirilen bir ocağın var olduğu anlaşılmaktadır. *Kitabü'l-Ayn*'da da yemek yenilen yer anlamında (الحواط)³⁹ kelimesine rastlanılmaktadır. Ancak Hz. Peygamber döneminde müstakil bir mutfaktan söz etmek mümkün görünmemektedir. Bununla birlikte Mekke'nin zenginlerinden Asır b. Cüd'an'ın evinin büyük ve çeşitli odalarının olduğu, bunlardan birinin de yiyecek ve içecekleri korumak için kullanılan bir odasının (kiler) olduğu bilgileri kaynaklarda yer almaktadır.⁴⁰ Buna göre zengin kişilerin evlerinde yiyeceklerin konulduğu bir odadan bahsedilse bile o dönem insanın evinde mutfak olmadığı söylenilebilir.

Hz. Peygamber'in yakın komşusu Hârise b. en-Nu'man'ın kızı Ümmü Hişâm'ın anlattığına göre Medine'de Hz. Peygamber'le bir müddet ortak kullandıkları fırınları vardı. Bir hadisteki bilgiden de bu dönem fırınlarının ağız kısmı dar, alt kısmı geniş, dip kısmında yanan kapalı bir tandır olduğu⁴¹ bilgisine ulaşılmaktadır.

Hz. Peygamber döneminde ateşin nasıl yakıldığı konusunda Bozkurt, müfessirlerin "O size yeşil ağaçtan ateş yaptı, siz onu yakmaktasınız" ayetinin tefsirinde değindiği ateş yakma usulünün geçerli olduğunu söylemekte, merh ve afâr denilen ağaçların dallarının birbirine sürtünce kibrit gibi ateş çıkardığı bilgisini vermektedir. Ayrıca Arapların "her ağaçta ateş vardır, fakat merh ve afâr çok bulmuştur" sözüyle Nüveyrî'nin bu söz o ağaçların çabuk tutuşmasındandır açıklamasına yer vermektedir.⁴²

³⁶ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 1.

³⁷ Buhârî, *Buyû*, 28

³⁸ Buhârî, *Et'ime*, 31.

³⁹ Halil b. Ahmed, I, 444.

⁴⁰ Cevad Ali, V, 23. Ev ve ev düzeni için bkz. Cevad Ali, V, 5-30.

⁴¹ Bozkurt Nebi, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam* V, 32.

⁴² Bozkurt Nebi, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam* V, 51.

Hız. Peygamber'in insanların ortak olduğu ve komşunun komşuyu boş çeviremeyeceği şeyler arasında su ve tuzla birlikte ateşini de saymıştır.⁴³ Bu hadisten de ateşinin komşular tarafından ortaklaşa kullanıldığı görülmektedir. Yani bahsedilen ağaçlar mevcut değilse ateş komşudan istenmekteydi.

Hız. Peygamber döneminde hadisleri göz önünde bulundurduğumuzda iki öğün yemeğe rastlanmaktadır. Öğünlerden biri Hız. Peygamber'in terk etmeme konusunda uyardığı, terk edilmesi durumunda insanın erken yaşlanacağını belirttiği (aşâ) akşam⁴⁴ diğeri de sabah (gadâ) yemeğidir. Bu öğünlerden biri hurma, süt gibi hafif yiyeceklerden oluşurdu. Akşam yemeğinin saati akşam namazından hemen sonraydı.⁴⁵ *Ikdü'l-Ferîd*'de, sulfeh adı verilen ve öğleden önce alınan yemek anlamında bir kelime geçmektedir.⁴⁶ Ortaçağ boyunca İslam ülkelerinde iki öğün yemek yenildiği de kaynaklarda yer almaktadır.⁴⁷

Hız. Peygamber dönemi yemek kültürünün en önemli unsurlarından biri sudur. Bu dönemde evlerdeki su ihtiyacı, umumi kuyulardan sağlanmaktaydı.⁴⁸ İslam'ın doğduğu sırada Mekke'de kırkın üzerinde kuyu bulunmaktaydı.⁴⁹ Medine'de de pek çok su kuyusu bulunmaktaydı. Bu kuyuların bazılarında Hız. Peygamber su içmiştir. Kaynaklarda Hız. Peygamber'in su içtiği kuyular hakkında bilgi verilmektedir. Bunlar Eris, A'vaf, Ünâ, Enes b. Malik b. Nadr, Ehâb, Busa, Budâ'a, Cemel, Bîrehâ, Hulve, Zer', Rûme, Sukyâ, Akabe, Ebû Inebe, İhn, Ğurs, Kardâfa, Yesire kuyularıdır.⁵⁰

Medine'de zaman zaman su darlığı çekilmiş, su yüzünden bir takım ihtilaflar çıkmıştır.⁵¹ Her mahallenin bir kuyusu vardır. Ancak özel kuyusu olan evler de mevcuttur. Bazı kişiler sahip oldukları kuyuların sularını para karşılığında satmaktadır. Bunlardan biri olan Rûme kuyusu, Hız. Peygamber'in teşvikiyle, Hız. Osman tarafından satın alınmış ve Müslümanların istifadesine sunulmuştur.⁵²

⁴³ İbn Mâce, *Rühun*, 16.

⁴⁴ İbn Mâce, *Et'ime*, 54; Tirmizî, *Et'ime*, 44.

⁴⁵ Yardım, *Peygamberimizin Şemâli*, s. 211.

⁴⁶ İbn Abdürabbih, VI, 292.

⁴⁷ Gürsoy, *Deniz, Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul 2004, s. 67.

⁴⁸ Ayrıntılı bilgi için bkz. Karapınar, "Kuyular", *DİA*, XXVI (Ankara 2002), s. 510.

⁴⁹ Belâzurî, *Fütûh*, s. 55-61; Ezrakî, II, 215-227.

⁵⁰ Şâmî, VII, 372-377.

⁵¹ Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı ", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam V*, 38.

⁵² Bozkurt, "Asrı Saadette Evler ve Ev Hayatı ", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam V*, 39.

İslam'ın zuhuru sırasında Medine'nin kuzeyinde kaynak suları mevcuttu. Bu sulardan halkın su ihtiyacı karşılanmaktaydı. Medine halkı sebze ve meyvesini kendi yetiştiriyordu.⁵³ Bazıları hurma ağaçlarının altında ziraat yapıyordu. Bu şekilde ziraatı, Hz. Peygamber de Benî Nadîr yurdu topraklarında yapmıştır.⁵⁴

5.2. Görgü Kuralları

Görgü kurallarına hem Hz. Peygamber döneminde hem de İslam öncesi Arap toplumunda önem verilmiştir.

Batılı araştırmacılardan G. J. H. Van Gelder, İslam öncesi Arap toplumunda cömertliğin çok önemli bir değer olduğunu ve hadislerde yer alan görgü kurallarını anlatmış, batıda nazik olarak düşünülen şeylerin hepsinin İslam yemek adabında da olduğunu söylemiştir⁵⁵

Hz. Peygamber dönemi yemek kültüründe görgü kuralları önemli bir yere sahiptir. Hz. Peygamber yemeğe başlanılmadan önce Allah'ın isminin anılmasını, eğer unutulmuşsa sonunda anılmasını⁵⁶ istemiştir. Allah'ın ismi anıldığı takdirde yemeğin bereketleneceğini⁵⁷ belirtmiş ve yanında olup da besmele çekmeyi unutan kimseleri uyarmıştır.⁵⁸ Bir diğer önemli görgü kuralı da yemekten önce ellerin ve ağzın yıkanmasıdır.⁵⁹ Hz. Peygamber de yemekten önce ellerini yıkamış⁶⁰ ve yanında bulunanlara bu konuda örnek teşkil etmiştir.

Hz. Peygamber yemeğin sağ elle yenilmesi,⁶¹ sol elle yenilmemesi gerektiğini söylemiş⁶² ve sol elle yiyen kimseyi uyarmıştır.⁶³

Hz. Peygamber, yanında yemek yiyen çocuğa da Allah'ın ismini anması, sağ elle ve önünden yemesini öğretmiştir.⁶⁴ Görgü kurallarının zikri geçen rivayette olduğu gibi özellikle büyükler tarafından küçüklere öğretildiği anlaşılmaktadır.

⁵³ Cevad Ali, VII, 40. O dönem ziraat için bkz. A.g.e., VII, 24-65.

⁵⁴ Cevad Ali, VII, 42.

⁵⁵ G.J.H Van Gelder, "Taam", s. 5.

⁵⁶ Ebû Dâvud, *Et'ime*, 16; Tirmizî, *Et'ime*, 47.

⁵⁷ Tirmizî, *Et'ime*, 47.

⁵⁸ Müslim, *Eşribe*, 102.

⁵⁹ İbn Mâce, *Et'ime*, 5; Tirmizî, *Et'ime*, 39.

⁶⁰ Tahâvî, *Meâni*, I, 128.

⁶¹ Ahmed b. Hanbel, II, 33; Dârimî, *Et'ime*, 9; Müslim, *Eşribe*, 13; İbn Mâce, *Et'ime*, 8; Tirmizî, *Et'ime*, 9; İmam Mâlik, *Sıfatu'n-Nebî*, VI, 2.

⁶² Müslim, *Eşribe*, 106; İmam Mâlik, *Sıfatu'n-Nebî*, 5; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 20; Tirmizî, *Et'ime*, 9.

⁶³ Müslim, *Eşribe*, 107.

Hız. Peygamber bereketin yemeğın ortasına indiğini söyleyip yemeğı kenarlardan yemeyi tavsiye etmiş,⁶⁵ kişinin kendine yakın olan yerden yemesi, arkadaşının önünden yememesi⁶⁶ konusunda dikkatli olmak gerektiğini belirtmiş ve özellikle tek çeşit olan yemeklerden biri olan tiriti önünden yemeyen kişiyi uyarılmış ve önünden yemesi gerektiğini hatırlatmış, çeşitli hurmaların bulunduğu kaptan ise dilediğı yerden yemesine izin vermiştir.⁶⁷ Bununla birlikte hurmaları teker teker yemeyi,⁶⁸ ancak tabağı paylaştığı kimseden izin alarak ikişer ikişer yenilebileceğini söylemiştir.⁶⁹

Yemek yenildiğı zaman tabağın iyice silinmesi⁷⁰ hem israf olmama açısından hem de temizlik açısından önem arz etmektedir. Hatim b. Adiy, Hız. Peygamber'e mecbur kalmadıkça tabağındaki yiyecekleri bırakmadığını söylemiş, peygamber de doğru yaptığını söyleyerek davranışını tasdik etmişti.⁷¹

Hız. Peygamber sofrı kaldırılmadan önce yemekten ayrılmayı da yasaklamıştır.⁷² Bunu söylemesinin nedeni insanların kalkan kimseden utanması ve yeme ihtiyacı olduğı halde yemekten çekinmesidir.⁷³

Hız. Peygamber kokulu olan ve insanları rahatsız edecek yiyecekleri yememek konusunda bazı tavsiyelerde bulunmuş⁷⁴ özellikle toplum içine kokulu yiyecekler yenilerek gelinmemesi konusunda insanları uyarılmıştır.⁷⁵

Hız. Peygamber, yemek yerken lokmanın yere düşmesi durumunda, lokmadaki tozu gidermeyi ve sonra yemeyi⁷⁶ öğütlemiştir. O, yemeğe üfürmemiş,⁷⁷ içeceği de birden çok nefeste içip kabın içine nefes vermemiştir.⁷⁸ Bu sebeple içecekleri bardak gibi bir kap ya da avuçla içmeyi tavsiye etmiş ve avuçlanarak içileceğı zaman da önce ellerin

⁶⁴ Dârimî, *Et'ime*, 1; Buhârî, *Et'ime*, 2, 3; Müslim, *Eşribe*, 13; İmam Mâlik, *Sıfatu'n-Nebî*, 32; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 20; Tirmizî, *Et'ime*, 47.

⁶⁵ İbn Ebî Şeybe, V, 558; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 18; Tirmizî, *Et'ime*, 12.

⁶⁶ İbn Mâce, *Et'ime*, 11.

⁶⁷ İbn Mâce, *Et'ime*, 11; Tirmizî, *Et'ime*, 41.

⁶⁸ Ahmed b. Hanbel, II, 44, 46, 74, 103; Dârimî, *Et'ime*, 25; Müslim, *Eşribe*, 25.

⁶⁹ Buhârî, *Et'ime*, 44; Müslim, *Eşribe* 25; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 44; Tirmizî, *Et'ime*, 16.

⁷⁰ Ahmed b. Hanbel, V, 76; Dârimî, *Et'ime*, 7; İbn Mâce, *Et'ime*, 10; Tirmizî, *Et'ime*, 11.

⁷¹ Elbânî, *Hicâb-ü'l-Mer'eti'l-İslam*, s. 92.

⁷² İbn Mâce, *Et'ime*, 21.

⁷³ İbn Mâce, *Et'ime*, 21.

⁷⁴ İbn Mâce, *Et'ime*, 59.

⁷⁵ Dârimî, *Et'ime*, 22; Buhârî, *Ezan*, 160; Müslim, *Mesâcid*, 68; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 40; İbn Mâce, *İkâmet*, 58.

⁷⁶ Ahmed b. Hanbel, III, 100; Dârimî, *Et'ime*, 8; Müslim, *Eşribe*, 136; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 49; İbn Mâce, *Et'ime*, 13; Tirmizî, *Et'ime*, 11.

⁷⁷ İbn Mâce, *Et'ime*, 18.

⁷⁸ İbn Mâce, *Eşribe*, 18; Tirmizî, *Eşribe*, 13.

yıkanması gerektiğini⁷⁹ söylemiştir. Yine dışarıdan görünmeyip zarar verici bir şey olması ihtimaliyle testi gibi kapların ağızlarından içmeyi yasaklamış,⁸⁰ kontrol etmek gerektiğini hatırlatmıştır.⁸¹ Kendisi ağız açık kaplardan su içmekten de sakınmıştır.⁸²

H. Peygamber kalan yemek ve içecekler için kullanılan kapların üstlerini örtmeyi, tulumların da ağızını bağlamayı, eğer boş bir kap ise içine herhangi bir şey girmemesi için ters çevrilmesini tavsiye etmiştir.⁸³

H. Peygamber, yanındakilere bir içecek ikram edileceği zaman, önce sağdaki kimseye⁸⁴ ve büyüğe⁸⁵ vermek gerektiğini, en son su dağıtan kimsenin içmesi gerektiğini söylemiştir.⁸⁶

Yemekten sonra ellerin yıkanması⁸⁷ özellikle et gibi yiyecekler yenildiği zaman bu hususa dikkat edilmesi,⁸⁸ su yoksa ellerin temizlenip⁸⁹ beze silinmesi,⁹⁰ yemek sonrasında ağızın yıkanması,⁹¹ hatta süt yağlı olduğu için süt içildikten sonra da ağızın çalkalanması⁹² yemek sonrası uyulması gereken görgü kurallarındandır. Bunlardan başka yemek sonunda dua edilmesi⁹³ özellikle yemek sahibine dua edilmesi⁹⁴ de bu kurallara ek olarak söylenebilir.

Yemeğe önce ev sahibi başlamalı ve en son o kalkmalıdır. Namaz vakti çıkmayacaksa eğer yemek de hazır ise önce yemek yenilmelidir.⁹⁵ Yemek sonrası dişleri temizlemek için, H. Peygamber döneminde misvak kullanılırdı. Misvak genellikle erak ağacından yapılırdı.⁹⁶ H. Peygamber bereketli olması için yiyeceği ölçmeyi tavsiye etmiştir.⁹⁷

⁷⁹ İbn Mâce, *Eşribe*, 25.

⁸⁰ İbn Mâce, *Eşribe*, 20.

⁸¹ İbn Mâce, *Eşribe*, 25.

⁸² Dimeşki, VII, 290.

⁸³ İbn Mâce, *Eşribe*, 16; Tirmizî, *Taam*, 15.

⁸⁴ Müslim, *Eşribe*, 17; İbn Mâce, *Eşribe*, 22; Tirmizî, *Eşribe*, 19.

⁸⁵ Dimeşki, VII, 296.

⁸⁶ İbn Mâce, *Eşribe*, 26.

⁸⁷ İbn Mâce, *Et'ime*, 5.

⁸⁸ Ahmed b. Hanbel, II, 263, 344, 537; Dârimî, *Et'ime*, 27; İbn Mâce, *Et'ime*, 22, Ebû Dâvud, *Et'ime*, 53; Tirmizî, *Et'ime*, 48.

⁸⁹ Dârimî, *Et'ime*, 5; Müslim, *Eşribe*, 18; Ebû Dâvud, *Et'ime*, 49; Tirmizî, *Et'ime*, 11.

⁹⁰ Ahmed b. Hanbel, I, 221; Dârimî, *Et'ime*, 5; Buhârî, *Et'ime*, 52; Müslim, *Eşribe*, 129; İbn Mâce, *Et'ime*, 9.

⁹¹ Tirmizî, *Et'ime*, 39.

⁹² Dimeşki, VII, 300.

⁹³ İbn Mâce, *Et'ime*, 16; Tirmizî, *Taam*, 18.

⁹⁴ Ahmed b. Hanbel, IV, 187-190; Dârimî, *Et'ime*, 2; Müslim, *Eşribe*, 146; Ebû Dâvud, *Eşribe*, 20; Tirmizî, *Deavat*, 118.

⁹⁵ Tûsî, *Nihâye*, s. 594.

⁹⁶ Baytop, "Misvak", *DİA*, XXX (İstanbul 2005), s. 190.

⁹⁷ Tebrizî, II, 448.

SONUÇ

Hız. Peygamber dönemi yemek kültürü ile ilgili olarak ele aldığımız bu çalışma; hadis, tabakat, sözlük, tarih ve edebiyat kitaplarının verdiği bilgilerden istifade edilerek sunulmaya çalışılmıştır. Bu dönem yemek kültürünü ortaya koymaya çalışırken, özellikle yiyecek ve içecek çeşitleri bölümünde tasnif yapılmıştır. Ayrıca konunun daha iyi anlaşılabilmesi için, İslam öncesi Arap toplumunda yemek kültürü, yemek, su kapları ve diğer mutfak eşyaları, yemek ve mutfak malzemelerinin ticareti ve Hız. Peygamber dönemi görgü kuralları gibi bölümlere yer verilmiştir.

Yemek kültürü bir toplumu tanımayı sağlayan, o toplumun sosyal, kültürel ve ekonomik hayatı hakkında bilgi veren en önemli unsurlardan biridir. Brillat-Savarin'in "Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim" özdeyişi bu fikri desteklemektedir. Yemek kültürü bir ülkenin, bir şehrin çeşitli yerlerinde farklılık göstermektedir. İncelediğimiz dönemde de yaşanan mekâna, insanların mali gücüne göre bir kültür oluştuğu görülmektedir.

İslam öncesi Arap toplumunun yemek kültürünü ele almak konumuzun daha iyi anlaşılmasını sağlamıştır. Bu dönemde cömertlik, misafirperverlik, az yeme gibi hususlara dikkat edildiği, özel isimler verilen ziyafetler düzenlendiği, et, sevik, hurma başta olmak üzere bazı yiyecekler yenildiği, bundan başka bazı kabilelerin keler eti yedikleri, vahşi hayvan etleri yiyen kabilelerin bulunduğu, özellikle kıtlık zamanlarında bacca, hebit gibi yiyecekler yenildiği bilgilere tezimizde yer verilmiştir. İslam öncesi ve sonrası dönemde yenilen yemeklerde, kullanılan malzemelerde köklü bir değişiklik olmadığı, sadece Hız. Peygamber'in bazı hayvan etlerini yemeye, bazı içecekleri içmeye sınırlandırmalar getirdiği tespit olunmuştur.

İslam öncesi Arap toplumunda yemek kültürü konusu üzerinde durulduktan sonra Hız. Peygamber dönemi yiyecek ve içecek çeşitleri incelenmiştir. Bu bölümde Hız. Peygamber döneminde bulunan yiyecek ve içecek çeşitleri, bunların isimleri, nasıl yapıldıkları, bunlarla ilgili örneklemelere yer verilmiştir. Ekmek, çorba, et yemekleri, sebze yemekleri, diğer yemekler, tatlılar, meyveler ve içecekler şeklinde tasnif edilmiştir. Ekmek konusu başlığı altında, bu dönemde genellikle arpa ekmeği yenildiği, buğday ekmeği de az olmakla beraber tüketildiği tespit edilmiştir. Bu dönemde yemek çeşitlerinden çorba, et, sebze yemekleri yapıldığı, çorba olarak deşişe, hazire, sebzeli arpa çorbası, herisenin bilindiği ve yenildiği anlaşılmaktadır. Bu dönem yemek kültüründe etin önemli bir yere sahip olduğu, misafirlere ikram edilen ve çok sevilen bir

yemek çeşidi olduğu görülmektedir. Bu dönemde deve, koyun, sığır, keçi, tavşan, tavuk, balıklar yenilmekteydi. Çekirge, keler, yaban eşiği, at etleri de zor zamanlarda bazı kişiler tarafından yeniliyordu. Et yemekleri en fazla haşlanarak ya da kebab olarak yapılmaktaydı. Et yemekleri içinde en önemlisi tirit yemeğiydi. Bundan başka irt, tafeyşel, hazire, kadid de sevilen et yemeklerindendi. Dalak, ciğer, beyin, paça gibi et yemekleri de yapılıyordu.

İncelediğimiz dönemin sebze yemeklerini ise kabak, pazı, soğan, sarımsak, pırasa, mantar, salatalık, acur, yer elması oluşturmaktadır. Bu sebzelerden yemekler yapıyor, severek yeniliyordu.

Bu dönem yemeklerinden bazıları da hays, sevik, aside, beşi, harika, sehine, besise, atriyye, lemze, akke, sahira, azira, rağide, rehiye, velika, hazifedir. Süt ürünlerinden olan ekit, peynir, tereyağı gibi yiyecekler de yeniliyordu.

Bu dönemde genellikle hurmadan yapılan tatlılar yeniliyordu. Mec'i, nehale, esiyye, gafiha gibi tatlılar hurmadan yapılan tatlı çeşitlerindendir. Birçok çeşidi olan baldan da tatlılar yapılıyordu. Çoğu zamanda bal tatlı olarak tüketiliyordu. Bu dönemin en sevilen tatlılarından biri de felluzeçtir.

Hz. Peygamber döneminde birçok meyve çeşidi biliniyordu. Hurma, kavun, karpuz, ayva, üzüm, yabani yemiş gibi meyveler yenilmekteydi. Nar, şeftali, dut, incir gibi meyvelerinde yenildiğine dair rivayetler vardır.

Bu dönem içeceklerini su, zezem, süt ve hurma, bal, üzümün yapılan şıra oluşturmaktaydı.

Yiyecek ve içecek çeşitleri hakkında bilgi verildikten sonra Hz. Peygamber döneminde kullanılan yemek ve su kapları konusuna geçilmiştir. Desia, cefne, kas'a, mektele, feyha, sükürrüce, mircel, bürme, tuluk, misab, bed'i gibi yemek kapları hakkında bilgilere tezimizde yer verilmiştir.

Bu dönemde ağaçtan, deriden, camdan, taştan, topraktan yapılan ve büyüklüğüne göre ya da içine konulan içeceğe göre isimlendirilen maşraba, kırba, testi gibi su kapları kullanılıyordu.

Taş değirmeni, havan, kalbur, sepet, sofrası, tepsi, bıçak, el bezi gibi mutfak eşyalarının mevcudiyeti tespit edilmiştir.

Hız. Peygamber döneminde yenilen yemeklerin ve kullanılan malzemelerin ticaretinin bilinmesi de konunun daha iyi anlaşılmasını sağlamıştır. Birçok ülke ile ticari ilişkileri olan, ticarete önemli bir yere sahip olan Mekke ve Medine'de buğday, un, üzüm, hurma, yağ gibi yemek malzemelerinin ve deri, tahta, çanak çömlek gibi mutfak malzemelerin ticareti yapıldığı görülmüş ve ticaret yapan kimseler, ticaret mallarına bu bölümde yer verilmiştir.

Hız. Peygamber döneminde yemek öncesi, yemek esnası ve yemek sonrasında birçok görgü kurallarına dikkat edildiği, Hız. Peygamber'in bu konuda insanlara örnek teşkil ettiği de son bölümde anlatılmıştır.

Ekler bölümünde bulunan resimler ise o dönem kullanılan yemek ve su kapları bulunan meyveler hakkında bilgi vermiştir.

Araştırmamız neticesinde ulaştığımız bilgiler doğrultusunda Hız. Peygamber döneminde yenilen yemekler, kullanılan kaplar, bunların ticareti ve görgü kuralları detaylandırılmaya çalışılmış, zengin bir yemek kültürü olduğu ortaya konulmuştur.

KAYNAKÇA

- ABDÜRREZZÂK, Ebû Bekir b. Hemmâm es-San'ânî (1983), *el-Musannef* (thk. Habîburrahmân el-A'zamî), I-XI, Beyrut.
- ABU-CHACRA, Faruk (1991), "Trade and Trade Routes of the Quraysh", *Asian Trade Routes* (ed. Karl Reinhold Haellquist), London.
- ABDULAZİZ SALİM-AHMED MUHTAR EL-İBÂDÎ, (1991), *Tarihü'l-Bahriyyeti'l-İslamiyye fi Mısır ve's-Şam*, Beyrut.
- ACLUNÎ, Ebü'l-Fidâ İsmail b. Muhammed (1932), *Keşfü'l-Hafa*, I-II, Beyrut.
- AFGANÎ, Said, (1960), *Esvaku'l-Arab fi'l-Cahiliyye ve'l-İslam*, Dimeşk.
- AHMED B. HANBEL, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî (1991), *Müsnedü Ahmed b. Hanbel* (thk. Abdullâh Muhammed ed-Dervîş), I-XI, Beyrut.
- AHMED B. ÖMER ZİL'A ve ark. , (2003), *A'sâru Mintıkati'l-Asîr*, I-XIII, Riyad.
- ASKALANÎ, Ebü'l-Fazl Şehabeddin Ahmed İbn Hacer, (1995), *el-İsabe fi temyizi's-sahabe*, I-VIII, Beyrut.
- ATEŞ, Ali Osman (1996), *İslâm'a Göre Câhiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Âdetleri*, İstanbul.
- AYNÎ, Ebû Muhammed Bedreddîn Mahmûd b. Ahmed b. Mûsâ el-Hanefî (1???), *Umdetü'l-Kârî Şerhi Sahihî'l-Buhârî*, I-XXV, Kahire.
- AZİZOVA, Elnure (2007), *Hız. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler* (Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul.
- BAĞDÂDÎ, Ebû Bekr el-Hatîb Ahmed b. Ali b. Sâbit, *Tarihu Bağdâd ev Medîneti's-Selâm*, I-XIV, Beyrut.
- BAKIR, Abdulhalik (2001), "Ortaçağ İslâm Dünyasında Deri, Tahta ve Kağıt Sanayi", *Bellekten*, LXVI/242, s.75-161, Ankara.
- (2000), *Ortaçağ İslâm Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç, Üretimi ve Gıda Tağışı*, Ankara.

- BAYTOP, Turhan (2005), "Misvak", *DİA*, XXX (İstanbul), s. 190.
- BELÂZURÎ, Ebü'l-Abbas Ahmed b. Yahyâ b. Câbir (1987), *Fütûhu'l-Büldân* (trc. Mustafa Fayda), Ankara.
- BERKÎ, Ali Himmet- Osman Keskiöğlü (1998), *Hz. Muhammed ve Hayatı*, Ankara.
- BEYHAKÎ, *Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Ali* (1994), *es-Sünenü'l-Kübrâ* (thk. Muhammed Abdulkâhir Atâ), I-X, Mekke.
- BİLGİN, Arif (2004), *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul.
- BOBER, Phyllis Pray (2003), *Tarih Öncesinden Orta Çağa kültür, Sanat ve Mutfak* (trc. Ülkün Tansel), İstanbul.
- BOZKURT, Nebi (1995), "Asrı Saadet'te Evler Ve Ev Hayatı ", *Bütün Yönleriyle Asrı Saadette İslam*, I-V, İstanbul.
- _____,(1994), "Deri", *DİA*, IX (İstanbul), s. 174.
- _____, (1998) "Hurma", *DİA*, XVIII, (İstanbul), s. 393.
- BUHÂRÎ, Muhammed b. İsmâil (1992), *el-Câmiu's-Sahîh*, I-VIII, 2. Baskı, İstanbul.
- BÜYÜKÇINAR, A. Muhtar ve ark. (1981), *Sünen-i Nesâi Tercemesi*, I-VIII, İstanbul.
- CÂHİZ, Ebû Osman Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Kinânî el-Leysi,(1979) *Resâilu Câhiz* "el-Evtân ve'l-büldân",I-IV, Kahire.
- CANAN, İbrahim, *Hadis Ansiklopedisi, Kütübü Sitte*, I-XIII, İstanbul.
- CEVÂD ALİ (1993), *el-Mufassal fî Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*, I-X, Bağdat.
- CRONE, Patricia, (1987), *Meccan Trade and the Rise of Islam*, Princeton.
- ÇAĞATAY, Neşet (1963), *İslâm Öncesi Arap Tarihi ve Câhiliye Çağı*, Ankara.
- DALBY, Andrew (2004), *Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler* (trc. Ali Özdamar), İstanbul.
- _____, *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat* (2004), (trc. Nazlı Pişkin), İstanbul.
- DÂRİMÎ, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahmân b. Fazl (1992), *Sünenü'd-Dârimî*, 2.baskı, İstanbul.

- DAVUTOĞLU, Ahmed (1973), *Sahîhi Müslim Tercüme ve Şerhi*, I-XI, İstanbul.
- DİMEŞKÎ, Muhammed b. Salih (2004), *Peygamber Külliyyatı*, I-XII, İstanbul.
- EBÛ DÂVUD, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî (1992), *Sünenü Ebî Dâvud* (thk. Bedrettin Çetiner), I-V, 2. Baskı, İstanbul.
- EBÛ UBEYD, Kâsım b. Selâm el-Herevî el-Ezdî (1396), *Garîbu'l-hadîs* (thk. Muhammed Abdu'l-Mu'id Hân), I-IV, Beyrut.
- (1989), *Kitâbü'l-Emvâl* (thk. Muhammed Amâre), Kahire.
- ELBANÎ, Muhammed Nasîrüddin, (1983), *Hicabü'l-mer'eti'l-müslime fi'l-kitâb ve's-sünne*, Beyrut.
- ELMALILI, M. Hamdi Yazır, *Hak Dini Kuran Dili*, I-X, İstanbul.
- ES'AD, Mahmud (1995), *İslâm Tarihi* (haz. Ahmed Lütfi Kazancı-Osman Kazancı), İstanbul.
- EZRÂKÎ, Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah (1979), *Ahbaru Mekke vemâ Cae fihâ Mine'l-Âsâr* (thk. Rüşdü es-Sâlih Melhese), I-II, Beyrut.
- FÂKÎHÎ, Ebû Abdullah Muhammed b. İshâk b. el-Abbâs (1984), *Ahbâru Mekke fi Kadimi'd-Dehr ve Hadisih*, (thk. Abdulmelik Abdullâh Düheş), I-VI, Beyrut.
- FESEVÎ, Ebû Yûsuf Ya'kûb b. Süfyân b. Cüvvân el-Fârisî (1999), *Kitâbü'l-Ma'rife ve't-Târih*, (thk. Halîl Mansûr), I-III, Beyrut.
- GÛRSOY, Deniz (2004), *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, s. 67, İstanbul.
- GİOVANNÎ, Rebora (2003), *Çatal Kültürü* (trc. Çağla Şeker), İstanbul.
- HAFÂCÎ, Ebü'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. Muhammed b. Ömer, *Nesimü'r-Riyaz fi Şerhi Şifâi'l-Kadi İyaz*, I-IV, Beyrut, t.y.
- HÂKİM en-Nîsabûrî, Ebû Abdullah Muhammed (1990), *el-Müstedrek ale's-Sahîhayn* (thk. Mustafa Abdülkadir Atâ), I-IV, Beyrut.
- HALÎL B. AHMED, Ebû Abdîrrahmân el-Ferâhîdî (1994), *Kitâbü'l-Ayn* (thk. Mehdî el-Mahzûmî- İbrâhim es-Samerrâî), I-III, 1. Baskı, Beyrut.
- HAMİDULLAH, Muhammed (1995), *İslam Peygamberi* (trc. Salih Tuğ), I-II, İstanbul.

- HASAN, Hasan İbrahim (1987-1995), *Siyâsî Dînî Kültürel Sosyal İslâm Tarihi* (trc. İsmail Yiğit ve dğr.), I-X, İstanbul.
- HATİPOĞLU, Haydar (1982-1983), *Sünen-i İbn Mâce Tercemesi ve Şerhi*, I-X, İstanbul.
- HATTÂBÎ, Ebû Süleyman Ahmed b. Muhammed b. İbrâhim (1402), *Garîbü'l-Hadis* (thk. Abdulkerim İbrâhim Azbâvî), I-III, Mekke.
- HEYD, W. (1975), *Yakın Doğu Ticaret Tarihi* (trc. Enver Ziya Karal), Ankara.
- HEYSEMÎ, Nûreddîn Alî b. Ebî Bekir, (1967), *Mecmau'z-Zevâid ve Menbeu'l-Fevâid*, I-X, Beyrut.
- HÜZELÎ, Ebû Züeyb Huveylid b. Hâlid b. Muharris, Dîvânu Ebû Züeyb el-Hüzelî, (1998), (thk. Süham Mısri, Yâsîn Eyyûbî), Beyrut.
- İBN ABDÜLBER, Ebû Ömer Cemâlüddîn Yusuf b. Abdullah b. Muhammed b. Abdilber en-Nemerî (1412), *el-İstîâb fî Ma'rifeti'l-Ashâb* (nşr. Ali Muhammed el-Becâvî), I-IV, Beyrut.
- İBN ABDÜRABBİH, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih b. Habîb el-Kurtubî el-Endülüsî (1965), *el-İkdü'l-Ferîd* (thk. Ahmed Emin ve dğr.), I-VII, Kahire.
- İBN ADİY, Ebû Ahmed Abdullah b. Adiy el-Cürcânî (1985), *el-Kamil fî Duafai'r-Ricâl*, I-VII, Beyrut.
- İBN ASÂKİR, Ebü'l-Kâsım Sikâtüddîn Ali b. Hasan b. Hibetullâh (1995), *Târihu Medineti Dımaşk* (thk. Muhibbüddîn Ebû Saîd el-'Amrevî), I-LXX, Beyrut.
- İBNÜ'L-CEVZÎ, Cemâlüddîn Ebü'l-Ferec Abdurrahman b. Ali (1992), *el-Muntazam fî Târihi'l-Ümemi ve'l-Mülûk*, (thk. Muhammed Abdulkâdir Atâ-Mustafa Abdulkâdir Atâ), I-XVIII, Beyrut.
- (1985), *Garîbü'l-Hadis* (thk. Abdulmutî Emîn el-Kal'acî), I-II, Beyrut.
- İBNÜ'L-CEVZİYYE, Şemsüddîn Muhammed b. Ebû Bekr İbn Eyyub İbn Kayyim (2004), *Tıbbı Nebevî* (trc. Yusuf Ertuğrul), İstanbul.
- İBNÜ'N-NEBİL, Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Dahhâk İbn Ebû Âsım (1987), *el-Evail* (thk. Ebû Hacer Muhammed Zaglul), Beyrut

- İBN EBÎ ŞEYBE, Abdullah b. Muhammed el-Kûfî (1989), *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr* (thk. Saîd el-Lihâm), I-VIII, Beyrut.
- İBNÜ'L-ESÎR, İzzeddîn Ebi'l-Hasan Ali b. Ebi'l-Kerem Muhammed b. Muhammed b. Abdülkerîm b. Abdulvâhid eş-Şeybânî (1979), *el-Kâmil fi't-Târîh* (thk. Abdullah el-Kâdî), I-XI, Beyrut.
- Üsdü'l-Gâbe fi Ma'rifeti's-Sahâbe* (1997), (thk. Halil Me'mun Şiha), I-V, Beyrut.
- (1399), *en-Nihâye fi Garîbi'l-Hadis ve'l-Eser* (thk. Tâhir Ahmed Zâvî, Mahmûd Muhammed Tenâhî), I-V, Beyrut.
- İBN HABÎB, Ebû Ca'fer Muhammed b. Habîb b. Ümeyye Amr el-Hâşimî el-Bağdâdî (19??), *el-Muhabber* (thk. Ilse Lichtentadter), Beyrut.
- (1985), *el-Münemmak fi Ahbâri Kureyş*, (tsh. Hurşid Ahmed Farûk), Beyrut.
- İBN HACER, Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî (1992), *el-İsâbe fi Temyîzi's-Sahâbe* (thk. Ali Muhammed el-Becâvî), I-VIII, Beyrut.
- (1???), *Fethu'l-Bârî Bişerhi Sahihî'l-Buhârî* (thk. Muhammed Fuad Abdülbakî, Muhibbüddîn el-Hatîb), I-XIV, Beyrut.
- (1998), *Metelib-u Aliye* (trc. Mehmet Ali Kara), I-IV, İstanbul.
- İBN HİBBÂN, Ebü'l-Hasan Alâeddin Ali b. Balaban b. Abdullah (1993), *Sahîhu İbn Hibbân*, (thk. Şu'ayb el-Arnaût), I-XVIII, Beyrut.
- İBN HURDÂZBÎH, Ubeydullah b. Abdullah (1967), *el-Mesâlik ve'l-Memalik*, Leiden.
- İBN HİŞÂM, Ebû Muhammed Cemâlüddin Abdülmelik (2003), *es-Sîretü'n-Nebeviyye*, Dimeşk.
- İBNÜ'L-KAYSERÂNÎ, Ebü'l-Fazl Muhammed b. Tahir, *İzahü'l-İşkal* (1988), (thk. Basim Cevabire), Kuveyt.
- İBN KESÎR, Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâîl b. Ömer b. Kesîr b. Dav' b. Kesîr b. el-Kaysî el-Kureşî el-Busravî ed-Dimeşkî eş-Şafî (1997-1999), *el-Bidâye ve'n-Nihâye* (thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî), I-XXI, Cîze.
- İBNÜ'L-UHUVVE, Ziyaeddin Muhammed b. Muhammed b. Ahmed (1976), *Mealimü'l-Kurbe fi Ahkâmi'l-Hisbe* (thk. Siddik Ahmed İsa Mutî'-Muhammed Mahmûd Şaban), Kahire.

- İBN KUTEYBE, Ebû Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî (1343), *Uyûnü'l-Ahbâr*, I-IV, Kahire.
- (1981), *el-Meârif* (thk. Servet Ukkâşe), Kahire.
- (1397), *Garîbü'l-Hadîs* (thk. Abdullah el-Cebûrî), I-III, Bağdat.
- İBN MÂCE, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezid (1992), *es-Sünen* (thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî), I-II, 2. Baskı, İstanbul.
- İBN MANZÛR, Ebü'l-Fazl Muhammed b. Mükerrerem b. Ali el-Ensârî (1980-1990), *Lisânü'l-Arab*, I-XVI, Beyrut.
- İBN RÛŞT, (1891), *El-A'lâku'n-Nefise*, Leiden.
- İBN SA'D, Ebû Abdillâh Muhammed b. Sa'd b. Menî' el-Kâtib (1???), *et-Tabakâtü'l-Kübrâ* (thk. İhsan Abbas), I-VIII, Beyrut.
- İBNÜ'S-SIKKÎT, Ebû Yûsuf Ya'kûb b. İshâk el-Hûzistânî (1998), *Kitâbü'l-Elfâz* (thk. Fahreddin Kabave), Beyrut.
- İBN SÎDE, Ebü'l-Hasan Ali b. İsmail (1978), *el-Muhassas*, I-V, Beyrut.
- İBN ŞEBBE, Ebû Zeyd Ömer b. Şebbe en-Nümeyrî (1996), *Tarihu'l-Medinetül Münevvere* (thk. Ali Muhammed-Yâsin Beyân), I-II, Beyrut.
- İSFAHÂNÎ, Ali b. Hüseyin b. Muhammed (1986), *Ebü'l-Ferec el-Eğânî* (şrh. Abdülemir Ali Mihenna-Semîr Cabir), I-XXIV, Beyrut.
- KANDEMİR, M. Yaşar (1991), "Bal", *DİA*, IV (İstanbul), s. 552.
- KALLEK, Cengiz (1997), *Asr-ı Saâdette Yönetim-Piyasa İlişkisi*, İstanbul.
- KARAHİSARÎ, Mustafa b. Şemseddini (1324), *Ahtari Kebir*, İstanbul.
- KARAPINAR, Hüseyin (2002), "Kuyular", *DİA*, XXVI (Ankara), s. 510.
- KRAMERS, J. H. (1934), *İslâm Medeniyeti Tarihinde Coğrafya ve Ticaret* (trc. Ömer Rıza Doğrul), İstanbul.
- KETTÂNÎ, Muhammed Abülhayy b. Abdülkebir (1???), *et-Terâtibü'l-İdâriyye*, I-II, Beyrut.
- KÜÇÜKAŞÇI, M. Sabri (2002), "Hicaz", *DİA*, XVII (Ankara), s. 434.

_____, (2003), "Medine", *DÍA*, XXVIII (Ankara), s.309.

MAHMUD İBRAHİM, (1990), *Merchant Capital and Islam*, Austin.

MAKDİSİ (1967), *Ahsenü't-Tekâsim fi Ma'rifeti'l-Ekalim*, Leiden.

MAKRİZÎ, Ebü'l-Abbâs Takıyyüddîn Ahmed b. Ali b. Abdülkâdir (1999), *İmta'ü'l-Esmâ' bimâ li'n-Nebıyyi mine'l-Ahvâl ve'l-Emvâl ve'l-Hafede ve'l-Metâ'* (thk. Muhammed Abdülhamid en-Nemisî) I-XV, Beyrut.

MÂLİK B. Enes, Ebû Abdullah el-Hımyeri (1992), *el-Muvatta*, İstanbul.

MERZÛKÎ, Ebû Ali Ahmed b. Muhammed b. el-Hasen, el-Ezmine ve'l-Emkine, I-II, Kahire.

MUSTAFA SÂLİHÎ ABBÂS (1981), *es-Sayd ve't-Tard fi's-Şi'ri'l-'Arabî hattâ Nihâyeti'l-Karnî's-Sânî el-Hicrî*, el-Hamra.

MÜSLİM, Ebü'l-Hüseyn el-Haccâc el-Kuşeyrî, *el-Câmiu's-Sahih* (1992), (thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî), I-III, 2. Baskı, İstanbul.

MÜTTAKÎ EL-HİNDÎ, Alauddin Ali b. Abdülmelik b. Kadı Han (19??), *Kenzü'l-Ümmal fi Süneni'l-Akval ve'l-Ef'al*, XVIII, Haydarabad.

NESÂÎ, Ebû Abdurrahmân Ahmed b. Şuayb (1992), *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ* (thk. Bedrettin Çetiner), I-VIII, 2. Baskı, İstanbul.

NEVEVÎ, Ebû Zekeriyyâ Yahyâ b. Şeref (1392), *Şerhu'n-Nevevî alâ Sahihi Müslim*, I-XVIII, 2. Baskı, Beyrut.

NÜVEYRÎ, Şehabeddîn Ahmed b. Abdülvehhâb b. Muhammed Nüveyrî (1985), *Nihâyetü'l-Ereb fi Fünûni'l-Edeb*, I-XXVII, Kahire.

OSMANCIK, Güzin (2006), *Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri*, İstanbul.

ÖZTÜRK, Levent (2001), *Hz. Peygamber Döneminde Sağlık Hizmetlerinde Kadınların Yeri*, İstanbul.

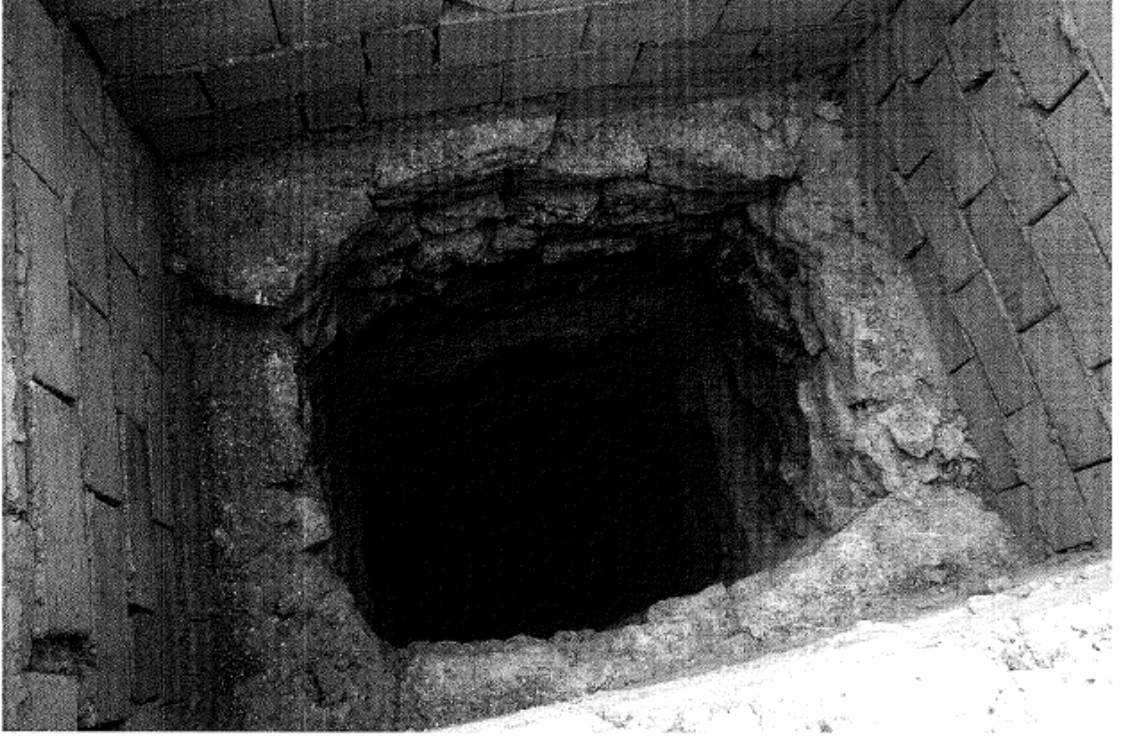
RÂZÎ, Ebû Bekr Muhammed b. Zekeriyyâ (1995), *Muhtârüs-Sihâh* (thk. Mahmûd Hâtır), Beyrut.

SALİHÎ, Abbas Mustafa (1981), *es-Sayd ve't-tard fi's-Şi'ri'l-arabi hatta nihayeti'l-karni's-sani el-hicri*, Beyrut.

- SARICIK, Murat (2004), *İnanç ve Zihniyet Olarak Cahiliye*, İstanbul.
- _____, (2002), *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü*, Isparta.
- SEÂLİBÎ, Ebû Mansur Abdülmelik b. Muhammed b. İsmail (1885), *Fıkhü'l-Luğa*, Beyrut.
- SEYYİD, Muhammed Seyyid, (1994), "Değişme", DİA, IX (İstanbul), s.214.
- SOFUOĞLU, Mehmet (1980), *Sahîhu Buhâri Tercemesi*, I-XVI, İstanbul.
- SURAIYA Faroqhi, Christoph K. Neumann (2006), *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*, (trc. Zeynep Yelçe), İstanbul.
- SUYÛTÎ, Ebû'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr (1???), *el-Müzhir fî Ulûmi'l-Lüğa ve Envâihâ* (thk. Muhammed Ahmed CÂelmevlâ, Ebû Fadl İbrahim ve dğr.), I-II, Kahire.
- _____,(1952), *Tarihül-Hülefa*, Beyrut.
- SÜLEMÎ, Aram b. el-Asbağ (1954), *Nevâdiru'l –Mahtutât*, XII, Kahire.
- ŞÂMÎ, Muhammed b. Yusuf es-Sâlihî (1990), *Sübülü'l-Hüdâ ve'r-Reşâd fî Sîreti Hayri'l-İbâd* (thk. Mustafa Abdulvâhid), I-VIII, Kâhire.
- ŞEYBÂNÎ, Ebû Abdullah Muhammed b. Hasan b. Ferkad el-Hanefî (1997), *Kitâbü'l-Kesb* (thk. Süheyl Zekkâr), Beyrut.
- TABERÂNÎ, Ebû'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb (1415), *el-Mu'cemü'l-Evsat* (thk.Târik b. Muhammed-Abdü'l-Muhsin el-Hüseynî), I-X, Kahire.
- _____, (1983), *el-Mu'cemü'l-Kebir* (thk. Abdülmecid es-selefî), I-XXX, 2.Baskı, Musul.
- TABERÎ, Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerir (1407), *Târihu'r-Rusûl ve'l-Mülûk*, I-V, Beyrut.
- _____, *Câmiu'l-Beyân an Te'vîli Âyi'l-Kur'ân* (1984), I-XV, Beyrut.
- TAHAVÎ, Ebû Cafer Ahmed b. Muhammed b. Selamet el-Ezdi (1968), *Şerhu meani'l-asar*, I-IV, Kahire.
- TAYÂLİSÎ, Süleymen b. Davud b. el-Cârûd (1???), *Müsnedü Ebî Dâvud et-Tayâlisî*, Beyrut.

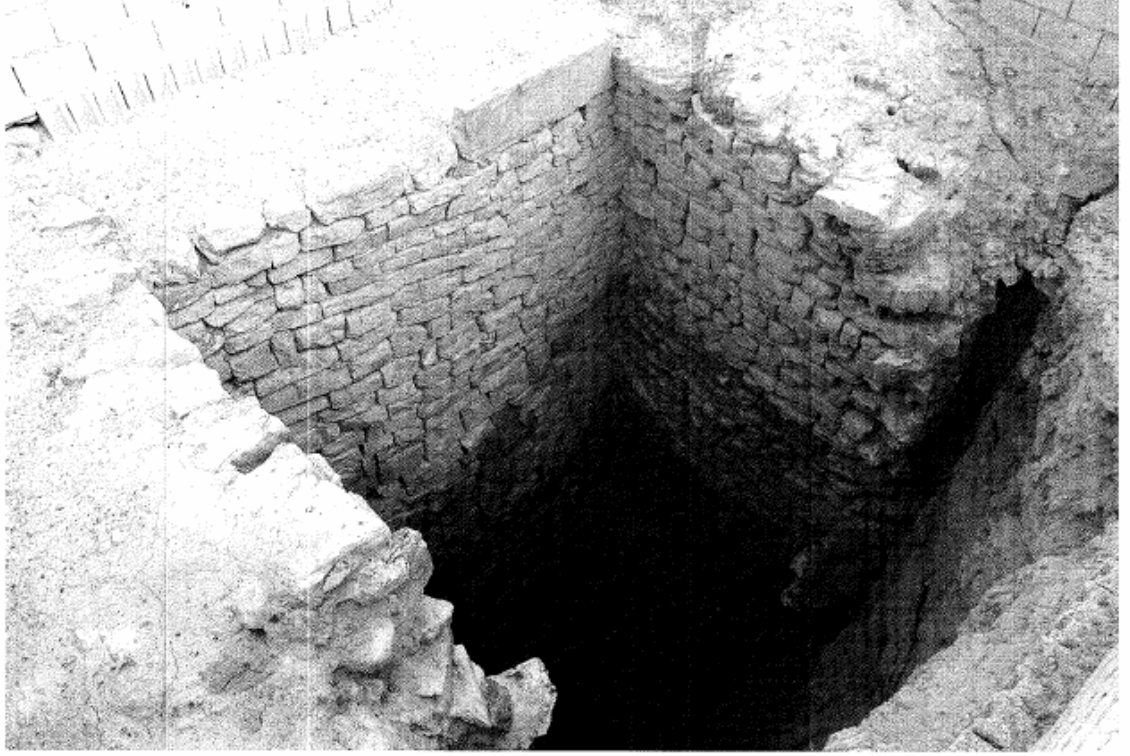
- TİRMİZÎ, Ebû İsâ (1992), *el-Câmiu's-Sahîh*, I-V, 2. Baskı, İstanbul.
- TUSÎ, Ebû Cafer Şeyhütaife Muhammed b. Hasan b. Ali(1980), *en-Nihaye fî mücerredî'l-fıkh ve'l-fetava*, Beyrut.
- UTKU, Nihal Şahin (2005), *Kızıldeniz'de Denizcilik, Ticaret ve Yerleşim* (VII-XI Yüzyıllar), (Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul.
- VÂKIDÎ, Muhammed b. Ömer (1989), *Kitâbü'l-Megâzî* (thk. Marsden Jones), I-III, Beyrut.
- _____,(1304) *Fütûhu's-Şam*, Kahire.
- YÂKÛT, Şihâbüddîn Ebî Abdillâh Yâkût b. Abdillâh el-Hamevî er-Rûmî el-Bağdâdî (1979), *Mu'cemü'l-Büldân*, I-V, Beyrut.
- YARDIM, Ali (1998), *Peygamberimiz'in Şemâilî*, İstanbul.
- YÜKSEL, Ahmet Turan (1999), *İslâm'ın İlk Döneminde Ticârî Hayat*, İstanbul.
- ZEMAŞERÎ, Ebü'l-Kasım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed (1???), *el- Fâik Fî Garîbi'l-Hadis* (thk. Ali Muhammed el-Bicâvî-Muhammed Ebu'l-Fadl İbrahim), Beyrut.
- ZEBİDÎ, Ebü'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed, *Tâcü'l-Arus min Cevâhiri'l-Kâmus* (1994), (thk. Ali eş-Şiri), I-XX, Beyrut.
- ZEHEBÎ, Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed b. Osmân (1994), *Siyeru A'lâmi'n-Nübelâ*, (thk. Şuayb el-Arnaût), I-XXV, Beyrut.
- ZEYLAÎ, Ahmed Ömer (1981), *Mekke ve Alakatuhe'l-Hariciyye*, Riyad.
- ZUBAİDA, Sami-Richard Tapper (2003), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (trc. Ülkün Tansel), İstanbul.

EKLER



Resim 1:

İbn Fühayd Kaynağı'ndaki Marid Seddi'nden içi genişletilmiş kuyu/Kasım Bölgesi Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, IV, 25).



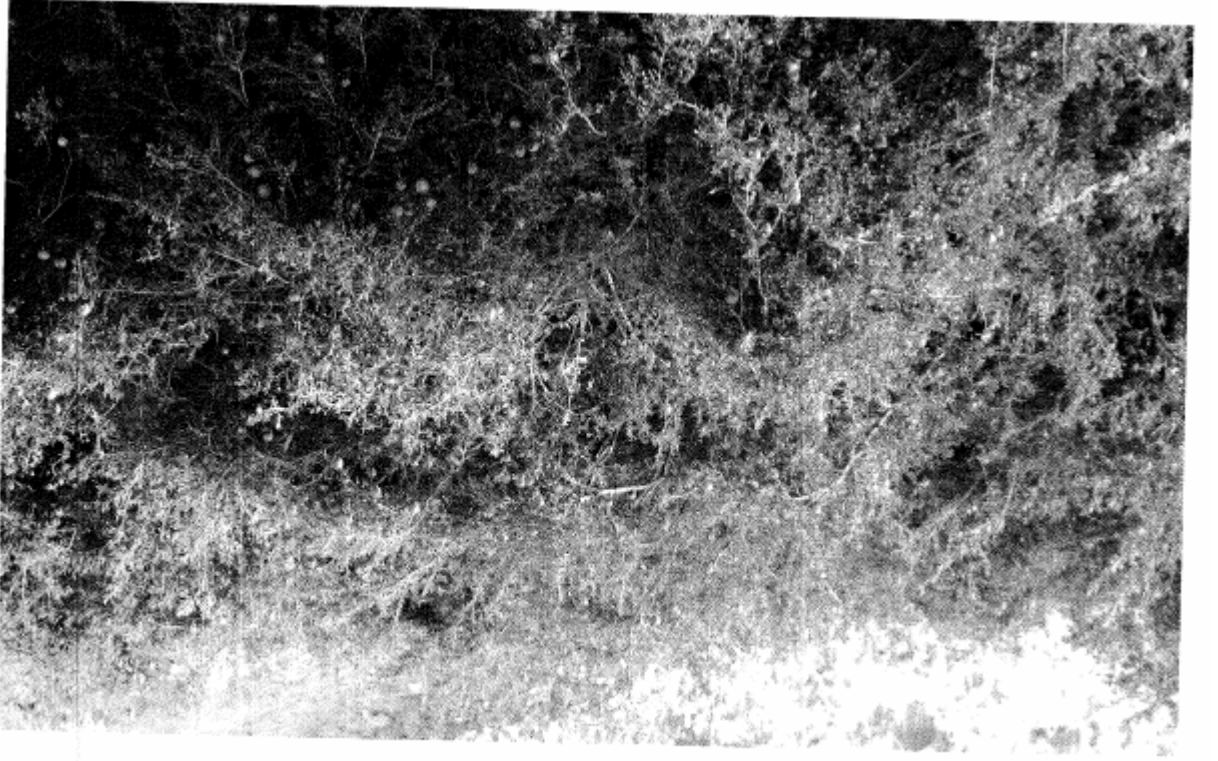
Resim 2:

Ferha Merkezi'ndeki Matviyye Kuyusu/Kasım bölgesi Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mıntıkati'l-Asîr, IV, 25).



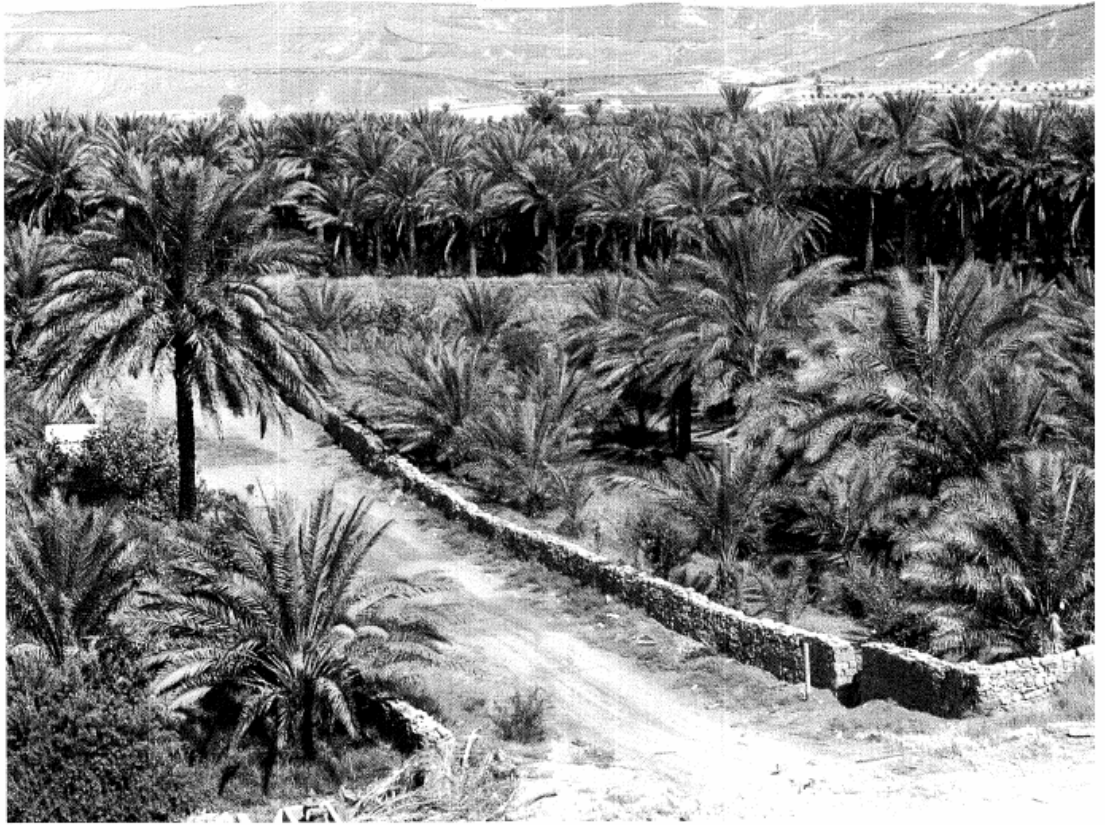
Resim 3:

Deriden su kirbası/Mekke Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, II, 175).



Resim 4:

Simal Vadisi'ndeki nar bahçeleri/Cevf bölgesi-Mekke-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, II, 44).



Resim 5:

Simal Vadisi'ndeki hurma bahçeleri/Cevf Bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, XIII, 29).



Resim 6:

Dûmetü'l-Cendel'deki Zeytinlikler/Cevf Bölgesi Suudî Arabistan (Bk. A'sâru Mıntıkati'l-Asîr, XIII, 29).



Resim 7:

Süslemeli cam su kabı/Riyad-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, I, 131).



Resim 8:

Cam kap/Fav Kasabası Riyad-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mıntıkati'l-Asîr, I, 131).



Resim 9:

Orta büyüklükte su testisi/Riyad-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, I, 133).



Resim 10:

Taş ömlek/Riyad-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mıntıkati'l-Asîr, I, 133).



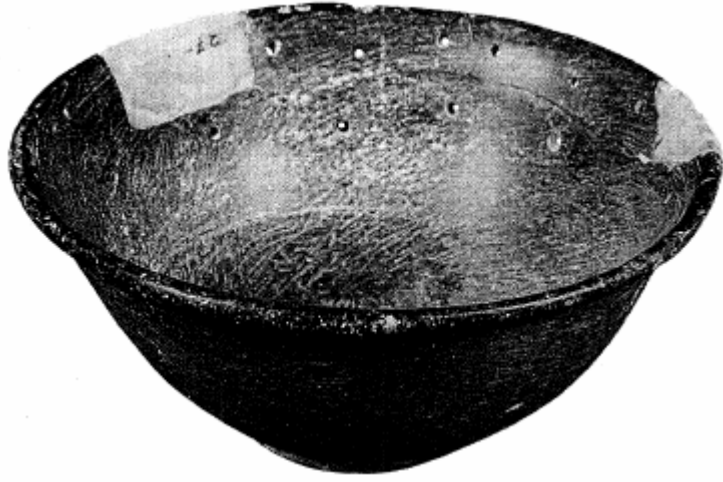
Resim 11:

Kırmızı zemin üzerine siyah geometrik işlemeli parçaları bir araya getirilmiş çömlek kap/Doğu Bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, V, 63).



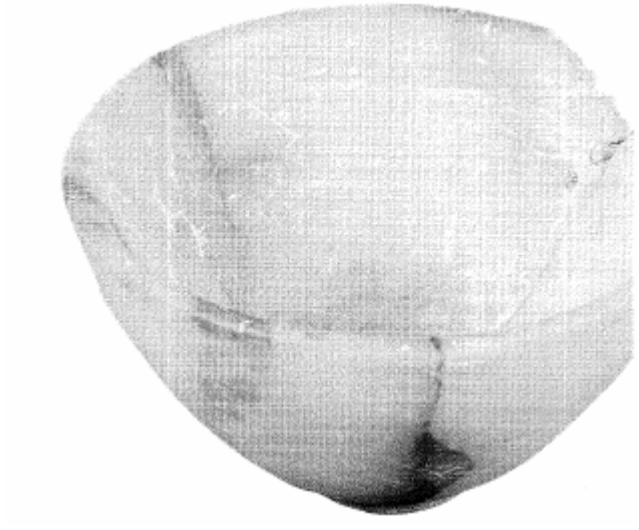
Resim 12:

Cam tabak/Doğu bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mıntıkati'l-Asîr, V, 63).



Resim 13:

Sabunlu taştan yapılmış tas/Doğu Bölgesi Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, V, 71).



Resim 14:

Beyaz renkli mermer tas/Doğu Bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, V, 71).



Resim 15:

Yuvarlak gövdeli orta büyüklükteki ağzı geniş, uzun boyunlu kúp/Doğu Bölgesi-Suudi Arabistan
(Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, V, 71).



Resim 16:

Sapı oval gövdesi ile birleşen uzun ibrik/Doğu Bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintikati'l-Asîr, V, 64).



Resim 17:

Ağaçtan havan/Cazan Bölgesi-Suudi Arabistan (Bk. A'sâru Mintıkati'l-Asîr, X, 186).



Resim 18:

Hurma ağacı



Resim 19:
Acve Hurması



Resim 20:
Berni Hurması

ÖZGEÇMİŞ

10.07.1981'de Nevşehir'de doğdu. İlköğrenimini İvrindi 7 Eylül İlkokulu'nda tamamladı. 1999 yılında İskenderun İmam Hatip Lisesi'nden mezun olduktan sonra 2000 yılında Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'ne kayıt yaptırdı. 2004 yılında lisans eğitimini tamamlayarak Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İslam Tarihi ve Sanatları Anabilim Dalı İslam Tarihi Bilim Dalında yüksek lisans çalışmasına başladı. Halen Sakarya il müftülüğünde vaiz olarak görev yapmaktadır. Evli ve 1 çocuk annesidir.